

le goût du vin

Comprendre l'acidité, le gras et les tanins
dans les vins



Introduction

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.

Sans même l'avoir dégusté, on peut anticiper le goût que devrait avoir le vin.

Si on se prépare à déguster un Bergerac sec 2011 à base de sauvignon blanc à 12,5% alc.vol, vendus à 5 euros TTC (tarif public domaine), présentant une étiquette qui laisse penser que le vin aura une acidité bien affirmée, car pouvant convenir aux produits de la mer (le dessin d'un voilier bleu par exemple). On s'attendra à avoir un vin qui présente :

- un nez plus ou moins ouvert, présentant des notes plus ou moins fruitées sur la gamme agrumes et/ou pêche blanche et/ou fleurs blanches et/ou buis
- une couleur jaune vert pâle, brillante et limpide, peu de larmes
- une bouche qui va se caractériser par une acidité présente à l'attaque, accompagnée par des arômes de fruits qui ne devrait pas être long (caractère du sauvignon), l'amertume devrait prendre le relais de l'acidité et apporter une sensation de pamplemousse.
- La finale devrait être assez courte avec plus ou moins de gras et une acidité encore prononcée.

Cette image a été acquise par l'expérience et par l'apprentissage des caractères du sauvignon poussant dans la région du Sud-ouest.

Mais chaque vin et chaque vigneron étant différents, cette image va se confronter à la réalité du vin. Le vin blanc de Bergerac peut en effet avoir un nez nettement fruité, plutôt sur le côté fruits blancs et fleur blanche, avec une acidité présente, mais contrebalancée par du volume en bouche (gras) et une finale longue, élégante et agréable. Ce n'est plus vraiment un vin pour les huitres, mais il conviendra très bien sur des coquilles saint Jacques, du homard (pour les fortunés) ou du turbot en papillote.

Au niveau des vins rouges, si l'on a choisi un Saint Émilion 2009, à 13% alc.vol au prix de 8,5 euros TTC (tarif public), produit par un producteur indépendant, ayant une étiquette couleur bordeaux portant un dessin d'un château avec des dorures autour de l'étiquette ou dans le texte et la mention «vieillit ou élevé en fût de chêne». On peut s'attendre à :

- Une couleur rouge cerise relativement soutenue, plutôt mat que brillante
- un nez avec des notes de l'élevage en fût bien présent plus ou moins accompagnés d'arômes de fruits rouges macérés à l'alcool, de réglisse et de poivre,
- une acidité peu marquée (merlot, 2009, 13%alc.vol), une amertume assez franche et qui peut persister, une bouche moins fruitée que le nez, une sensation d'alcool plus ou moins fondue, des tanins du raisin et du fût pouvant manquer de finesse. Les tanins de la barrique pouvant apporter une sensation de dessèchement désagréable en fin de bouche.
- La finale se fera plutôt sur les tanins du bois et sur l'amertume.

Mais là encore, pour peu que le fils ait rejoint le père, où que le père ait une personnalité plus complexe que ne le laisse présager l'étiquette, on pourra découvrir un vin, plus élégant, plus fruité qu'attendue. L'intérêt est de se préparer, mais de laisser place à la surprise pour chaque vin, ne pas le juger d'avance positivement ou négativement. C'est ainsi qu'on est amené à découvrir toutes sortes de vins et que l'on déniche de très bons rapports qualité-prix.

Il faut que vous soyez attentif à l'évolution des sensations dans le temps.

- 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.

Attaque	Milieu de bouche	Finale
premières secondes après avoir recraché	30 /40 secondes	jusqu'à 5 à 6 minutes

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.

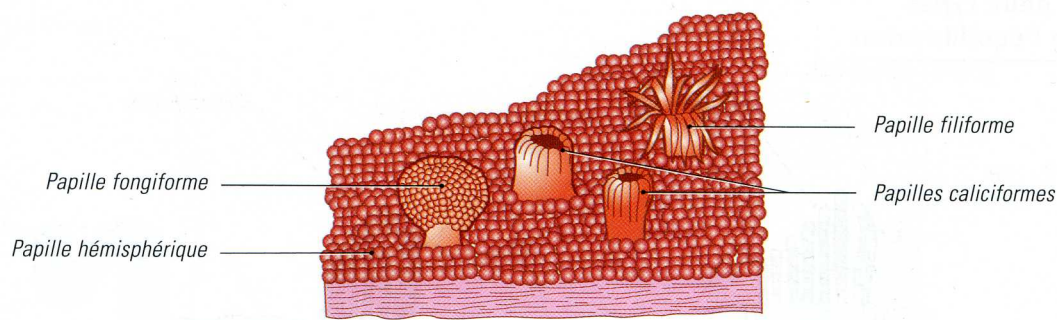
Les cellules sensorielles réceptrices sont groupées dans des formations compactes appelées bourgeons du goût, qui sont réparties sur la muqueuse buccale. Ces organes ont une forme d'oignon, une hauteur de 70 à 80 microns, sur une largeur de 40 microns.

