

4. Caractéristiques organoleptiques et dégustation

Contrairement aux préjugés, la pratique de la dégustation est facile. Il s'agit simplement de mettre en mémoire les arômes et les saveurs d'un très grand nombre de vins différents. On apprend facilement à reconnaître les arômes particuliers d'un cépage, le goût des vins de pays chauds par rapport à celui de climats tempérés, un vin jeune d'un vin plus vieux. Ensuite le processus d'identification fait appel à la mémoire et résulte d'éliminations successives.



Apprendre à déguster accroît le plaisir que nous offre le vin, et permet de choisir et conseiller les vins en connaissance de cause. La dégustation a aussi pour objectif de déceler les rares défauts du vin. Pour bien déguster, il faut pouvoir utiliser efficacement vos sens, et donc de les connaître. Il est ensuite indispensable de pouvoir traduire ces sensations perçues par des termes appropriés et communs aux professionnels du monde du vin. Mais aussi de pouvoir les expliquer simplement au client néophyte que vous devez conseiller sur le choix d'une bouteille... Avec une certaine volonté, la pratique de la dégustation est à la portée de tous ; c'est ce que nous allons découvrir dans le chapitre suivant, consacré à la dégustation.

« Déguster », c'est goûter avec attention un produit dont on veut apprécier les qualités. C'est le soumettre à nos sens, en particulier ceux du goût et de l'odorat ; c'est essayer de reconnaître ses différentes caractéristiques organoleptiques en les recherchant et en les exprimant.

4.1. Définition de la dégustation

Cette définition au sens large, convient pour tous les aliments, produits et liquides, élaborés ou non, que nous serions amenés à consommer, mais devrait être complétée, dans le cas du vin, de la **vue**.

En effet, combien de changements visuels ne subit pas le vin, tel qu'il nous est présenté lors de sa commercialisation en bouteille, depuis le liquide trouble et opaque qu'il était au début du processus de vinification...

Dans le cas de la dégustation du vin, les sens sollicités sont donc :

La vue



L'odorat



Le goût



4.2. Types de dégustations

Selon les circonstances dans lesquelles on peut être amené à déguster un vin, son analyse prendra différentes formes ; on distingue ainsi :

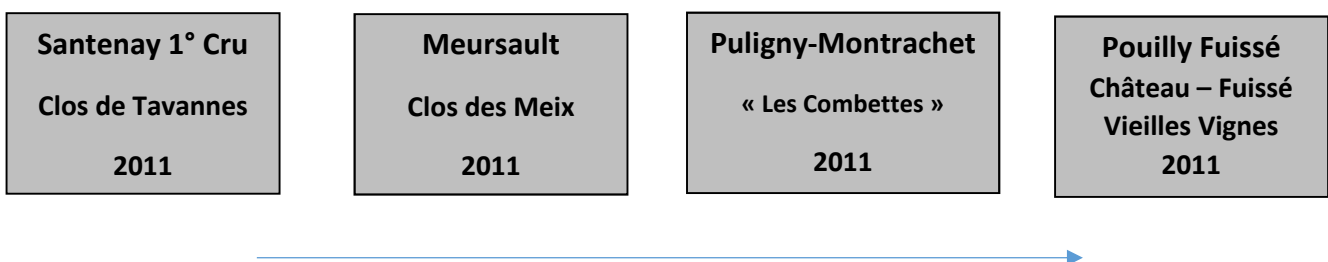
- la dégustation du *consommateur* (déguster à table) ;
- la dégustation de *l'amateur* (déguster pour le plaisir) ;
- la dégustation du *professionnel* :
 - la dégustation *commerciale* : dégustation projective (avant la mise en bouteille) et appréciative. Le vin a-t-il les qualités de son appellation, sa valeur commerciale ? Dégustation à visée honorifique (pour l'attribution d'une appellation, d'un label)
 - la dégustation *technique* : dégustation analytique appelée aussi dégustation comparative ou dégustation de reconnaissance ou d'identification (vin identifié au préalable ou dégustation à l'aveugle). C'est l'analyse sensorielle, utilisée notamment lors de concours.

On distingue deux types de dégustations comparatives :

L'analyse horizontale, lorsqu'elle compare les vins d'un même millésime, et d'une même appellation.

L'analyse verticale, lorsqu'elle met en rapport le même vin, sous différents millésimes.

Exemple 1 : Horizontale de Bourgognes blancs 2011



Dans ce schéma de dégustation, on analyse différents vins, qui ont bénéficié des mêmes conditions d'ensoleillement ou d'humidité ; tous les vins se retrouvent sur la même ligne de départ ; elle révèle donc les différences au niveau du sol et du savoir-faire des vignerons.

Exemple 2 : Verticale de Sociando-Mallet

Sociando – Mallet
J. Gautreau
2005

Sociando – Mallet
J. Gautreau
2009

Sociando – Mallet
J. Gautreau
2010

Sociando – Mallet
J. Gautreau
2013

Ici, l'encépagement, et les techniques vinicoles sont identiques ; on découvrira donc les caractéristiques organoleptiques d'un même vin, face au vieillissement.

C'est une activité ludique et instructive pour qui sait attendre...

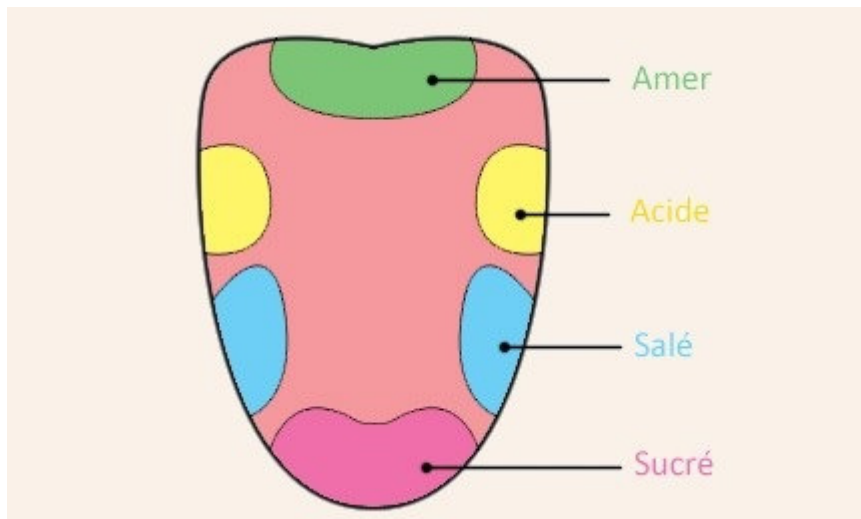
4.3. Analyse sensorielle

Une bonne appréciation des caractéristiques organoleptiques d'un vin ne peut être obtenue qu'après l'acquisition de quelques concepts indispensables, qui représentent les fondations de la dégustation:

- **La reconnaissance des saveurs de base.**
- **La sensibilité aux perceptions olfactives.**
- **L'acquisition des termes permettant de traduire les impressions ressenties.**

4.3.1. Les saveurs de base

C'est la langue qui nous permet d'apprécier les saveurs de base. Elle est recouverte de plusieurs milliers de « capteurs », les papilles gustatives. Chacune de ces papilles est reliée au cerveau (et par conséquent, à la mémoire), par l'intermédiaire du système nerveux. La localisation de ces papilles permettrait de définir plus facilement la détection de ces saveurs fondamentales. Celles-ci sont actuellement au nombre de 5, mais les experts tendent à en ajouter davantage, à mesure qu'on les découvre.

Le salé**Le sucré****L'amer****L'acide****L' « umami »****Répartition des saveurs de base sur la langue****Umami ?... Késako ?**

La saveur Umami, provient de la cuisine japonaise. Pour comprendre le sens du mot umami, il faut comprendre qu'il existe, pour les Japonais, une cinquième saveur essentielle : l'umami, qui signifie "délicieux". Lorsque nous mettons un aliment en bouche, il existe des récepteurs spécifiques au goût umami sur certaines cellules de la langue. **L'acide glutamique** est très présent dans l'alimentation, c'est lui qui provoque cette saveur, elle a été reconnue pour la première fois en 1908, par le scientifique japonais Kikunae Ikeda, qui la nomma « umami ». Cet acide exprime toute sa sapidité en étant libéré lors des processus de fermentation, de vieillesse, de mûrissement ou de cuisson des produits alimentaires...

L'acide glutamique libre est naturellement abondant dans des fromages comme le parmesan, la sauce soja ou les tomates. C'est lui qui joue un rôle fondamental dans la saveur des fromages par exemple, mais aussi le thé vert, la sauce soja, les tomates mûres et d'autres aliments, tels que le kombu (algue séchée), ingrédient indispensable à la cuisine japonaise. Pour préparer le dashi (base de bouillon japonais), qui est l'une des composantes de nombreuses recettes dans l'archipel, sont utilisés cette algue, de la bonite séchée et des champignons déshydratés (shiitake) cuits ou trempés dans de l'eau chaude. Ces aliments séchés donnent le goût umami. Le séchage et la fermentation renforce l'effet **umami**, c'est un goût unique et une senteur caractéristique.

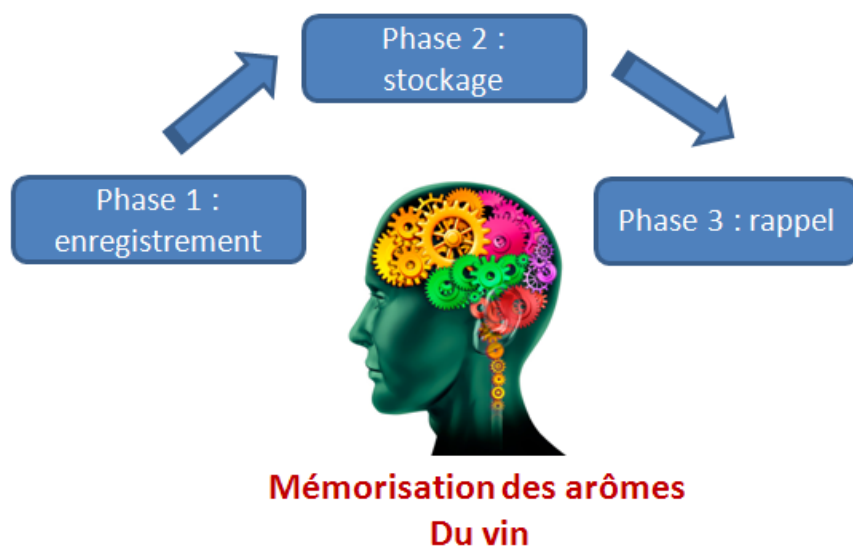
La dégustation des vins permet d'entrer dans le monde complexe des odeurs, des senteurs, des arômes,...

S'il apparaît que nous n'éprouvons généralement pas de difficultés au niveau des perceptions visuelles ou acoustiques, il en est tout autrement pour l'olfaction. Cette perception fait appel à notre mémoire olfactive, et nous oublions trop souvent de l'exercer. La grande qualité d'un sommelier est la **mémoire des arômes**.

