



LA DEGUSTATION



LA DEGUSTATION

La dégustation n'est ni un cérémonial, ni une pratique réservée aux seuls initiés, mais elle doit obéir à quelques règles de bon sens. Cet exercice exigeant demande attention, concentration et abstraction des influences extérieures. Il faut pour cela que les sens du dégustateur soient aiguisés et en alerte.

Un dégustateur en forme est un dégustateur qui a faim !

On préférera donc déguster entre 10h et 12h ou entre 18h et 20h. On peut cependant grignoter pendant une dégustation, ne serait-ce que pour gommer les sensations tannique ou acide qui peuvent s'accumuler lorsque plusieurs vins se succèdent, mais l'on se contentera de petits morceaux de pain, à l'exclusion de tout amuse-gueule, olive ou fromage dont la présence sert à masquer les défauts du vin. Une carafe d'eau peut être mise à disposition du dégustateur.

La dégustation se fait par étape, en mettant tous les sens en éveil :

La Vue pour apprécier la couleur du vin **L'Olfaction** pour en percevoir les arômes

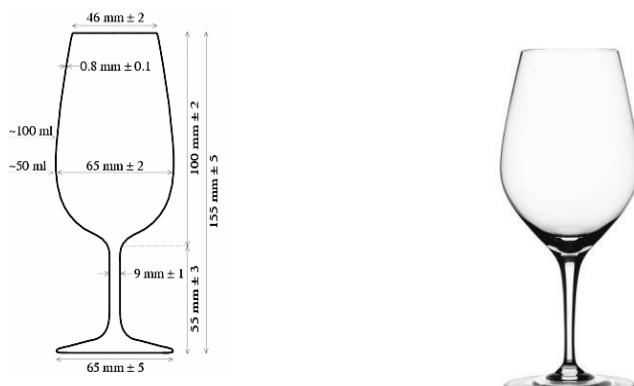
Le Goût pour en identifier les saveurs

L'Ouïe et le Toucher ne sont pas en reste ; L'amateur n'écoute-t-il pas le chuchotement des bulles d'un vin effervescent, son palais reste-t-il insensible à la caresse d'un vin de velours ?

Quelques règles simples pour déguster :

La table sur laquelle sont posés les verres sera recouverte d'une nappe blanche. On évite toutes odeurs de fumée, bouquets de fleurs ou eaux de toilette. Des crachoirs sont mis à disposition (afin que le dégustateur garde la tête froide !).

La forme des verres est **essentielle**. Le verre à pied est obligatoire pour que la main qui le tient soit le plus loin possible du nez (aucune perception des odeurs de la peau) et qu'elle ne réchauffe pas le vin. On tient donc le verre par son socle. Le verre normalisé AFNOR dit INAO (de l'institut national des appellations d'origine).



Les composantes d'un verre à vin

Dans la conception d'un verre à vin, rien n'est dû au hasard. Chaque composante de cet **outil du vin** porte un nom et remplit une fonction précise afin de vous proposer la meilleure dégustation possible.

Voici les principales parties qui composent un verre à vin :

- **Le calice**, ou la tulipe : le contenant, généralement de forme ovale
- **La tige ou la jambe** : partie inférieure verticale qui soutient le contenant du verre
- **Le bouton** : partie renforcée du haut de la jambe qui soutient le calice
- **Le pied ou la base** : partie horizontale ronde sur laquelle repose la tige

Pour ne pas vous perdre dans le langage œnologique, il vous sera également utile de connaître les termes qui définissent certaines parties ou attributs du calice d'un verre de dégustation de vin :



- **La paraison** : fond arrondi du calice qui accueille le vin
- **L'épaule** : partie du verre la plus large située au milieu du calice
- **La cheminée** : partie supérieure du calice, généralement resserrée vers le haut
- **Le buvant** : cercle supérieur du calice en contact avec les lèvres au moment de déguster un vin

Au moment de servir le verre doit être propre et sec.

Il faut laver ses verres tout simplement à l'eau claire peu calcaire et chaude, ne pas utiliser d'éponge et de produit vaisselle. Il est conseillé de les essuyer avec un torchon microfibres.

