

SEANCE INITIATION A LA DEGUSTATION

Bienvenue au club « œnologie » de la BA 106. Quand je dis œnologie, je devrais dire de dégustation, car l'œnologie est surtout le processus de vinification (fermentation etc ... faire du vin, c'est un métier), ici pas de professionnels (pas de viticulteurs, pas de maîtres de chais, pas de sommelier et encore moins d'œnologues) mais juste des amateurs + ou – éclairés, du aux nombres d'années passées à déguster, apprendre, déguster, visiter, déguster et encore déguster.....

Nous sommes donc un petit club sympa d'amateurs éclairés et épicuriens liés par cette passion, commune et contagieuse qu'est le VIN.

Cette année nous bénéficions d'un abonnement à « terre de vins » (6 numéros) Durant la saison nous recevrons bon nombre de professionnels, pour goûter leur vin, en parler, les questionner, profiter de leur tarif, et surtout goûter avant d'acheter (**N'hésitez pas a poser des questions = interactions**)

Goûter un vin procure des sensations qui ne laissent pas indifférent, mais ce qui est difficile, c'est de mettre en mots ces sensations pour pouvoir en parler avec les autres convives, les autres oenophiles.....

Le plus souvent, l'amateur « néophyte » est démunie pour décrire ses sensations et ne sait comment les déchiffrer.

C'est pourquoi, il faut apprendre à déguster !!!!

La dégustation est avant tout un exercice technique à la portée de tous.

Elle se déroule selon une méthode, bien précise avec des étapes successives. (et cela même pour les grands dégustateurs)

A chaque étape correspond un vocabulaire précis et analytique permettant de décrire chacune des observations et des perceptions.

Mais (**certainement le + important**) la dégustation est aussi un exercice de mémoire. (visuel, olfactive, gustative ...)

A cela, on y ajoute quelques connaissances théoriques sur la viticulture et la vinification et vous deviendrez je l'espère des amateurs éclairés, qui sauront dire simplement tel ou tel vin je l'aime car cépage, région, méthode de vini ...

Plus l'amateur déguste, plus il sera en mesure d'identifier les caractéristiques sensorielles d'un vin et donc d'en juger les qualités.

Le seul moyen de découvrir et de connaître vraiment un vin, c'est de le déguster. **« On n'a pas d'avis tant qu'on n'a pas goûté » Max Léglise (œnologue bourguignon)**

Vos cinq sens doivent être en éveil : c'est une analyse sensorielle

Toucher, odorat (ses arômes), vue (sa robe), goût (sa structure), ouïe (bouchon)

Mettre des mots sur vos impressions, tel est l'enjeu.

La dégustation passe par trois phases :

- l'examen visuel (l'œil du vin)
- l'examen olfactif (le nez du vin)
- l'examen gustatif. (la bouche du vin)

POUR CETTE PREMIERE SEANCE NOUS ALLONS NOUS ATTACHER AU RITES DU VISUEL ET DE L'ODORAT.

L'EXAMEN VISUEL

Votre verre doit être propre (peluche, odeur, tartre), nos verres ont été changé (présentation tulipe INAO et nous reverrons les verres en séance)
INAO = Institut National des Appellation d'Origine

Tenue du verre, sur le pied pour éviter de le chauffer, apprécier sa couleur, et éviter les odeurs de la peau. !!! [\(Reconnaitre un dégustateur\)](#)

Toujours examiner un vin sur un fond blanc et à la lumière du jour.
Le premier contact avec le vin est visuel.

[VISUEL : La vue analyse la « robe » du vin.](#)

« CHERCHER LE DEFAUT »

L'examen visuel nous donne des informations sur l'âge du vin, sur sa concentration et sa puissance, aussi appelé "l'œil", il permet d'apprécier (la robe) la limpideur, l'intensité, la couleur et les reflets et l'effervescence d'un vin.

[La robe = couleur \(teinte + intensité\) + limpideur + fluidité](#)

Vin tranquille ou effervescent. Vin rouge ou blanc ou rosé
A peine servi, le dégustateur va regarder le vin, et en tirer quelques hypothèses et conclusions majeures.

