

Dossier spécial

Ce dossier thématique nous a été rédigé par Charlène Carmaniou.

Il est en téléchargement libre sur le site

www.MyWineAndCellar.com

à la page « Guide des vins ». Vous pouvez le distribuer librement sous réserve de ne pas le modifier.

Sommaire :

- La vision
- Comment fonctionne l'odorat?
- Les arômes primaires
- Les arômes secondaires
- Les arômes tertiaires
- Les 4 saveurs élémentaires
- Les autres saveurs sensations gustatives
- L'analyse gustative
- L'évaluation globale du vin
- Le potentiel de garde
- Le plaisir de la dégustation

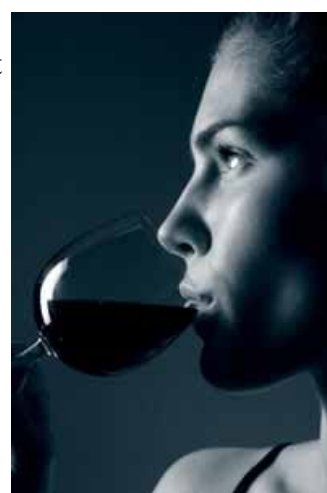
Comment déguster un vin ?

Pour apprécier un vin, il faut savoir le déguster

La dégustation est un exercice régulièrement utilisé par tous les professionnels du vin, qu'ils soient techniciens, œnologues, sommeliers, courtiers ou négociants, et ce, à toutes les étapes du cycle de vie du vin, de son élaboration à sa commercialisation.

Quoi de plus fascinant que d'écouter un dégustateur chevronné évoquer les arômes qu'il découvre dans un verre de vin? Pour mettre un mot sur chaque sensation, il faut comprendre la magie du vin, depuis la vendange d'un raisin sain et mûr, jusqu'à la fermentation et au vieillissement en bouteille.

La dégustation d'un vin peut se décliner en 3 étapes : la vision, l'arôme et le goût.



La dégustation : un savoir faire

La vision

Dans cette étape, nous apprécions l'aspect du vin. La vision prépare au jugement des autres sens, soit de manière favorable en apportant des informations utiles à la synthèse sur le type, l'évolution et la qualité du vin, soit de manière défavorable. Du fait de l'influence de l'œil, la dégustation à l'aveugle (au verre noir), peut être utile.

La couleur

Elle se révèle près d'une source lumineuse sur fonds blanc. Elle se définit par :

- Sa nuance ou teinte : elle peut indiquer le degré d'évolution du vin
- Son intensité colorante : indication sur le type de vin





La vision (suite)

La limpidité et la brillance

C'est l'absence de trouble et l'éclat du vin.

L'effervescence

Elle est due à la présence de CO₂.

La consistance

Elle correspond à la fluidité et renseigne sur la concentration du vin, c'est à dire la quantité d'alcool en général, et plus particulièrement d'éthanol par la présence de traînées sur le verre appelées jambes ou larmes.

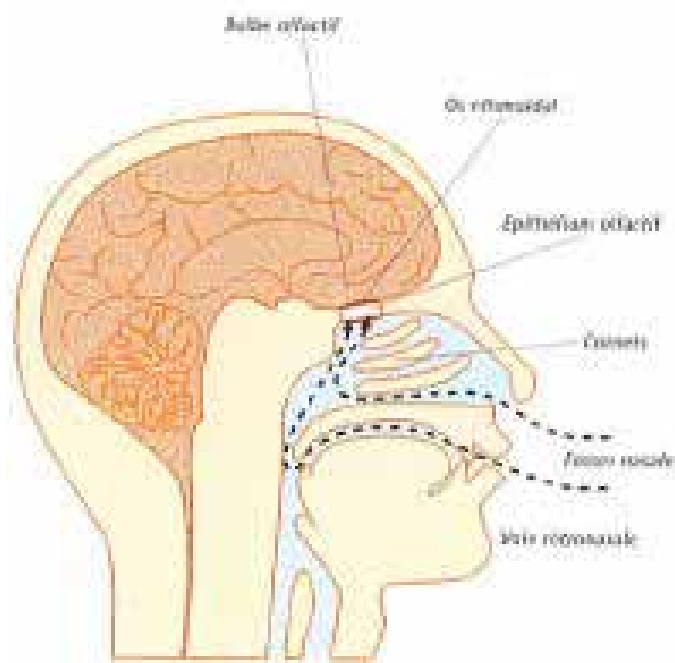
Les arômes

Comment fonctionne l'odorat?