Combien de fois ne goûtons-nous pas un produit à l'aveugle et reconnaissons son goût sans savoir le préciser ? C'est parce que notre mémoire des arômes n'est pas entraînée à ce genre d'exercice. Jusqu'à aujourd'hui !

Vous tâcherez désormais de mémoriser les odeurs que vous rencontrez dans toutes sortes de circonstances, afin d'étoffer votre panel de goûts, de parfums, et d'odeurs.

Le but est de pouvoir aller les rechercher dans votre mémoire au moment où vous les rencontrerez lors de la dégustation d'un vin.



4.3.3. L'acquisition des termes de dégustation

Même si vous maîtrisez la détection des saveurs de base et êtes capable de reconnaître les goûts et les arômes, il sera nécessaire de pouvoir traduire ces sensations dans un vocabulaire adapté à la dégustation du vin ; celle-ci possède sa terminologie propre, son jargon. Il est facile de réunir plusieurs centaines de mots appliqués à la dégustation. Cette richesse se développera au fur et à mesure de vos expériences, et il sera indispensable d'y recourir afin de transmettre au mieux les sensations perçues lors de la dégustation d'un vin. C'est là l'atout majeur du sommelier, car on vend beaucoup mieux un vin en le décrivant avec précision, et un vocabulaire varié.



4.4. Progression de la dégustation

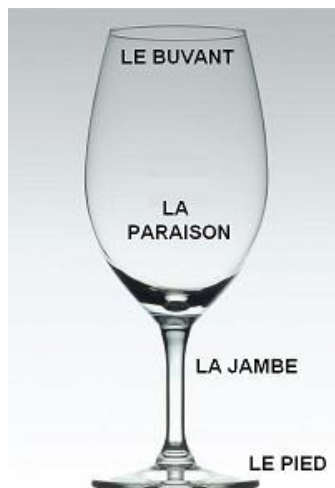
Outre l'aspect ludique ou l'enrichissement personnel, le but de la dégustation, d'un point de vue professionnel, servira avant tout à déterminer les caractéristiques d'un vin, afin de pouvoir l'associer le plus judicieusement possible sur un plat adéquat, et pouvoir expliquer à un client avec le plus de précision possible, le contenu d'une bouteille dont il n'aura vu que l'énoncé sur une carte...

C'est donc avec le plus grand soin et la plus grande rigueur qu'il faut s'adonner à ce type de dégustation analytique.

4.4.1. Conditions de dégustation

Cette analyse devra se faire dans des conditions optimales, et de préférence, toujours dans ces mêmes conditions. Il existe une multitude de facteurs pouvant influencer la perception d'un vin, tels que le verre utilisé, la température ou les couleurs qui recouvrent le local où se fera la dégustation ; retenons que les conditions optimales sont :

- Le verre INAO, rincé à l'eau, et non lavé avec un détergent (pouvant laisser des odeurs dans le verre).



- Une pièce claire, idéalement peinte en blanc, et à une température de 20-22°C
- L'ordre de dégustation, dans le cas où différents types de vin seront servis, respectera une certaine chronologie, comme suit :
 - Vins blancs effervescents
 - Vins blancs tranquilles
 - Rosés effervescents
 - Rosés tranquilles
 - Rouges effervescents
 - Rouges tranquilles
 - Vins sous voile (sherry, vin jaune, vin de paille,...)
 - V.D.N.
 - Vins de glace
 - Vins de liqueur
 - Mistelles
- Une quantité égale de vin servi dans le verre de chaque participant (l'impidité, profondeur, couleur, nuances,...)



Les fidèles de

BACCHUS

www.fidelesdebacchus.com

Fiche de dégustation

Nom : _____

Millésime : _____ Prix : _____

Cépage(s) : _____

Région ou appellation : _____

Producteur : _____

Pays : _____

L'ŒIL (15 %)

Note : / 15

Vin blanc

verdâtre | jaune | dorée | ambrée

Vin rosé

peure oignon | saumonée | rose | framboise

Vin rouge

pourpre | rubis | grenat

Intensité de la couleur

faible | intense

LE NEZ (30 %)

Note : / 30

Intensité des arômes

faible | importante

Pureté des arômes

faible | importante

Complexité au nez

simple | complexe

Persistance

faible | longue

FAMILLE D'ARÔMES

Animal _____

Balsamique _____

Boisé _____

Chimique _____

Empyreumatique _____

Épicé _____

Floral _____

Fruité _____

Minéral _____

Végétal _____

LA BOUCHE (44 %)

Note : / 44

Acidité

plate | fraîche | vive | verte

Sucre

sec | demi-sec | doux | liquoreux

Tanins

aucun | gouleyants | souples | astringents

Alcool

léger | pénétreux | chaud

Texture

dure | fondue | ronde | onctueuse

Persistance

courte | moyenne | longue

Pureté des saveurs

faible | importante

Corps

léger | moyen | corsé

Complexité en bouche

simple | complexe

ÉTAPES GUSTATIVES

Attaque : _____

Milieu de bouche : _____

Finale : _____

SYNTHÈSE (11 %)

Note : / 11

Équilibre : _____

Harmonie : _____

Apogée : _____

NOTE GLOBALE

L'œil : | Le nez : | La bouche : | Synthèse : | Total : /100

ACCORDS METS**COMMENTAIRES**

4.5. L'ANALYSE VISUELLE.

4.5.1 La ROBE

Observer un vin, sans même y avoir goûté, peut nous révéler nombreuses de ses caractéristiques.

En effet, beaucoup d'entre elles peuvent être déduites par simple observation :

La couleur, l'agilité (fluidité), les larmes, la profondeur, la brillance sont autant d'indicateurs qui nous permettent d'appréhender de nombreuses caractéristiques sur le vin que nous nous disposons à déguster.

Les différentes nuances de rouges sont déclinées comme suit :

Framboise Cerise Rubis Pourpre Violet Grenat Tuilé



Quant aux termes définissant les vins blancs, nous les retrouvons dans l'échelle suivante :



Dans la définition de la couleur du vin rosé, nous retrouverons, entre autres, les termes suivants :



4.5.2 L'INTENSITÉ

L'intensité est une notion importante, car nous allons la retrouver tant dans l'analyse visuelle, qu'olfactive ou gustative ; d'un point de vue visuel, elle peut nous apporter diverses informations...

- L'intensité et l'**origine** du vin

Fréquemment, un raisin qui grandit sous des latitudes fraîches donne au vin une couleur plus légère que sous un soleil de plomb. Les cépages utilisés pour produire du vin varient selon les régions et les climats. Les raisins qui résistent à la chaleur ont la peau plus épaisse, davantage chargée de pigments colorants que les raisins qui poussent dans le froid...

- L'intensité et l'**âge** du vin

Un vin rouge a tendance à perdre des pigments colorants en vieillissant. Ils précipitent alors, formant un dépôt au fond de la bouteille. À l'inverse les blancs prennent de la couleur avec l'âge. Ainsi, les robes des vins blancs et rouges tendent à se rencontrer après plus d'un siècle.

- L'intensité et le **goût** du vin

Un vin clair sera généralement plus acide et plus fin qu'un vin foncé. Et un vin sombre sera, la plupart du temps, plus fort en alcool, plus gras, plus sucré ou plus tannique...

Et la couleur d'un Rosé ?

Elle n'indique rien. Contrairement au blanc et au rouge, la couleur d'un rosé dépend de l'envie du producteur. C'est lui qui stoppe la coloration quand il veut. Un rosé très foncé est généralement (mais pas forcément) plus fort en goût ou en alcool qu'un rosé pâle. La robe des rosés obéit à des modes. Après une vogue de rosés soutenus, les bouteilles affichent désormais des teintes de plus en plus pâles...

4.5.3 La BRILLANCE et la LIMPIDITÉ

Après avoir observé la couleur, ses nuances, et son intensité, regardez les reflets et la limpidité. Elle peut être observée en interposant le verre entre une source lumineuse, et l'œil du dégustateur.

Il peut y avoir un léger voile ou des matières en suspension, révélateurs de certaines caractéristiques du vin, ou de son processus de fabrication ou d'élevage.

Les reflets dans le vin

Dans de rares cas, une maladie microbienne rend le vin très terne et impropre à la consommation. Mais le plus souvent, la brillance n'est qu'une qualité esthétique et n'indique rien sur la qualité gustative.



Le dépôt au fond du verre

Ce n'est pas grave. Ce sont des éléments instables qui ont précipité en matières solides. Il peut s'agir de cristaux de tartre (pour les vins blancs), de tannins ou de matières colorantes (pour les vins rouges). Dans tous les cas, cela ne gâche pas le vin, et ne doit pas vous empêcher de le boire. Bien sûr, ces matières ne sont pas très agréables en bouche, on évitera donc de les servir, en laissant quelques centilitres de vin dans le fond de la bouteille.

Les matières en suspension, ou un vin flou

C'est de plus en plus fréquent, et, paradoxalement, de moins en moins grave ; Auparavant, tous les vins étaient filtrés avant d'être mis en bouteille, tandis que de nos jours, avec l'essor de la production de vins « naturels », les vigneron ne filtrent plus leur vin. Ils présentent donc un voile naturel, sans que cela n'altère leur goût. Souvent, ces vins porteront une mention sur l'étiquette « Un léger voile peut apparaître ».

En revanche, si le vin est franchement trouble, alors, méfiance...



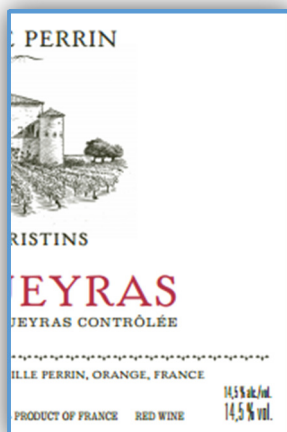
4.5.4 Les LARMES ou les JAMBES

Autre trait esthétique, qui permettra de déduire certaines caractéristiques fondamentales sur le nez ou la bouche du vin, presque avant même d'avoir touché au verre...

Les larmes ou les jambes, sont deux termes qui désignent une chose identique : les traces laissées par le vin sur la paroi du verre. Pour les observer, il suffit de faire faire deux tours à votre vin, dans le verre.

Que signifient les larmes ?

Plus les larmes sont épaisses, plus le vin va révéler une texture onctueuse en bouche. Et une texture épaisse, c'est signe que le vin contient pas mal d'alcool, des sucres résiduels et du glycérol, une molécule inodore et sans goût qui comme l'alcool est issue de la fermentation des sucres. En bref, un vin aux larmes épaisses est un vin issu de raisins riches en sucres dès l'origine, donc un vin a priori sudiste comme nous l'avons déjà vu !



