

## Analyse des résultats

### I. Introduction

Sydonios a été créé afin d’offrir une expérience de dégustation unique alliant l’extrême finesse à la précision œnologique.

Forts des informations tirées de nombreuses rencontres avec des professionnels du secteur des grands vins français, Sydonios a dessiné et produit 7 verres, respectant des critères précis de hauteur et de ratio (diamètre d’ouverture/diamètre maximum).

Un panel de près de 80 professionnels du monde du vin a été réuni pour tester les 7 verres sur différents vins volontairement contrastés sur le plan sensoriel. Cette approche scientifique inédite nous a permis de sélectionner les verres les plus précis et de segmenter les verres sélectionnés indépendamment des concepts historiques.

### II. Analyse des résultats

L’analyse de plus de 3000 données montre qu’il existe un effet significatif de la forme du verre sur la dégustation. Cela confirme les conclusions des études réalisées par U. Fisher<sup>1</sup> et M. A. Cliff<sup>2</sup>.

Sur les 7 verres présentés lors des dégustations, 3 verres obtiennent une moyenne individuelle supérieure à la moyenne globale. Le verre C (ratio 1.39) obtient la meilleure moyenne générale devant le verre G (ratio 1.32) et le verre D (ratio 1.34). Il est intéressant de noter que ces 3 verres obtiennent les variances les plus faibles.

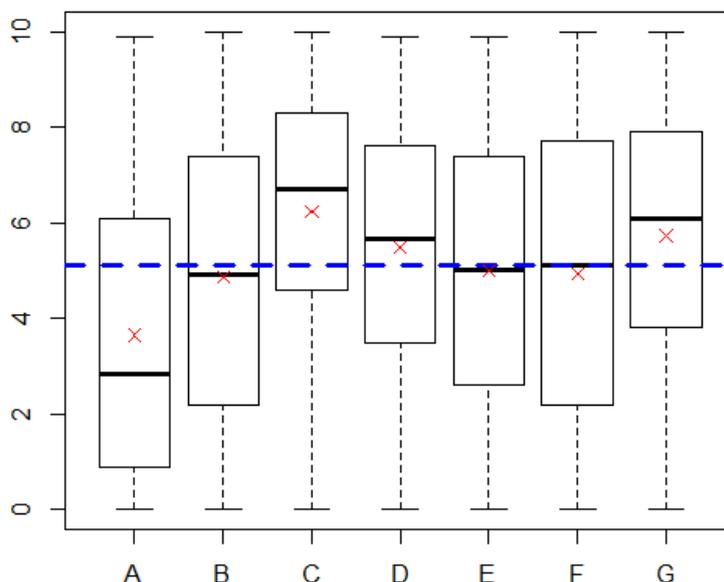


Figure 1 : Boîtes à moustaches des notes en fonction des verres.

<sup>1</sup> Ulrich Fischer and Britta Loewe-Stanienda, Impact of wine glasses for sensory evaluation, Vigne et Vin Publications internationales, 1999

<sup>2</sup> Margaret A. Cliff, Influence of Wine Glass Shape on Perceived Aroma and Colour Intensity in Wines, Journal of Wine Research, 2001, Vol. 12, No. 1

Sur 5 des 6 vins présentés aux dégustateurs, le verre C (ratio 1.39) est le verre le plus précis. Le seul vin sur lequel le verre C n'obtient pas la meilleure note est le vin n°1 (Bordeaux). Sur ce vin le verre le plus précis est le verre G (ratio 1.32).

Les verres A, B et C ont été dessinés pour stimuler l'effervescence à différents degrés. Cela explique la surperformance des verres B (ratio 1.30) et C (ratio 1.39) sur le vin n°5 (Champagne). Le verre C reste cependant le verre le plus précis sur ce vin.

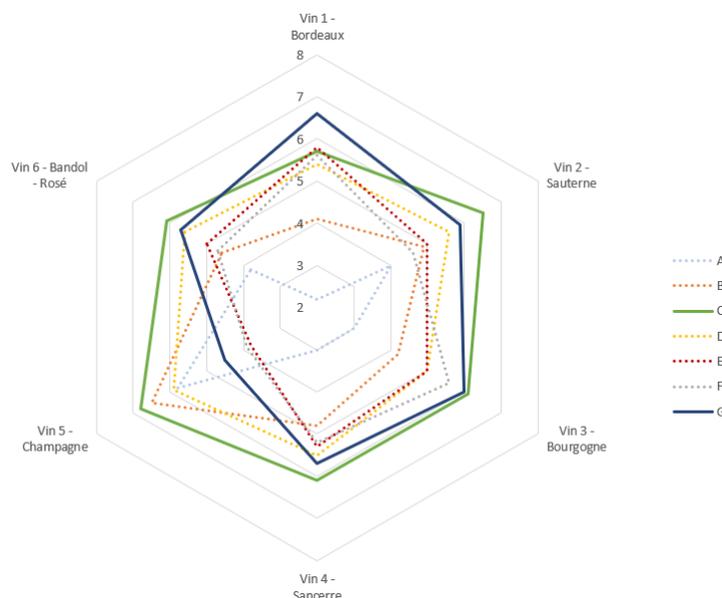


Figure 2 : Radar des notes moyennes en fonction des combinaisons verres/vins.

### III. Conclusion

Cette étude menée en collaboration avec près de 80 dégustateurs professionnels obtient des résultats statistiquement significatifs. Il est important de noter qu'il existe des résultats contrastés en fonction du lieu de la dégustation. Cependant, ce biais n'impacte pas les résultats globaux de l'étude.

L'analyse des résultats permet de dégager deux verres apparaissant comme les plus précis à la dégustation et de les segmenter comme suit :

- Le verre C (ratio 1.39) est le plus précis pour les vins rouges élégants, les blancs, les effervescents et les liquoreux.
- Le verre G (ratio 1.32) est le verre le plus précis sur les vins taniques et puissants.

### IV. Annexe



A  
Ratio 1,25

B  
Ratio 1,30

C  
Ratio 1,39

D  
Ratio 1,34

E  
Ratio 1,52

F  
Ratio 1,69

G  
Ratio 1,32