L'œil, le nez et la bouche sont sollicités lors d'une dégustation, mais dans ce trio, l'odorat joue indiscutablement le rôle le plus important. Le nez possède un outil d'une exceptionnelle puissance et finesse : le bulbe olfactif. Celui-ci, regroupant les centres de l'olfaction, se situe dans la zone antéro-inférieure du cerveau. Les cellules spécialisées dans la perception des odeurs se trouvent, quant à elles, tout en haut des fosses nasales et sont reliées au bulbe par le nerf olfactif qui traverse l'os ethmoïdal. Le siège de l'odorat peut être activé par deux voix :

- La voie directe : c'est celle que l'on exploite quand on hume (on aspire pour sentir)
- La voie rétro nasale : c'est celle qui utilise le passage reliant le palais aux fosses nasales

On emploie parfois le mot « odeur » pour désigner les sensations recueillies par voie directe, et le mot « arôme » pour les perceptions par voie rétro nasale, c'est à dire par rétro-olfaction. Cette dernière correspond aux sensations olfactives perçues en même temps que les saveurs alors que le vin est en bouche.



« Les arômes influencent fortement la dégustation. »



Il faut parfois mettre le vin en carafe afin de l'ouvrir.

Les arômes primaires

Ce sont les arômes du raisin dit arômes variétaux. Chaque cépage porte sa signature aromatique, plus ou moins intense selon la variété. On distingue les cépages dits « aromatiques » des cépages plus discrets. Dans la première catégorie, les cépages de la famille des muscats représentent le paroxysme aromatique. Cependant le Gewurztraminer (arômes de rose et d'épices) ou le Sauvignon (senteurs de buis et de fruits blancs) dans les vins blancs, ainsi que le cabernet Sauvignon (notes de poivrons et de fruits rouges) ou la Syrah (fruits noirs et poivre) dans les vins rouges portent en eux des gènes aromatiques facilement identifiables. De plus, un Cabernet Sauvignon n'a pas le même profil aromatique selon qu'il est cultivé en Médoc ou en Languedoc. Dans le premier cas, il développe des arômes de poivron, de fumée, de cassis mûr en fonction de son état de maturité; dans le second cas, des arômes de fruits à l'eau de vie et de réglisse se superposent à un fond de fruits noirs.



Le Riesling offre l'exemple le plus saisissant du dialogue entre cépage et terroir. Il exprime des qualités très variables selon les sols : de la plus grande délicatesse florale aux senteurs plus lourdes de pétrole ou de truffe. Quant à l'influence de la maturité, il suffit pour s'en convaincre de goûter un vin de Sauvignon issu d'une vendange précoce, dont les arômes de buis ou de pipi de chat sont peu agréables, et un vin de raisins bien mûrs auquel les fruits à chair blanche et le musc apportent de la noblesse.

Les arômes secondaires

Ce sont les arômes de fermentation. Le pur jus de raisin est peu aromatique. Les arômes sont parfois à l'état latent, sous forme de précurseurs, cachés dans la pellicule du raisin. La transformation du sucre en alcool libère ces arômes et les rend éclatants : le fruit ne se révèle que lors de la fermentation. L'agent de cette transformation, la levure, ne produit pas seulement de l'alcool et du gaz carbonique, il donne aussi naissance à une grande variété de produits secondaires, grâce aux enzymes qui participent aux réactions chimiques. Ces différentes substances complètent les senteurs initiales du fruit par des arômes secondaires, lesquels dépendent de la nature de la levure, de la température de fermentation et des aliments de la levure. L'utilisation de levu-



Une belle couleur

« Les arômes se découvrent au nez.