Le degré d'alcool

Si cette technique permet de se faire une idée sur le degré d'alcool de votre vin, cela ne signifie pas forcément que vous le sentirez en bouche ; parmi les vins qui titrent à plus de 14° d'alcool, les meilleurs compensent généralement en offrant une belle structure tannique et une forte acidité. Ainsi, ces vins puissants ne vous brûleront pas nécessairement la gorge.

Vocabulaire

Les larmes se définissent, afin de les décrire, par les termes suivants :

Fines - épaisses, longues - courtes, lentes - rapides

4.5.5 L'EFFERVESCENCE

L'effervescence est un phénomène recherché dans l'élaboration des vins pétillants, mais peut apparaître dans certains vins tranquilles... Il s'agit d'un reste de gaz carbonique résultant de la fermentation alcoolique.

Qu'indique la taille des bulles ?

La taille des bulles donne une indication claire sur la qualité du vin effervescent que vous allez déguster. Placez le verre devant les yeux, et suivez le trajet de « l'une d'entre elles » ; plus la bulle est fine, plus elle témoigne d'une fermentation lente et soignée. Si la bulle est grossière, il y a fort à parier que le breuvage le soit aussi.

Important également d'observer la couche de mousse que les nombreuses remontées de bulles finissent par former à la surface du liquide : elle doit être extrêmement fine ou inexistante. Si elle ressemble au col de mousse d'un verre de bière mal servi, il s'agit certainement d'un vin mousseux de piètre qualité...



Les bulles en bouche ?

Ne perdez pas votre temps à essayer de les compter... Essayez simplement de définir la sensation qu'elles vous laissent : délicates, agressives, molles, douces,...

La quantité de bulles

La quantité de bulles visibles dans le verre dépend... de la propreté du verre, et paradoxalement, un verre « trop propre » ne générera que peu de bulles. Ces bulles de CO² sont formées dans les micro-aspérités de la surface du verre, par accumulation. Quand la pression est trop forte que pour « remplir » cette aspérité, la bulle s'échappe vers la surface, laissant ainsi de l'espace pour d'autres molécules de CO², etc...

Certaines marques griffent, à cet effet, le fond de leurs flûtes afin de générer un flux régulier de bulles depuis le bas du verre, en toute élégance.

Attention : un verre gras, ou voilé, peut retenir les bulles sur toute sa surface. Ceci n'est pas un gage de bonne qualité, ni dans le service (verre sale), ni dans le vin effervescent servi (adjonction de gaz).

4.5.6 VOCABULAIRE

Au terme de ce chapitre sur l'analyse visuelle, nous avons assimilé différents concepts, qu'il est nécessaire de traduire par un vocabulaire adéquat. En voici quelques termes.

- Agilité :** Légèreté, souplesse, facilité à se mouvoir ; un vin agile montrera certainement plus de fraîcheur et de finesse qu'un vin plus lourd, à la consistance plus épaisse.
- Couleur :** Sensation visuelle de lumière, bien distincte et nuancée, de teinte et d'intensité différentes selon les cépages, le terroir, le climat, les techniques de vinification et d'élevage. Elle est due notamment à sa richesse en pigments colorants (flavones pour les vins blancs, anthocyanes pour les rouges, et en composés phénoliques).
- Disque :** Surface circulaire du vin, délimitée par les parois du verre dans lequel il est servi, renseignant le dégustateur sur sa couleur et ses nuances, sa brillance et sa limpidité.
- Épais :** Qualifie de façon défavorable un vin rouge à la robe dense et colorée, non translucide, qui donne à l'œil une sensation figurée d'épaisseur.
- Fluide :** Qualifie un vin avec une acidité légèrement soutenue quand il est sans aspérité tannique et très souple. Peut avoir une connotation négative quand ce terme est utilisé pour définir un vin acide, sans grande consistance et tendant vers l'insipide.
- Gras :** Qualifie de façon favorable le caractère moelleux d'un vin rond, souple et vineux, riche en alcool et en glycérol, faible en acidité et tannins, et qu'aucune autre impression ne vient en modifier la perception tactile.
- Intensité :** Qualifie la couleur d'un vin en fonction de sa concentration en éléments colorants (flavones ou anthocyanes), l'appréciation étant susceptible de varier selon le type de vin dégusté.
- Larmes :** Traces apparentes, plus ou moins épaisses, généralement incolores (sauf pour certains vins rouges très riches en substances colorantes). Elles peuvent être plus persistantes ou volatiles, et apparaissent sur la paroi intérieure d'un verre lors de l'agitation. Elles donnent une indication sur la teneur en alcool et en glycérol du vin dégusté.
- Limpide :** Qualifie de façon favorable un vin clair, transparent et brillant, exempt de toute particule solide en suspension.
- Nuance :** Sensation visuelle, olfactive ou gustative subtile. Impression particulière et expressive, précise, que le dégustateur relève parce qu'elle peut revêtir de l'importance dans le processus de dégustation.
- Profondeur :** Intensité de la robe d'un vin.
- Robe :** Aspect visuel d'un vin, constitué par sa brillance, sa couleur, son intensité, sa limpidité, sa viscosité, et la présence éventuelle de gaz carbonique. La robe renseignera le dégustateur sur l'âge du vin, son état de conservation, le soin apporté à sa vinification ou à son élevage.

- Trouble :** Qualifie de façon défavorable un vin dont la robe a perdu de sa limpidité, manque de transparence ou contient des particules en suspension. (*Synonyme : louche*)
- Visqueux :** Qualifie de façon favorable un vin riche en glycérol, d'un point de vue visuel (larmes) ou tactile (onctueux).
Le même terme peut qualifier de façon défavorable un vin atteint de la maladie de la graisse, dont la consistance, due à l'alcool, aux matières mucilagineuses et aux sucres, procure une sensation tactile filante, le rendant impropre à la consommation et à la dégustation.
- Voilé :** Qualifie de façon défavorable la robe d'un vin qui souffre d'un défaut de transparence, par suite d'une mauvaise stabilisation, d'une filtration incomplète, voire d'une attaque bactérienne.

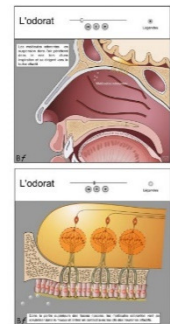
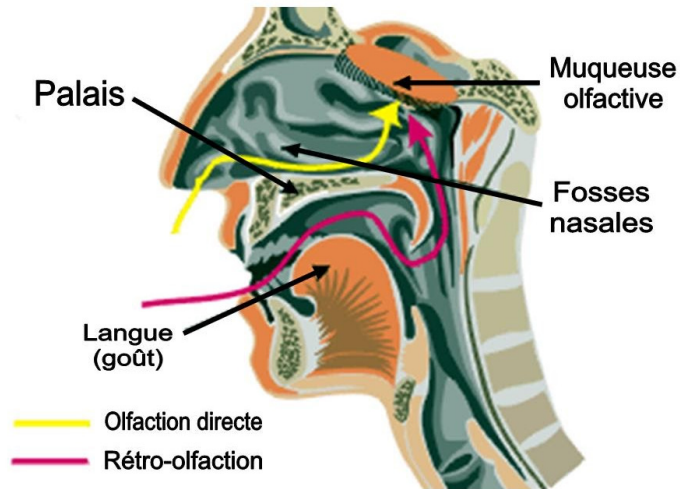


4.6. L'ANALYSE OLFACTIVE

4.6.1 ANATOMIE DE L'OLFACTION

Le siège de l'odorat se trouve dans la partie supérieure de la cavité nasale. C'est à cet endroit que des 'capteurs' d'odeurs (les cils des neurones olfactifs) envoient à notre cerveau des informations concernant les sensations qu'ils perçoivent, sous forme d'impulsions électriques, interprétées par le cerveau pour être stockées dans notre mémoire olfactive.

Il est possible aux molécules odorantes d'emprunter une autre voie afin d'atteindre ces muqueuses olfactives, la RÉTRO-OLFACTION. L'importance de ce flux peut être évaluée simplement, si en mangeant, par exemple, vous vous bouchez le nez. Vous obstruerez ainsi l'accès aux fosses nasales, et par conséquent aux terminaisons olfactives, et vous ne goûterez absolument rien... Vous aurez déduit que la rétro olfaction est largement utilisée en dégustation.



Une petite animation pour comprendre le mécanisme de l'olfaction...

Lorsque nous nous rappelons de certaines odeurs, nous faisons appel à notre mémoire olfactive. La grande qualité d'un sommelier est de pouvoir aller rechercher ces informations, ces arômes stockés dans notre mémoire avec la plus grande précision. Il est possible d'améliorer cette faculté en s'exerçant régulièrement. Aussi, à partir d'aujourd'hui, efforcez-vous de reconnaître le plus grand nombre de goûts et d'odeurs. Vos futures dégustations en seront d'autant plus claires et détaillées.

4.6.2 NEZ - ARÔMES - BOUQUET

L'analyse olfactive d'un vin permettra de révéler, entre autre, si le vin que l'on s'apprête à boire est sain, et quel est son potentiel de garde ; une odeur nauséabonde au premier abord, indique que le vin n'est pas sain, qu'il a subi une maladie soit en cours de vinification, soit en cours d'élevage, et qu'il est impropre à la consommation ; en outre, un vin acide pourra vieillir encore quelques années en cave, tandis qu'un vin fade devra être bu dans les mois qui suivent sous peine de le voir s'éteindre complètement.

Humer les parfums d'un vin, qu'ils soient issus du raisin ou de la vinification peut également représenter un réel plaisir pour le dégustateur... Peut-être, un jour, hésitez-vous à goûter le vin, tant les arômes qu'il dégageront constitueront une expérience exquise.

Dans tous les cas, l'analyse olfactive se doit de respecter un ordre bien précis, afin d'en tirer tous les avantages. N'oublions pas, qu'outre le plaisir personnel, la dégustation nous permettra en tant que professionnel, de référencer les caractéristiques d'un vin afin d'en améliorer la commercialisation.

Il est judicieux de distinguer ici le nez, les arômes et les bouquets. Ces termes, fréquemment rencontrés lors de la lecture de fiches techniques ou de séances de dégustation, ont une signification bien distincte.

Le nez :

Deuxième étape de la dégustation d'un vin (après la vue), qui consiste à rechercher les composants aromatiques libérés par celui-ci lors de l'inspiration, et à étudier leur intensité, leur qualité, et leur caractère selon un processus fractionné en trois, voire quatre phases :

1. Le premier nez

Le vin étant servi dans le verre, on saisit le verre par le pied, et sans lui imprimer quelconque mouvement, inspirer longuement (2 à 3 secondes) au bord du buvant, puis renouveler l'opération avec le nez légèrement à l'intérieur du verre, puis en alternant petites et longues inspirations. On note alors des arômes subtils, des impressions fugaces, qui peuvent même varier selon que l'on place son nez au bord ou au centre du verre. Il n'est peut-être pas facile de déjà déceler des arômes précis, mais l'intensité, et la nature de ceux que l'on perçoit recèle son lot d'informations.