Enfin, il est recommandé de conserver vos verres à vin dans un lieu stable :

- à l'endroit dans une étagère fermée,
- ou à l'envers et suspendu dans un rack à verres,
- mais surtout pas posé sur le buvant, pour ne pas abîmer cette partie sensible.

ASPECT VISUEL DU VIN

LA COULEUR

La robe d'un vin, c'est l'ensemble des signaux visuels qui caractérisent le vin lorsqu'il se trouve dans votre verre

On n'en a pas toujours conscience, mais il est très important de regarder le vin. Les yeux apprennent beaucoup. Ils peuvent à eux seuls nous permettre d'identifier le cépage, la région viticole, la teneur en sucre et en alcool, et même l'âge du vin.

Mais cela suppose d'avoir beaucoup d'expérience !

LIMPIDITE (observation latérale du vin)

Net, limpide, cristallin. Trouble, flou, louche, voilé.

La limpidité du vin permet de savoir s'il a été filtré ou pas et de déceler certains défauts. Par exemple si le vin est trouble, c'est peut-être qu'il est non filtré, ou qu'il recommence à fermenter.

BRILLANCE (observation sur fond blanc)

Brillant, cristallin, éclatant. Mat, terne, plombé.

On appelle brillance la faculté du vin de renvoyer la lumière : c'est son éclat. Plus le vin est limpide plus il sera brillant. Il le sera moins s'il contient des particules en suspension, comme des lies fines.

Les vins jeunes ont tendance à briller davantage que les vins plus agés, car ils contiennent moins de particules, lesquelles apparaissent très normalement au cours du vieillissement.

INTENSITE (observation au-dessus du verre)

Bonne, foncée, soutenue. Moyenne, pâle.

Il faut essayer de déterminer la couleur dominante. Son intensité peut indiquer le cépage majoritaire, et donc donner de premiers indices sur la région viticole. Exemple : pour les rouges certains cépages comme le gamay ou le pinot noir, ont tendance à donner des vins plus clairs, alors que la côt ou le cabernet sauvignon seront plus foncés, plus profonds.

Pour les vins blancs, les plus jeunes sont assez transparents et ont des reflets argentés. Plus ils vieillissent, plus leur couleur tend vers l'orange, le cuivré, voire l'ambré.

VISCOSITE :

Pencher le verre, le tourner délicatement, puis le redresser et regarder les larmes qui coulent le long de la paroi. Elles correspondent à la richesse du vin en glycérol, ce composant formé pendant la fermentation alcoolique rend le vin plus gras. Observer leur épaisseur, et la vitesse à laquelle elles descendent, plus elles mettent du temps plus le vin est riche en alcool. Les vins sucrés ont des larmes assez épaisses, puisque le sucre augmente la densité du vin.

NUANCES :

1)VINS BLANCS

Or blanc, or vert, or pale, doré
Jaune pâle, jaune clair, jaune serin
Jaune à reflets verts, vert doré
Jaune gris, vert d'eau
Jaune ambré
Jaune paille, vieil or
Taché, rosé

2)VINS DOUX NATURELS BLANCS

Ambré Roux
Brou de noix

3)VINS ROSES

Pivoine claire, Framboise,
Œil de perdrix
Orangé, Saumoné, Abricot
Gris
Pelure d'oignon

4)VINS ROUGES

Rouge violet, pourpre, grenat, pivoine, violine.
Rouge cerise noir, rouge griotte.
Rubis, vermillon, groseille.
Rouge brique, Rouge orangé
Rouge brun, Acajou, Tuilé

EXAMEN OLFACTIF LES ARÔMES

« Je hume à longs traits le vin du souvenir » Baudelaire
Les odeurs font surgir de la mémoire des émotions et des images liées au vécu du dégustateur.

Le nez du vin ce sont les arômes perçus en deux temps par le dégustateur : à la première olfaction, verre immobile rempli au tiers, celui-ci décèle le premier nez.

Certains défauts ne sont que passagers comme la réduction. Il est possible que le vin sente le chou, ou l'eau croupie. C'est le manque d'oxygène qui génère ce type d'odeur. La première impression est donc importante mais elle ne suffit pas pour se faire une idée juste du vin.

