

Déguster

avec malice




Muscadelle
ÉCOLE DU VIN

Sommaire

Introduction

Chapitre 1 : Technique de dégustation

1. Préparation
2. Le nez
3. La couleur
4. La bouche
 - a. Acidité
 - b. Amertume
 - c. Tanins
 - d. Alcool
 - e. Olfaction gustative
 - f. Sensations trigéminales
5. Conclusion

Chapitre 2 : Aide à la dégustation

1. Trouver les vins à déguster
 - a. Faire sa sélection
 - b. Choisir les régions
 - c. Lieu où achetez les vins
 - d. Prix des vins
 - e. Conservation des bouteilles ouvertes
 - f. Dégustation et consommation d'alcool
2. Bien se connaître pour bien déguster.

Bibliographie

Introduction

Le vin est issu de la fermentation de raisin frais. Il ne contient que du raisin, des levures et des bactéries. Son mode d'élaboration (type de macération) et son élevage (en cuve inerte ou en barrique) peuvent lui apporter des arômes.

Nous allons étudier dans un premier chapitre les techniques de dégustation, dans le second chapitre nous aborderons les aides qui vous aideront dans vos démarches de dégustation et dans le troisième chapitre nous verrons les différents facteurs influençant le goût du vin.

Chapitre 1 : Technique de dégustation

1. Préparation

Déguster demande une disponibilité et un cadre particulier. La dégustation devrait avoir lieu dans un lieu :

- ayant une température adaptée (17 à 21°C),
- bien éclairée (lumière naturelle à favoriser) ,
- privé d'odeurs (salle, mais également parfum des participants),
- permettant une disposition des tables modulables (pouvoir se faire face, s'isoler...).

L'ambiance devrait être :

- calme, dépourvue de stress en tout genre,
- concentrée sur la reconnaissance des vins,
- encadrée par un animateur ou une animatrice ayant une réelle double compétence en formation et en dégustation et une expérience du terrain,

Le nombre de personne pouvant varier :

- de 1 à 24 personnes (pas vraiment fixe dépend des groupes et du type de dégustation).

Et il est indispensable :

- d'avoir accès à un crachoir,
- de boire de l'eau,
- de ne pas être trop fatigué,
- d'apprendre à s'isoler, se concentrer au milieu d'un groupe,
- de ne pas avoir peur de mal déguster,
- de ne pas se laisser influencer par les autres participants,
- d'éviter d'avoir trop faim ou au contraire d'avoir trop mangé avant la dégustation.

Vous pouvez beaucoup apprendre par vous même, chez vous dans votre salon. Pour cela il faudra commencer par acheter un jeu de 6 verres à dégustation de 21 à 23 cl. Il n'est pas nécessaire d'investir dans de la verrerie de luxe, les verres format INAO conviennent très bien et on en trouve aujourd'hui des solides à très prix très abordables (période foire aux vins, cavistes..).

Avant de commencer la dégustation, il faut lire le plus d'informations possible sur la région, les cépages, le millésime, le vigneron. Ensuite il est préférable de comparer deux vins ayant suffisamment de caractères différents pour être identifiables. Dès que c'est possible, travailler en aveugle, demander à quelqu'un de vous choisir et/ou de vous servir les vins.

Utiliser une fiche de dégustation pour chaque vin, conservez-les. Redégustez vos bouteilles ouvertes sur 1 ou deux jours afin de voir l'effet du contact avec l'air. Amusez-vous à vous piéger, en mettant le même vin dans 3 verres et un autre vin dans deux autres verres. Redégustez fréquemment le même vin sur une période de 6 mois à 6 ans. Il vous servira à vous étalonner et vous pourrez observer l'effet du vieillissement.

Démarrage de la dégustation :

Vous allez ouvrir la ou les bouteilles en prenant soin de bien sentir votre bouchon, puis vous vous servirez un fond de verre. 1 cm de hauteur de vin dans le verre suffit largement à sa reconnaissance. Pensez à boire un verre d'eau avant de commencer et allez chasser vos tensions de la journée en vous aérant cinq minutes à l'extérieur ou juste sur le rebord de votre fenêtre.

Un vin se dévoile sous différents angles, qu'il est bon d'aborder en étapes séparées. À la fin de la dégustation, on reconsidère le vin dans sa globalité et on le mémorise. La première idée est d'accepter que votre mode de mémorisation vous est personnel. Il est donc normal qu'un même vin puisse sentir les fruits rouges à l'alcool pour certains et la cave humide du grand-père pour un autre. Où encore que vous perceviez un vin gênant par son amertume alors que d'autres n'auront pas cette sensation. Ce qui est important, c'est de mémoriser gustativement les vins. Pour aider la mémorisation, il est bon de se laisser aller à ses émotions et de se projeter vers le futur. Au moment où je déguste ce Château Farcies du Pech AOC Pécharmant 2009, je me concentre et je m'imagine en train d'en parler à un ami. J'essaie de comprendre ce qui est attirant dans ce vin.

On sépare la dégustation en trois étapes : le nez, l'œil, et la bouche. Chaque perception permet d'obtenir **(avec un peu de pratique)** des informations sur l'âge, les cépages, la zone climatique, les techniques vitivinicoles employées, le mode de conservation et la personnalité du producteur **(mais oui)**. Surtout, elle me permet de savoir de quel type de vin il s'agit (souple, rond, charpenté) et avec quoi je pourrais l'associer.

2 - Le nez

Le vin est obtenu exclusivement de la fermentation de raisin frais. L'odeur des vins provient :

- du raisin fermenté,
- des levures,
- de l'alcool,
- des contenants (transport, vinification et élevage),
- des produits ajoutés (soufre en particulier),
- de la quantité d'air introduit dans le moût et le vins,
- des réactions biochimiques ayant lieu au cours du vieillissement.

Vous pourrez indiquer sans vous tromper que le vin à un nez de raisins fermentés. C'est juste, mais comme l'on recherche à différencier plusieurs vins entre eux, ils faut essayer de fournir des images plus précises. Un vin pourra être plus marqué par l'alcool, un autre par le fruit, un autre par les notes animales.

Si vous voulez devenir un bon musicien, vous devrez travailler vos gammes et vos morceaux tous les jours et le faire avec motivation et plaisir. Et bien pour les odeurs, cela demandera la même discipline. Connaître intérieurement l'arôme du chardonnay ou celui de la syrah prendra du temps, souvent plusieurs années et du travail.

Si vous vous sentez débutant, mal à l'aise, pas capable, il y a deux choses à faire : rassurez-vous sur vos aptitudes et passez à l'action. Prenez le temps de laisser « traîner » votre nez partout : Quand vous cuisinez, imprégnez-vous de l'odeur des aliments crus (oui, même la viande, le lard, l'huile d'olive, le poivron ...) et environ toutes les 5 minutes, aller jeter un nez au-dessus de la casserole (dans le cas d'une cocotte-minute, merci de respecter les consignes de sécurité lors de l'ouverture). Vous n'aimez pas cuisiner et avait la chance d'avoir un(e) conjoint(e) parfait(e), pas de problème, vous pouvez essayer de reconnaître les ingrédients qui ont été choisis pour élaborer le plat. Allez marcher en ville, fermez les yeux et essayez de comprendre les indications que vous apportent les odeurs environnantes (c'est comme pour la cocotte, soyez prudent surtout si vous êtes prêt d'une grande avenue ou sur un port à marée basse !).

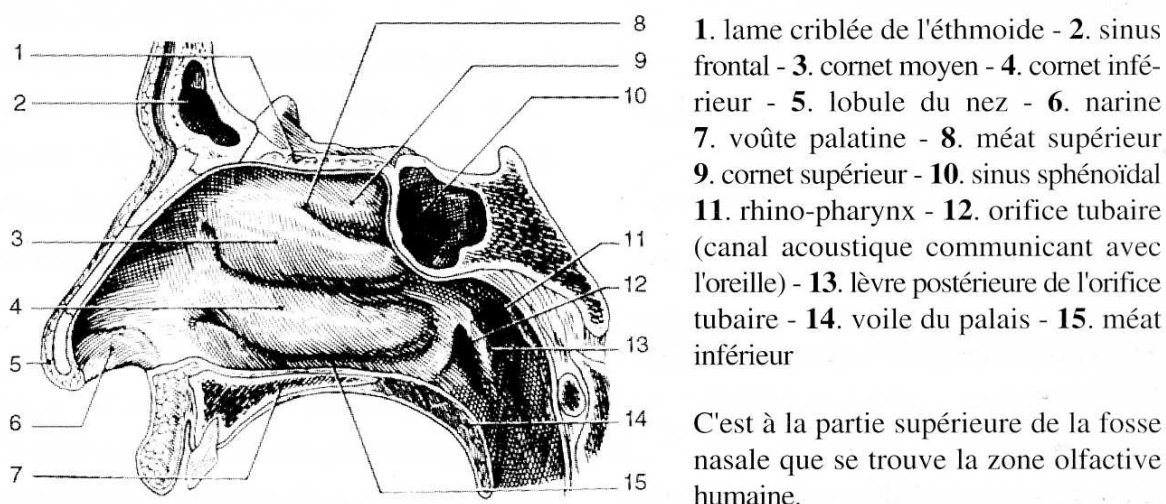
Amusez-vous à sentir l'odeur des différentes pièces des maisons, des restaurants. Vous pouvez jouer à essayer de nommer les parfums que portent les gens autour de vous, allez vous promener en forêt, au bord de l'océan, au marché... Un très bon exercice, est de devenir très familier avec les odeurs des gens qui vivent avec vous. C'est intéressant d'un point de vue olfactif, mais pas seulement. Si votre mari rentre à 19H30 en sentant le savon et l'after shave au lieu de son habituel odeur de musc de fin de journée (celle qui vous a fait craquer il y a 15 ans), méfiez vous, il y a peut-être un adultère sous roche. Ou inversement s'il rentre du boulot avec son odeur caractéristique de stress, laissez tomber votre envie de l'enquiquiner rien que pour le plaisir (ce n'est que partie remise de toute façon) et proposez lui plutôt une bière et une balade à l'extérieur où vous prendrez soin de l'écouter. Oh combien de couples seraient sauvés si l'on apprenait à mieux (se) sentir.