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. Les bourgeons du goût situés sur la langue sont regroupés dans les papilles. Il y a 5 types de papilles :

- **Les calciformes** : elles sont très grosses regroupant jusqu'à 1000 bourgeons linguaux par papille. Elles sont au nombre de 9 à 11, sont localisées à la partie postérieure de la langue et forme Le V lingual.
- **Les fongiformes** : en forme de champignon, au nombre de 100 à 200, elles sont surtout situées en avant du V lingual.
- **Les filiformes,**
- **les hémisphériques,**
- **les foliées.**



Les papilles linguales

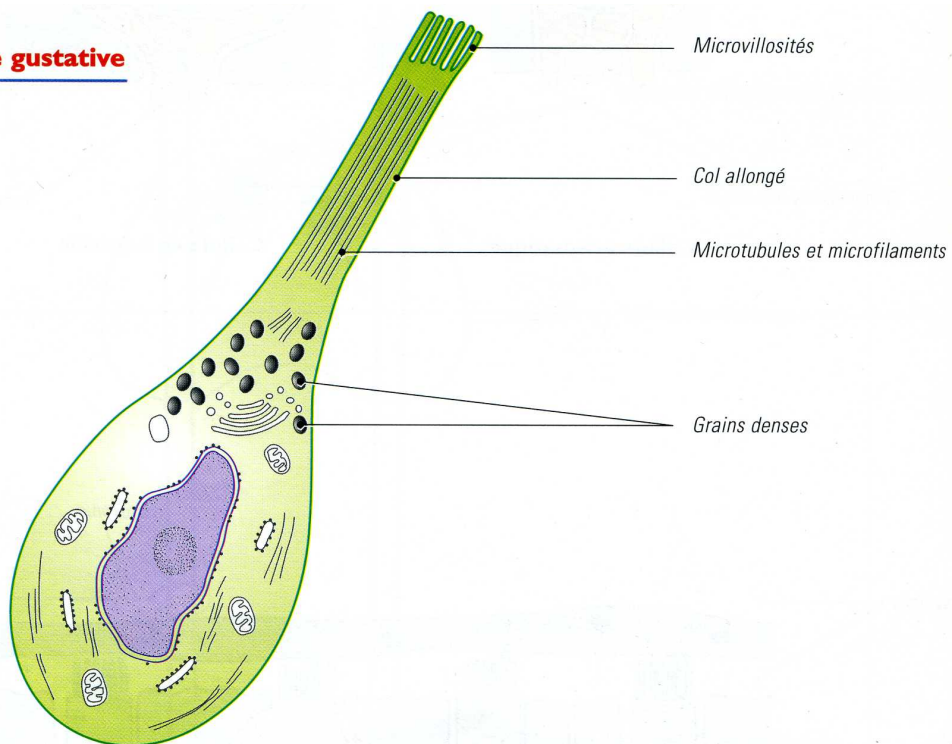
précis d'anatomie et de physiologie humaines Michel Lacombe
Editions Lamarre - 2003

Les trois derniers types de papilles servent essentiellement aux reconnaissances tactiles, les deux premières servant à la reconnaissance des saveurs.

Chaque bourgeon du goût est constitué par des cellules sensorielles, des cellules de soutien et des cellules basales.

- Les cellules sensorielles se terminent par de longues microvillosités localisées dans la fossette gustative. L'autre extrémité des cellules sensorielles est en contact avec les terminaisons dendritiques des nerfs gustatifs.
- Les cellules de soutien, sont rangées l'une à côté de l'autre, comme les douves d'un tonneau et entourent les cellules sensorielles.
- Ces deux types de cellules sont constamment renouvelées à partir des cellules basales (entre 8 à 100 jours de durée de vie).