La couleur → elle s'évalue selon deux paramètres, sa teinte et son intensité.

[1/ Examen de la teinte.... On détaille sa teinte et ses nuances.](#)

La teinte Couleur (rouge, blanc) Pierre précieuse (rubis, topaze) / métaux (or, cuivre) / fleurs (rose, pivoine) / fruits (citron, cerise)

La nuance. Elle témoigne de l'âge du vin.

Un vin blanc sec jeune aura une nuance verdâtre, un vin rouge une nuance violacée.

En vieillissant, la nuance devient ambrée (blanc) ou tuilée (rouge). Au stade ultime de leur vieillissement, les vins blancs et rouges ont quasi la même couleur acajou clair. Cette évolution est appelée « **tuilage** ».

2/ L'intensité (le disque). Elle va de pale à dense en passant par clair, foncée, sombre, intense mais aussi pauvre, légère ou faible.

Elle est influencée par l'origine, le cépage, l'aire de production, le millésime, le rendement à l'hectare, le rapport volume/poids de la baie, la date de vendange, l'état sanitaire du raisin, la vinification, l'élevage et la conservation... Elle peut donner une indication sur la richesse du vin.

Des exemples

VINS ROUGES

rouge vermillon (rouge orangé), pourpre, grenat foncé, rubis brillant, tuilé (vieux vin) rouge mordoré (brun chaud avec reflet dorée), violette, pourpre, grenat, carmin, rubis, acajou, orangée, ocre...

VINS BLANCS

Incolore, jaune pâle, jaune vert, jaune citron, jaune paille, or pâle, or soutenu, jaune doré, jaune paille, jaune ambré, jaune cuivré, bronze, acajou

VINS ROSES

abricot, rose saumon, pelure d'oignon, vieux rose, caramel, acajou, framboise, orangé...

Limpidité → La Limpidité donne une indication sur la propreté (Important pour connaître l'aspect sanitaire du vin)

3/ Examen de la limpidité --- limpide, clair, et non voilé, louche, ou trouble

Un bon vin sera limpide, brillant ou cristallin. La limpidité nous renseigne sur « l'état de santé » général vin. Il faut chercher la présence d'un défaut dans le vin.

Elle doit être parfaite, sans aucun corps étranger en suspension (pas la gravelle) flocons (levures), poussières, voltigeurs (résidu de collage donnant l'impression de voltiger)

Sinon le vin est décrit comme bourbeux, trouble, voilé ...signes de mauvaises vinification ou de maladie du vin. (et donc pas bon)

Heureusement, en raison des progrès de l'œnologie ces accidents sont de + en + rares.

Si billes blanches = Il s'agit de la cristallisation du bitartrate, qui est le résultat naturel produit sur un vin ayant été soumis à une température assez basse.

Certains vins passent par un procédé appelé 'stabilisation à froid' avant d'être mis en bouteille afin d'éliminer ces solides, bien que ce ne soit pas le cas pour tous.

Ces résidus n'ont pas de goût et sont sans danger.

Fluidité → La viscosité sur les parois du verre (les larmes, les jambes) donne une indication sur l'onctuosité, la rondeur, le gras

4/ Fluidité ou viscosité

Le bourrelet formé sur la paroi du verre en le tournant légèrement. Les gouttes qui se détachent de ce bourrelet pour descendre plus ou moins rapidement rejoindre le liquide sont appelées les « larmes » ou « jambes ».

Interprétation : disque et jambe reflètent la teneur en alcool et en sucres.

Plus les larmes sont abondantes plus la teneur en alcool est importante.

Plus les larmes sont lentes à s'écouler, plus la teneur en sucre résiduel est importante.