Votre odorat est aussi essentiel à votre bien-être que la vue ou l'audition. Plus vous serez à l'aise avec votre odorat, plus vous deviendrez exigeant sur ce que vous consommerez et vous détecterez plus facilement l'état d'esprit et de santé de vos proches. Il est possible de sentir que l'odeur d'un proche a changé et ce changement peut-être lié à une cause non négligeable (apparition de maladies plus ou moins graves, malaise ou dépression lié à la gestion d'une situation complexe...). Soyez libre avec votre odorat, oubliez les interdits (n'allez pas trop loin tout de même) et apprenez à reconnaître une grande quantité d'odeurs, qu'elles soient bonnes ou mauvaises et leurs significations.

Comment fonctionne la reconnaissance des odeurs?

Le système olfactif comprend :

- organe de l'olfaction : le nez
- des récepteurs périphériques : les neurorécepteurs olfactifs
- des voies nerveuses : les nerfs olfactifs, le bulbe olfactif
- les centres olfactifs (hippocampe, circonvolution sous-calleuse)



C'est à la partie supérieure de la fosse nasale que se trouve la zone olfactive humaine.

schéma des fosses nasales

journal international des sciences de la vigne et du vin: Hors série «la dégustation»

Vigne et vins publications internationales - juin 1999

Le nez est essentiel à la respiration et à l'odorat. La fonction respiratoire est assurée par le courant aérien dans la portion inférieure des narines. La fonction olfactive est réalisée à la partie supérieure des narines grâce à la déviation d'une partie de l'air vers le haut par l'intermédiaire de la fente olfactive.

La perception olfactive est due à l'interaction entre les composés chimiques volatils transporté par l'air inhalé, par voie directe (le nez) ou rétronasal (la bouche) et les neurones olfactifs situés dans l'épithélium olfactif. Ce dernier à une surface de 2,5 cm² chez l'humain (50 à 100 cm² chez les chiens!) et se situe en haut de chaque fosse nasale.

Si vous voulez devenir un bon musicien, vous devrez travailler vos gammes et vos morceaux tous les jours et le faire avec motivation et plaisir. Et bien pour les odeurs, cela demandera la même discipline. Connaître intérieurement l'arôme du chardonnay ou celui de la syrah prendra du temps, souvent plusieurs années et du travail.

Si vous vous sentez débutant, mal à l'aise, pas capable, il y a deux choses à faire : rassurez-vous sur vos aptitudes et passez à l'action. Prenez le temps de laisser « traîner » votre nez partout : Quand vous cuisinez, imprégnez-vous de l'odeur des aliments crus (oui, même la viande, le lard, l'huile d'olive, le poivron ...) et environ toutes les 5 minutes, aller jeter un nez au-dessus de la casserole (dans le cas d'une cocotte-minute, merci de respecter les consignes de sécurité lors de l'ouverture). Vous n'aimez pas cuisiner et avait la chance d'avoir un(e) conjoint(e) parfait(e), pas de problème, vous pouvez essayer de reconnaître les ingrédients qui ont été choisis pour élaborer le plat. Allez marcher en ville, fermez les yeux et essayez de comprendre les indications que vous apportent les odeurs environnantes (c'est comme pour la cocotte, soyez prudent surtout si vous êtes prêt d'une grande avenue ou sur un port à marée basse !).

L'odorat a plusieurs fonctions chez les animaux. Il joue un rôle de reconnaissance. Il permet d'identifier un proche, ses humeurs, il favorise la recherche de nourriture, permet de se méfier des aliments dangereux et joue un rôle central dans la sexualité et dans les jeux de domination au sein des groupes. Au cours de l'évolution l'organe de l'odorat de chaque espèce animale c'est plus ou moins développé. Certains, comme les chiens ont des organes de détections largement plus performants que le nôtre. Le chien se rassure au contact des odeurs. Une personne qui a peur des chiens sera plus agressée, car elle dégage une odeur de stress caractéristique détectable très rapidement. Cela inquiète le chien et il réagit par de l'agressivité.

L'odorat a été fortement canalisé par la religion catholique, car perçu comme un sens inquiétant et mal maîtrisable. Il en résulte qu'actuellement en France, très peu de choses nous sont transmises sur la gestion de notre odorat depuis l'enfance. Nous sommes contraint de nous débrouiller seul, sans une lecture simple de ce qui est ressenti. C'est regrettable, car une bonne compréhension du rôle interne de l'odorat permet de mieux vivre et de mieux comprendre son entourage.

Notre corps a des missions prioritaires à accomplir qui sont fixés dans le règne des êtres vivants : rester en vie, se reproduire, maintenir l'espèce. L'odorat participe, aux mêmes titres que les autres sens, à la bonne réalisation de nos missions, même si l'on ne l'apprend pas à l'école.

Observez comme tout est fait dans la société actuelle pour masquer la complexité des odeurs. On nous apprend :

- à ne pas sentir (sentir manifestement son assiette, son voisin, est considéré comme une faute d'éducation),
- à avoir honte de nos odeurs corporelles (haleine, selles, urines, transpirations, sécrétions sexuelles, règles), et les commerciaux se délectent de nous vendre des déodorants et des parfums en tous genres,
- à nous méfier des odeurs liés à la mort (le malade, le vieux, le mort pue, il faut s'en méfier et s'en éloigner),
- à consommer des produits confectionnés avec des arômes neutres ou synthétiques,
- à faire comme si l'odorat ne servait qu'à sentir de belles choses (fleurs, publicité).

Les étapes de l'olfaction

L'intensité :

L'intensité d'un vin représente la quantité d'arômes perçus. Certains vins sentent très peu, d'autres sont très intenses. Les cépages comme le muscat, le gewurztraminer et le viognier sont très aromatiques, d'autres comme le tannat, le carignan ou l'ugni blanc le sont beaucoup moins. L'âge du vin joue sur l'intensité. Un vin prêt à boire devrait avoir un nez bien ouvert. S'il est trop jeune et qu'il a été élaboré pour vieillir, il sentira peu, on dira alors qu'il est fermé.

Agréable ou désagréable :

Quand vous sentez ce vin, avez-vous envie de le boire ? Si oui, pourquoi ? Quels sont les arômes qui vous suggèrent le plaisir ? Sinon, quels sont ceux qui vous dérangent, voire vous repoussent ? Vous seul pouvez décider de vos goûts. Si vous ne supportez pas l'odeur animale des vins vieux, cela vous regarde, mais que ressentent vos amis ? La notion de bonne ou mauvaise odeur provient d'un apprentissage culturel et émotionnel. Si votre mère tant aimée laissait attacher systématiquement ses plats, quand elle aura disparu à chaque fois que vous sentirez cette odeur caractéristique de brûlé, vous aurez une tendre larme à l'oeil. Inversement si votre institutrice de CM2, tant haïe, portait du Chanel N°5, vous fuirez cette odeur toute votre vie.

Les arômes qui sont considérés comme des défauts :

bouchonné, piqué (ascendance, acétate d'éthyle), éventée, oxydée (bouteilles ouvertes trop longtemps ou défaut de vieillissement), odeur de vieux bois croupi, les vins très musqués (notes de réduction marquées), les arômes d'hydrocarbures (pétrole, gaz), les notes de sueur de cheval (levures *Brettanomyces*), les notes herbacées (branches et feuilles écrasées), les vins trop soufrés...

Les caractères :

Les caractères des vins sont liés aux cépages, à leur état de maturité, aux types de vinifications et d'élevage.

Le cépage :

Les caractères liés aux cépages sont difficilement identifiables à part pour certains qui sont assez reconnaissables comme le muscat, le viognier ou le sauvignon. La syrah est un cépage assez typé, ainsi que le grenache noir. Mais l'apparition des techniques qui permettent l'extraction de notes plus fruitées ou les montées des taux d'alcool rendent l'identification plus complexe.

L'état de maturité : Une syrah ramassée à peine mûre aura des arômes différents d'une syrah ramassée bien mûre ou très mûre. L'état de maturité est plus facile à reconnaître que le cépage.

- **Les raisins en sous-maturité** présentent des notes végétales herbacées fraîches (feuille froissée, branche écrasée), de fruits verts (agrumes, raisins, prunes, framboise, fraises, cassis, groseille),
- **Les raisins à maturité** présentent des arômes de fruits mûrs, des notes florales,
- **Les raisins en surmaturité** donnent des arômes de fruits compotés, de fruits macérés dans l'alcool, de caramel, de miel.
- **Les raisins fortement abîmés**, pourris, couverts d'oïdium ou de mildiou, grêlés, trop sulfatés apportent des arômes déviants au vin.

Un cabernet sauvignon ou un sauvignon blanc ont des notes herbacées très marquées quand ils manquent de maturité. Un merlot présente des notes très alcooleuses et compotées quand il est

trop mûr. Un sémillon servant à faire du liquoreux doit être ramassé en surmaturité. Un sauvignon blanc servant à faire un vin blanc très vif à consommer avec des huîtres doit être ramassé juste à maturité.