2. Le deuxième nez

C'est alors seulement que l'on imprime au verre un mouvement de rotation sur deux ou trois tours, et on plongera le nez profondément à l'intérieur du verre. On inspirera alors délicatement, pendant deux ou trois secondes, on notera et mémorisera les odeurs développées grâce à l'action de l'air sur le vin, et de la légère oxydation qu'elle a déjà produit. Normalement, les odeurs sont plus nettes et plus intenses à ce stade de l'analyse. Si elles restent peu perceptibles, continuez à « secouer » le verre, les arômes sont probablement *endormis*, on dira du vin qu'il est « **fermé** ».

3. Le troisième nez

Étape facultative si les deux précédentes se sont révélées intéressantes et productives d'un point de vue analytique ; il s'agit de remuer le vin en lui imprimant un mouvement giratoire dans un sens, et d'inverser brutalement cette direction, en cassant ainsi le mouvement du vin, tout en lui incorporant davantage d'air. Cette étape peut également révéler d'autres parfums non décelés lors de l'analyse du premier ou du deuxième nez. À proscrire sur des vins très vieux.

4. Arômes persistants

Certains vins particulièrement riches, vieux ou très complexes, laissent dans le verre, longtemps après l'avoir vidé, des arômes neufs, et parfois inexistants lors de la dégustation. Il s'agit de ce que l'on peut appeler les arômes persistants.

Arômes ou bouquet ?

Alors que les *arômes* se dégagent tant dans la phase olfactive que gustative, ils proviennent du fruit ou des composantes végétales du vin. Ils se complexifient et se développent lors de la vinification, pendant la fermentation ou au cours de l'élevage, pour donner naissance à des odeurs, le plus souvent agréables, d'éléments n'étant jamais intervenus dans le processus d'élaboration du vin (épices, confiserie, cacao, cuir, p. exemple). C'est ainsi que l'on distingue les **arômes primaires** (provenant du raisin, à caractère fruité, végétal ou floral), les **arômes secondaires**, ceux qui résultent de la vinification, de la fermentation, de l'action des levures (confiserie, pâtisserie), ou encore les arômes **tertiaires**, dégagés par l'élevage en fût ou en bouteille.

Le *bouquet*, quant à lui, concerne des arômes nés de l'élevage, en fût ou en bouteille, et caractérisés par l'oxydation ou la réduction de vins ayant subi un vieillissement plus long. On parlera donc plus souvent de bouquet pour des vins plus âgés, plus évolués.

Pour un vin très vieux ou un très grand vin, évitez de le secouer dans le verre ; vous risquez de l'épuiser. Penchez doucement le verre, et sentez en différents endroits : au centre, sur les bords...















































Cela suffira à percevoir toute sa complexité, son bouquet...



4.6.3 FAMILLES D'ARÔMES

Il existe des centaines d'odeurs différentes dans le monde du vin. Elles ne sont pas toujours faciles à reconnaître. Pour se repérer, les dégustateurs et sommeliers utilisent des catégories, qui permettent de regrouper les arômes en familles.

Voici un exemple de regroupement, relativement exhaustif, mais non figé. Rappelons-nous que chaque dégustateur possède un seuil de perception différent, et qu'il peut vous apparaître d'autres arômes que ceux retrouvés dans les tableaux ci-dessous...

Les fruits						
AGRUMES						
	Citron	Citron vert	Mandarine	Orange	Pamplemousse	
FRUITS ROUGES						
	Cerise	Fraise	Fraise des bois	Framboise	Grosseille	
FRUITS NOIRS						
	Cassis	Cerise noire	Figue	Mûre	Myrtille	
FRUITS EXOTIQUES						
	Ananas	Banane	Fruit de la passion	Grenade	Litchi	Mangue
FRUITS BLANCS						
	Melon	Pêche blanche	Poire	Pomme		
FRUITS JAUNES						
	Abricot	Brugnon	Mirabelle	Pêche	Prune	Coing
FRUITS SECS						
	Amande	Datte	Figue séchée	Noisette	Noix	Noix de cajou
						
	Pistache	Pruneau	Raisin sec	Amande fraîche		
FRUITS CONFITS						
	Compote	Confiture	Écorce d'orange	Fruits cuits	Pâte de coing	

Les fleurs



Acacia



Aubépine



Camomille



Chèvrefeuille



Fleur d'oranger



Giroflée



Iris



Jasmin



Lilas



Œillet



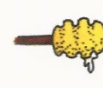
Pivoine



Rose



Violette

Et par extension :
miel

Les végétaux frais et secs



Citronnelle



Eucalyptus



Fenouil



Foin



Fougère



Herbe fraîche



Lavande



Menthe



Poivron



Sureau



Tabac



Thé



Tilleul



Verveine



Garrigue

Les sous-bois

Champignon
de Paris

Feuille morte



Girolle



Humus



Mousse



Terre



Truffe

Les boisés



Balsa



Bois neuf



Cèdre



Chêne



Noix de coco



Patchouli



Pin



Résineux



Santal

Les grillés, brûlés et torrifiés

(aussi appelés empyreumatiques)



Cacao



Café



Caramel



Chocolat



Fumée



Goudron



Moka



Pain grillé



Praliné

Les pâtisseries



Beurre frais



Biscuit



Brioche



Crème pâtissière



Crème fraîche



Lait



Levure



Mie de pain



Pâte à tarte



Pâte d'amandes



Yaourt

Les minéraux



Craie



Galet (chauffé)



Hydrocarbures
(entre le pétrole
et le fioul)



Iode



Poudre
(feux d'artifice)



Silex
(chauffé)

Les notes minérales sont rares dans un vin. Mais elles existent. Si vous les sentez, il y a fort à parier qu'il s'agit d'un très bon vin.

Les épices et aromates



Anis



Cannelle



Clou de girofle



Coriandre



Curry



Gingembre



Laurier



Muscade



Poivre blanc



Poivre noir



Réglisse



Romarin



Thym



Vanille



Safran



Paprika

Les animaux



Ambre



Cire d'abeille



Civette



Cuir



Fourrure



Gibier



Jus de viande



Musc

Les confiseries



Bonbon gélifié



Guimauve

En outre, certaines odeurs peuvent apparaitre, et ne sont pas significatives de qualité ; en voici un aperçu :

Les défauts



Carton



Chou-fleur



Écurie



Géranium



Liège



Moisi



Oignon



Pomme pourrie



Pourri



Rance



Remise



Serpillère



Soufre



Sueur



Urine de chat



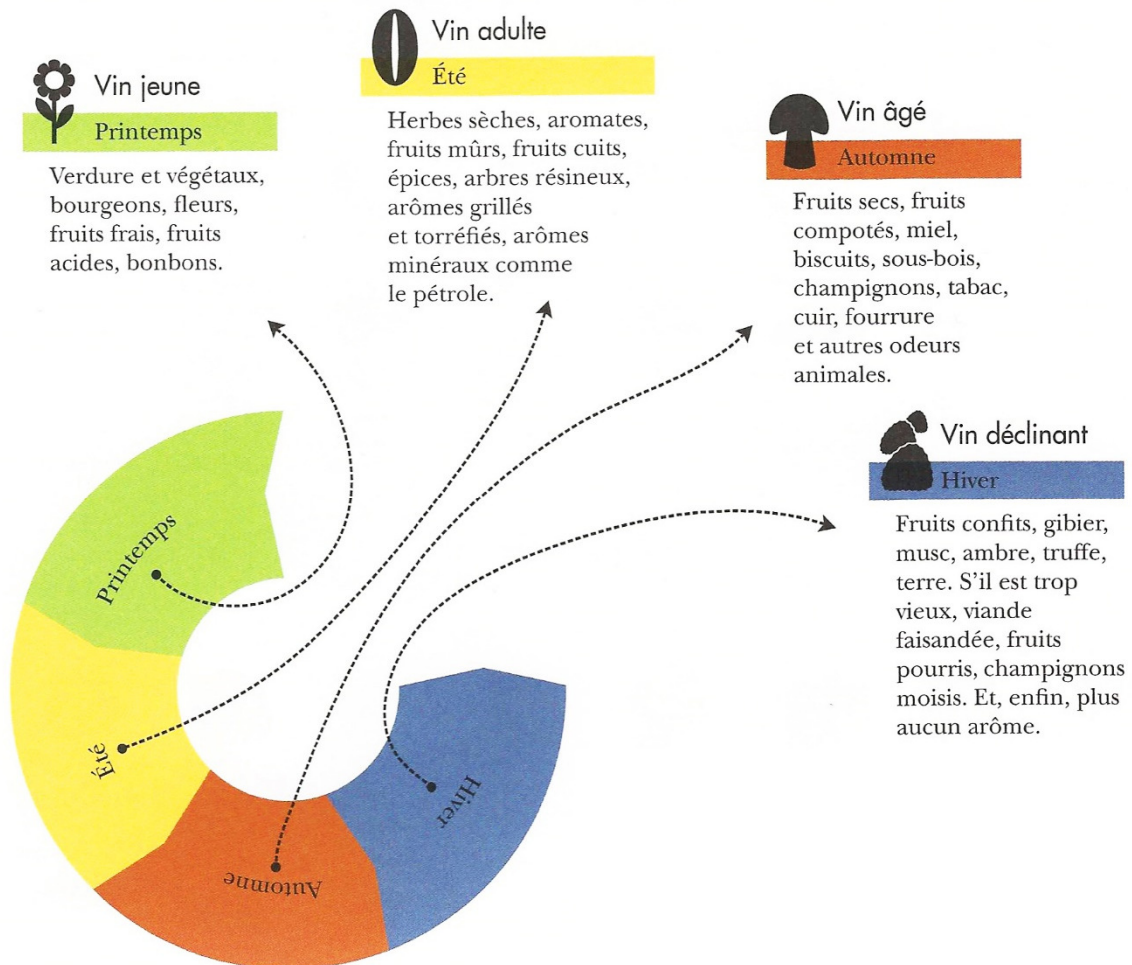
Vinaigre

TABLEAU SYNTHÈSE AROMES DU VIN

FRUITS	ROUGES	Cerise, Fraise, Fraise des bois, Framboise, Groseille
	BLANCS	Melon, Pêche blanche, Poire, Pomme
	AGRUMES	Citron, Orange, Pamplemousse, Mandarine, Clémentine, Citron vert
	JAUNES	Abricot, Brugnion, Mirabelle, Pêche, Prune, Coing
	SECS	Amande, Datte, Figue sèche, Noisette, Noix
	CONFITS	Compote, Confiture, Écorce d'orange, Fruits cuits, Pâte de fruits
	NOIRS	Cassis, Mûres, Myrtille, Figue, Cerise noire
	EXOTIQUES	Ananas, Banane, Passion, Grenade, Litchi, Mangue
FLEURS		Acacia, Aubépine, Camomille, Fleur d'oranger, Iris, Lilas, Jasmin, Pivoine, Rose, Violette, Miel...
VÉGÉTAUX	SOUS-BOIS	Champignon de Paris, Feuille morte, Girofle, Humus, Mousse, Terre, Truffe
	FRAIS ET SECS	Citronnelle, Eucalyptus, Fenouil, Foin, Fougère, Thé, Tilleul, Lavande, Menthe, Sureau, Poivron
BOISÉS		Bois neuf, Cèdre, Chêne, Noix de coco, Pin, Résineux, santal, balsa
EMPYREUMATIQUES		Cacao, Café, Caramel, Chocolat, Fumée, Goudron, Pain grillé, Praliné
ALIMENTAIRES		Beurre frais, Biscuit, Brioche, Crème pâtissière, Crème fraîche, Lait, Levure, Mie de pain, Pâte d'amandes, Yaourth, Pâte à tarte
MINÉRAUX		Craie, Galet, Hydrocarbures, Iode, Poudre (soufre), Silice
ÉPICÉS		Anis, Cannelle, Clou de girofle, Coriandre, Curry, Gingembre, Laurier, Muscade, Poivre, Réglisse, Romarin, Thym, Vanille, Safran, Paprika
ANIMAUX		Cire d'abeille, Civette, Cuir, Fourrure, Gibier, Jus de viande, Musc

