

## La dégustation du vin en 3 étapes.

Une étape visuelle, une étape olfactive, et une étape gustative, étapes effectuées dans cet ordre : On observe le vin, on le sent, et on le goûte !

Chacune de ses étapes nous apporte des informations sur le vin dégusté.

Ainsi, l'oeil vous donnera des informations sur

L'âge du vin

Sa richesse en alcool

Le nez vous donnera des informations sur :

Un défaut éventuel du vin

Son potentiel d'évolution

La bouche vous donnera des informations sur :

L'équilibre du vin

Sa qualité

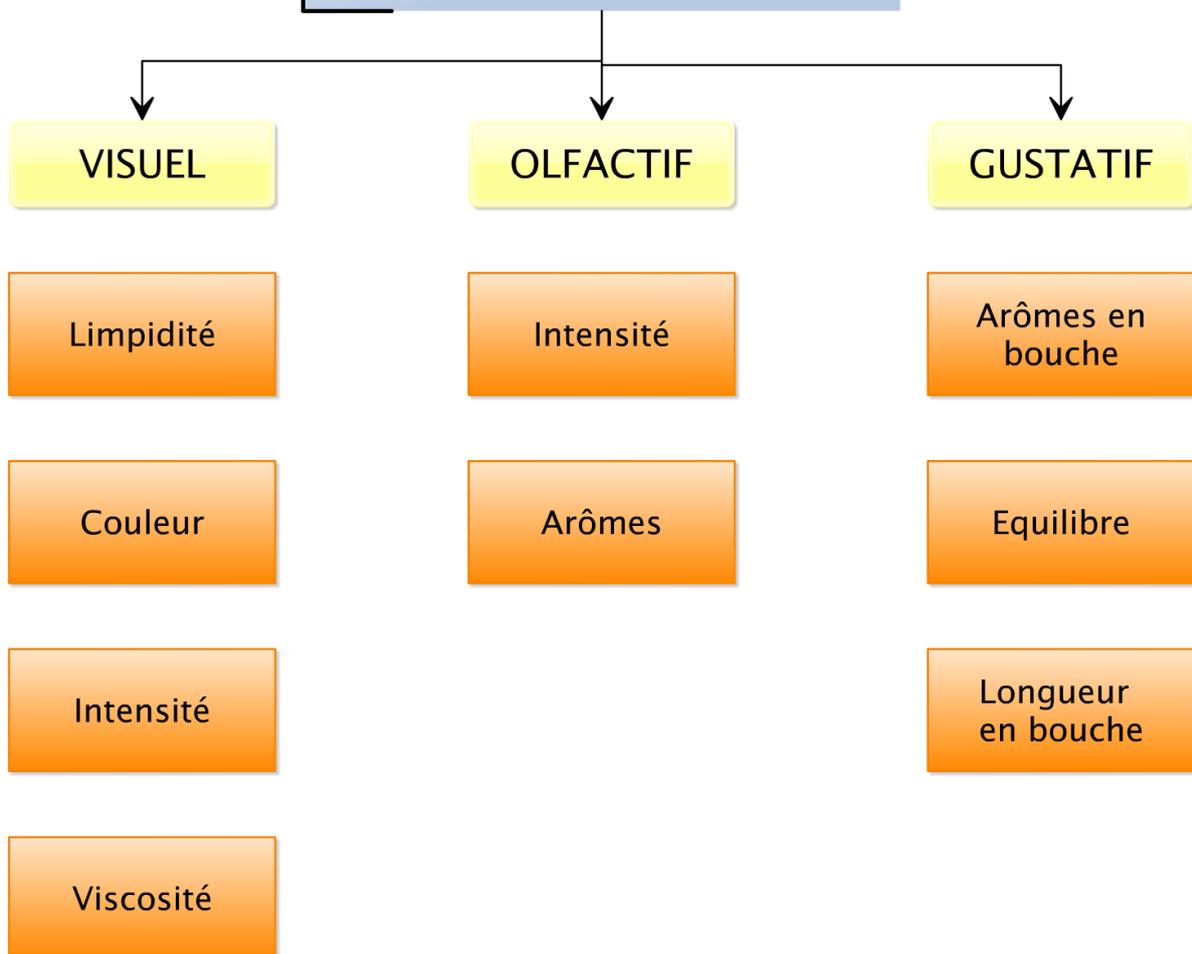
Son potentiel d'évolution

Pour déguster le vin, on décompose chacune de ses phases en différentes étapes :

# Comment déguster le vin ?

METHODE :  
La dégustation s'effectue en 3 étapes :  
- On observe le vin (visuel)  
- On le sent (olfactif)  
- On le goûte (gustatif).