Le type de vinification :

La température et la durée de la macération modifient les arômes des vins. Les températures fraîches permettent de conserver plus d'odeurs fruitées. Les macérations à froid réalisées avant fermentation donnent des vins plus fruités. Les longues macérations à chaud des rouges donnent des arômes plus lourds. La manière de faire les remontages, la durée de la fermentation alcoolique et de la fermentation malolactique modifient les arômes par apport plus ou moins important d'oxygène et de produits secondaires synthétisés par les levures et les bactéries.

L'âge :

Dans les vins on trouve trois types d'arômes :

- primaires,
- secondaires,
- tertiaires.

Les arômes primaires : Ce sont les arômes apportés par les cépages, que l'on trouve dans le moût avant toute fermentation : les arômes de fruits frais, de végétal frais sont des arômes primaires

Les arômes secondaires : Ils apparaissent lors de la fermentation alcoolique, de la macération sous alcool et de la fermentation malolactique. Les arômes fermentaires contiennent des alcools supérieurs iso-butanol, iso-propanol, alcool amylique, hexanol. Ces alcools se combinent avec des acides faibles pour former des esters durant la fermentation malolactique (butanoate d'éthyle, lactate d'éthyle). Les odeurs d'alcool, de levures, de brioche sont des arômes secondaires.

Les arômes tertiaires : Lors du vieillissement, les arômes primaires et secondaires vont subir des évolutions, en particulier liées à l'apport d'oxygène. On parle d'apparition du bouquet ou d'arômes tertiaires. Les arômes de sous-bois, de pruneau, de noisette, de cires d'abeilles, de gibier, de café, de pain grillé sont des arômes tertiaires.

En fonction de son âge, le vin contiendra de plus en plus d'arômes tertiaires et de moins en moins de primaires. C'est pour cette raison que la reconnaissance d'un cépage est souvent plus aisée sur des vins récents que sur des vins évolués.

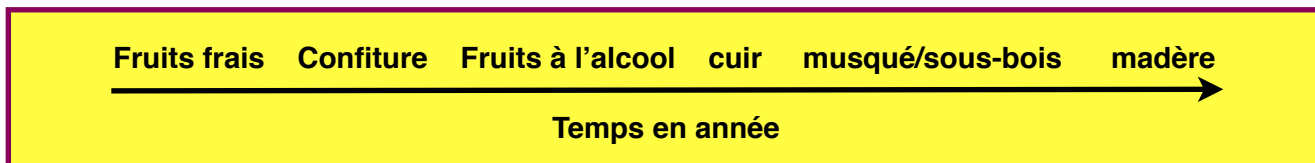
Un vin jeune développe des arômes de fruits frais. Un vin qui commence à évoluer prend des notes de confiture de fruits. Avec le temps, l'alcool se fond avec les notes de fruits et l'on obtient des arômes de fruits à l'alcool (cerise à l'alcool, liqueur de cassis, de framboise). Plus le temps passe et plus le fruit tend à disparaître pour laisser place aux notes animales. Au début, c'est juste des notes de cuir, puis apparaissent des notes musquées.

Vous ne voyez pas ce que sont les notes musquées ? Je vous suggère lors de votre prochaine marche en forêt d'ouvrir un peu les yeux et de lever un lièvre. Après l'avoir gentiment euthanasié et lui avoir retiré sa belle fourrure, vous découvrirez, en lui ouvrant le ventre, une belle odeur musquée. Bon, si vous êtes du genre protection de la nature et/ou végétarien, je vous propose une deuxième possibilité : vous êtes un homme, je vous conseille de partir faire un jogging dimanche prochain, d'environ 15 km, 5 si vous êtes non-pratiquant. Arrivez au bout de votre course, humez intensément vos aisselles et là vous découvrirez une odeur musquée très intéressante (et légèrement différente de celle du ventre de lièvre, quoi que...). Vous êtes une femme, vous pouvez accompagner votre beau coureur. Si vous êtes du genre qui n'aime pas courir, vous pouvez attendre sagement l'odeur convoitée à la maison. Vous êtes célibataire ? Vous trouverez bien un ami joueur.

En plus des notes animales, le vin acquiert des notes de sous-bois, d'humus, de champignon, d'épices. Les vins trop vieux se dépouillent et prennent des arômes de madère, de pruneaux ou de vinaigre.

Les arômes sont différents types de molécules qui se trouvent sous formes liés ou libres dans le raisin. Ce sont essentiellement des terpènes, des caroténoïdes, des composés cystéinylés et des pyrazines. L'évolution des arômes est due aux réactions biochimiques qui se produisent entre les différentes molécules présentes dans le vin. Leur recombinaison avec d'autres molécules entraîne des modifications de leur odeur. Les réactions consomment de l'oxygène qui peu à peu va venir à manquer dans le vin qui est contenu dans un récipient hermétique, les notes de réduction vont alors apparaître.

Pour récapituler, un vin avec un nez de fruits rouges est jeune, s'il est sur les notes de confiture de fruits rouges il peut encore vieillir. S'il commence à sentir le madère, c'est qu'il est grand temps de le boire. Les arômes évoluent de la façon suivante :



Les familles d'arômes :

On peut classer les arômes par famille d'odeur en fonction de l'analogie d'arômes qu'elle représente :

- florale
- fruitée
- amylique
- végétale
- épicée
- animale
- empyreumatique
- minérale
- oxydative
- déviation bactérienne
- déviation levurienne
- autre

Bien sûr, on ne trouve pas de cassis, de banane ou de chien mouillé dans le vin, mais des molécules qui ont des arômes qui font penser à ces produits. Il est aujourd'hui possible d'identifier de plus en plus de molécules.

Il n'est pas indispensable de trouver la molécule exacte sauf en cas de défaut, mais plutôt de comprendre où en est le vin.

Peut-il supporter le vieillissement? Avec quels plats les arômes peuvent-ils s'associer? Que m'indiquent les arômes sur les difficultés rencontrées au cours de la maturation ou de la vinification .

Le type d'élevage :

La taille des cuves, la fréquence des soutirages et des ouillages, la mise sous bois influencent le vin en lui donnant des arômes d'élevage.

L'apport d'oxygène enlève les notes de réduction (œuf pourri, peau de mouton, sardine grillée, pièce renfermée...), mais si l'oxydation est trop marquée cela peut nuire au fruit. Parfois l'effet oxydatif est recherché comme pour les vins doux naturels rancio, le vin jaune ou le xérès.

Si l'ouillage (remplissage des contenants lorsque le niveau diminue par évaporation ou changement de température) est mal réalisé, des bactéries peuvent s'installer et donner des arômes de piqué ou autres.

Le passage sous bois apporte des notes de torréfaction, de caramel, de vanille. Ces notes ne doivent pas écraser les autres arômes. L'utilisation de copeaux procure des arômes qu'il convient de bien maîtriser (goudron, fumée, torréfaction) et il est toujours préférable de bien vérifier leur utilité même s'ils sont autorisés, cela s'applique également au passage en fût qui peut déséquilibrer le vin s'il est trop marqué..

L'élevage sur lies donne des arômes levuriens et en particulier de brioche (champagne, muscadet, blanc de garde).

À SAVOIR :

La reconnaissance des arômes prend en compte de nombreux paramètres, en particulier votre état émotionnel, et si vous êtes d'un naturel trop cartésien, trop sûr de vous ou trop anxieux, l'apprentissage sera plus long. Patience, modestie, humour, curiosité et beaucoup, beaucoup de travail, permettent de progresser.

Pensez à comparer des choses faciles : un vin jeune à un vin vieux, un Bourgogne à un Saint-Chinian, un vin très boisé au même vin non boisé.

Donnez-vous le temps d'apprendre et de bien mémoriser.

famille	arôme primaire	arôme secondaire	arôme tertiaire
florale	acacia, tilleul, genêt, rose, violette	liqueur d'acacia	miel d'acacia, de tilleul, cire d'abeille
fruitée raisin rouge	fruits rouges crus : raisin, cassis, framboise, fraise, myrtille, prune	fruits rouges confiturés et à l'alcool	mûre, pruneau
fruitée raisin blanc	fruits blancs crus : raisin, poire, pomme, coing, abricot, pêche	fruits confiturés et/ou macérés à l'alcool	abricot sec, poire séchée
fruitée agrumes	citron, pamplemousse, orange, mandarine	liqueur d'agrumes	agrumes confits, en particulier pamplemousse et orange.
fruits exotique	banane, ananas, litchie, fruits de la passion, mangue	liqueur de fruits exotiques	banane, ananas séchées.
fruits secs			raisins secs, noisette, amande, noix
végétal frais	herbe juste coupée, bourgeon de cassis, buis, lierre, feuille ou rafle écrasée, poivron vert		
végétal sec	foin, luzerne, herbe de garrigues		bois, tabac, sous-bois, thé, réglisse
champignon			truffe, cèpe
fermentaire		levures, brioche beurre, lait, crème, yaourt	
minérale			hydrocarbure (pétrole), pierre à fusil
épicée			cannelle, fenugrec, poivre, genièvre, noix de muscade
empyreumatique			vanille, bois torréfié, chocolat, café, pain grillé, caramel, goudron, fumée
amylique		bonbon anglais, vernis	
animale agréable		cuir	cuir, musc, gibier
animale désagréable	pipi de chat		sueur de cheval, poulailler, souris, faisandé
oxydative		pomme blette, noix	pomme blette, noix rance
réduction		cuir, réduit	chien mouillé, pièce renfermée, oeuf pourri, mercaptan
défauts divers	iode	géranium, soufre	moisi, croupi, bouchonné, piqué...

