

# Savoir déguster à l'aveugle

## Combien de cépages devriez-vous connaître?

Il existe des **milliers de cépages**, ou type de raisin. Chacun a ses propres caractéristiques, en termes d'**acidité**, de **gras**, de **sucrosité**, d'**arômes**, ...

**Alors, par où commencer ? Comment s'y retrouver ?**

Et bien, parmi cette variété de cépages, il y en a environ **200 autorisés en France** pour la production de vin. Et parmi ces 200, **une dizaine** représente à eux seuls **80%** de la surface de vignes. Voilà qui simplifie les choses 😊

Ici, nous allons nous centrer sur **6 cépages rouges** et **6 cépages blancs**, et voir leurs caractéristiques autour de **3 pistes**.

Je fais donc volontairement l'impasse sur d'autres cépages (qui mériteraient pourtant une place dans cet article), mais rassurez-vous, nous aurons l'occasion d'en reparler de manière plus spécifique.

Et puis, **ces 12 cépages** dont je vais vous parler tout de suite vous permettront d'ores et déjà de **progresser dans l'identification des vins !**



Riesling

Gewürztraminer

Viognier

Chenin

Chardonnay

Sauvignon

6 cépages blancs



Cabernet-sauvignon

Cabernet-franc

Pinot Noir

Merlot

Syrah

Grenache

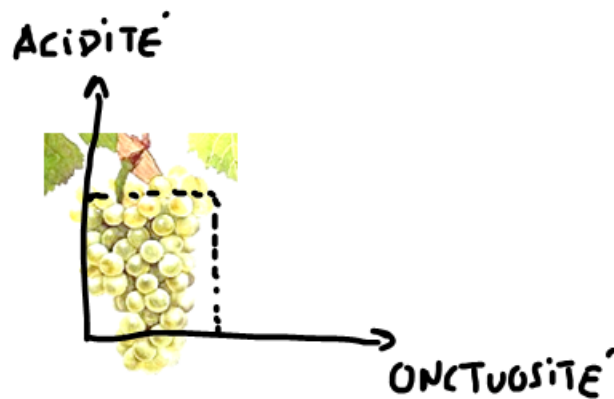
6 cépages rouges

## Piste 1 : Évaluez l'acidité du cépage blanc

Cette piste concerne les **cépages blancs**, ceux qui sont à l'origine des **vins blancs**. (la piste suivante concernera les cépages rouges).

Souvenez-vous, l'équilibre du vin blanc résulte d'un équilibre entre 2 axes :

1. L'acidité
2. Le gras

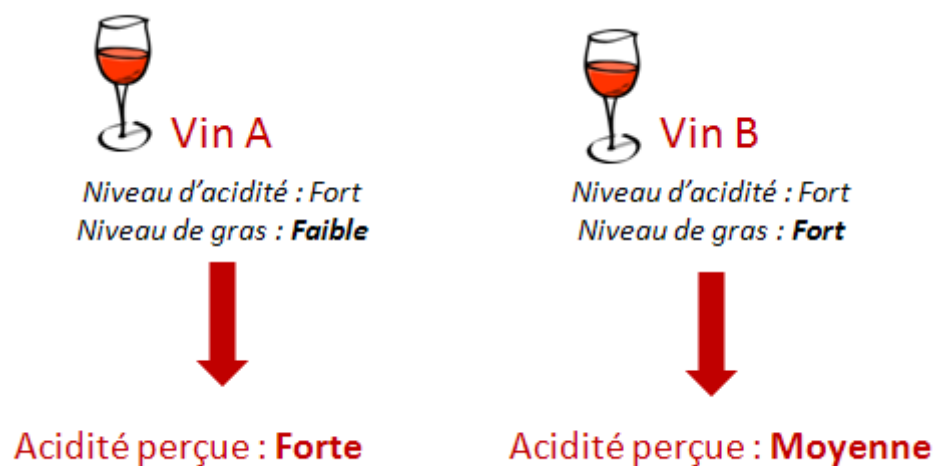


Si cela ne vous dit rien, lisez [comment analyser un vin blanc grâce à son profil gustatif !](#)