Le dégustateur agite légèrement le verre pour ajouter de l'oxygène dans le vin afin de découvrir le second nez, d'autres notes aromatiques plus subtiles et complexes, révélées par l'aération du vin apparaissent.

Devenez un dénicheur d'arômes :

Fugace votre mémoire olfactive mérite d'être entretenue en portant une attention de tous les instants à votre environnement ; hélas notre monde est devenu plutôt inodore... Ne laissez passer aucune occasion : entrez dans les jardins, chez le fleuriste, le marchand de primeurs, le boucher, le menuisier. Promenez vous en forêt, dans les champs... Des coffrets d'arômes existent pour vous entraîner, mais rien ne remplace la nature.

Vous ne pouvez reconnaître que ce que vous connaissez. Il faut donc s'entraîner, Il faut « travailler » son nez.

Pour la dégustation **quatre sensations** seront analysées

1) INTENSITE

Très puissante, puissante, bonne. Suffisante, moyenne. Faible.

2) IMPRESSION GENERALE (ouvert, discret, fermé)

Original, élégant, racé, distingué Subtil, très fin, complexe, riche. Commun, simple.

3) NUANCES AROMATIQUES

*FLORALES

Chèvrefeuille, églantine, rose, giroflée, acacia, violette, aubépine, géranium, pivoine, genêt, oranger, jacinthe, réséda.

*FRUITS FRAIS

Prune, cerise, raisin, cassis, framboise, fraise, groseille, mûre, coulis de fruits rouges, figue fraîche, muscat, coing, pêche, poire, bergamote, citron, orange, pamplemousse, ananas, fruits exotiques, banane, pomme verte, baies sauvages, petits fruits.

*FRUITS SECS ET CONFITS

Noix, raisin sec, noisette, amande, figue sèche, pistache, pruneau cuit, confiture, fruits cuits, écorce d'orange, noyaux, kirsch.

*VEGETALES

Herbe, verdure, fougère, sureau, feuille de cassis, tisane, infusion, foin coupé, citronnelle, menthe, thé, tabac blond.

*SOUS-BOIS

Sous-bois, champignon, truffe, mousse d'arbre, terre mouillée, humus.

*ANIMALES

Musc, viande, charcuterie, venaison, gibier, cuir, fourrure, ambre, foxé, fauve.

*ALIMENTAIRES

Miel, caramel, réglisse, ail, cacao, laitage, beurre, cidre, bière, levure.

*EMPYREUMATIQUES

Brûlé, fumé, café, café grillé, torréfaction, pain grillé, moka, créosote, amande grillée, poudre, bois brûlé, caoutchouc.

*BALSAMIQUES

Résine de pin, cèdre, thym, vernis, genévrier, vanillé, résineux.

*BOISEES

Tanin du vin, fûts neufs, bois humide, planche de chêne, en sève, bois vert, bois rancio.

*EPICES, AROMATES

Cannelle, vanille, anis, poivre, laurier, coriandre.

*MINERALES

Pierre à fusil, soufre, iodé, silex, minérale, terreux.

4) PERSISTANCE AROMATIQUE

Très longue, longue

Moyenne, courte

Faible

LES AROMES DU VIN, C'EST AVANT TOUT UNE HISTOIRE DE MOLECULES

Pour commencer, ces arômes que nous assimilons à d'autres produits que nous connaissons sont des ensembles de composés volatils faits de molécules aromatiques naturelles. Par exemple, la vanilline est un composé aromatique présent dans la vanille, mais il est l'est également dans beaucoup d'autres chose comme le chêne, utilisé notamment dans le vin lors des vinifications et/ou élevages. Certains arômes sont simples alors que d'autres sont d'une grande complexité puisqu'ils sont constitués d'une multitude de composés volatils, comme le tabac par exemple (plus de deux mille deux cents composés volatils différents).