3 - L'œil

Pour observer un vin, il est préférable d'être dans une pièce bien éclairée. On utilise une feuille de papier blanc, pour éviter l'addition des couleurs entre elles. Si la lumière ne vous satisfait pas, levez-vous et approchez-vous d'une fenêtre. Dans la couleur on observe :

- Intensité colorante
- Type de couleur
- Brillance
- Limpidité
- Viscosité.

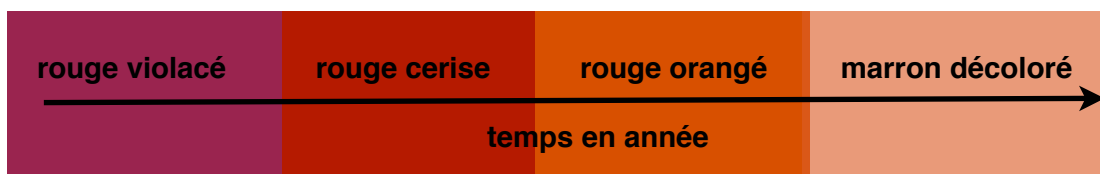
La couleur des raisins est transmise par des molécules qui se situent dans la peau des raisins, sauf dans le cas des raisins teinturiers (alicante Bouschet) qui en ont également dans la pulpe. Les molécules qui colorent le raisin font partie du groupe des polyphénols. Ce sont les anthocyanes qui donnent la couleur rouge et les flavonoïdes qui ont des teintes jaunes et que l'on retrouve dans les raisins blancs et rouges.

Couleur des vins rouges :

La couleur rouge des raisins provient des anthocyanes. Il y a en plusieurs familles et chaque cépage en contient un nombre plus ou moins important. La couleur des anthocyanes est influencée par le pH du milieu, ainsi que par l'état de combinaison avec d'autres molécules. On trouve également des flavonols, qui ont une teinte jaune et qui apparaissent de plus en plus avec le vieillissement, favorisant les teintes plus orangées.

L'état de maturité du raisin va également influencer la couleur. Un raisin qui manque de maturité a une couleur moins soutenue qu'un raisin qui est bien mûr. La macération permet l'extraction des anthocyanes. On peut décider d'extraire peu ou beaucoup de couleur en fonction du vin à produire (blanc de noir, rosé, rouge léger, rouge charpenté).

Un vin rouge jeune a une teinte rouge violacé, qu'il perd peu à peu pour gagner une teinte rouge cerise. Avec le temps, les notes orangées apparaissent. Si le vin est trop vieux, il prend une teinte marron décoloré et se trouble. L'intensité de la couleur dépend du cépage, de son mode de culture et de vinifications. Certains cépages sont très violacés comme la syrah ou le cabernet sauvignon, d'autres sont moins foncés comme le pinot noir ou le cinsault. Ils ont alors tendance à s'oxyder plus vite et à acquérir plus rapidement une teinte orangée. La couleur des vins rouges évolue de la façon suivante :



Prenez le temps de bien observer la couleur, car elle vous apporte des informations précieuses, en particulier l'aptitude du vin à vieillir. Les années chaudes en région chaude vont donner des vins qui peuvent mal vieillir par manque d'acidité, vous pourrez le repérer par le nez (apparition notes animales rapides) et la couleur (apparition de notes orangées précoces).

Couleur des vins rosés :

La couleur des vins rosés dépend du cépage, de sa maturité et du temps de macération avant le pressurage. Certains rosés sont très pâles presque incolore, d'autres sont assez foncé donnant l'impression d'être des vins rouges pâles.

rose incolore	rose violacée	rose rouge	rose	rose orangée
---------------	---------------	------------	------	--------------

- Plus un vin rosé est oxydé, plus il prend une teinte orangée.
- Plus un vin est longuement macéré, plus il est foncé.
- Le cépage apporte la nuance, violacée, rouge, rose.
- Les rosés de pressée directe sont souvent peu colorés.
- Les clarets sont des rosés à macération longue.

En vieillissant, les vins rosés ont tendance à prendre une teinte très orangée et des arômes d'oxydations plus ou moins marqués.

Couleur des vins blancs :

La couleur des vins blancs est plus difficile à analyser que celle des vins rouges. Elle dépend du cépage et du contact des raisins avec l'air. Plus un vin blanc sera protégé de l'oxygène durant son élaboration, plus il sera pâle. Les vins blancs jeunes ont des reflets verts, en vieillissant, ils prennent des reflets dorés. Quand ils sont très âgés, ils prennent une teinte ambre.

Jaune incolore	jaune vert	jaune paille	jaune doré	jaune ambré
----------------	------------	--------------	------------	-------------



- L'élevage en fût de chêne favorise l'acquisition d'une teinte jaune de plus en plus soutenue.
- Le long vieillissement une teinte jaune ambré.
- certains cépages s'oxydent plus facilement, ou contiennent plus de pigments jaunes.

La couleur des vins blancs est donnée par des pigments faisant partie de la famille des polyphénols, ils font partie du groupe des flavonoïdes (flavonols, flavanols et flavones).

L'intensité colorante :

L'intensité colorante des vins rouges est liée à la quantité d'anthocyanes et à leur état de combinaison avec d'autres molécules. Un vin jeune a des reflets violacés, un vin jeune issu d'un cépage coloré et macéré afin d'extraire le maximum de couleur sera foncé.

L'intensité colorante nous renseigne sur la maturité des raisins et sur le devenir du vin. Un vin rouge de garde doit avoir une couleur foncée quand il est jeune, on doit avoir du mal à voir à travers le vin. Le malbec, surnommé le vin noir contient un grand nombre d'anthocyanes qui donne au vin une couleur très soutenue.

Le pinot noir présentera toujours une teinte moins soutenue que celle du malbec.

Un vin blanc qui vieillit prend une teinte jeune de plus en plus soutenue. Le chardonnay cultivé en petit rendement, puis élevé en barrique à une couleur jaune de plus en plus dorée et foncée.

Les liquoreux ont souvent une teinte plus foncée que les blancs secs.

La couleur jaune provient de l'oxydation de molécules (les flavones) qui se trouvent dans les raisins blancs et rouges.

La brillance :

C'est la capacité du vin à refléter la lumière. Elle est liée au climat. Plus le climat est froid, plus les vins sont acides et plus ils sont brillants. Les produits de collage du vin, le mode de filtration influent sur la brillance.

La viscosité :

C'est la capacité du vin à adhérer au verre quand on le fait tourner. On parle souvent de larmes ou de jambes. Plus les larmes sont épaisses et lentes à descendre plus le vin est riche en sucre et en alcool. Les vins liquoreux sont très visqueux. Les vins blancs très secs sont très peu visqueux.

La limpidité :

C'est la capacité de voir à travers le vin, sa transparence. Le moût de raisin, le jeune vin ne sont pas limpides, car ils contiennent des matières en suspension (pulpe, levures, diverses particules). La limpidité du vin est obtenue laissant reposer les vins (décantation) de préférence au frais. Le vieillissement permet un éclaircissement progressif des vins en cuve ou en barrique. Le soutirage permet de séparer le vin plus clair des lies.

Pour obtenir une meilleure limpidité et une meilleure stabilité du vin blanc, on réalise un débourage qui consiste en un collage à la bentonite (argile) afin de capter les protéines et les molécules pouvant altérer la teinte et le goût du vin. Avant la mise en bouteille, les vins peuvent subir un collage de finition afin de les rendre plus brillants et plus limpides.

La filtration favorise la limpidité, la brillance, diminue le nombre de microorganismes dans le vin (levures, bactéries), mais décharne également le vin et diminue l'intensité colorante.

Aujourd'hui, de plus en plus de vignerons choisissent de moins intervenir sur les vins, pour les rendre plus «naturels». Ce phénomène récent peut entraîner des soucis sur les bouteilles. Le problème ne sera que transitoire le temps que les vignerons mesurent mieux les risques. Il est en effet très mauvais pour l'image d'un domaine de voir une cuvée retournée au domaine après expédition pour cause de limpidité défailante ou autres.