Il faut faire tourner le vin dans le verre pour mieux les découvrir ».



Du raisin à la cuve... de la cuve à la bouteille... de la bouteille au verre.



« L'élevage du vin
va fortement
influencer ses
arômes ».



La passage en cuve

Les arômes secondaires (suite)

res "sélectionnées" (exogènes) permet à coup sûr d'orienter les arômes mais prive le vin d'une complexité qu'il aurait pu acquérir en fermentant avec des levures endogènes, celles du vignoble ou de la cave. La fermentation malolactique assouplit les vins en transformant l'acide malique (un acide âpre et dur) en acide lactique. Elle transmet elle aussi sa cohorte d'arômes. Le fruité initial s'en trouve modifié : des notes beurrées et lactées se combinent alors aux arômes primaires.

Les arômes tertiaires

Ces sont les arômes de l'élevage. Les arômes tertiaires se développent pendant l'élevage du vin en cuve ou en fût, puis pendant sa garde en bouteille. On peut trouver des bouquets à caractère oxydatif ou de réduction. On parle aussi de fumet lorsque le vin a atteint un âge respectable. Une fois la totalité des sucres transformés en alcool, le vin entame une période d'élevage plus ou moins longue. On distingue l'élevage, qui s'effectue en cuve ou en fût, du vieillissement en bouteille.

- Pendant l'élevage : le vin se trouve en milieu oxydatif ménagé ; il est protégé par l'ajout modéré d'anhydride sulfureux (soufre). Au cours de cette phase, les arômes primaires et surtout fermentaires s'atténuent, le vin laisse son caractère de jeunesse. Si la cuve garde d'autant plus de fruits que le vin est protégé des oxydations violentes, le fût produit non seulement une lente oxydation mais aussi communique les composés très odorants du chêne plus ou moins brûlé de la barrique.
- Après la mise en bouteille : le vin commence sa vie à l'état de réduction. Se développent des arômes de cuir, de viande, voire de gibier, avec des notes parfois complexes de champignon, de fumée, de torréfaction. Tous ces éléments évoluent avec l'âge. Le vin connaît ainsi différentes phases. C'est un être vivant : il naît, s'élève, mûrit avant de décliner et de mourir.



Au fil du temps, les arômes du vin passent des composantes primaires et fermentaires au bouquet, mais des états intermédiaires se manifestent aussi. Un vin qui a réussi à garder un peu de son fruité originel tout en évoluant lors de son élevage et de son vieillissement a de grandes chances de devenir une belle bouteille.

Le goût

Les organes récepteurs gustatifs sont surtout localisés dans la bouche, plus particulièrement au niveau de la langue.

Les quatre saveurs élémentaires

Le sucré :

Se perçoit sur le bout de la langue, immédiatement. La sensation atteint son maximum après deux secondes et disparaît après dix secondes. La sensation sucrée est amplifiée par l'alcool. Le sucré donne des éléments de souplesse, de gras et de moelleux. C'est la saveur la plus primitive, appréciée dès les premiers jours de la vie d'un nourrisson. La production de salive sera épaisse et visqueuse.

L'acide :

Se perçoit sur le bout de la langue, rapidement. Il résulte des différents acides du vin (malique, tartrique et citrique). L'acidité donne de la fraîcheur en bouche. La production de salive sera fluide et abondante.

Le salé :

Se perçoit sur les bords en avant de la langue, rapidement. C'est une saveur plus rare dans le vin. La production de salive ne sera pas modifiée.

L'amer :

Se perçoit sur la partie postérieure de la langue, lent à se développer, il augmente et demeure longtemps. L'amertume s'associe souvent à une sensation d'astringence (assèchement) liée aux tanins. La production de salive sera diminuée et une certaine sécheresse apparaîtra.

Les autres sensations gustatives

Les tanins :

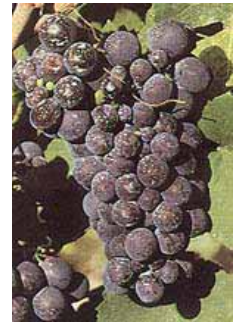
Un vin qui n'a pas de consistance est dit creux. Les tanins en bouche donnent du relief, une sensation tactile sur la langue.