4.6.4 LES SAISONS DU VIN

Le vin, comme tout être vivant, suit un cycle de vie. Il est jeune et grandit, atteint l'âge adulte, puis, après cette phase d'apogée, il entame son déclin, sa vieillesse, avant de s'éteindre... Les arômes, au cours de ce cycle de vie, reflètent le cycle des saisons. Un vin jeune aura une allure printanière, avant de prendre des accents estivaux, pendant son apogée et au commencement de son déclin, il fera penser à l'automne, puis à l'hiver à la fin de sa vie. Ce « cycle de vie » est un bon moyen pour s'orienter sur l'espérance de vie d'un vin et son niveau de maturité. Cependant, tout est relatif ; un vin de 5 ans peut être jeune pour un Bourgogne, alors qu'il est déjà vieux pour un Val de Loire, par exemple.



4.6.5 L'INTENSITÉ DES ARÔMES

Ici encore, nous retrouvons cette notion commune à tous les aspects de la découverte organoleptique d'un vin. Lors de la dégustation, et de l'examen olfactif, les arômes s'exprimeront avec plus ou moins de puissance, de netteté et de 'longueur', qu'on appellera 'persistance'.

4.6.6 VOCABULAIRE

Terminons ce chapitre sur l'analyse olfactive, par un lexique des termes qui vont vous aider à exprimer vos impressions lors d'une dégustation, et qui ont trait à cette seconde étape.

- Arôme :** Principe odorant du vin, combinant toutes les odeurs, agréables ou non, décelées et identifiées par l'olfaction, ou la rétro-olfaction lors de la dégustation, et dont l'origine réside dans la matière végétale de la grappe elle-même (cépage), le climat, le terroir, les méthodes de vinification, et les techniques apportées à l'élevage du vin.
- Aromatique :** Qualifie de façon favorable un cépage ou un vin doté d'une expression olfactive intense, agréable et de qualité.
- Boisé :** Arôme noble, très caractéristique et agréable quand la présence du bois est équilibrée, respecte le vin. Cette sensation peut devenir tout-à-fait désagréable quand elle se perçoit de manière excessive, et que son arôme l'emporte sur celui du fruit. Cet arôme est généralement perceptible dans les vins élevés en barrique.
- Bouquet :** Ensemble nuancé, généralement subtil et agréable, des caractères olfactifs d'un vin mûr, perçus par le nez, dans la mesure où ils constituent un tout cohérent et homogène, résultant de la combinaison de l'arôme du raisin, du travail des levures durant la fermentation, de l'élevage en fût, et du vieillissement en bouteilles. La température à laquelle sera servi le vin peut en faire différer la perception.
- Empyreumatique :** Ensemble d'odeurs, agréables quand elles sont légères, désagréables quand elles sont prononcées, émanant de certaines matières organiques partiellement calcinées ou carbonisées, chauffées, consommées, grillées, ou torréfiées.
- Exubérant :** Qualifie de façon plus ou moins favorable un vin qui s'exprime avec puissance, au nez et en bouche
- Fané :** Qualifie de façon défavorable, un vin dont les arômes sont fatigués ou inexpressifs.
- Fermé :** Qualifie sans connotation favorable ni défavorable, un vin trop jeune, non encore épanoui, dont les caractères organoleptiques ne s'expriment pas ou peu à l'examen olfactif, généralement parce qu'ils sont dans une phase de transition entre ses arômes primaires et secondaires, et dont il est difficile d'évaluer la qualité.
- Fétide :** Qualifie de façon défavorable un arôme nauséabond, à l'odeur très désagréable, rappelant celle de l'aïl ou de l'œuf pourri, particulièrement perceptibles dans les vins jeunes et mal vinifiés. (V. mercaptan)
- Humer :** Sentir avec attention les arômes d'un vin, en aspirant par le nez et en se concentrant, lors de l'examen olfactif.

- Hyper-osnomie :** Exacerbation de la sensibilité olfactive d'une personne, dans une proportion significative par rapport à la normale (et son contraire, **hypo-osnomie**)
- Intense :** Qualifie de façon favorable la sensation de puissance et de concentration rencontrée lors de l'examen d'un vin (olfactif ou gustatif)
- Mercaptan :** Arôme et goût nauséabond, très désagréables, perceptibles à un seuil de concentration très bas, appartenant à la famille fermentaire, à l'odeur plus ou moins forte, rappelant l'odeur d'œuf pourri, d'excréments de basse-cour, de chou fermenté, ... dont l'apparition est liée à une mauvaise maîtrise de la fermentation alcoolique (excès de soufre, manque d'oxygène)
- Odorant :** Qualifie de façon favorable ou défavorable, un vin qui exhale une odeur bonne ou mauvaise, mais plus généralement bonne.
- Rétro Nasale (Voie)** Passage qui relie le palais aux fosses nasales, et qui permet de percevoir et d'identifier les arômes d'un vin circulant dans l'arrière de la bouche.
- Rétro olfaction** Phase de dégustation au cours de laquelle sont perçus et identifiés par voie rétro-nasale, les arômes peu volatils qui n'auraient pas été décelés en olfaction directe et par voie buccale.
- Versatile** Qualifie de façon plus ou moins favorable, un vin aux arômes changeants.

4.7. L'ANALYSE GUSTATIVE



4.7.1 GÉNÉRALITÉS

Nous voici arrivés à la troisième étape de la dégustation d'un vin, la phase gustative ; celle qui en général donne le plus de plaisir, et paradoxalement, la plus complexe à assimiler. Le vin est, en définitive, une boisson ; c'est donc sous l'aspect gustatif qu'il est censé nous révéler le plus grand nombre de ses caractéristiques. Dans l'ordre, nous tâcherons donc de percevoir :

- Les saveurs de base (acide, salé, sucré, amer)
- Les sensations d'ordre thermique (chaleur, température due à l'alcool, astringence,...)
- L'équilibre ou le déséquilibre entre ses trois piliers (alcool, tannins, acidité)
- Les arômes et leur persistance (exprimées en caudalies (ou secondes))
- Les défauts éventuels

4.7.2 COMMENT GOUTER LE VIN ?

Toute dégustation de vin se fera, comme nous l'avons vu, dans des conditions optimales de clarté, d'illumination, de température, de préférence sans s'être préalablement parfumé, les fumeurs veilleront à ne pas avoir fumé depuis au moins 30 minutes, et surtout, dans le cadre de l'analyse gustative, en ayant une saveur en bouche la plus neutre possible. Nous obtiendrons celle-ci en buvant un grand verre d'eau avant de commencer la dégustation, et en mangeant lentement un morceau de pain ; celui-ci ayant pour effet de 'racler' les parois de la bouche de tous les éléments pouvant perturber la perception des arômes du vin, en ne dégageant que la saveur la plus neutre qui soit...

Voici l'ordre des étapes dans lequel il est recommandé d'effectuer l'analyse gustative ; si vous préférez intervertir certaines étapes, parce que cela vous semble plus facile et plus logique, libre à vous d'établir votre propre méthode, mais vous devrez vous y tenir lors de toute dégustation ultérieure...

*La sensation laissée par un vin lorsqu'on le met pour la première fois en bouche s'appelle
« L'Attaque »*

- **Tapisser** la bouche : prendre une petite quantité de vin en bouche et le faire voyager dans toute la cavité buccale, afin de « tapisser » toute la surface de la bouche (joues, palais, lèvres, langue, sous la langue).
- **Mâcher** le vin : il s'agit de tenter d'appréhender sa 'consistance' ; pour cela, nous le ferons passer de la partie située sous la langue, au palais, à l'aide de la langue.
- **Grumer** le vin : en penchant la tête vers l'avant, faire descendre le vin vers les lèvres, les entrouvrir légèrement, tout en aspirant de l'air ; ceci permet d'aérer abondamment et rapidement le vin, et de laisser s'exprimer les arômes. Vous pouvez également claquer la langue sur le palais, ceci permettant d'exacerber tous les arômes présents dans le vin ; bien entendu, certaines opérations ne peuvent se réaliser que lors d'une dégustation technique, les bruits produits n'étant pas toujours bienvenus au sein d'un restaurant, lors d'un repas, quelles qu'en soient les circonstances...
- Pratiquez la **rétro-olfaction**, en inspirant de l'air par le nez, en le 'roulant' à la surface du vin et en le faisant ressortir par le nez ; cette bouffée d'air, ainsi en contact avec le bulbe olfactif situé au sommet du palais, laissera encore s'exprimer de nouveaux arômes issus du vin que vous êtes en train de déguster.
- **Avaler ou cracher** le vin ; dans le cadre d'une dégustation professionnelle, qu'elle qu'en soit le but, il est courant de déguster plusieurs vins différents. Il est donc conseillé de cracher le vin après en avoir déduit et noté les caractéristiques, dans des récipients prévus à cet effet, appelés... crachoirs. Cette opération permettra de ne pas laisser une saveur dominante en bouche après avoir dégusté plusieurs vins, et surtout, afin de garantir le sérieux et l'objectivité de la dégustation sans être grisé par l'effet de l'alcool.



Exemple de crachoir.

4.7.3 CARACTÉRISTIQUES GUSTATIVES DU VIN

Au terme de chaque étape reprise ci-dessus, vous serez à même de déterminer certaines caractéristiques du vin, mises en évidence par chaque processus de dégustation ; passons-les en revue, en détail.

Les saveurs de base

Les saveurs de base sont ressenties lorsque l'on fait voyager le vin sur toute la surface de la bouche, lors de la première étape de l'examen gustatif.

L'amertume : quand elle est fine, elle est signe d'élégance. On la retrouve dans certains cépages blancs. Elle devient peu agréable si elle est trop présente, ou accompagnée d'âpreté. L'amertume se note souvent en fin de bouche, plusieurs secondes après les autres goûts.