Chacune de ces étapes se subdivisent à son tour en plusieurs étapes.



# L'Analyse Visuelle du vin

## COULEUR

Vin rouge / Vin blanc

Pourpre – Cerise – Rubis – Tuilé – Acajou

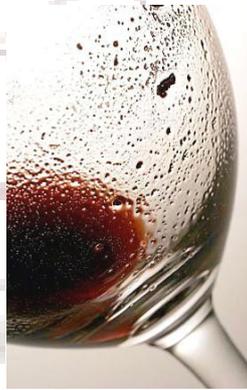


Incolore – Jaune vert – J.citron – Or – Orangé



La nuance de couleur donne une indication sur **l'âge du vin** : le vin passe de **pourpre** (jeune) à **tuilé** (vieux) pour les vins rouges, et de **jaune-vert** (jeune) à **orangé** (vieux) pour les blancs.

Dans le cas du vin blanc, une teinte orangée peut aussi caractériser un vin **moelleux** (riche en sucre) : la sucrosité joue en effet sur la teinte du vin blanc. Pour aller plus loin, voici quelques autres facteurs influençant la couleur : le cépage, le millésime, la fermentation, l'élevage.



### **Vocabulaire : Limpide / Voilée / Trouble**

On peut caractériser 2 choses :

**Soit la présence** de dépôts :

Signification pour le vin rouge : Vin évolué (ou vin non filtré). On les trouve communément en fond de bouteille, ou dans le verre (voir photo).

Signification pour le vin blanc : Les cristaux blancs sont des cristaux de tartre ; ceux-ci se forment quand le vin est conservé dans un milieu trop froid... mais ce n'est pas un défaut !

Soit une robe **trouble** : Ceci est souvent dû à une altération du vin (défaut).

## **BRILLANCE**

**Vocabulaire : Terne / Mate / Brillante / Eclatante**

Il s'agit d'évaluer le reflet de la lumière à la surface du vin.

La brillance est liée à l'**état sanitaire** du raisin, et au **niveau d'acidité** du vin. Au cours de son évolution, le vin perd son acidité, et sa brillance diminue.

C'est pourquoi une robe terne est souvent signe d'un vin sur le déclin. Il fallait ouvrir la bouteille avant !

## **INTENSITE**

**Vocabulaire : Pâle / Soutenue / Intense / Opaque**

Le vin peut être opaque, ou pâle. Je vous recommande de remplir le verre au tiers, et de le pencher sur une surface blanche : si on voit ses doigts par transparence, le vin est plutôt pâle. Sinon, il peut être soutenu, voire foncé.



Mais quelle est la signification de cette intensité ? Cette différence de teinte a plusieurs origines.

**Pour le vin rouge.**

🔍 **Le cépage**

Sachez que c'est la peau du raisin rouge qui apporte les pigments colorants au vin rouge, lors de la macération. Cette variation d'intensité colorante est donc fonction des pigments colorants diffusés par le cépage. Logique, non ?

Il existe des cépages riches en pigments colorants (=anthocyanes), comme la syrah, le cabernet-sauvignon, le malbec, et d'autres cépages moins riches en pigments colorants, comme le pinot noir, le gamay.

Le millésime

Un millésime pluvieux donne des vins raisins plus dilués, et donc des robes moins soutenues, plus pâles.

Le rendement

De faibles rendements donnent des raisins plus concentrés, et donc des vins plus soutenus.

Ces remarques sur le **millésime** et le **rendement** nous permettent de conclure que, pour 2 vins d'un même cépage et d'une même appellation, le plus foncé est souvent le plus qualitatif : les raisins sont plus riches en matière.

Autre facteur pour aller plus loin : la vinification.