Pour simplifier, on utilise pour décrire un vin des produits dont l'odeur ressemble à celles qu'on retrouve dans ce vin, même si bien entendu, ces produits ne sont eux-mêmes pas présents dans votre verre, et n'ont même rien à voir avec le vin. En réalité, ces arômes du vin sont des ensembles de composés dont les structures moléculaires sont proches ou apparentées à celles des produits dont nous reconnaissions l'odeur. On ne rencontre pas d'arôme pur de citron dans le vin, mais une structure moléculaire proche de celle présente dans le citron, d'où la similitude olfactive. Il serait bien plus compliqué, fastidieux et probablement inintelligible pour la plupart d'entre nous, de lister les molécules responsables des arômes du vin. Du coup, nous utilisons des analogies avec des odeurs proches, celles dont nous avons l'habitude et que nous reconnaissions facilement. Voilà pourquoi les commentaires de dégustation peuvent parfois sembler si étranges aux personnes qui débutent leur apprentissage du vin : on peut donc dire d'un vin qu'il dévoile à la fois des flaveurs de fruits rouges, des notes givoyeuses, de sous-bois et... de café ! Prenez par exemple l'anéthol. C'est le composé responsable du goût anisé. Il est présent dans le fenouil, l'anis ou encore la badiane. Et bien sachez qu'on retrouve dans certains vins des composés proches de la structure de l'anéthol ! Le furanol s'apparente quant à lui à l'odeur de la fraise. On le détecte aussi dans certains vins. Parfois cette ressemblance est tellement frappante qu'elle peut donner l'illusion de sentir le produit en question. L'exemple est un peu caricatural mais c'est notamment le cas du litchi dans certains gewurztraminers : au nez, et à l'aveugle, on pourrait presque croire qu'on hume l'odeur de litchis frais et de pétales de rose !

Mais parce que le vin, n'est pas juste du jus de raisin, l'origine des arômes a une explication qui dépasse la seule variété de cépages.

LES AROMES DU VIN PRIMAIRES, SECONDAIRES, TERTIAIRES

On distingue généralement trois catégories d'arômes, du fait de leurs origines différentes : primaires, secondaires et tertiaires.

LES AROMES PRIMAIRES OU VARIETAUX (CEPAGE)

Les arômes primaires, ou variétaux, sont inhérents au **cépage** (ou à une famille de cépages) et au **terroir**. La pulpe et la pellicule des raisins contiennent de nombreux composés organiques dont une partie est aromatique. On distingue ces arômes variétaux en deux groupes : *les arômes variétaux libres de rang* et *les précurseurs d'arômes*, non odorants. Les cépages à saveurs « simples » (**cépages peu aromatiques**), comme le cabernet, le pinot noir, le gamay, le sauvignon ou le chardonnay, n'ont que des précurseurs d'arômes (leur moût est inodore, c'est la vinification et plus particulièrement l'action des levures qui les transformera en molécules volatiles pour les rendre aromatiques - ce que l'on appelle en termes savants l'*hydrolyse enzymatique*) ; alors que les **cépages aromatiques**, comme la muscadelle, le muscat ou le gewurztraminer, contiennent à la fois des précurseurs d'arômes et des arômes variétaux libres de rang (c'est-à-dire des arômes déjà odorants dans le fruit, qui n'ont pas besoin de transformation pour être aromatiques). Les échanges se font avec le vin grâce aux macérations des moûts, lorsque le jus est en contact avec les pellicules des raisins.

Ainsi les arômes primaires sont nombreux : **floraux** (camomille, acacia, jasmin, rose...), **fruités** (eux-mêmes divisés en catégories tels que les fruits rouges, fruits noirs, fruits jaunes, fruits blancs...), **végétaux** (menthe, cèdre, herbe coupée, thé...), **minéraux** (craie, silex, pierre à fusil), **épicés** (poivre, muscade...).

LES AROMES SECONDAIRES OU FERMENTAIRES

Les arômes secondaires, ou **fermentaires**, proviennent de la **fermentation (alcoolique et malolactique)**.

Il s'agit d'arômes créés par l'activité des levures et des bactéries durant la fermentation alcoolique. En effet, ces dernières assimilent les nutriments du moût (sucres et acides aminés) et les transforment en alcool, ce qui crée de nouveaux arômes (alcooleux, spiritueux et certains arômes de fruits).