Pour récapituler

- **Couleur légère** = rendement élevé, manque de maturité, année pluvieuse et fraîche, cépage contenant peu anthocyanes, macération courte ou absente.
- **Couleur soutenue** = rendement faible, millésime chaud, maturité ou surmaturité, macération longue ou cherchant à extraire de la couleur.
- **Teinte violacée** = jeunesse du vin rouge, absence d'oxydation.
- **Teinte cerise** = début de recombinaison des anthocyanes, début de vieillissement, élevage en barrique.
- **Teinte orangée** = forte recombinaison des anthocyanes, apparition des notes jaunes liées aux flavones, vieillissement avancé.
- **Teinte marron décoloré** = très forte recombinaison des anthocyanes, vieillissement très avancé, souvent associé à des notes de pruneau, de madère et/ou de piqué.
- **Teinte jaune vert** = jeunesse du vin blanc, très peu oxydation.
- **Teinte jaune paille** = bonne maturité des raisins, début de vieillissement, oxydation.
- **Teinte jaune doré** = raisin ramassé en surmaturité, vieillissement avancé, oxydation présente, élevage en barrique.
- **Teinte jaune ambrée** = vieillissement très avancé, souvent associé à des notes de noix, d'orange confite, de madère et/ou de piqué.
- **Vin brillant** = acidité marquée
- **Vin mat** = acidité faible
- **Larmes très discrètes** = peu de viscosité, peu d'alcool et glycérol (blanc très sec, vin peu alcoolisé)
- **Larmes très marquées** = vin en surmaturité, beaucoup d'alcool et/ou de glycérol.
- **Vin limpide** = vin filtré, collé, absence de particules en suspension.
- **Vin trouble couleur homogène** = absence de filtration
- **vin trouble accompagné d'une couleur non homogène** = vieillissement trop avancé, floculation des protéines (blanc), autres problèmes (casse, développement bactéries ou levures en bouteille).
- **Vin présentant un dégagement gazeux à l'ouverture recherché** = méthode d'élaboration du vin permettant de conserver le CO₂ produit durant la fermentation alcoolique. Possibilité d'ajouter du CO₂ exogène (non produit par les levures) dans certains cas.
 - Dégagement faible : préservation du CO₂ par contrôle de l'aération et de la température (gaillac perlé).
 - Dégagement important (mousseux) : Il existe deux grandes techniques : une seule fermentation alcoolique finissant en bouteille (gaillac méthode ancestrale, blanquette de Limoux) ou deuxième fermentation alcoolique totalement réalisée en bouteille (champagne, crémant)
- **vin présentant un dégagement gazeux à l'ouverture non recherché** = trop de CO₂ laissé à l'embouteillage, maladie bactérienne ou levurienne.

4. La bouche

Le vrai intérêt de la dégustation repose sur le désir. On commence à humer un vin avec les yeux fermés ou ouverts et l'on s'image une histoire, puis on prend le temps de regarder sa teinte, de vérifier si l'histoire du nez lui convient. Plus ces deux premières phases sont longues plus le désir augmente. On imagine des sensations, on recherche des souvenirs passés qui pourraient nous indiquer quelques détails intéressants. Souvent on a déjà une idée de la qualité du vin, mais si l'on a appris la patience on n'a encore rien tranché, on attend la bouche pour conclure. Et là souvent on s'étonne de découvrir des saveurs qui n'étaient pas attendues. Un nez flatteur à la couleur chatoyante propose une bouche déséquilibrée par son acidité, son amertume, son alcool ou ses tanins. Inversement, un nez douteux, car réduit peut laisser une sensation en bouche inoubliable. Plus vous serez à la recherche de ses plaisirs là du vin, moins vous serez attirés par l'alcool. La consommation d'alcool détend, mais a des effets secondaires. La recherche des qualités d'un vin favorise la concentration, la mémorisation, le calme, détend (si les conditions normales de dégustation sont respectées) et n'a aucun effet secondaire négatif, au contraire à long terme les effets secondaires sont positifs sur votre qualité de vie. Et ce qui est appris avec le vin peut-être élargie à votre quotidien (prendre le temps de préparer des plats, de les déguster avec attention, prendre le temps d'écouter, de regarder et de sentir vos proches, prendre le temps de comprendre, de lire, de s'informer).

Surtout, ne vous précipitez pas pour estimer la qualité d'un vin. Il faut souvent plusieurs années pour l'élaborer, alors accordez-lui cinq minutes avant de le juger. Soyez attentif aux changements des perceptions au cours du temps : quelles sensations avez-vous à l'attaque ? Cela se maintient-il en milieu de bouche ? Quelles sont les perceptions ressenties en finale, deux ou trois minutes après avoir recraché le vin ?

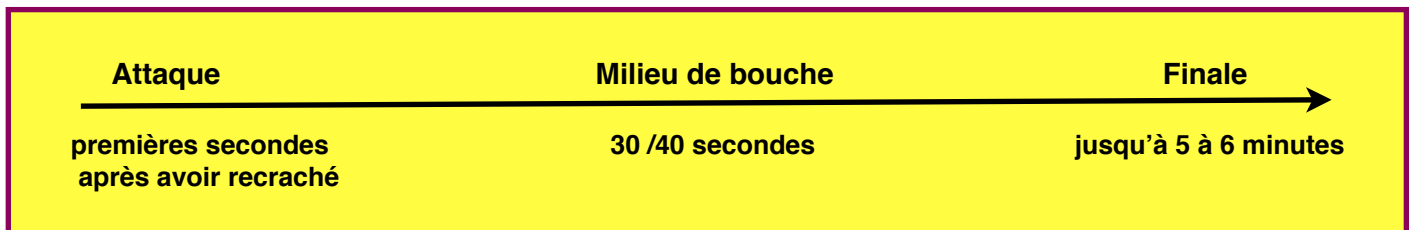
Ce n'est pas culturel chez nous, ni très classe, mais dans l'objectif de déguster de très nombreux vins (et plus encore), il est normal de les recracher..

En bouche, on perçoit :

- Les arômes de bouche ;
- Le goût : amertume, acidité, sucrée , salée
- Les sensations tactiles : alcool, astringence, température, volume, gaz, gras.

Le vinificateur cherche à équilibrer ses différentes sensations. Chaque type de vin a un profil particulier, qu'il faut apprendre à analyser.

- L'acidité arrive en premier, suivi du fruit, du gras, de l'alcool et de l'amertume puis des tanins.
- L'acidité peut être très forte à l'attaque puis équilibrée en finale ou restée forte jusqu'en finale.
- L'amertume peut-être équilibrée par les arômes ou pas. Une amertume dominante en finale, non fondue peut gêner la dégustation.
- Les tanins mettent un certain temps à apparaître et ils restent longtemps en bouche, souvent plusieurs minutes.
- La finale d'un vin rouge est fréquemment sur les tanins et l'amertume.
- La finale d'un vin blanc sec plutôt sur l'acidité, le gras et l'amertume.
- La finale d'un blanc liquoreux est sur le sucre.



Comment fonctionne la reconnaissance des sensations en bouche ?

L'organe de la gustation comprend :

- des récepteurs périphériques (les bourgeons du goût)
- des voies nerveuses (nerf gustatif, nerfs faciaux et pneumogastrique, trijumeaux)
- des connexions au niveau du système nerveux central.

La cavité buccale est délimitée par le palais, par le plancher de la bouche et l'intérieur des joues. Les arcades dentaires et la langue sont situées dans la cavité buccale. Cet ensemble est tapissé par une muqueuse. Celle-ci joue un rôle essentiel, car elle est pourvue de terminaisons nerveuses qui permettent la reconnaissance des sensations perçues et de glandes sécrétives diverses, indispensables à la digestion et à la protection contre les pathogènes extérieurs.

La salive assure le transport des molécules jusqu'aux cellules neuro-sensorielles des bourgeons du goût.

Les cellules sensorielles réceptrices sont groupées dans des formations compactes appelées bourgeons du goût, qui sont réparties sur la muqueuse buccale. Ces organes ont une forme d'oignon, une hauteur de 70 à 80 microns, sur une largeur de 40 microns.

Nous disposons de 500 000 cellules réceptrices gustatives qui sont sous-divisées en groupe de 30 à 80 cellules par bourgeon gustatif. Ceux-ci sont principalement situés sur la langue, mais également sur le voile du palais, sur les parois pharyngées et sur la face antérieure de l'épiglotte.

Les bourgeons du goût apparaissent vers 3 à 4 mois chez le fœtus, sont très nombreux et sont localisés également sur les gencives et la face inférieure de la langue. Avec le vieillissement le nombre de bourgeons décroît et leur répartition évolue se situant essentiellement sur les rebords de la langue chez les personnes très âgées.

La langue est constituée par un squelette fibreux et par de nombreux muscles assurant sa mobilité. Les muscles sont recouverts par la muqueuse linguale. Cette muqueuse est peu épaisse sur la face inférieure de la langue, mais très épaisse sur la partie supérieure. Sur sa face supérieure et sur les côtés, elle présente un aspect non lisse, car hérissée de papilles.

En bouche les différentes sensations perçues sont :

- la saveur gustative
- l'olfaction gustative
- les sensations trigéminales

La reconnaissance des messages est complexe. La saveur gustative est plus complexe que ce que l'on croyait, ne se résume pas aux 4 saveurs fondamentales (sucré, acide, amer, salé), il y a également l'unami (sensation procurée par le soja, le viandox ou le bouillon cube) et on est en train d'en chercher d'autres (saveur permettant la reconnaissance des différents types de gras, les saveurs tanniques, métalliques, piquantes, celle de l'amidon). Le schéma simple de reconnaissance en fonction de la localisation sur la langue des papilles n'est plus valable. Les avancées actuelles en sciences vont permettre de connaître de mieux en mieux le fonctionnement

des cellules sensorielles. Vous pouvez apprendre à reconnaître les sensations en bouche en vous entraînant avec des solutions amères, sucrées, acides et salées. Prenez soin de bien faire bouger le vin en bouche afin que le maximum de papilles et autres cellules sensorielles soient sollicitées.

Pour le vin les sensations gustatives sont multiples et liées à :

- l'acidité
- l'amertume
- le gras
- les tanins
- l'alcool
- le sucre

a.L'acidité :

L'acidité du vin est due à plusieurs acides, en particulier les acides tartrique, malique, lactique et citrique. Ces acides sont naturellement présents dans le vin, car issus des raisins ou pour le cas de l'acide lactique d'une transformation de l'acide malique par les bactéries lactiques.

Il existe aussi une acidité qui est due à des déviations. L'acidité volatile contient en particulier l'acide acétique qui provient de la transformation de l'éthanol et qui change progressivement le vin en vinaigre.

