



# 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

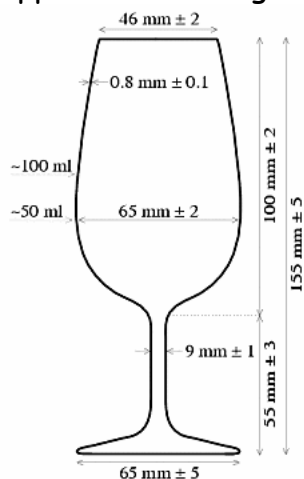
**Le Goût** pour en identifier les saveurs

**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-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

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 âgés, 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 côte 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'ambéré.

## 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, iode, silex, minérale, terreux.

### 4)PERSISTANCE AROMATIQUE

Très longue, longue

Moyenne, courte

Faible

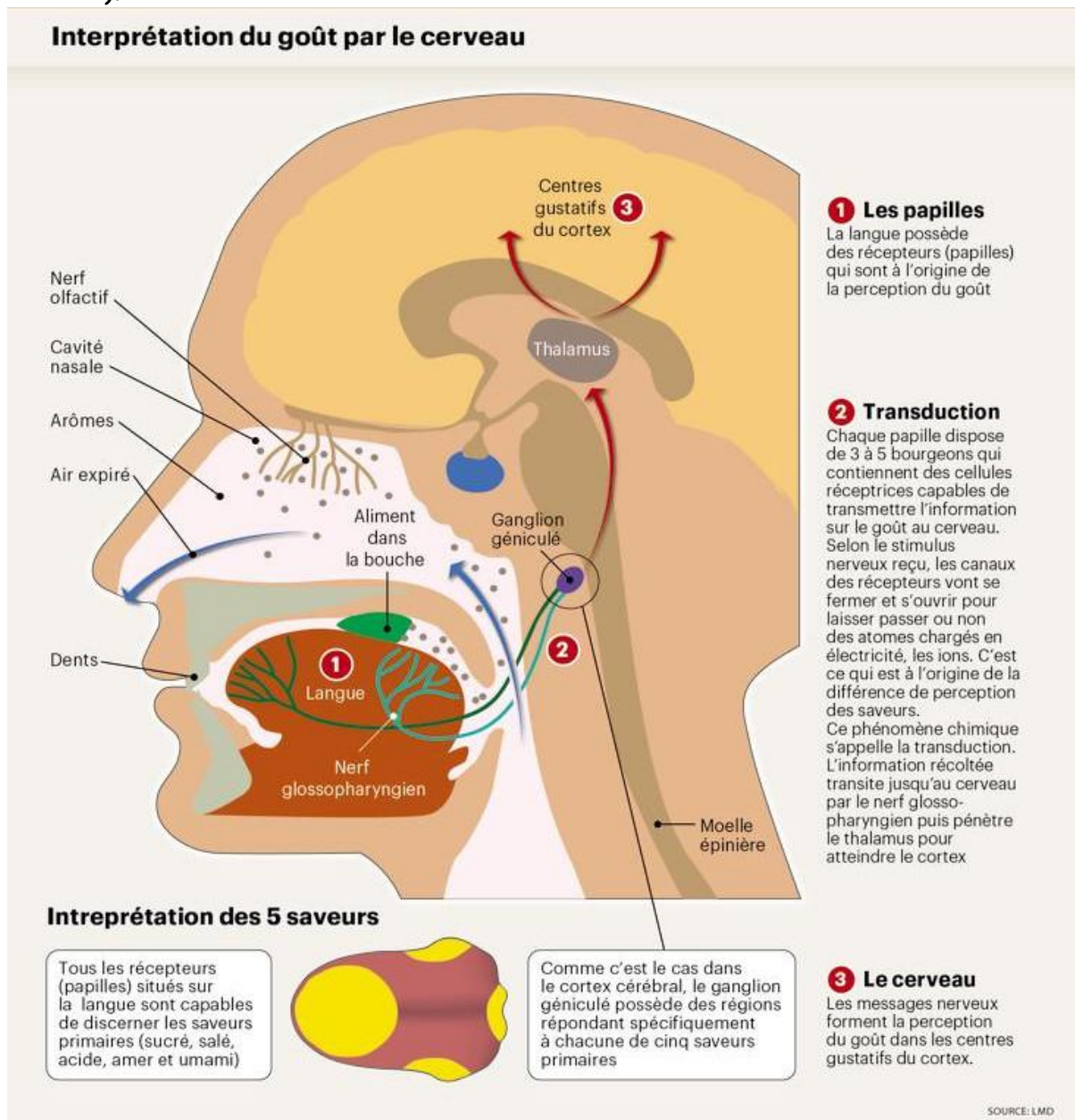


## EXAMEN GUSTATIF LES SAVEURS

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 elle 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).



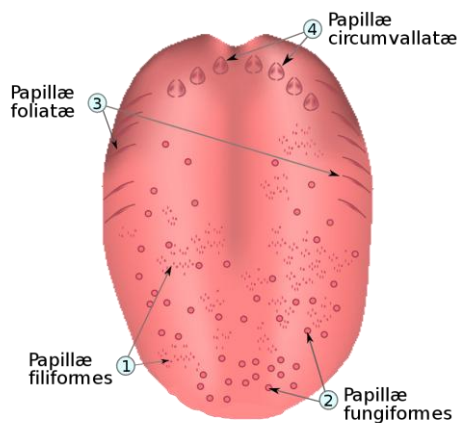
La matière du vin et ses tanins procurent en outre une sensation tactile, tantôt rugueuse, granuleuse.

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 goûte 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.

## 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<br>De service du vin. | Positionnement dans son<br>Appellation et son millésime | Perspectives de garde<br>Suggestions d'accords<br>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.