L'acidité : est la colonne vertébrale du vin ; elle est essentielle pour que le vin se 'tienne debout' Un vin sans acidité est un vin sans avenir. Une bonne acidité permet de faire saliver, de mettre en appétit. À l'inverse, un vin trop acide est désagréable en bouche, il contracte la langue et la gorge.

Le sucré : présent dans les vins naturellement doux, moelleux, ou liquoreux (chronologiquement du plus sec au plus sucré), ou dans les vins mutés, comme le muscat de Beaumes-de-Venise, le Maury, ou le Banyuls. Un vin peut contenir entre 0 et 200 gr de sucre par litre. La perception du sucre est immédiate.

Le salé : Se manifeste peu, excepté dans certains vins blancs vifs, comme le Muscadet, ou des vins provenant de vignobles situés en bord de mer, et où des vents sont censés souffler en direction du continent. On parlera alors de 'notes salines'.

Voici les termes utilisés pour qualifier un vin selon son acidité, de la plus faible à la plus élevée

Plat - Mou - Frais - Vif - Nerveux - Mordant - Agressif



(Défavorable - Favorable - Péjoratif)

Les tannins (ou tanins)

Point fondamental pour qui veut goûter le vin, les tannins appartiennent plutôt à l'univers des vins rouges, parfois des rosés. Ils n'existent généralement pas dans les vins blancs.

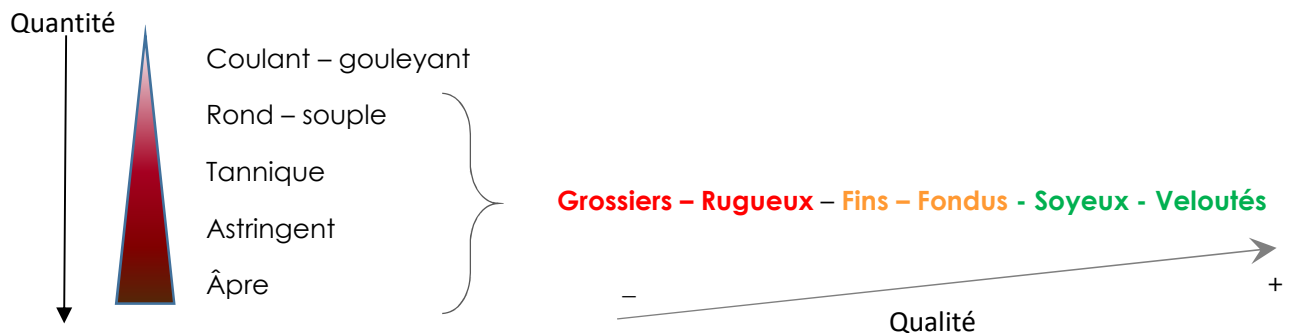
Qu'est-ce que le tannin ?

Ce sont des composants apportés par la peau et la rafle du raisin durant la macération ; c'est la raison pour laquelle les vins blancs n'en possèdent pratiquement pas ; il n'y a pas de macération dans leur processus de vinification.

Les tannins assèchent la langue, parfois même le palais tout entier. C'est la même sensation qu'un thé trop infusé, lui aussi chargé de tannins. Certains vins rouges ont peu de tannins, d'autres en ont beaucoup. Et dans ce cas, ceux-ci peuvent être plus ou moins élégants, âpres, astringents, certains vont vous râper la langue à la façon d'une planche de bois, ou avoir le soyeux d'une plume...

Il est donc important de distinguer la quantité, mais surtout la qualité des tannins contenus dans un verre de vin.

Les termes utilisés pour qualifier un vin, selon qu'il possède peu ou beaucoup de tannins, sont :



Les tannins, outre leurs propriétés gustatives, garantissent également une longue garde au vin qui les contient. Les plus grands Bourgogne, ou Bordeaux, riches en tannins, peuvent atteindre une durée de garde de 40 ans ou plus avant d'atteindre leur apogée.

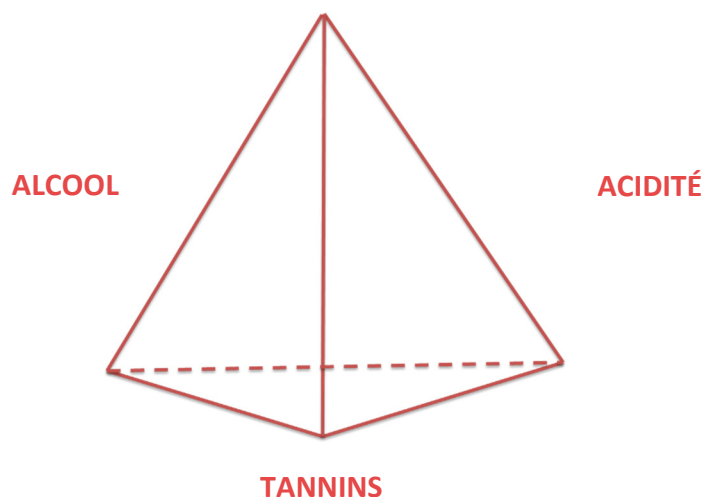
Le tétraèdre du vin ou l'équilibre dominant

Imaginons une pyramide formée par 3 axes. Le premier axe représentant l'acidité, le second axe, les tannins, et le troisième, l'alcool.

Ces trois composantes du vin en constituent la structure ;

Le vin idéal représenterait un parfait équilibre entre ces 3 éléments.

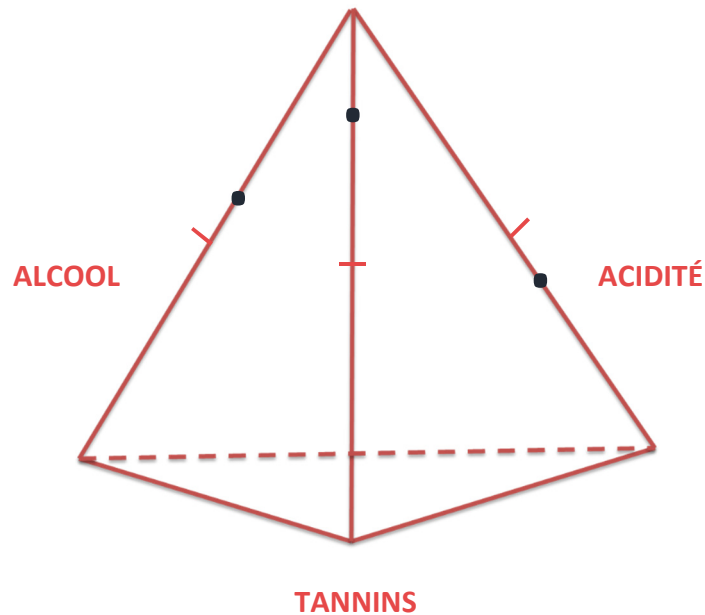
Cependant, ce n'est heureusement pas le cas, car un léger déséquilibre d'au moins un de ces trois éléments donne au vin un caractère, une typicité particulière, qui, combinée aux arômes issus du cépage, du terroir, des méthodes viticoles, et des conditions d'élevage, rendent chaque appellation unique...



Exemple :

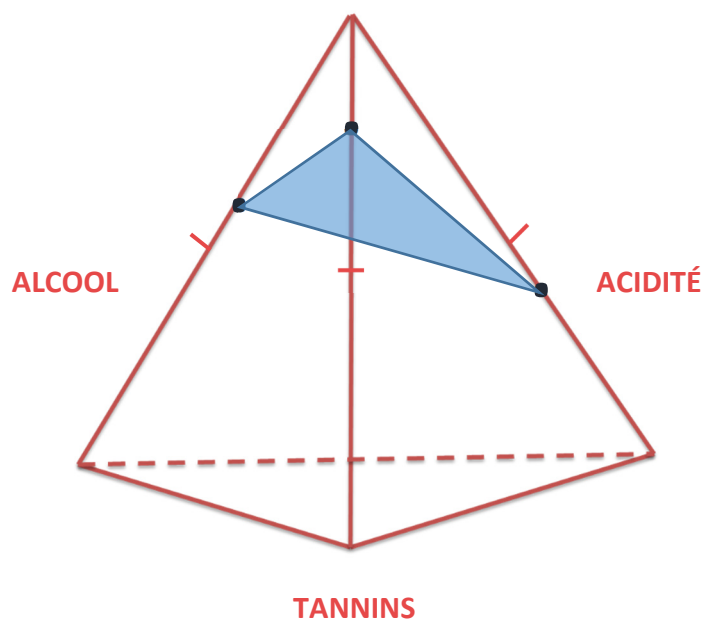
1. Imaginons un vin agréablement alcoolisé, assez tannique, et avec un peu d'acidité. Si, sur chaque axe représentant ces composantes, nous plaçons une graduation de 1 à 10, et attribuons les valeurs suivantes : acidité : 4 alcool : 6 tannins : 8

Les coordonnées de ce vin placées sur leur axe correspondant donnent le schéma suivant :



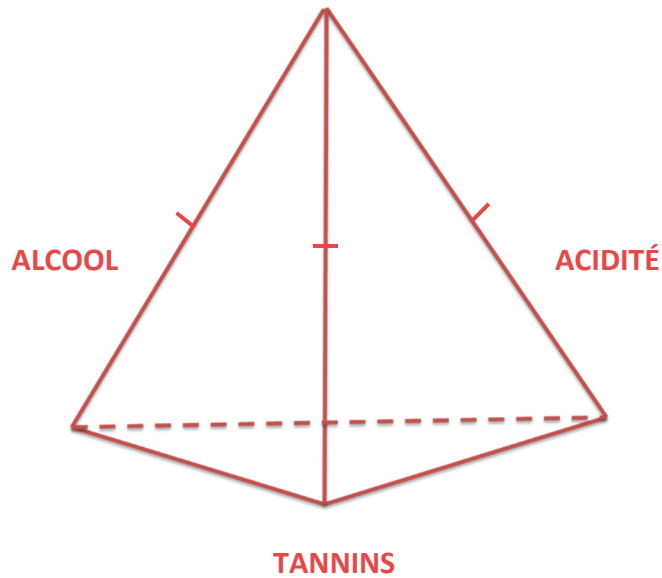
Le triangle formé en rejoignant ces points apparaît très déséquilibré ;

On a affaire, ici, à un vin **trop tannique** que pour être agréable. Les tannins apportent de la structure au vin, mais deviennent envahissant lorsqu'ils se retrouvent en trop grande quantité. Ils laissent une sensation de sécheresse en bouche, et surtout sur la partie intérieure des lèvres. On dit alors que le vin est *astringent*.



Exercice

Deuxième cas de figure : prenons un vin robuste, aux tannins bien présents, auxquels nous attribuerons la valeur de 8, un taux alcoométrique élevé, donnant beaucoup de puissance en bouche, méritant un 7.5 , et une acidité présente mais pas désagréable, à laquelle nous attribuons une valeur de 6. Placez les coordonnées sur leur axe respectif, et tracez le triangle qui en découle. Qu'en déduisez-vous ? De quel vin pourrait-il s'agir ?



