

Comment parler du vin

Il suffit de nommer les choses pour qu'elles existent. Soyons précis et usons des bons termes.

La dégustation n'échappe pas à la règle : dans cet exercice délicat et totalement subjectif, on ne peut exprimer – et transmettre – avec justesse ce que l'on ressent qu'à l'aide d'un vocabulaire approprié, varié, peu importe son degré de technicité.

Aujourd'hui, attardons-nous un instant sur une classification sémantique (une parmi d'autres), celle de quelques grandes familles d'expressions aromatiques. Précisons que ces arômes peuvent être ressentis au nez et en bouche.

Florale : préférez les roses aux chrysanthèmes, l'acacia au bouleau (aussi solide mais moins fatigant), la violette de la syrah au rassis des fins de bouquet, l'aubépine et le chèvrefeuille aux roses fanées, les fleurs fraîches aux vieux pots.

Fruitée : le raisin, c'est déjà pas mal. Mais les évocations fruitées sont légion dans les vins. Les fruits rouges (fraise, framboise, groseille) et noirs (mûre, cassis) sont les plus communs, les fruits jaunes (pêche, abricot) également. Les agrumes (citron, pamplemousse, écorce d'orange, zeste) sont décelables dans les **vins blancs**. Les fruits exotiques (mangue, ananas notamment) s'expriment le plus souvent dans les vins doux. De même pour les fruits secs, apanage également des vins doux (noix, raisin sec, amande, pruneau, figue).

Empyreumatique : le fumé, voire le brûlé sont des arômes dus au bois quand le vin a été élevé en fût. Le pneu, le goudron sont des tonalités un peu moins agréables... Sauf au grand prix de Monaco ! Le fumé des vins blancs est du à leur minéralité, une expression de « pierre à fusil », de silex (cf. la guerre du feu). Notez aussi les notes aromatiques de café, de cacao, de pain grillé qui peuvent émaner de certains vins rouges ou de vins doux.

Animale : viandé, faisandé, musc, parfois aussi on dit que ça sent l'écurie ou le poulailler : courage, fuyez. Cela dit, la fourrure, le cuir sont des arômes que l'on retrouve dans les rouges anciens.

Végétale : tilleul, verveine, menthe, citronnelle. Et vous, qu'est-ce que vous prenez ? Pin, résine, truffe, fougère, mousse, feuille morte, sous-bois sont quelques-uns des arômes que l'on retrouve sous cette famille.

Épicée : muscade, clou de girofle, poivre, cannelle, curry, vanille, réglisse, laurier et thym pour les aromates composent les saveurs que l'on retrouve aussi bien dans les rouges que les blancs.

Ensuite, à vous de jouer (sur les mots) : il n'y a de limites aux termes employés que votre vocabulaire, vos sensations, vos souvenirs. Une matière, une musique, un paysage sont autant d'évocations qui peuvent tout à fait caractériser un vin. Le reste n'est que littérature...

On peut dénombrer plus de cinq cents arômes différents dans un vin, jusqu'à 700 selon certains ! S'entend sous le terme « arômes » les sensations perçues par le nez (à la distinction des saveurs, perçues par la bouche). Pour les identifier, du moins quelques-uns d'entre eux, il faut s'y exercer, méthodiquement. Les mémoriser est la seule façon de les reconnaître. Ils sont classés en grandes familles, par analogie avec toute la gamme des odeurs rencontrées dans la nature.

En voici quelques-uns !

Les arômes primaires ou variétaux

Floral : acacia, aubépine, œillet, chèvrefeuille, jacinthe, jasmin, iris, fleur d'oranger, rose, lilas, genêt, tilleul...

Fruité : cassis, fraise, framboise, mûre, pomme, pêche, poire, abricot, agrumes, citron, citronnelle, coing, ananas, mangue, litchi...

Végétal : thym, laurier, garrigue, poivron, bourgeon de cassis, foin coupé, herbe, fougère, buis, tisane, lierre, thé, mais aussi anis, menthe, fenouil...

Minéral : pierre à fusil, craie, iode, silex, pétrole, naphte...

Épicé : poivre, cannelle, clou de girofle, muscade...

Les arômes secondaires de la fermentation

Fermentaire : levure, mie de pain, brioche, biscuit, pâtisserie

Lacté : lait, beurre frais, caramel, yaourt

Amylique : banane, bonbon anglais, vernis à ongles...

Les arômes tertiaires de l'élevage

Floral : fleurs séchées, bruyère

Fruité : fruits secs, noisette, noix, amande, abricot, pruneau, prune, cerise noire

Confiserie : pralin, miel, pâte d'amandes, cake...

Boisé et balsamique : chêne, bois neuf, pin, cèdre, vanille, bois fumé, eucalyptus, brûlé...

Épicé : vanille, cannelle, poivre, clou de girofle, réglisse, zan, goudron

Animal : jus de viande : cuir, fourrure, gibier, venaison...

Empyreumatique : cacao, pain grillé, pain d'épice, café, tabac, caramel...

Végétal : truffe, champignon, sous-bois

Chimique : vernis, solvant

Si les arômes, identifiés, sont un bon moyen de communiquer et de retranscrire ses sensations, ne perdons pas de vue que le plus important lorsque l'on goûte un vin, ce n'est pas tant d'en lister toutes les notes que de prêter attention à sa texture, sa forme, sa persistance.