### **Pour le vin blanc**

Là aussi, certains **cépages** donnent des robes plus concentrées : je pense par exemple au gewürztraminer (Alsace), et à certains cépages méditerranéens.

#### • **L'âge du vin**

Au cours du temps, le vin s'oxyde, ce qui entraîne des différences de teintes (voir la page précédente). Dans le cas du vin blanc, le vieillissement fait évoluer le vin vers des robes plus foncées, et aux reflets orangés.

Autre facteur pour aller plus loin : la vinification.

### **FLUIDITE**

**Vocabulaire : Fluide / Epais / Gras / Visqueux**

En penchant le verre, on observe la formation de gouttelettes sur les parois du verre.

Cette présence de larmes est liée à la concentration en alcool et sucre du vin.

Les larmes caractérisent donc le gras du vin.



# L'Analyse olfactive du vin

**Pour caractériser le nez du vin**, on hume d'abord le vin sans faire tourner le verre : c'est le 1<sup>er</sup> nez, qui permet de définir quelques arômes.

On le sent une deuxième fois en l'aérant (on fait tourner le vin dans le verre), ce qui permet de libérer les arômes : c'est le 2<sup>ème</sup> nez.

## **INTENSITE**

**Fermée / Discrète / Aromatique / Ouverte / Puissante**

Il s'agit de définir la puissance des arômes.

## **LES FAMILLES AROMATIQUES**

La gamme olfactive des vins est très riche !

Pour faciliter l'analyse, on raisonne en terme de familles d'arômes.

Voilà ci-après les principales familles :

**Fruitée** : Pomme, pêche, poire, banane, groseille, cassis, pamplemousse **Florale** : Aubépine, acacia, chèvrefeuille, jasmin, rose, tilleul, violette

**Végétale** : herbe, poivron vert, foin coupé, sous-bois, fougère, thym, laurier, buis, humus **Boisée** : bois sec, cèdre, vanille **Epicée** : poivre, menthe, cannelle, réglisse