L'astringence :

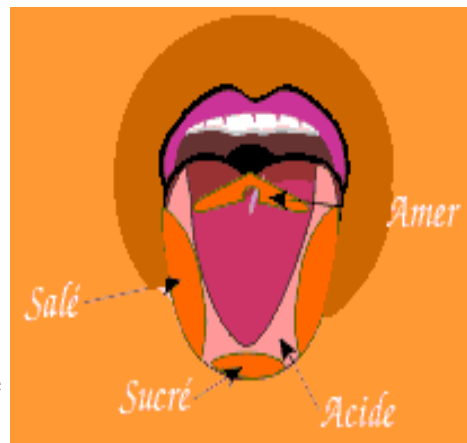
Provoque l'assèchement de la bouche et des gencives ainsi qu'une impression de rugosité (langue râpeuse). Elle est influencée à la fois par la quantité de tanins, par leur qualité et leur état d'évolution.

Le gras :

C'est le caractère onctueux du vin. Le gras peut permettre d'assouplir des



Le cépage Gamay



« Pour découvrir toutes les saveurs, il faut faire tourner le vin dans la bouche ».



Le cépage Nero d'Avola



Le cépage Viognier

« La dégustation d'un vin met en œuvre un ensemble de sens. C'est l'harmonie entre ces différentes sensations qui va apporter du plaisir ».



Les autres sensations gustatives (suite)

tanins un peu trop rêches d'un vin rouge, en les enveloppant.

Le pétillant :

Il est dû à la présence de bulles de CO² dégagées par la fermentation alcoolique. On dit du vin qu'il est perlé.

Sensations pseudo-thermiques :

Bien que deux vins soient servis à la même température, on peut ressentir en bouche des sensations thermiques différentes. Une sensation de chaleur est souvent associée à une présence plus marquée d'alcool (éthanol), alors qu'une sensation de fraîcheur peut être due à des éléments mentholés ou eucalyptés, acides ou pétillants (CO²).



L'analyse gustative

Analyser un vin en bouche, c'est déterminer son attaque, son équilibre, son évolution et sa longueur.

L'attaque

L'attaque est la première sensation après que l'on a ingéré le vin. On peut juger qu'une attaque est courte, moyenne ou longue. Elle sera longue si le moelleux est important et/ou si les saveurs acides ou amères ou astringence ne prennent le dessus progressivement. L'évaluation de la longueur de l'attaque moelleuse est donc relative.

L'équilibre

Il s'agit de déterminer l'équilibre entre le moelleux (ou sucré), l'acide et l'alcool pour les vins blancs ou, pour les vins rouges, entre l'acide, l'alcool et les tanins. De leur équilibre, dépend l'harmonie de la constitution du vin.

L'évolution

Au cours de la dégustation d'un vin, on ressent des goûts successifs. Souvent les dernières impressions (finale amère) peuvent être bien différentes des premières (attaque moelleuse).

L'analyse de l'évolution du vin en bouche (attaque => évolution => fin de bouche) reflète les qualités gustatives d'un vin.

La longueur en bouche

La longueur, ou persistance aromatique intense (PAI), c'est le temps en secondes (ou caudalies) pendant laquelle l'arôme persiste en bouche après que l'on a avalé ou recraché le vin. Lorsque la persistance de l'arôme (due aux constituants les moins volatils, c'est-à-dire les plus tenaces) n'est plus perceptible en bouche (en deçà de notre seuil de perception), il y a une reprise de la salivation.

Interprétation : plus un vin sera long, plus il sera intéressant de l'associer à un met adapté. En effet, il y aura un espace plus important pour la superposition des saveurs vin / mets.

Ne pas confondre la longueur en bouche (persistance d'un goût semblable à la dégustation) avec un arrière-goût (goût différent de la dégustation).