L'épaisseur, la largeur, et la visibilité des larmes sont pour moi des conséquences de la teneur en glycérol, alcool et sucres. (*)

MAIS

(*)Les différentes influences de chacun de ces paramètres n'ont pas franchement été démontrées scientifiquement. Les avis divergent sur l'effet de la concentration en alcool, glycérol et sucre sur ces paramètres physiques. (Le verre lui même est un facteur de cet aspect, sa finition, la propreté ou les produits détergents utilisés pour son nettoyage peuvent avoir un impact)

Les professionnels de la dégustation à la vue, sont capables de citer les cépages à l'origine du vin, car en tout premier, c'est le cépage qui va influer sur la couleur du vin; par exemple, les cabernets donnent des robes plus intenses que le pinot noir ou le gamay. ([bourgogne/bordeaux/beaujolais](#))

La couleur est aussi un bon indicateur de l'âge du vin, car la robe du vin évolue avec l'âge. Un vin jeune, rouge violacé, va évoluer vers le rouge orangé, et prendre ensuite des teintes brunes ou tuilées, tout en perdant de son intensité. Les blancs vont prendre des teintes dorées avec l'âge et les vins liquoreux deviennent ambrés.

L'éclat du vin vient confirmer ces premières indications, les vins étant de moins en moins brillants avec l'âge. Les informations ainsi recueillies doivent être cohérentes avec l'étiquette et la suite de la dégustation.

L'EXAMEN OLFACTIF

L'odorat permet de définir le « nez » du vin, son bouquet.

(On parle de bouquet = vin vieux et d'aromes = vin jeune)

Cette étape permet de relever les arômes volatiles présents dans le vin. Elle renseigne et complète les premiers éléments recueillis à l'examen visuel. "Le nez d'un vin donne des indications sur son évolution, sa qualité et des indices sur son origine". Mais aussi l'intensité, finesse, complexité, diversité...

L'organe de l'odorat se trouve dans la partie supérieure du nez, tout en haut des fosses nasales ([c'est le bulbe olfactif](#))

[Le bulbe olfactif sature vite \(ne pas trop humer longtemps mais y revenir, sinon anesthésie\)](#)

On distingue l'odeur perçue par voie nasale directe (par inspiration par les narines) de l'arôme perçu par la voie rétronasale (rétr-o-olfaction - par passage interne de la cavité buccale aux fosses nasales).

[Une voie directle nez dans le verre](#)

[Une voie indirectrétró nasale entre le palais et les fosses nasales. \(lorsque le vin est en bouche\)](#)

Il est à noter que, pour le vin, on parle plutôt d'arômes que d'odeurs, ce dernier terme recevant une connotation péjorative.

Le nez humain est sensible à près de 10 000 odeurs différentes.

Le cerveau (l'analyseur) peut en répertorier env 350.

En Œnologie nous distinguons une dizaine de classes d'odeurs (env 50)

Les odeurs et arômes qui se dégagent sont classées en 10 types (les principaux):

Fruitées : cassis, agrumes ...

Florales : rose, acacia ...

Végétales : foin, humus

Balsamiques : pin, résineux ...

Chimiques : oxydation, piqué ...

Animales : cuir, venaison

Minérales : pierre à fusil, craie ...

Epicées : poivre, réglisse ...

Boisées : chêne, copeaux ...

Empyreumatique : café, tabac, cacao...

Mais aussi (fermentation):

Confiseries (Amylique) : miel, caramel, bonbon anglais, vernis à ongles, banane....

Fermentaire : levure, brioche, mie de pain ...

Lacté : lait, beurre, crème...

INFO : La forme du verre compte aussi beaucoup. Les verres fantaisistes très évasés nuisent à la perception des arômes et donc au plaisir (les coupes à champagnes sont à bannir !) Seules les flûtes permettent de bien déguster le champagne.

Verre en forme de tulipe (INAO)

Le dégustateur va « humer ; sentir le vin », c'est-à-dire qu'il va en capter les arômes.

Sentir le vin contenu dans le verre va de soi, c'est même un réflexe ancestral pour ne pas dire animal !!! sentir ce que l'on nous présente à boire ou à manger. (Malheureusement nous le perdons, mais entraînez vous !!!) car à partir de ce moment rentre en jeu la mémoire, lorsque l'on sent un parfum, le cerveau va enregistrer la stimulation, la sensation.