Ces arômes comme l'arôme **amylique** (saveur de bonbon anglais ou de banane que l'on retrouve dans le beaujolais nouveau), sont particulièrement

perceptibles dans les vins primeurs. Ils varient en fonction de nombreux facteurs, principalement le type de levure, la température de fermentation (qui influe sur le type d'alcool produit - alcools supérieurs ou esters - et donc sur leurs arômes). Nous ne rentrerons pas dans le débat sur les levures non indigènes et leur transformation - ou non - des arômes du vin, trop complexe pour les modestes amateurs que nous sommes, mais le sujet est à creuser.

Pendant les fermentations malolactiques, de nouveaux arômes apparaissent, principalement **lactés** (lait, yaourt, crème...) et **beurrés** (le diacétylique, qui est un produit formé par la fermentation malolactique) et une accentuation des arômes **empyreumatiques** (tout ce qui touche au feu, au fumé). Au contraire, les arômes qui influent sur la fraîcheur du vin, comme les arômes d'agrumes vont avoir tendance à diminuer.

LES AROMES TERTIAIRES (ELEVAGE ET VIEILLISSEMENT)

Enfin, les **arômes tertiaires** proviennent de l'**élèvage** et du **vieillissement**. La vanille, les arômes **empyreumatiques** et les épices font partie de ce type d'arômes. En effet, la vanilline, l'eugénol (arôme de clou de girofle) ou le gaiacol (arôme de pain grillé) proviennent du contact avec les **fûts de chêne** préalablement toasté - qui porte le joli nom d'opération du « bousinage » -. Tous ces arômes proviennent des composantes du bois. Les notes d'élèvage dépendent intimement du type de bois utilisé et des techniques de chauffe : ces paramètres peuvent conférer au vin des arômes assez différents (passage de la vanille à l'amande grillée avec une chauffe plus intense par exemple).

Les arômes tertiaires sont eux aussi divers : **végétaux** (sous-bois, champignons, truffe), **animaux** (jus de viande, fourrure, cuir...)