**Empyreumatique**: fumé, toasté, pain grillé **Animale** : cuir, fourrure, gibier

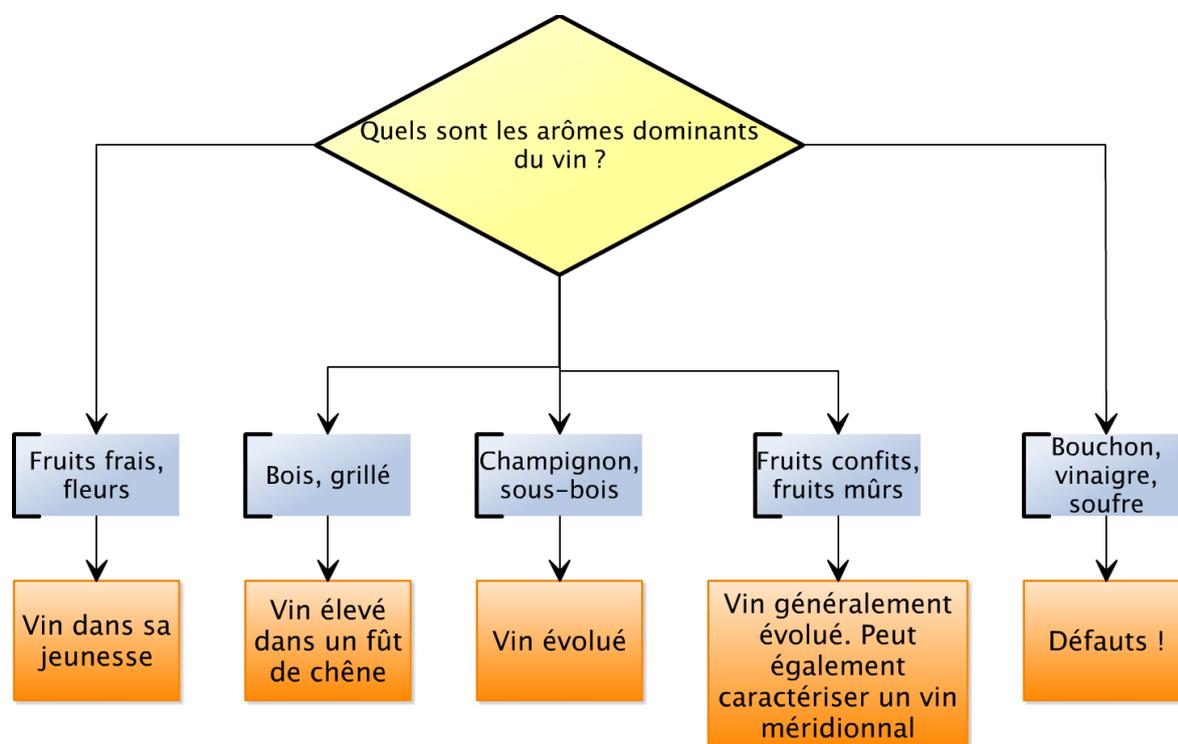
**Balsamique** : pin, résine

**Minérale** : iode, pétrole, carton, colle, pierre à fusil

## **Que peut-on déduire de ces arômes ?**

Les arômes sont liés au cépage, à la maturité du raisin, à la vinification, à l'âge du vin... Bref, de nombreux facteurs !

Pour simplifier, retenir que les arômes évoluent **au cours du temps** : dans sa jeunesse, le vin présente des arômes de fruits frais, fleurs, qui vont évoluer vers des fruits confits, puis des notes de sous-bois, champignon.



## L'Analyse gustative du vin

Prenez le vin en bouche, et gardez-le de 8 à 10 secondes pour le faire passer sur toute la surface de la langue.

Ceci va vous permettre de caractériser les **saveurs** du vin : sucré, salé, acidité, amertume.

Ensuite, vous aspirerez un peu d'air tout en gardant le vin en bouche : c'est ce qu'on appelle la rétro-olfaction ; celle-ci permet de caractériser les **arômes** du vin en bouche.

L'essentiel dans cette analyse gustative est de caractériser l'équilibre dominant du vin.

# L'équilibre dominant du vin

## Le cas du vin blanc

Pour un vin blanc, il y a 2 sensations à évaluer :

La sensation d'acidité

La sensation d'onctuosité (apportée par l'alcool, le glycérol, ou le sucre résiduel).

En tant que dégustateur, votre objectif est de caractériser l'axe dominant, et le niveau de chacune de ces sensations.

Avec la pratique, vous pourrez apprendre à caractériser le **profil** de chacun des vins que vous dégustez : vous constaterez qu'en fonction de l'appellation, de la région viticole, du cépage, les profils dominants varient.

Prenez l'habitude d'évaluer l'équilibre dominant de tous les vins que vous dégustez, et vous progresserez très vite.

Vous en saurez plus à ce sujet et vous apprendrez à caractériser les vins en fonction de l'équilibre dominant dans le cours du COAM consacré à l'initiation à la dégustation.

## Le cas du vin rouge

Pour un vin rouge, il y a 3 sensations à évaluer :

La sensation d'acidité

La sensation d'onctuosité (apportée par l'alcool, le glycérol, ou le sucre résiduel).

La sensation tannique.

Avant d'aller plus loin, quelques **notions de base sur les tanins** : Ce sont des composants apportés par la peau du raisin, et transmis au vin lors de la macération. Ils sont par ailleurs présents dans de nombreux végétaux. Ce sont eux qui donnent la sensation de « sécheresse », de râpeux en bouche. Ils apportent l'astringence.

Quelques informations complémentaires sur les tanins, et comment les caractériser facilement.

Là aussi, votre boulot consiste à caractériser le ou les axe(s) dominant(s), et le niveau de chacune de ces sensations.

A force de pratique, vous découvrirez plusieurs catégories de vins. Vous trouverez les vins dominés par :

Les axes tanins+acidité, ou

Les axes tanins+onctuosité, ou

L'axe de l'onctuosité, ou

L'axe de l'acidité

Entraînez-vous à distinguer l'équilibre dominant dans tous les vins dégustés !  
Et pour aller plus loin.

Pour aller plus loin : on caractérise également les arômes en bouche, et la persistance de ces arômes (appelée « longueur en bouche »).



Pour récapituler, voici un petit pense-bête des 3 phases de la dégustation, et un peu de vocabulaire pour vous aider à mettre des noms sur les sensations.