### Comment évaluer le niveau d'acidité du vin que vous dégustez ?

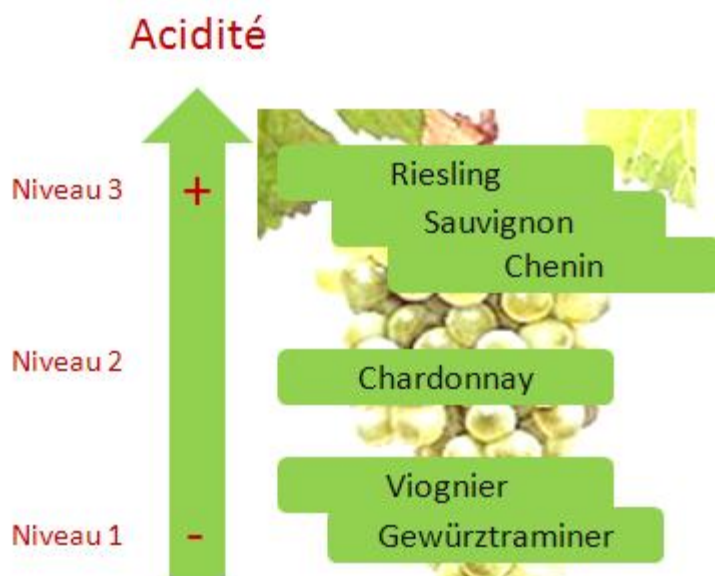
- [Mâchez le vin](#) ! Votre bouche va percevoir **différentes sensations**. La saveur **acide** se caractérise par une **salivation fluide** en bouche, ressentie particulièrement sur les **côtés de la langue**. Comme un jus de citron 😊
- **Notez son niveau d'acidité**, de 1 à 3 (1 : peu acide ; 3 : très acide). Bien sûr, vous constaterez sans doute que votre perception de l'acidité du vin dépend aussi de son **niveau de gras** !

En effet, le **gras** du vin **atténue** la sensation **d'acidité perçue**.



Bien. Vous évaluez donc le niveau d'acidité du vin blanc que vous dégustez.

Sur les 6 cépages blancs étudiés dans cet article, **voilà ce que vous devriez ressentir** :

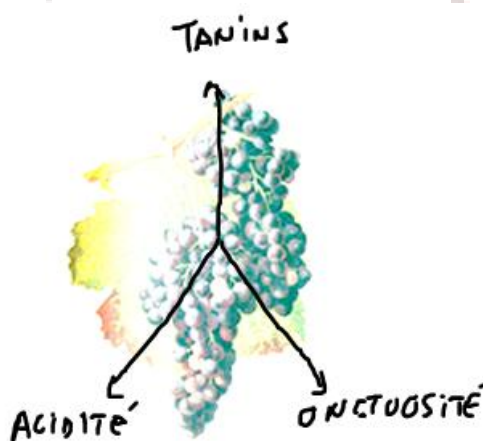


## Piste 2 : Evaluer le niveau de tanin du cépage rouge

Cette piste concerne les **cépages rouges**, ceux qui sont à l'origine des **vins rouges**.

Souvenez-vous, l'équilibre du vin rouge résulte d'un **équilibre entre 3 axes** :

1. L'acidité
2. Le gras
3. Les tanins



Vous en saurez plus sur cet équilibre [en relisant cet article](#) sur la classification des rouges.

Pour faciliter la **reconnaissance du cépage rouge**, nous allons les hiérarchiser suivant **leur niveau de tanin**.

Je vous rappelle que :

- le tanin est la **substance végétale** extraite de la peau du raisin rouge lors de la macération.
- Le tanin **assèche la bouche**, en coagulant les protéines de la salive

Pour être un spécialiste du tanin, lisez [comment analyser facilement les tanins du vin](#) !

## Comment évaluer le niveau de tanin du vin que vous dégustez ?

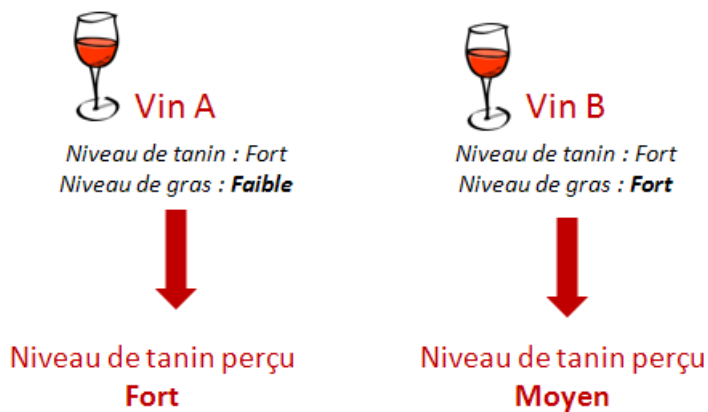
- Là aussi, **mâchez le vin**. Votre bouche va percevoir **différentes sensations**. Le tanin vous assèche la bouche. Votre langue **accroche** au palais, de manière plus ou moins prononcée.

Si « **ça accroche fort** », les tanins sont **puissants** : on dit que le vin est tannique (sans blague ? 😊), ou astringent.