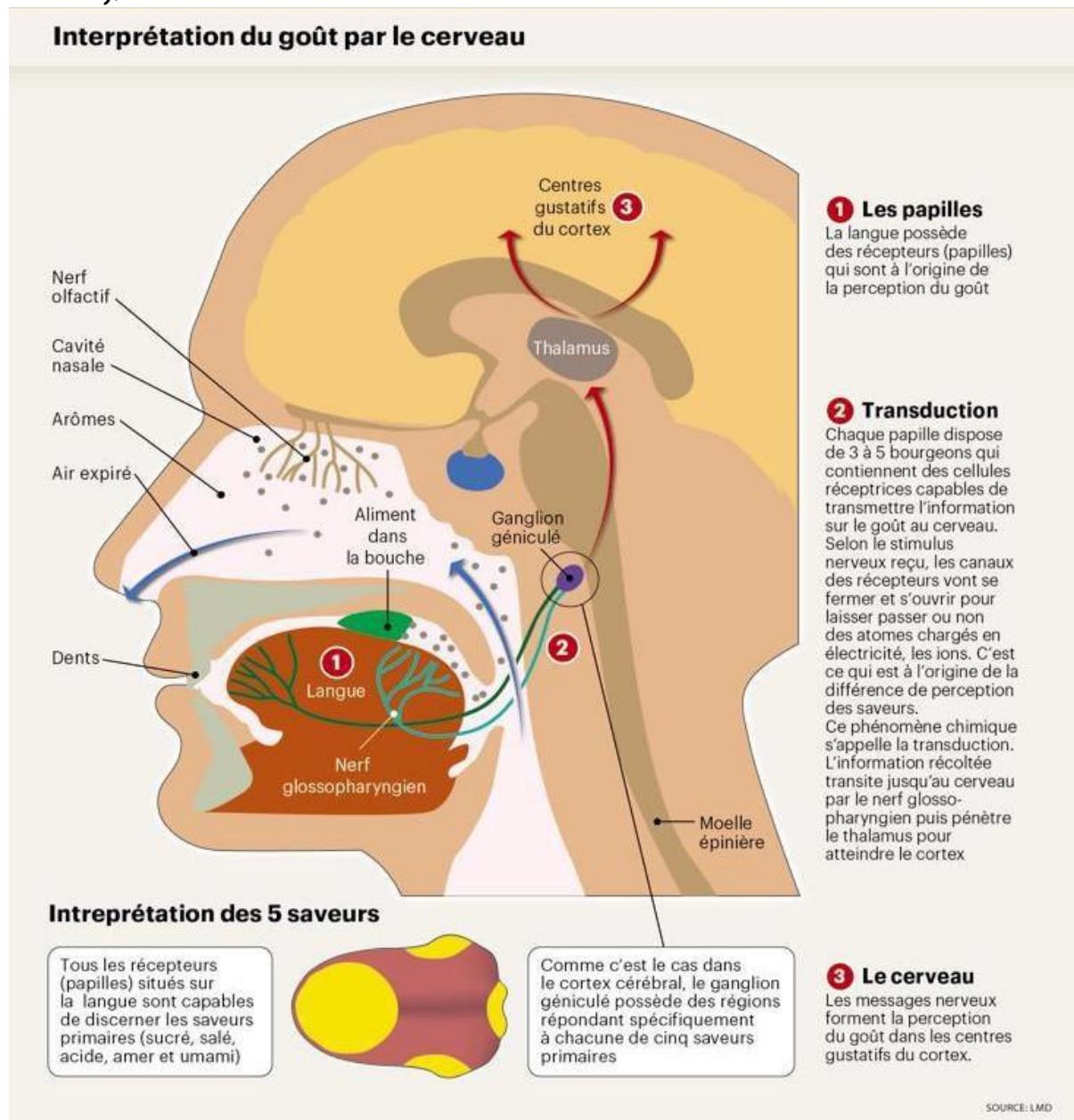
EXAMEN GUSTATIF LES SAVEURS

Les cinq saveurs élémentaires reconnues dans les aliments sont : le sucré, l'acide, le salé, l'amer et l'umami. (L'umami a été découverte récemment et correspond aux aliments riches en protéines et en glutamate).

Elles se déclinent toutes dans le vin. Il s'agit pour le dégustateur d'évaluer leur intensité, ainsi que la façon dont elles s'harmonisent.

Chacun d'entre nous est plus ou moins sensible aux saveurs, selon notre seuil de perception ; la bouche du vin n'est pas uniquement formée de saveurs, mais aussi d'arômes perçus par voie rétro nasale (par circuit qui relie le palais aux fosses nasales).

Interprétation du goût par le cerveau



SOURCE: LMD

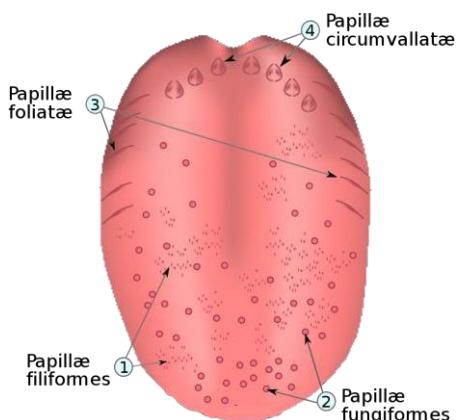
La matière du vin et ses tanins procurent en outre une sensation tactile, tantôt rugueuse, granuleuse.

Pour qu'une saveur soit perçue par la langue, la substance doit remplir quatre conditions :

- 1) Être sapide, c'est à dire que la substance doit avoir une saveur.
- 2) Être soluble dans la salive.
- 3) Avoir une concentration suffisante pour stimuler les cellules des bourgeons gustatifs.
- 4) Entrer en contact avec les bourgeons gustatifs.

Les molécules sapides (qui ont une saveur) entrent en contact avec la langue et stimulent les bourgeons gustatifs. Là les saveurs sont transformées en influx nerveux qui se propage dans les nerfs crâniens puis dans le tronc cérébral pour finalement être analysé dans l'aire gustatif du cerveau.

Les petites aspérités à la surface de la langue sont des papilles gustatives. Un adulte en possède entre 2000 et 4000.