L'acidité influe sur la qualité de la salive. Dès qu'une solution acide est reconnue en bouche, la salive devient beaucoup plus abondante et fluide afin de baisser le pH à des aliments ou boissons ingérer et protéger l'intégrité de l'estomac. La salive a normalement un pH proche de 6,7, soit assez proche de la neutralité (pH7). Vous pouvez vous entraîner à apprécier la fluidité de votre salive. Une bouche sèche traduit un déséquilibre (manque d'hydratation en particulier).

Pour progresser dans la reconnaissance de l'acidité, il faut être attentif à votre consommation d'aliments et de boissons acides au quotidien.

Les vins sont très acides, la bière est peu acide, peu tannique, mais amer, les agrumes, les kiwis, les tomates, les cassis sont très acides, la fraise est moins acide que la framboise. La pomme est plus acide que la poire, mais parfois en fonction de l'état de maturité et de la variété cela peut-être l'inverse.

Vous pouvez vous entraîner à goûter :

- Des fruits d'un même arbre fruitier, d'une vigne (la treille sur votre terrasse) et observer comment l'acidité évolue avec la maturité.
- des fruits d'une même espèce, mais de variétés différentes (vous vous achetez une pomme de chaque variété sur le marché),
- tous les aliments de votre quotidien,
- des soupes, des sauces dans laquelle vous remontez l'acidité avec du citron, de la moutarde, du jus de tomate, du vin, du vinaigre.

Le sauvignon, le cabernet franc, le chenin, le riesling sont des cépages qui malgré un rendement moyen produisent des vins avec une acidité marquée. Ces vins donnent de bons résultats en année chaude.

Le merlot, le grenache noir, le sémillon sont des cépages qui malgré un rendement moyen donnent des vins peu acides. Ces vins peuvent manquer d'acidité en année chaude. La syrah, réagit beaucoup au climat. Dès que le climat est trop frais, elle donne des vins nettement plus acides qu'en zone méditerranéenne.

b.L'amertume :

L'amertume est une sensation que l'on va retrouver dans tous les vins. Elle est liée aux polyphénols du raisin. On trouve de l'amertume dans presque tous les végétaux. L'état de maturité influe sur l'amertume de nombreux végétaux (salade se mettant en fleur, endive verdissant au contact de la lumière...). L'amertume est contenue dans les peaux, les pépins et les rafles. Elle est due à plusieurs molécules. Elle a été très mal étudiée dans le domaine du vin jusqu'à récemment. On commence à trouver des travaux qui traitent de cette question. La détection de l'amertume est très variable d'une personne à l'autre. Au cours de l'évolution, la protection contre les aliments amers (feuilles, fruits, baies) a pu représenter une adaptation très intéressante pour la survie pour les espèces herbivores et omnivores. Les plantes ou parties de plantes toxiques sont souvent accompagnées par une sensation amère prononcée. Une ingestion accidentelle peut être compensée par un rejet rapide, avant ingestion. Les papilles caliciformes ont une position en V, qui fait comme en système de filtration avant ingestion.

Les nouveaux nés issus de toutes les régions du monde ont une réaction de rejet dès qu'on leur place en bouche une solution amère. Ce n'est pas du tout le cas pour les solutions sucrées... Le jeune enfant, l'adolescent puis adulte va devoir se rassurer, s'habituer à la sensation amère par apprentissage culturel. En France, il est intéressant de suivre la voie d'apprentissage : les légumes amers, en particulier les endives, sont souvent rejetés par les jeunes enfants. En général le côté positif de l'amertume est donné par le café (l'adulte plonge un sucre dans son café et le donne à son enfant) puis par le vin (un fond de vin mélangé avec des fruits et du sucre, puis un fond de verre pour une occasion familiale) et la bière.

L'accès à des boissons réservées à des adultes est valorisant pour l'enfant qui apprend progressivement à tolérer l'amertume. L'identification des jeunes garçons à leur père dans les sociétés occidentales facilite la consommation de boisson amère et alcoolisée.

La grande hétérogénéité interindividuelle de perception de l'amertume provient très certainement de l'histoire de leur éducation au goût amer. Si un enfant a un père ou une mère alcoolique violent(e), l'amertume du vin sera dure à accepter. Si les parents forcent leurs enfants à manger des légumes ou des fruits amers, le blocage pourra être très durable. Le jeu durant l'élaboration des plats et durant les repas facilite la consommation de produits amers. Si vous fabriquez une superbe maison en courgettes et en carottes, votre enfant sera bluffé. Pour les endives il faut un peu plus ruser, mais avec un minimum de disponibilité, de créativité et de patience on y arrive.

Causes à l'origine de vins amers :

- Les plants qui ont souffert de sécheresse,
- Le passage en fut, la trituration des raisins, les macérations trop poussées.

L'amertume peut diminuer au cours du vieillissement, mais ce n'est pas toujours le cas. Dans certains vins présentant des déviations elle peut au contraire se renforcer avec l'âge.

Comme pour l'acidité, chaque cépage a un profil plus ou moins amer, qui va ensuite être renforcé ou pas par la manière de travailler les raisins et le vin.

Les vins qui sont peu aromatiques ont fréquemment un profil amer plus marqué que les autres, car l'amertume est mieux perçue, elle n'est pas cachée par les arômes et le gras.

**L'acidité, les tanins renforcent la sensation d'amertume.
Les arômes, le gras, le sucre diminuent la sensation d'amertume.**

Le merlot, le cabernet sauvignon, la syrah ont fréquemment une teneur en amertume élevée. Elle est souvent moins perçue sur la syrah, car celle-ci est plus aromatique que les deux autres.

Comment s'entraîner à reconnaître l'amertume ?

Le café, la quinine, le cacao, les endives, le pamplemousse, la bière sont des produits amers. Vous pouvez vous entraîner sur des solutions à base de quinine ou de caféine (pas simple à trouver), ou tout simplement en goutant avec attention des chocolats à différents pourcentages de cacao, même chose pour le café.

Pour les légumes et les fruits, essayer de reconnaître si la sensation dominante est l'amertume, l'acidité, les tanins ou le sucre.

c. Les tanins :

Ils font partie du groupe des polyphénols. On trouve deux qualités de tanins dans les vins :

- **Tanins catéchiques** : issus du raisin, qui se localisent dans la peau, les pépins et les rafles,
- **Tanins ellagiques** : issus du chêne (barrique ou copeaux).

Les deux types de tanins donnent des sensations différentes aux vins. Les tanins du fût de chêne apportent une sensation de bois sec, ils peuvent assécher le vin si celui n'a pas assez de matière.

Les tanins du raisin sont plus ou moins combinés et plus ou moins fins, pouvant donner la sensation de noix verte, de branche fraîche écrasée. Ils n'assèchent pas le vin comme les tanins du bois, ils le durcissent quand ils sont grossiers.

Pour vous donner une idée, vous pouvez vous amuser à garder longuement en bouche un morceau de chêne sec (le mieux est de le faire avec des copeaux) et noter ce qui se passe. Puis vous allez goûter des tanins de pépins, de rafles et de peaux de raisin. Faites-le souvent.

La qualité des tanins conditionne le prix du vin et sa finesse. Plus le vin possède des tanins soyeux, peu agressifs, plus un travail attentif a été apporté au raisin, au transport, à la macération, au pressurage.

Chaque cépage donne des tanins particuliers. À vous d'apprendre à les reconnaître. De nombreux vins présentent des arômes de qualité faible à moyenne, souvent par manque ou excès de maturité et désire de produire des vins trop tanniques et/ou trop boisés.

Le tannat, le malbec, la négrette, le braucol, le cabernet sauvignon, le carignan sont des cépages possédant un fort potentiel tannique. Ils donnent facilement des vins charpentés.

La syrah, le merlot, le mourvèdre, le grenache noir, le duras, le cabernet franc sont des cépages qui ont une richesse en tanins moyenne. Ils donnent facilement des vins ronds. En diminuant les rendements, en poussant les macérations post fermentaire, ils peuvent donner des vins charpentés mais qui seront moins dense qu'un vin élaboré à base de cépage tannique.

Le pinot noir, le cinsault, le gamay possèdent peu de tanins. Ils donnent naturellement des vins légers. En baissant les rendements on peut obtenir des vins ronds, mais rarement des vins tanniques (et dans la cas où l'on y parvient ils sont souvent déséquilibrés).

La trituration des raisins au cours de la récolte, du transport, de l'éraflage, du foulage, du pompage, du pressurage peut être à l'origine de tanins durs. Le délestage, les remontages peuvent extraire des tanins grossiers, particulièrement à partir de la mi fermentation alcoolique quand le milieu devient alcoolisé et chaud.

d.L'alcool :

Il provient de la transformation de sucres, les hexoses (glucose et fructose), en éthanol par les levures.

Le sucre que l'on retrouve dans le vin peut avoir trois origines :

- Sucre des raisins récoltés (la très forte majorité ou la totalité),
- sucres provenant de moûts concentrés pour l'enrichissement (région chaude, maximum 1 à 2%alc.vol),
- sucres achetés dans le commerce (sucre de canne), région océanique et continentale ayant droit à chaptaliser.

L'enrichissement en sucres peut déséquilibrer les vins s'il est mis en excès. Un vin qui manque d'alcool paraît plat et supporte moins bien le vieillissement.

La baisse du rendement, le réchauffement climatique, le fait de ramasser les raisins très mûrs favorisent l'augmentation du degré d'alcool. En 2012, les vins rouges ayant un pourcentage d'alcool volumique supérieur à 13%al.vol. sont très fréquents et leur localisation ne se réduit pas à la zone méditerranéenne. Le nombre de vins à plus de 14%alc.vol est fréquent en année chaude sur les vins haut de gamme de la grande région méditerranéenne et du Sud-ouest.