L'association entre la sensation olfactive et le nom de la substance correspondante est difficile à produire sans entraînement.

La mémoire olfactive : association sentiment ou fait marquant c'est plus facile

Exemple :

« Ah, ce sont les promenades en forêt, avec mon grand-père, à l'automne !... » Il a bel et bien reconnu l'odeur du champignon, mais sans savoir la nommer. »

Selon les œnologues, la mémoire olfactive est plus directe, plus performante que la mémoire sensorielle ou visuelle, car transmise immédiatement au cerveau, sans intermédiaire, sans perturbation.

Une image s'estompe avec le temps, un son devient approximatif, un nom s'oublie, une odeur nous est restituée entièrement. Nos sens s'en souviennent.

Exemple :

Trois personnes dégustent un Gewurtzraminer ; à l'examen olfactif une personne parle de loukoum, une autre d'eau de rose, et la troisième évoque le jardin de sa grand-mère en été. En fait, ils parlent tous les trois d'un seul et même arôme : LA ROSE !

La première impression odorante va nous donner une idée de l'intensité aromatique du vin, ainsi nous pourrons mieux le définir :
vin muet ou neutre, vin fermé, vin aromatique - belle richesse d'arômes = vin ample

DONC :

La dégustation se fait principalement au nez (odorat + rétro olfaction en bouche). ([exemple du bon nez / mauvaise bouche](#))

Dans l'univers du vin, la perception olfactive est essentielle. Quelque chose qui ne sent rien, ne peut avoir un goût exceptionnel. Indiscutablement un rôle très important([exemple d'essayer de manger sans sentir RHUME](#))

C'est notre odorat qui nous dit si ce que l'on boit est bon ou au contraire nocif. ([exemple de l'Homme préhistorique, animaux](#))

C'est pourquoi chez vous, n'hésitez pas à tout sentir comme l'homme de Cro-Magnon, c'est ancré dans notre passé !!!

[De nos jours tout est aseptiser, conditionner, tester, avec des colorants, des exhausteur de goût, des conservateurs ... il faut revenir aux vrais valeurs et sentir.](#)

Entraîner son nez ([cuisine poivre, cannelle, réglisse.. puis le lendemain ...](#))

Quelle odeur à la rose ou la fraise ?? ([pas wizard WC](#)) ou fraise ([pas Tagada](#))

Parce que c'est dur de déterminer tel ou tel arôme dans un vin.

Quant on va au marché, ou on rentre dans une boulangerie, l'odeur du pain, la mie, la croûte, la farine [TOUT](#)

Puis cela deviendra un plaisir au quotidien, dans le vin et même ailleurs.

C'est pourquoi votre verre doit être propre et sans odeur (lave vaisselle, torchon etc.)

Il est donc essentiel d'apprendre à reconnaître les arômes isolés ; par exemple la fraise ou bien le cèdre... puis à reconnaître quand les arômes sont mêlés comme dans un vin.

Repérer et analyser ses arômes permet de faire des déductions, des comparaisons et d'améliorer votre approche de la dégustation.

La faute majeure qui peut être commise par un candidat à la dégustation est de ne pas accorder suffisamment de temps à la partie de l'analyse olfactive, car cette étape est d'autant plus importante que l'odorat est plus fin que le goût, mais plus lent à faire « sa vendange ».

Trois Nez = Trois types d'arômes pour arriver au bouquet

Premier nez : (sans agitation)

D'une part ce nez permet de s'assurer que le vin n'est pas pollué par des odeurs indésirables (bouchons, oxydation, madérisation)

D'autre part il permet de sentir les arômes fragiles et hautement volatiles du vin que sont les **les arômes primaires ou variétaux:** ce sont les arômes du raisin car chaque cépage porte sa signature aromatique. On les retrouve dans le moût puis dans le vin.

Il y a des cépages plus aromatiques que d'autre (muscat (fruit confit), gewurt (litchi)....)

Ces arômes s'observent immédiatement sans agitation circulaire du verre. Ils sont influencés par le climat, le terroir, le millésime. Ils prédominent sur les vins jeunes et élevés en cuve. On peut qualifier l'intensité, la finesse et les arômes.