Bien entendu, ce type d'analyse ne peut être réalisé que pour des vins rouges, la composante tannique des vins blancs étant trop faible, et ne donnerait pas de résultats significatifs.

On pourrait donc envisager le tableau suivant pour remplacer le tétraèdre dans le cas du vin blanc :

Pour un vin blanc, il y a 2 sensations à évaluer :

- La sensation d'acidité
- La sensation d'onctuosité (apportée par l'alcool, le glycérol, ou le sucre résiduel)

	Acidité ↑				
	Agressif	Vert	Acide	Nerveux	
	Acidulé	Frais	Vif	Plein	
	Mince	Plat	Mou	Liquoreux	
	Creux	Petit	Onctueux	Lourd	Onctuosité →

La « consistance » du vin : le gras

L'alcool, s'il est trop présent, donne une sensation de chaleur dans la gorge. On parle de température du vin ; rien à voir avec la température de service !

Le glycérol, formé pendant la fermentation alcoolique, donne de l'onctuosité au vin ; il graisse le palais comme du beurre. Ce gras ressenti fait la différence entre deux types de vins.

Voici les termes utilisés pour qualifier un vin selon sa quantité de gras, de la plus faible à la plus forte :

Ferme - Fondu - Rond - Gras - Onctueux



Les arômes

Par l'action de grumer le vin, et par rétro-olfaction, les arômes et le bouquet du vin vont être révélés. Inutile de revenir sur le chapitre précédent, les familles d'arômes sont identiques, et, si cette fois, on parle de goûts et non plus d'odeurs, il vous est loisible de reprendre le tableau de synthèse de la page pour vous aider à les retrouver.

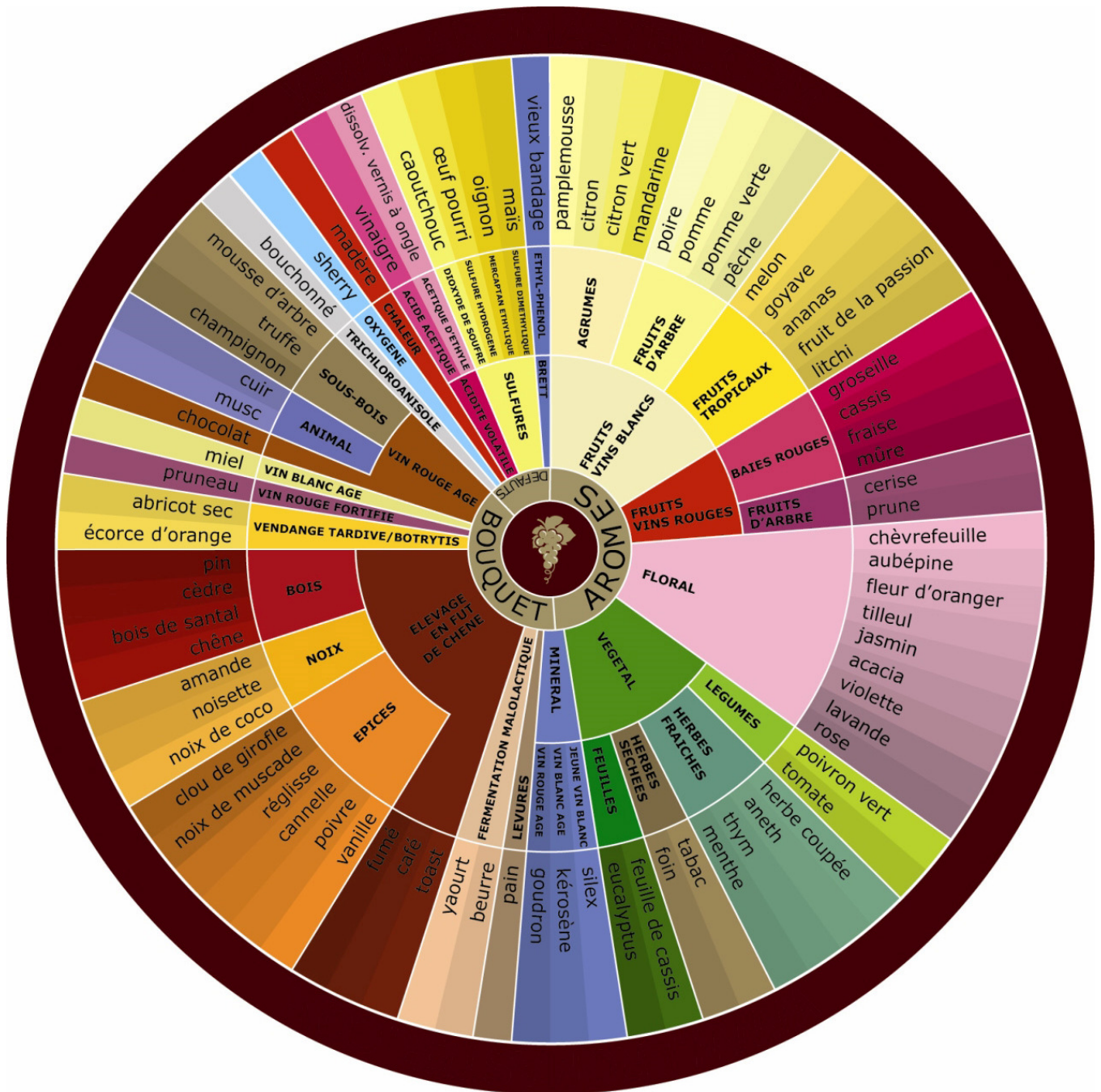
Il existe toutefois un outil créé afin de vous guider dans la recherche des arômes, il s'agit de la

Roue des arômes.

Il en existe plusieurs variantes, dédiées au vin, aux alcools, etc... Aucun modèle n'est exhaustif, mais tous représentent une aide précieuse lors des dégustations, lorsque l'on débute.

Quelques liens de téléchargement :





La persistance ou longueur

Sans le savoir, vous exercez la rétro-olfaction chaque jour... en mangeant. Cette façon de sentir s'appelle également la voie rétronasale.

Après avoir bu un verre de vin, il semble parfois rester sur le palais quelques secondes de plus, comme s'il était toujours là. C'est ce qu'on appelle la persistance du vin. Elle est à la fois aromatique et gustative. Ce moment peut durer plus ou moins longtemps, c'est la longueur d'un vin. Une longue persistance est évidemment synonyme de qualité (si elle est agréable, bien sûr, pas dans le cas d'un défaut)

La persistance se mesure en secondes (ou caudalies), et peut varier de 2 secondes pour un vin de basse qualité, à une dizaine de secondes pour un grand vin. À noter que le terme *caudalie* est peu usité des dégustateurs qui le trouvent prétentieux...

Ne pas confondre la persistance des arômes, et celle de l'effet de l'alcool, du tannin ou de l'acidité, qui peuvent durer jusqu'à une minute. On parle bien, dans le cas de la persistance, des arômes ou du bouquet.

Défauts du vin

Bien que cela arrive rarement, lors d'une dégustation, certains vins peuvent présenter des défauts. En voici quelques-uns parmi les plus courants :

- **Végétal** : odeur de feuilles et de rafles écrasées. Ce défaut provient généralement d'une vendange trop précoce, d'un surpressage, ou d'une présence excessive de rafles ou d'éléments végétaux dans le moût
- **Réduction** : odeur de soufre due à un excès de SO₂ ; odeur d'œuf pourri. Le SO₂ en excès est réduit par les levures ; odeur d'oignon... Défaut parfois réversible par une bonne aération (passage en carafe, ou en aérateur).
- **Oxydation** : Goût désagréable qui rappelle la pomme blette (pourrie)// Piqûre acétique, le vin sent le vinaigre ; ce défaut est dû au contact du vin avec de l'air (mauvais ouillage)// Odeur ou goût de colle ou de solvant : ce défaut est dû à un contact prolongé avec l'air ou à un mauvais nettoyage du matériel vinicole.
- **Goût de bouchon** : provient d'un mauvais stockage des bouteilles, dans des conditions défavorables d'humidité, ce qui provoque une moisissure du bouchon, et qui transmet ce goût de moisi au vin. Les étiquettes humides ou qui se décollent sont un indice pour un vin potentiellement bouchonné.

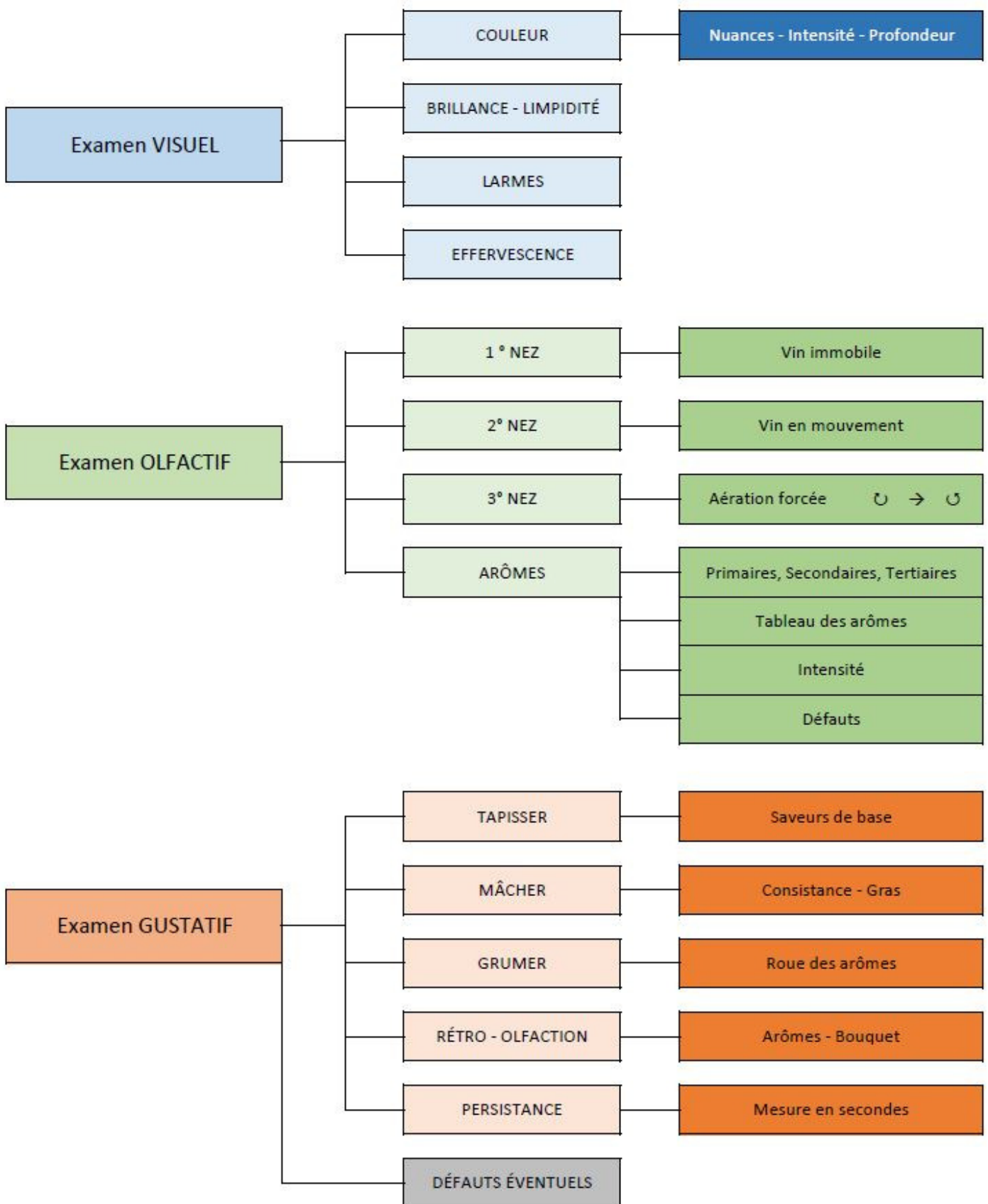
Cette liste n'est pas exhaustive, mais les techniques de vinification actuelles, ainsi que les conditions de transport et de stockage ont permis de réduire les défauts du vin dans une proportion anecdotique. Heureusement !