La recherche de tanins ronds demande de dépasser la maturité physiologique et favorise des taux d'alcool fort et des acidités faibles. Cela peut entraîner des difficultés de conservation par manque d'acidité.

e.L'olfaction gustative :

Les arômes sont perçus par voie directe par le nez, mais également par rétro-olfaction en bouche. Le mouvement donné au vin en bouche permet de libérer les arômes afin qu'ils soient analysés au niveau de la muqueuse olfactive située au niveau du cornet supérieur contre la lame criblée de l'ethmoïde. Les arômes de bouche sont souvent perçus comme différents de ceux du nez. Cela est lié à différents facteurs.

Quand il sent par voie directe un vin, le dégustateur n'est pas gêné par les autres sensations (tanins, alcool, amertume, acidité..).

Le vin est souvent senti en début de dégustation et les modifications entraînées par l'aération ne sont pas toujours prises en compte.

Le milieu chaud de la cavité buccale, permet, avec les mouvements de la langue d'extraire des arômes différents.

Les arômes de réduction non dominants sont moins ressentis en bouche qu'au nez.

f.Les sensations trigéminales:

Les sensations thermiques

La température d'un vin modifie fortement sa perception. C'est pour cette raison que des conseils de température de service sont fournis. Les cellules sensorielles sont très sensibles aux variations de température. Si vous le désiriez vous pourriez vous étalonner et apprendre à reconnaître la température des aliments mis en bouche. L'ingestion de produits toxiques, brûlant, corrosif peut mettre en péril la survie d'un individu. Une sensibilité forte à tout dommage de la muqueuse linguale et buccale permet une meilleure survie d'une espèce.

La perception de la température va se juxtaposer à la reconnaissance des saveurs et entraîner des modifications des perceptions.

- Une température trop fraîche masque les arômes, souligne l'acidité, durcit les tanins, diminue l'impression de gras.
- Une température trop élevée alourdit le vin, augmente la sensation d'alcool, diminue la sensation d'acidité.

Les autres sensations :

Le volume mis en bouche, la sensation de viscosité, le gras, le piquant, le menthol, l'astringence des tanins vont être repérés en partie de manière tactile.

La réaction de floculation des tanins avec les protéines de la salive apporte une sensation de dessèchement. Plus il y a de tanins plus la floculation est importante et plus la perception est forte.

L'alcool, le glycérol, le sucre participent à la viscosité du vin. Il paraît alors plus ample en bouche.

Un volume de vin trop important gêne la dégustation, il faut pouvoir le faire tourner en bouche. Il faut apprendre à récupérer toujours la même quantité de vin (de manière approximative quand même, pas besoin d'une pipette, bien que..).

Les molécules de la menthe réagissent avec les capteurs sensoriels du froid.

Les molécules du piment et du poivre réagissent avec les capteurs du chaud et de variation de pression (choc sur la muqueuse).

Conclusion des perceptions en bouche

En fonction de ce qui est perçu en bouche, il est possible de classer les vins par catégorie.

Caractéristiques gustatives des différents types de vins

Rouge :

- **Vin léger** : Tanins peu prononcés - Acidité présente - Fruité - Amertume plus ou moins forte - Alcool peu présent (couleur légère)
- **Vin rond** : Tanins présent mais peu agressifs - du gras - arômes fruités et évolués, plus complexes. Acidité moyenne - Assez gras - Alcool variable.
- **Vin charpenté** : Tanins très présents - Passage en fût de chêne fréquent - Alcool souvent fort - Arômes complexes de raisins en surmaturité, de fruits rouges à l'alcool, de vanille, de torréfaction - Amertume souvent présente et plus ou moins fondu - Gras nécessaire (couleur soutenue).

Rosé :

- **Vin vif** : Très peu de tanins. Couleur souvent pâle. Acidité présente - Fruité plus ou moins marqué - Amertume plus ou moins forte - Alcool peu présent.
- **Vin rond** : Tanins présent mais peu agressifs - Acidité moyenne - Assez gras - Alcool variable pouvant dépasser les 14%alc.vol - souvent un peu plus teinté que les rosés vifs.

Blanc sec :

- **Vin très vif à vif** : Acidité très marquée, peu de gras, vin peu aromatique (fruité), assez court en bouche, amertume variable. Ex : sylvaner, gros-plant du pays nantais
- **Vin rond** : Acidité variable, mais non dominante, du gras, des arômes, bonne longueur en bouche, amertume variable. Ex : Bergerac sec, Minervois, Anjou blancs, Ménetou-salon.
- **Vin de garde** : Peu acide, beaucoup de gras, des arômes complexes et intenses de fruits mûrs, de vanille, de torréfaction, tanins discrets (si vin passé en fût de chêne), amertume variable. Long en bouche. Ex : Meursault, graves, Savennières.

Blanc doux :

- **Vin demi-sec** : Acidité présente, vin aromatique (fruité), sucre compris entre 5 et 12g/l de sucre
- **Vin moelleux** : Acidité souvent discrète sauf certains cépages (chenin, riesling, sauvignon), du gras, des arômes liés à la surmaturité (miel, confitures), teneur en sucres résiduels comprise en 12 et 45g/l bonne longueur en bouche, amertume variable.
- **vin liquoreux** : acidité faible, arômes de fruits très mûrs, alcool variable, sucre supérieur à 45g/l.

Conclusion :

La dégustation est très fortement influencée par l'état émotionnel, l'état de satiété, le profil sociologique et culturel, l'environnement de la dégustation. Le savoir permet d'apprendre à faire avec.

Reconnaître un vin à l'aveugle est un exercice très difficile même pour les professionnels.

La compétition existant dans les reconnaissances à l'aveugle en groupe peut être à l'origine de stress gênant la reconnaissance.

Déguster à l'aveugle permet de se détacher des aprioris positifs ou négatifs apportés par la connaissance de l'AOC, du vigneron, du cépage ou du pays.

La dégustation seule n'est pas très enrichissante par elle-même, elle doit être accompagnée d'une vraie culture historique, géographique, oenologique, viticole et gastronomique. Si vous désirez devenir un bon dégustateur, il va falloir plonger le nez dans les livres et partir à la rencontre des régions viticoles et de leurs acteurs.

À la fin de la dégustation, il faut vérifier ce que vous avez compris et retenu du vin :

- Est-il équilibré entre son odeur, sa couleur et son goût ?
- Quels sont les caractères marquants qui vont me permettre de le mémoriser ?
- Suis-je capable de ressentir, de revoir sa couleur, de me rappeler les sensations qu'il m'a apportées ?
- Est-il d'un bon rapport qualité-prix ?
- Avec quels plats ce vin peut-il s'associer ? Dès que possible, essayez l'alliance et notez vos conclusions.
- Décrivez en deux trois phrases le vin et conservez vos notes sur plusieurs années.
- Résumez le vin en deux mots clefs (fruité et rond, amer et rustique, charpenté et boisé, floral et élégant...)
- Reprenez les fiches techniques des vins et essayez de voir la relation entre le goût perçu et les méthodes utilisées

Chapitre 2 : Aide à la dégustation

1. Partir à la recherche des vins à déguster

Avant de déguster un vin, il faut souvent l'acheter, à moins que vous ayez des amis, de la famille ou des clients très généreux et très connaisseurs. Comment choisir son vin? Exactement de la même manière que pour acheter une maison ou une voiture. Il est préférable d'y consacrer un peu de temps (essayez d'éviter l'addiction, si vous êtes d'un naturel dépendant). Dans un premier temps, déterminez votre budget, vos exigences en matière de cépages, de mode de culture et de vinification, de type de producteur, de région. Une fois que vous aurez dégrossi la question, il faut chercher le meilleur rapport qualité-prix parmi vos critères.

a. Comment faire sa sélection pour progresser ?

Soyez indulgent avec votre mémoire, accordez-lui du temps, du calme et de la répétition . Au lieu de vouloir déguster tous les vins du monde à toute allure et dans tous les sens, mettez au point une méthode.

Vous désirez acquérir une bonne connaissance générale des vins français et du monde durant un stage de 3 jours. Là vous êtes un tantinet trop ambitieux. Vous décidez de vous accorder trois ans, là cela devient plus raisonnable à condition d'y consacrer plusieurs heures par semaine.

b. Comment choisir les régions?

Partez d'une région puis passez ensuite à celles qui sont proches en essayant de faire suivre celles qui ont le même climat et/ou les mêmes cépages. Par exemple :

Commencez par les vins de Provence, ensuite passez à ceux de la vallée du Rhône Nord, puis ceux du Languedoc-Roussillon, puis dirigez-vous vers Gaillac pour ensuite monter vers Bordeaux, ou choisissez la vallée du Rhône Nord pour ensuite monter vers la Bourgogne. Il faut une logique de goût et de géographie. Une carte du vignoble de France est utile pour faire votre chemin.

c. Où acheter les vins ?

À la propriété :

Le mieux est de les acheter à la propriété, car vous avez en face de vous le producteur, le chai et le terroir. À chaque déplacement dans une région viticole prévoyez une visite d'un domaine, que vous aurez présélectionné à l'avance. Pensez à prendre des notes et à les relire avant vos dégustations.