Ex : il offre un nez intense et agréable avec des notes de fruits noirs

Deuxième nez : (après agitation)

On pousse plus loin l'exploration olfactive.

Les arômes secondaires : Ce sont les arômes de fermentation. Le vin acquiert des odeurs vineuses, mélanges d'arômes variétaux et fermentaires (la fermentation étant la transformation du sucre en alcool sous l'action de ferments, levures). Les arômes fermentaires sont vulnérables et disparaissent assez vite. Ces arômes s'observent pendant 10 minutes après agitation circulaire du verre

Au cours de la fermentation, il y a modification qualitative et quantitative des arômes.

A ce stade, nous sommes en mesure de juger la force, l'intensité et la richesse du nez (du vin). Ils n'existent quasi plus après quelques années de bouteille.

Après 15 min:

L'agitation permet d'oxygénier le vin pour intensifier les arômes et d'affiner l'analyse.

EX : Après agitation, le vin présente une belle complexité avec des arômes de fruits noirs bien mûrs, de cassis, de prune macérée (fermentation), et des notes épicées et poivrées qui traduisent la présence de syrah (un cépage très présent dans le Sud de la France)

Toujours dans le Deuxième nez

Les arômes tertiaires : (ou arômes du vieillissement), (ou bouquet) ce sont les arômes d'élevage (le boisé entre autre). Ces arômes évoluent très longtemps (exemple de la bouteille que l'on boit fini le lendemain)

Les arômes tertiaires, se développent en cuve, en fût et bien sur lors de sa garde en bouteille, dans une bonne cave (c'est-à-dire dans un milieu réducteur, sans oxygène). Dans cette phase, le vin peut développer des arômes qui n'ont plus rien à voir avec le cépage, et produit des familles olfactives étonnantes, inattendues.

Le vin passe d'un milieu réducteur (bouteille au verre) donc grosse évolution

Attention à l'oxydation

Troisième nez ou dernier nez

Ces arômes s'observent dans le verre vide. Ils confirment et exaltent souvent les deux premiers nez.

INFO : Il est important de faire la différence entre les termes « arômes » (qui est l'ensemble des principes odorants des vins jeunes) et « bouquet » (qui est l'odeur acquise par l'élevage, la conservation et le vieillissement d'un vin)

DONC pour resumer:

- Arômes primaires

Fruités, Floraux, végétaux

- Arômes secondaires

Arômes balsamiques et chimiques (soufre), levures, minérales

- Arômes tertiaires

Arômes empyreumatiques (c'est tout ce qui est brûlé/grillé), animales, arômes d'épices et d'aromates, arômes boisés et minérales.

En pratique :

Pour décrire le nez du vin, il est conseillé de procéder par étapes, en partant d'une impression globale avant d'analyser les différentes odeurs, présentes dans le vin.

Dans un premier temps, le dégustateur s'attache à décrire de façon générale la personnalité aromatique du vin en jugeant de son intensité en termes de force ou de faiblesses.

(Exemple : intense, puissant, expressif, généreux, exubérant // pauvre, léger, faible)

Puis on peut y mêler qq mots plus subjectif

(Exemple : équilibré, plaisant, joli, agréable, élégant, racé // banal, ordinaire, sans complexité, vulgaire)

Enfin vous pouvez tenter d'identifier une odeur particulière

(Cépages, types, terroirs ou plus facile la famille d'aromes d'appartenance)

A toutes les séances nous nous entraînerons.....

1er nezaération....2nd nez.....dernier nez,

Car vous l'avez vu, le nez du vin nous livre d'importantes informations et des indices précieux :

(hygiène, arômes, vieillissement, terroirs etc etc)

Exemple :

Hygiène dans les chais = arômes secondaires trop présent (dominants), ou moisi, croupi, trop de souffre (odeur acre), trop soutiré (oxygène = madérisé)

Maturité du fruit = arômes primaires différents (sauvignon jeune pipi de chat // citronné // ananas)

L'origine du vin (terroir, climat) = Chardonnay en Chablis (frais, minéral, fleur blanche) en Meursault (amandes, noisette) en Languedoc (fruits murs).