Le goût et l'odorat sont des sens intimement liés. Une preuve de ce constat est que lorsqu'on a le nez bouché par un rhume, on ne goute presque rien. 80% des sensations que l'on attribue au goût sont en fait en lien avec l'odorat. Les saveurs détectées par la langue, se combinent aux parfums, détectés par le nez.

La dégustation en bouche se déroule en **trois étapes**.

La première impression ressentie au moment de mettre le vin en bouche est appelée : **attaque** : elle peut être franche lorsque le vin s'exprime dès le début de la dégustation, faible ou même fuyante dans le cas contraire. Ce sont les sensations moelleuses, ou sucrées, ainsi que l'acidité qui s'exprime dès l'attaque.

Le cœur de la dégustation c'est **le milieu de bouche**. On remue le vin dans la bouche. Il évolue pendant 10 secondes. On percevra en même temps la température du liquide, sa viscosité, son éventuelle teneur en gaz carbonique et son astringence. Le vin révèle alors véritablement son équilibre, il dévoile son « corps » qui peut être léger, svelte, structuré, charpenté, enveloppé d'une chair pleine, de gras.

Enfin vient le temps de conclure : **la finale**. Après avoir avalé ou recraché le vin, le dégustateur perçoit encore les tanins, plus ou moins amers, ou astringents, et surtout les arômes dont il étudie la persistance. Cette longueur aromatique s'évalue en caudalies (du latin cauda « queue »). Une caudalie vaut une seconde.

Les grands vins qui persistent en finale plus de 10 caudalies font « la queue de paon selon l'expression consacrée.

Parmi les amateurs de vin, on distingue deux écoles : ceux qui grument, et ceux qui mâchent.

Grumer un vin consiste à prendre une petite quantité de vin en bouche, puis de laisser pénétrer un peu d'air en formant des petites bulles qui s'imprègnent alors des saveurs du vin. Au contact du palais et de la langue, ces petites bulles explosent, libérant les notes aromatiques avec intensité.

Pour **mâcher** un vin correctement, il suffit de prendre le vin en bouche, de fermer la bouche, et de faire circuler le vin, afin qu'il entre en contact avec la salive, le palais, la langue, et toutes les papilles gustatives. Le dégustateur doit alors penser à bien respirer par le nez, afin qu'un pont se crée entre la bouche et les fosses nasales, et que les arômes se déploient.

Mâcher du vin peut nécessiter du temps avant que le vin ne s'exprime totalement, et l'exercice peut prendre jusqu'à 15 secondes.

Mâcher ou grumer ? Cette question a toujours fait débat dans le monde du vin, et n'a pas vraiment de réponse précise. En réalité, tout dépend des préférences de chacun. Il faut reconnaître que la technique de mâche est la plus facile à maîtriser.

CONCLUSION

Pour finir une dégustation, on peut noter :

L'EVOLUTION

Evolution normale. Peu évolué, de garde, jeune. Assez évolué, passé.

L'AVENIR

A consommer. A l'apogée. A conserver.

AUTRES COMMENTAIRES

Température garde De service du vin. d'accords	Positionnement dans son Appellation et son millésime	Perspectives de Suggestions
Mets-vin.		

En résumé, le principe de la dégustation repose sur un mécanisme simple. Nos « outils » de perception, l'œil, le nez, la bouche, captent des sensations ; celles-ci sont transmises au cerveau qui se charge de les analyser, de les reconnaître et de les mémoriser, en les comparant avec les informations stockées dans notre mémoire. Vient enfin l'expression de la sensation par un vocabulaire approprié, acquis au cours de l'éducation de chacun et.... de l'expérience.

Ne soyez pas « un pauvre dégustateur solitaire » ... Apprendre en groupe permet non seulement d'évaluer ses progrès ou ses insuffisances en se comparant aux autres, mais aussi de faire des exercices ludiques et de pratiquer une dégustation de façon conviviale. Un club de dégustation permet de faire découvrir différents vins, d'échanger ses impressions, de s'impliquer dans la présentation d'appellations. Il peut convier des conférenciers, des producteurs et propose également de grouper les achats de vins.