Conclusion

Indépendamment de la conclusion pour chaque phase, il est indispensable, à la fin d'une dégustation, de porter un jugement global sur le produit dégusté. Qualités, défauts éventuels, évolution présente et à venir, accords souhaitables, rapport qualité/prix, ...

Rappelons que la dégustation d'un vin à titre professionnel reste un exercice destiné à améliorer la commercialisation de ce vin. Il est donc nécessaire d'établir une fiche technique personnelle et appropriée aux mets de la carte de votre restaurant, ou de celui dans lequel vous travaillez.

4.7.4 SYNTHÈSE D'UNE SÉANCE DE DÉGUSTATION



4.7.5 VOCABULAIRE

Acide :	Qualifie de façon favorable un vin frais et vif, à condition qu'il y ait un bon équilibre entre les tanins et l'alcool ; de façon défavorable, un vin à l'acidité excessive, occasionnant une certaine âpreté et une sensation tactile de verdeur qui agresse plus ou moins les papilles.
Agressif :	Qualifie de façon défavorable un vin jeune ou plus âgé, qui « irrite » les muqueuses buccales par un excès d'acidité ou d'astringence, voire des deux, en raison d'une maturité insuffisante du raisin utilisé, ou d'une cuvaison trop longue.
Alcooleux :	Qualifie de façon défavorable un vin doté d'une forte puissance alcoolique ou déséquilibré par une teneur en alcool excessive, qui provoque une sensation de chaleur intense sur les muqueuses buccales et donne une impression de lourdeur.
Amertume :	Sensation tactile plus ou moins désagréable d'âcreté, de typicité, ou de goût d'encre en bouche, perçue par les récepteurs situés à l'arrière de la langue. Partie intégrante de la structure fondamentale du vin, se manifestant par une constriction des muqueuses de la bouche.
Astringence :	L'astringence est une sensation tactile perçue par les papilles gustatives de l'amertume. C'est une sensation d'assèchement, elle est souvent liée à des tanins de la grappe de raisin. L'astringence s'assouplit et disparaît au cours du vieillissement du vin.
Attaque :	Première phase de l'analyse gustative, destinée à identifier les toutes premières impressions que le vin laisse en bouche.
Banal :	Qualifie de façon défavorable un vin sans personnalité, manquant d'originalité, souvent conforme à un goût standard, adapté au plus grand nombre de consommateurs (typique des vins de grandes surfaces).
Bavard :	Qualifie un vin doté de caractéristiques bien marquées (arômes, caractère, nuances qualitatives, etc...), qui permet au dégustateur de s'exprimer abondamment et facilement à son sujet.
Bouchonné :	Qualifie de façon défavorable un vin impropre çà la consommation, en raison d'un goût et d'une odeur désagréables et persistants apportés par une moisissure du liège ou du mauvais traitement du bouchon en phase de fabrication.
Caudalie :	Durée de perception très variable des sensations aromatiques d'un vin en bouche, à l'exclusion des saveurs proprement dites et des éléments structurels, après ingestion ou rejet, pour une dégustation pure. (Synonyme : longueur en bouche)
Chaleureuse :	Qualifie de façon favorable la sensation pseudothermique éprouvée, sous l'effet d'une présence d'alcool légèrement supérieure à la normale, sans que celle-ci ne soit excessive, dans un vin puissant et corsé.
Corps (avoir du) :	Qualifie de façon un vin charpenté, vineux et tannique, riche en alcool, en gras et d'une acidité suffisante, complet, dense, et bien présent en bouche.

Court :	Qualifie de façon défavorable un vin qui a une persistance aromatique faible et fugace, quantitativement disharmonique avec les caractères perçus antérieurement.
Creux :	Qualifie de façon défavorable un vin sans consistance, que cette anomalie se traduise par une sensation tactile de minceur tout au long de son passage en bouche, ou seulement par un affaiblissement passager en son milieu, par un manque de fruit ou d'acidité.
Défaut :	Toute anomalie qualitative (altération, déséquilibre, maladie,...) apparaissant lors des premières analyses visuelles, olfactives, ou gustatives, et qui rend un vin désagréable à la dégustation.
Délicat :	Qualifie de façon favorable un vin élégant et harmonieux, qui déploie une robe lumineuse, limpide et intense, exhale des arômes légers, subtils et agréables, et procure une impression tactile très plaisante en bouche.
Distingué	Qualifie de façon laudative un vin racé, élégant, harmonieux, parfaitement équilibré et plaisant, avec une réelle personnalité et une bonne persistance en bouche, qui se différencie des autres vins de sa catégorie.
Dur :	Qualifie de façon défavorable un vin jeune qui manque de souplesse, de moelleux, de rondeur et d'agrément, sans être déséquilibré, mais qui montre trop d'acidité, par un mauvais processus de vinification.
Élégance :	Qualité d'un vin racé, caractérisé par sa délicatesse aromatique, son harmonie, et sa distinction.
Équilibre :	Notion structurale et quantitative utilisée pour qualifier un vin dont les différents constituants se compensent en bouche de manière satisfaisante, sans émergence ou déficience de l'un d'eux.
Éteint :	Qualifie de façon défavorable un vin dont les caractères et les qualités ont disparu, provisoirement ou définitivement. Un vin éteint provisoirement peut être ravivé par une bonne aération.
Fade :	Qualifie de façon défavorable un vin plat, insipide, manquant d'acidité, d'agrément et de caractère
Finale :	Ensemble des qualités gustatives perçues juste après le rejet ou l'ingestion d'un échantillon de vin, représenté par la persistance plus ou moins durable des impressions apportées par ses constituants, une notion subjective d'affectivité, et l'identification éventuelle d'arômes particuliers.
Flatteur :	Qualifie de façon favorable un vin qui dispose d'une bouche plus riche, longue et imprégnante que lors de l'attaque, comme si les sensations tactiles s'amplifiaient pour mieux séduire...
Fugace :	Qualifie de façon défavorable un vin dont les arômes disparaissent peu après s'être exprimés. (Syn. : court)
Gai :	Qualifie de façon favorable un vin jeune, sans austérité ni lourdeur, d'un degré alcoolique moyen et d'une acidité agréable.
Gouleyant :	Qualifie de façon favorable un vin de pays, nouveau ou primeur, léger, tendre, fruité, souple, friand, très agréable à boire. Péjoratif lorsque ce terme est utilisé pour qualifier un grand vin.

Gras :	Qualifie de façon favorable un vin au caractère moelleux, rond souple et vineux, riche en alcool et en glycérol, faible en acidité et en tannins. Un vin gras laisse une sensation tactile soyeuse, huileuse, et cet état se manifeste lors de l'examen visuel, par l'apparition de larmes sur les bords du verre.
Grossier :	Qualifie de façon défavorable un vin tranquille de faible qualité, sans agrément, ni finesse, dur, lourd et tannique.
Jeunesse : (être encore dans sa)	Qualifie de façon plus ou moins favorable un vin plus ou moins vieux qui montre encore les caractères d'un vin jeune (vivacité, présence tannique, absence de complexité,...)
Longueur : (en bouche)	Sensation plus ou moins durable et intense, constante dans le temps, résultant de la combinaison entre les composés aromatiques du vin, et la salive qui humecte toutes les parois de la bouche, pendant laquelle le vin avalé ou rejeté, continue de stimuler les récepteurs sensibles au goût.
Mâche : (avoir de la)	Qualifie de façon favorable un vin consistant, corsé et structuré, suffisamment astringent et charnu pour bien remplir la bouche et donner l'impression de pouvoir être mâché.
Masquer :	Présenter un arôme ou un goût trop expressif, puissant ou prédominant, empêchant le dégustateur d'apprécier les autres arômes ou goûts plus réservés, délicats, ou sobres.
Mouillé :	Qualifie de façon défavorable un vin rouge aqueux, donnant l'impression d'avoir été dilué à l'eau, issu de jeunes vignes, ou dont les raisins ont été abondamment arrosés de pluies excessives, ou d'une erreur de vinification.
Nectar :	Qualifie de façon laudative un vin de qualité exceptionnelle, réputé et exquis, susceptible de procurer un immense plaisir lors de sa dégustation.
Nerveux :	Qualifie de façon favorable un vin le plus souvent blanc, plus rarement rouge, assez puissant, et qui, par un léger déséquilibre de ses composants dominants, apporte un léger excès de fraîcheur en bouche.
Note :	Sensation visuelle, olfactive ou gustative subtile et légère que le dégustateur relève car elle peut avoir de l'importance. (Syn. : nuance)
Plat :	Qualifie de façon défavorable, un vin faible en acidité, qui manque d'attaque, de saveurs et de matière.
Puissance :	Richesse et intensité du bouquet et des arômes d'un vin. Appréciation qualitative du caractère d'un vin corsé et charpenté, généreux, tannique et plein de vivacité, par rapport à l'équilibre de sa structure.
Quelconque :	Qualifie de façon défavorable un vin banal, sans originalité, typicité, ni grande qualité.
Raide :	Qualifie de façon défavorable un vin dur au contact de la langue, par suite d'un manque de rondeur, de souplesse et de moelleux, et dont les niveaux d'acidité et de tannins sont élevés, voire excessifs.
Roue des arômes :	Représentation graphique d'un certain nombre de termes de la dégustation, s'appliquant aux arômes ; réalisée au début des années 1980 par une équipe de chercheurs universitaires de Californie, dans le but de fournir au dégustateur un lexique simple, qui lui permette de trouver le

terme approprié pour décrire un arôme sans porter de jugement de valeur.

Versatile

Qualifie de façon plus ou moins favorable, un vin aux arômes changeants.