Le vieillissement du vin : Aromes tertiaires, arômes d'élevage, (cuve ou fut), fruité originel ou arômes d'évolution complexe, racé.

EN BOUCHE cela sera la prochaine séance mais sachez déjà :

Ultime étape, le vin va enfin dévoiler toute sa personnalité gustative avec ses saveurs, sa texture, sa structure, son équilibre.

Mais le dégustateur ne l'aborde pas sans déjà avoir une idée de ce qu'il va goûter, grâce aux indices qu'il a récoltés (vue, nez).

Le sens du goût n'est là que pour confirmer les observations précédentes, La bouche réagit aux saveurs élémentaires sucrées, salées, acides ou amères, et aux sensations de fraîcheur, piquantes et le côté légèrement brûlant apporté par la teneur en alcool.

La langue et les gencives renseignent sur la température, l'effervescence éventuelle, la densité (fluidité, viscosité, concentration) et l'astringence du vin, et donc sur la finesse ou la grossièreté des tanins.

Le goût dans la dégustation

Le goût est la troisième et dernière étape dans la dégustation, c'est le moment où l'on prend une gorgée de vin en bouche.

Afin de pouvoir identifier toutes les saveurs perçues dans cette gorgée, il est important de la garder en bouche, de faire passer un peu d'air entre nos lèvres pour aérer le vin en bouche (ainsi les arômes se manifestent). **GLOUGLOUTER**

Ainsi tous les arômes du vin vont pouvoir se développer dans la bouche (grâce à la rétro olfaction) et être mieux analysés par le dégustateur.

Après cette petite expérience, le dégustateur va rechercher les goûts du vin liés à des facteurs essentiels comme :

- la 'Franchise' d'un vin : traduit la netteté du vin, l'absence d'arômes flatteurs.
- 'L'Equilibre' d'un vin : est en fait l'harmonie de l'acidité du vin avec son alcool et de leur mariage avec son tanin et son corps.
- la 'Note de Persistance' : qui est considéré comme le label des grands vins. C'est le temps pendant lequel nous avons la sensation que le vin est toujours en bouche alors qu'il a été bu. ! Ce temps est compté en « caudalie » (environ une seconde) par les professionnels.

La structure d'un vin est aussi très importante, c'est elle qui va esquisser la constitution du vin

- un vin maigre est un vin peu structuré
- un petit vin est un vin qui a une structure légère
- un vin charpenté, solide est un vin bien structuré
- un vin puissant est un vin corsé, charnu, généreux, évocateur d'un vin complet

Le dégustateur va avoir différentes impressions suivant le vin goûté, il pourra, par exemple, qualifier le vin de : (les sensations tactiles de sa bouche sont importantes et il se doit de les transcrire)

- velouté : parce que celui-ci donne la sensation du velours
- soyeux : le goût de ce vin fait penser au touché de la soie
- savoureux : parce que le vin remplit merveilleusement les papilles
- vineux : le vin ne donne plus que lui-même
- séveux : en plus de ne donner que de lui-même, le vin ajoute encore une sensation de gras, d'ampleur et de générosité.

Il est très agréable pour des amateurs et essentiel pour des professionnels de pouvoir se comprendre, d'avoir les mêmes références olfactives, gustatives et verbales.

-----MAIS SURTOUT-----

Rappelez vous que les goûts sont subjectifs et donc individuel.

Donc :

Honnêteté et confiance en soi.

Les arômes et les goûts doivent être réellement ressentis et non suggérés par une connaissance théorique ou par le commentaire d'un voisin qui clame que le vin dégage tel ou tel arôme. Le pouvoir de suggestion, parfois déterminant si un dégustateur de grande réputation exprime son point de vue, ne doit pas aller à l'encontre de votre libre arbitre; il n'est nullement déshonorant de dire dans une dégustation collective: "Non, je ne sens pas cet arôme de réglisse dont vous me parlez." La dégustation est une grande école d'humilité.