



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, olives 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

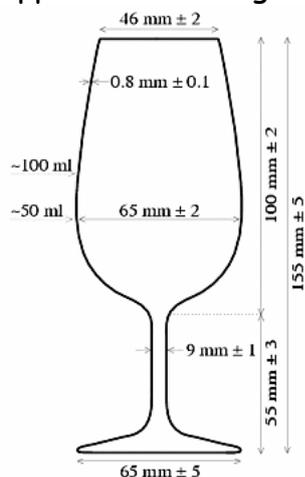
Le Goût pour en identifier les saveurs

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 verres seront lavés à l'eau claire.



Spiegelau

ASPECT VISUEL DU VIN LA COULEUR

LIMPIDITE (observation latérale du vin)

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

BRILLANCE (observation sur fond blanc)

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

INTENSITE (observation au-dessus du verre)

Bonne, foncée, soutenue. Moyenne, pâle.

NUANCES

1) VINS BLANCS

Or blanc, or vert, or pâle, 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 ; puis le dégustateur agite légèrement le verre pour découvrir le second nez, d'autres notes aromatiques plus subtiles et complexes, révélées par l'aération du vin.

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, iode, silice, minérale, terreux.

4) PERSISTANCE AROMATIQUE

Très longue, longue

Moyenne, courte

Faible

EXAMEN GUSTATIF LES SAVEURS

Les quatre saveurs élémentaires traditionnellement reconnues dans les aliments sont : le sucré, l'acide, le salé, et l'amer. 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). La matière du vin et ses tanins procurent en outre une sensation tactile, tantôt rugueuse, granuleuse.

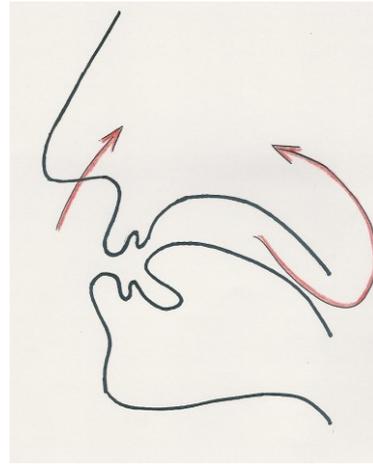
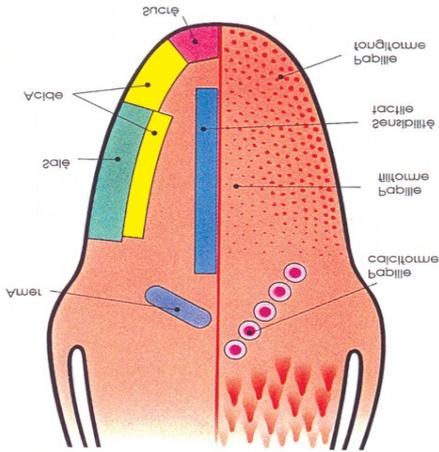
La dégustation en bouche se déroule en trois étapes.

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.



→ **Equilibre des saveurs(tanins, acidité,alcool,moëlleux)**

ACIDITE	Plat, mou	Frais, vif, nerveux	vert, très vert
TANINS (ASTRINGENCE)	Squelettique	Gouleyant, souple, tannique	Âpre Astringent
ALCOOL	Faible	Léger, puissant	Alcooleux Brûlant
MOELLEUX (CHAIR)	Desséché, Maigre	Ferme, fondu, rond Charnu, gras, onctueux	Lourd, pâteux
← Équilibre possible →			

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