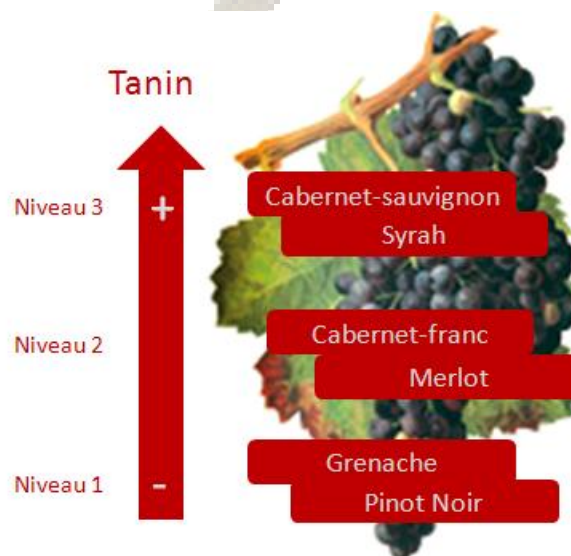
Si « **ça accroche peu** », alors le vin est **souple**, peu tannique, soyeux.

- Notez alors le **niveau de tanin**, de 1 à 3 (1 : peu tannique ; 3 : très tannique)

Comme pour l'acidité du vin blanc, vous constaterez que **votre perception des tanins** dépend aussi du **niveau de gras du vin** !

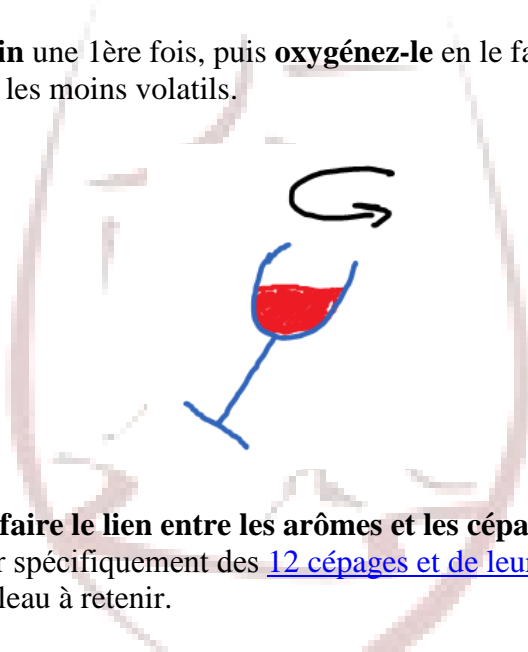


Sur les **6 cépages rouges** étudiés dans cet article, voilà ce que vous devriez ressentir :



### Piste 3 : Evaluer les arômes dominants du cépage

Sentez votre verre de vin une 1ère fois, puis **oxygénez-le** en le faisant tourner. ceci permet d'**exacerber les arômes** les moins volatils.



Maintenant, nous allons **faire le lien entre les arômes et les cépages**. J'avais déjà eu l'occasion de vous parler spécifiquement des [12 cépages et de leurs arômes dominants](#), je vous indique donc le tableau à retenir.

Couleur	Cépage	Quelques arômes dominants
jaune	Riesling	citron, pamplemousse, silex
jaune	Viognier	Pêche blanche, abricot
jaune	Gewürztraminer	Litchis, rose, épice
jaune	Chenin	pomme, coing, abricot, tilleul
jaune	Chardonnay	citron, pomme, acacia, pain grillé, mais aussi : vanille, beurre, amandes
jaune	Sauvignon	citron, herbe coupée, bourgeon de cassis
rouge	Cabernet-sauvignon	Cassis, mûre, poivron vert, réglisse
rouge	Cabernet-franc	Cassis, mûre, poivron vert
rouge	Pinot Noir	Cerise, poivre, cassis
rouge	Merlot	Prune, épice, mûre
rouge	Syrah	Cassis, poivre, violette
rouge	Grenache	Epice, poivre, réglisse, garrigue

15/01/19

## Récapitulons !

### Voici les pistes à avoir sous la main ...

Je vous propose le schéma suivant pour avoir un aperçu global des caractéristiques des 12 cépages étudiés.

Couleur	Cépage	Piste 1 : Niveau d'acidité	Piste 2 : Niveau de tanins	Piste 3 : Les arômes dominants
Jaune	Riesling	3	-	citron, pamplemousse, silex
Jaune	Viognier	1	-	Pêche blanche, abricot
Jaune	Gewürztraminer	1	-	Litchis, rose, épice
Jaune	Chenin	3	-	pomme, coing, abricot, tilleul
Jaune	Chardonnay	2	-	citron, pomme, acacia, pain grillé, mais aussi : vanille, beurre, amandes
Jaune	Sauvignon	3	-	citron, herbe coupée, bourgeon de cassis
Rouge	Cabernet-sauvignon	-	3	Cassis, mûre, poivron vert, réglisse
Rouge	Cabernet-franc	-	2	Cassis, mûre, poivron vert
Rouge	Pinot Noir	-	1	Cerise, poivre, cassis
Rouge	Merlot	-	2	Prune, épice, mûre
Rouge	Syrah	-	3	Cassis, poivre, violette
Rouge	Grenache	-	1	Epice, poivre, réglisse, garrigue