ANALYSE VISUELLE		
Aspect	Limpidité	transparent, limpide, voilé, trouble, opaque
	Brillance	terne, mat, brillant, éclatant
	Viscosité	fluide, épais, gras, visqueux
	Intensité	Pâle, soutenue, clair, profond, dense, intense, opaque
Couleur	Vin blanc : incolore, jaune vert, jaune pâle, citron, paille, doré, miel, orangé	
	Vin rouge : pourpre, cerise, rubis, grenat, fauve, acajou, brique, tuilé	

ANALYSE OLFACTIVE	
Intensité	fermé, pauvre, discret, aromatique, ouvert, fort, intense,
Arômes	Nommer les arômes par famille / sous famille

ANALYSE GUSTATIVE		
Saveurs et sensations tactiles	Acidité	plat, mou, rafraîchissant, nerveux, vert, agressif, acerbe
	Onctuosité	souple, coulant, tendre, suave, sirupeux, mielleux, onctueux, lourd
	Amertume	faible, amertume moyenne, forte amertume
	Tanins	fin, solide, ample, charpenté, fondu, charnu, velouté, dur, ferme, astringent, amer, rustique, agressif
Equilibre	Nous vous recommandons d'établir les profils gustatifs	
Corps	Léger, moyen, corsé	
Arômes	Nommer les arômes par famille / sous famille	
Longueur	court, moyen, long, très long	
Conclusion	Impressions générales, potentiel de garde	

## Quelles conclusions dans une dégustation?

Bon maintenant, il faut reprendre chacune des étapes de la dégustation, et tirer certaines conclusions de vos appréciations sur le vin.

Pour schématiser à l'extrême, je vous donne ci-après un exemple de conclusions (ou suppositions) au cours d'une dégustation.

**Exemple** de conclusions tirées de notes de dégustation portant sur un pinot noir de Bourgogne d'Appellation Régionale.

**Robe** : robe pâle, rubis, reflets violacés

On suppose que le vin est dans sa jeunesse du fait de ses reflets pourpres.

D'autre part, la robe pâle caractérise un cépage apportant peu de pigments colorants. Il s'agit dans ce cas du pinot noir.

**Nez** : notes de fruits rouges, cerise, et épices (poivre)

Un nez sur la fraîcheur, a priori plutôt caractéristique d'un vin dans sa jeunesse.

**Bouche** : l'attaque est vive (traduisez « on ressent de l'acidité »), les tanins fins et doux. En bouche, on retrouve des notes de fruits noirs. Longueur moyenne. L'axe dominant est celui de l'acidité. (Les tanins fins « ne ressortent pas » de l'équilibre).

A vous de mettre des mots sur vos sensations, et de caractériser au mieux le vin dégusté pour vous en souvenir.

15/01/17

Date de la Dégustation										
Nom										
Appellation										
Millésime										
<b>Robe</b>										
Limpidité		Limpide								Trouble
Couleur		Pourpre		Cerise		Rubis		Grenat		Tuilé
		Incolore		Jaune Vert		Citron		or		Orangé
Intensité		Pâle		Moyenne		Soutenue		Foncé		Opaque
Brillance		Mat		Lumineux		Brillant		Eclatant		
Viscosité		Fluide				Epais				Visqueux
<b>Nez</b>										
Première impression		Défaut								Pas de défaut
Intensité		Fermé		Discret		Aromatique		Ouvert		Explosif
Arôme										
<b>Bouche</b>										
Sucrosité		Sec		Demi-Sec		Doux		Moelleux		Liquoreux
Alcool		Très faible		Faible		Moyen		Fort		Très fort
Acidité		Très faible		Faible		Moyen		Fort		Très fort
Tanin		Aucun		Faible		Moyen		Fort		Très fort
Corps		Très léger		Léger		Moyen		Corsé		Puissant
Intensité Aromatique		Très faible		Faible		Moyen		Fort		
Arôme										
Longueur		Court		Faible		Moyen		Long		
Conclusion										
Qualité										
Potentiel de Gard		Jeune		Epanoui		Passé		Durée de la garde		
Accords mets & vin										
Impressions générales										