L'évaluation globale du vin

Un vin technologique est un vin qui a subi nombre de manipulations de la part du vigneron lors de son élaboration. Les vins technologiques sont en général flatteurs, attrayants et faciles à boire. Si leur dégustation est agréable, il ne faut pas oublier que leurs arômes sont stables dans le temps (donc peu d'évolution à attendre) et leur goût est uniforme d'un terroir à l'autre.



Un vin de terroir est à l'opposé d'un vin technologique. On y privilégie la complexité originelle olfactive et gustative de la matière première et du terroir.

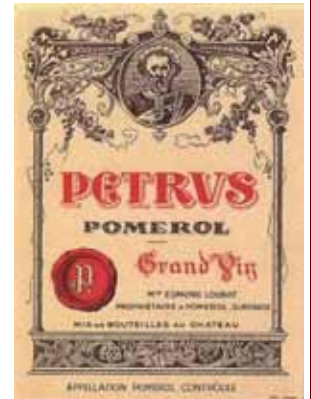
Pour évaluer un vin, il faut reprendre les différents commentaires établis lors des trois grandes phases décrites ci-dessus et tenter de mettre un note (subjective) au vin et d'y associer un jugement : Exceptionnel, Excellent, Très bien, Bien, Médiocre, Mort.

Potentiel de garde du vin

La détermination du potentiel de garde d'un vin, en années, est basée sur son état d'équilibre actuel et son degré d'ouverture. Pour ce faire, laisser un verre rempli de vin à l'air libre (test de résistance à l'oxydation). Observer l'évolution sensorielle du vin. Dans le cas où l'évolution est négative, il n'y a pas d'intérêts à le garder au-delà.

En règle générale :

- une heure d'aération correspond à un an
- deux heures correspondent à deux ans
- une journée correspond à quinze ans



Un vin de légende

« La vinification moderne a tenté de répondre à l'évolution des goûts des consommateurs ».



Il faut parfois être patient

MyWineAndCellar

Ramon Yves

7 imp. JB Clément
31 120 Portet s/ Garonne
France

Téléphone : 05 62 20 03 61

Messagerie :

contact@MyWineAndCellar.com

Vous trouverez sur le site une newsletter mensuelle sur le vin. Elle est gratuite et librement diffusable. Vous y trouverez régulièrement des informations sur le monde du vin, que ce soit sur les appellations, les cépages, les méthodes de vinification, mais aussi sur les acteurs de ce monde du vin, au niveau humain et au niveau économique.

**Retrouvez nous
sur le Web**

www.MyWineAndCellar.com

La passion du vin



À la base, il y a toujours une vigne que l'homme va devoir travailler pour en tirer le meilleur.

Le site www.MyWineAndCellar.com est né de ma passion pour le vin. Vous y retrouverez des informations sur les vins ainsi qu'un logiciel gratuit de gestion d'une cave à vins. Le site est en perpétuelle construction, n'hésitez pas à y revenir de temps en temps.

Plan du site :

- [Téléchargement du logiciel MyWineAndCellar](#)
- [Informations sur les vins français](#)
- [Informations sur les vins italiens](#)
- [Comment déguster un vin](#)
- [Informations sur les cépages](#)

Le plaisir de la dégustation

Lorsque vous dégustez un vin, en particulier un vin vieux, les arômes ne sont pas figés dans le verre. Passant d'un milieu réducteur dans sa bouteille à un milieu oxygéné dans le verre, le vin connaît une évolution plus ou moins rapide de ses composés aromatiques. Juste après le versement, quelques arômes de réduction peuvent se manifester (fumé, viandé, par exemple), mais ils disparaissent à la première aération. De même, les différentes familles aromatiques ne se déclinent pas en même temps. Laisser le vin "vivre sa vie"; revenez sur son



nez et suivez son discours aromatique. L'expérience du vin à table est ainsi incomparable : le temps du repas permet au vin d'exprimer toutes ses facettes et sa complexité. Les experts insistent souvent sur la température à laquelle le vin doit être servi, car celle-ci est susceptible de modifier la perception du bouquet; trop chaud (au dessus de 18 degré), il perd rapidement les parfums très volatiles et risque d'exprimer des composés aromatiques lourds anormaux.

**L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
Sachez apprécier et consommer avec modération.**