Chez les cavistes :

Il y a caviste et caviste. Un vrai caviste a une formation de technico-commercial en vin ou en sommellerie ou en viticulture-oenologie accompagnée d'une vraie curiosité pour les vins. Si votre caviste n'a pas les yeux qui pétillent ou s'ils pétillent plus pour l'argent que pour les vins, changez-en. Il y a assez de monde pour faire du tri. Attention les cavistes sont souvent spécialisés dans les vins les plus vendus localement. Ils ont souvent les vins à la mode qui sortent dans les revues spécialisées. Certains cavistes ciblant une clientèle huppée se battent pour avoir les derniers vins à la mode bien notés par Parker ou la revue des vins de France. Attention avec l'envolée des prix des vins hauts de gamme, la bouteille dépasse vite les 15 euros. Ils peuvent avoir de très bons vins sur une région et d'autres moins intéressants, faites leur confiance, mais ne perdez pas votre objectif de vue, ce sont d'abord des vendeurs. Si vous voulez un vin à base de mourvèdre et que votre nouvel ami caviste n'en a pas, vous pouvez aller voir ailleurs au lieu de changer de cépage.

En grande surface :

On trouve de très bons vins comme de très mauvais en grande surface. Avec le phénomène des foires aux vins et la mise en place de zones adaptées à la conservation des vins la qualité des vins à augmenter. Il faut faire le tour des supermarchés et vérifier ceux qui vous semblent dotés d'un rayon vins ayant une âme. Cela va vraiment dépendre de la personne qui gère le rayon et de l'enseigne. Les magasins les plus décevants : Auchan zone sud-ouest, les plus intéressants, des Intermarché pour l'ensemble des vins de France, des E.Leclerc pour les Bordeaux. Parfois au moment des foires aux vins , pour peu que vous travailliez un peu la question (catalogue passé à la loupe) vous pouvez faire quelques bonnes affaires.

La marge appliquée sur les vins est sensiblement la même que celle appliquée par les cavistes indépendants, mais eux ils ont des coûts d'achats et de transport très diminués par rapport aux cavistes.

Le progrès de la grande surface c'est que ce secteur qui vend plus des 3/4 des vins en France, c'est doté de bons dégustateurs qui réalisent les achats (en général oenologue). Ils suivent de très près les vins qui sont médaillés par le guide Hachette, les concours agricoles ou autres. Néanmoins, j'ai repéré beaucoup de fraudes, en particulier sur les médailles attribuées par le guide Hachette.

D'une manière générale, fuyez les vins bas de gamme de négociants et préférez les caves coopératives et les vignerons indépendants. N'achetez jamais de vieux millésimes, que des très récents (en septembre 2012, on n'achète pas des vins rouges plus âgés que 2009, sauf si vous connaissez le chef de rayon et qu'il vous assure que le vin vient de rentrer), car les conditions de stockage dans les hangars ou dans les rayons ne permettent pas de respecter l'intégrité du vin. Une bouteille doit être conservée couchée à l'abri de la lumière et c'est rarement le cas en grande surface.

Le problème de la grande distribution, c'est que leur premier métier c'est de faire de l'argent (Auchan, E.Leclerc parmi les plus grosses fortunes de France), pas du vin et les conditions imposées au chef de rayon vin ne leur laissent pas toujours une grande possibilité de faire passer leur amour du vin dans leur rayon s'ils en sont pourvus.

d. Quel prix mettre dans les vins pour se former ?

Le jeu est de chercher le meilleur rapport qualité-prix est d'aller dénicher de jeunes vignerons talentueux avant qu'ils ne montent leur tarif. Éviter les vins trop bas de gamme souvent issus du négoce qui sont à moins de 5 euros.

Placez-vous sur une fourchette de **4 à 15 euros** la bouteille, toutes régions confondues.

e. Combien de temps et comment conserver les vins après ouverture?

Quand vous achetez une bouteille dans le but de vous de vous former, il est important de la redéguster plusieurs fois, de voir comment le vin évolue après ouverture. Vous allez noter que certains vins s'améliorent au bout d'une demi-journée alors que d'autres deviennent fades. Plus un vin rouge est jeune, tannique, avec une bonne acidité, mieux ils se conservent. Plus le vin est vieux moins il supporte le contact avec l'oxygène.

f. Dégustation et excès de consommation d'alcool

Le vin est un produit qui contient de l'alcool, qui détend et qui à plus ou moins long terme et de manière insidieuse peut provoquer une dépendance. Il est très important de bien le comprendre quand on s'intéresse au vin dans un cadre professionnel ou d'amateur avisé. Le vin doit vous permettre de vous évader de votre quotidien par son histoire, son élaboration, ses arômes, pas par son alcool.

Personnellement, je ne suis pas d'accord avec l'annonce qui est faite par le lobby du vin indiquant qu'il serait nécessaire de boire deux verres de vin par jour. On doit pouvoir passer une semaine, quinze jours, un mois sans ressentir le moindre manque d'alcool. Testez-vous de temps en temps afin de vérifier où vous en êtes.

Les recommandations faites par le gouvernement français sont :

- **Pas plus de 2 verres par jour pour les femmes ou 14 verres dans la semaine.**
- **Pas plus de 3 verres par jour pour les hommes ou 21 verres dans la semaine.**
- **Pas plus de 4 verres en une seule occasion.**
- **Au moins une journée sans alcool par semaine.**

Notez tout de même que ces recommandations sont un peu simplifiées voir sexistes, et qu'il faut comprendre : si vous êtes dans la catégorie poids légers (moins de 70 kilos) et quelque soit votre sexe, consommez moins et limitez vous à 2 verres par jour au maximum.

Le vin présente également une acidité marquée qui peut induire des brûlures d'estomac s'il on en abuse.

Si vous désirez devenir compétent en dégustation, vous serez amené à déguster fréquemment et parfois beaucoup de vin à la suite. Voici quelques pistes pour ne pas se laisser piéger :

- Prenez l'habitude de boire au moins 1 litre et demi d'eau par jour.
- Lors des repas, demandez toujours un verre pour l'eau et un ou plusieurs verres pour le vin et tant que vous avez soif buvez de l'eau.
- Lorsque votre verre n'est pas fini et que l'on vous propose un second vin, demandez un crachoir de table pour vider votre verre ou si ce n'est pas possible levez-vous et aller le vider discrètement à la cuisine ou où vous voudrez.
- Buvez de l'eau au cours des dégustations.
- Quand vous visitez un domaine, un salon, demandez toujours un crachoir, s'il n'y en a pas allez recracher le vin dehors. Ce n'est pas malpoli, la loi française demande aux vignerons de laisser repartir leurs clients avec un taux d'alcoolémie compatible avec la conduite.
- Si vous sentez que de boire de l'alcool vous détend, faites un travail personnel poussé pour savoir ce qui vous tend.
- Si vous avez envie de faire la fête de temps en temps, préférez la bière, moins acide, moins alcoolisée et cela vous permettra de ne pas confondre l'intérêt pour le vin et l'intérêt pour l'ivresse.

2. Bien se connaître pour bien déguster

Chaque personne ayant un goût qui lui est propre, il est préférable de connaître son profil sensoriel. Votre goût personnel va fortement influencer les goûts que vous allez percevoir. Vous allez appliquer un filtre en fonction de votre vécu et de votre humeur du moment. Mieux vaut le savoir, le jour où vous êtes franchement énervé n'ouvrez pas vos meilleures bouteilles, passez donc vos nerfs sur un grand verre d'eau et une bière.

Prenez le temps de vous observer avec une grosse loupe. C'est fou comme on peut découvrir une multitude de choses sur soi-même dès qu'on arrête de s'agiter.

Bibliographie :

- Une initiation à la dégustation des grands vins. Max Légrise. Éditions Jeanne Lafitte 1984
- Hors série «la dégustation» - journal international des sciences de la vigne et du vin - Vigne et vins publications internationales - juin 1999
- La dégustation - connaître et comprendre le vin. G.Fribourg et C.Sarfati Editions Edisud 1989
- Maturation et maturité des raisins - Jacques blouin et Guy Guimberteau - Editions Féret 2000
- La dégustation Pierre Casamayor- Les livrets du vin Hachette 2001
- Les arômes du vin Michaël Moisseeff - Pierre Casamayor
- Précis d'anatomie et de physiologie humaines - Tome 2 Michel Lacombe - Editions Lamarre 2003 - 28° édition
- manuel de viticulture - Alain Reynier - Éditions Tec et Doc - 2007
- Le vin de A. Dominé - éditions place des victoires - 2003
- Les terroirs du vin Jacques Fanet - Hachette – 2001
- Le paysage et la vigne. Essai de géographie historique - Roger Dion - Bibliothèque historique Payot - 1990
- L'école des alliances - Pierre Casamayor Hachette 2000
- guide hachette des vins 2012
- L'oenologie-Colette Navarre , Françoise Langlade - 5° édition - Tec et Doc 2002
- Dictionnaire du vin - ouvrage collectif - libraire Féret 1962
- l'actualité chimique - août septembre 2005- N° 289

Sources internet

- Wikipedia pour des termes divers et nombreux.
- <http://www-crnl.univ-lyon1.fr/documentation/olfaction/medecine-sciences/medecine-sciences-2.html>
- <http://www.lamap.inrp.fr>
- <http://www.inao.gouv>
- <http://www.ecole-muscadelle.fr/>

Sources humaines :

Des vignerons et vigneronnes du Bergeracois, du Languedoc-Roussillon, mais également de nombreuses autres régions françaises et étrangères.

Des salariés, des adhérents des caves coopératives du Bassin aquitain et du Languedoc.

Des cavistes, des courtiers et des négociants de la région Sud-Ouest et du Poitou-Charente.

L'observation des personnes au sein des groupes que j'anime depuis plus de 13 ans.