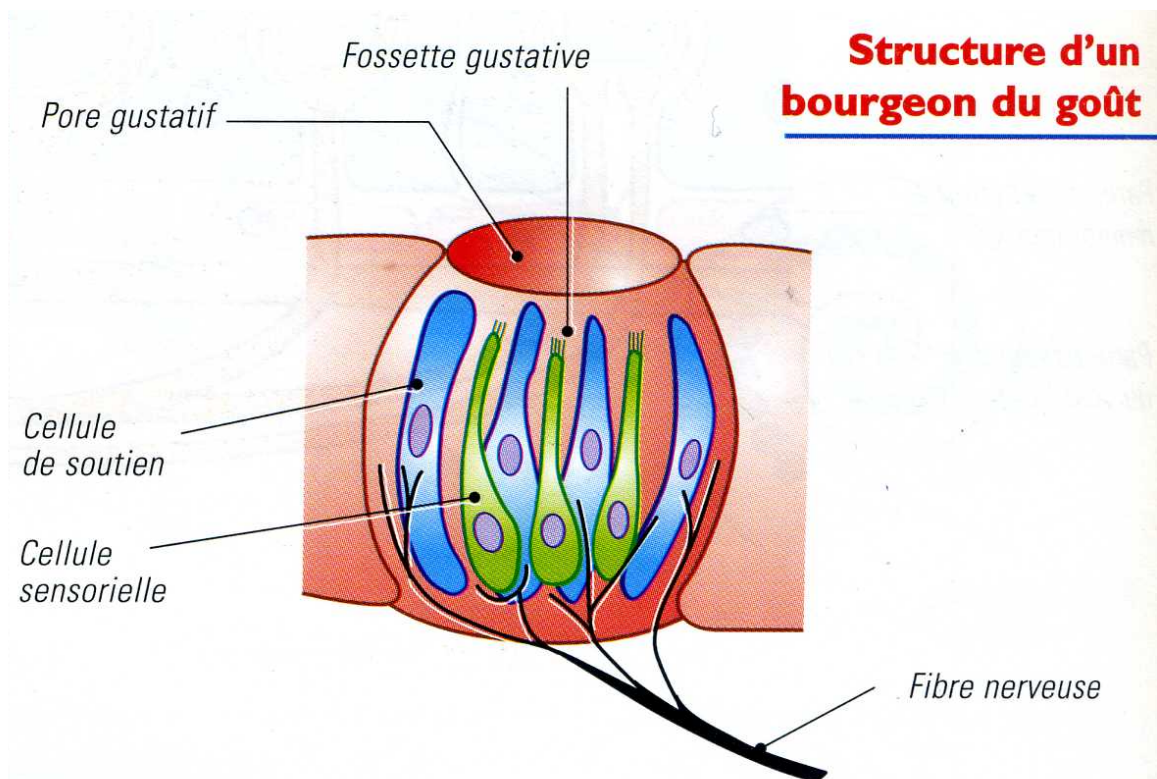
Cellule sensorielle gustative



cellule sensorielle

précis d'anatomie et de physiologie humaines Michel Lacombe
Editions Lamarre - 2003

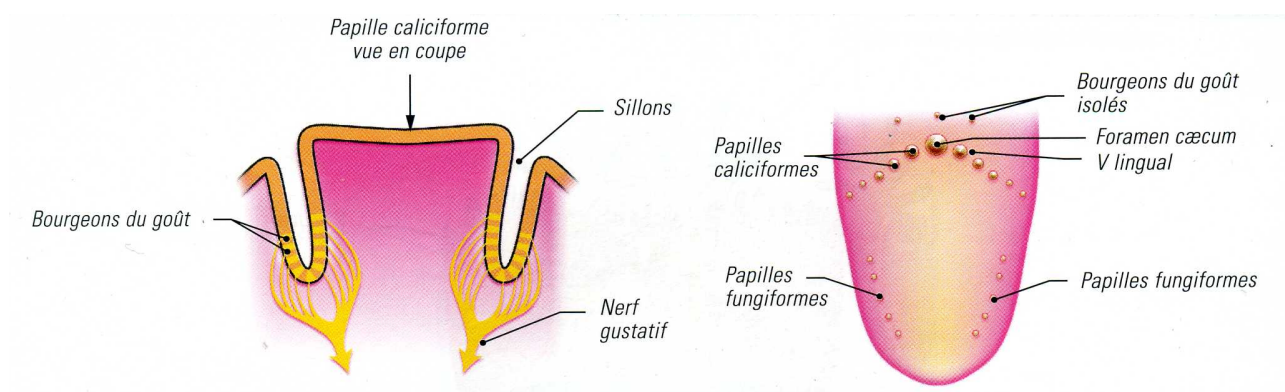
Les bourgeons du goût sont groupés au niveau des papilles fongiformes et caliciformes. Au niveau de chaque papille, les bourgeons du goût sont situés dans des sillons. Les glandes situées sur le haut des sillons sécrètent un liquide fluide qui nettoie et facilite la pénétration des molécules vers les microvillosités des cellules sensorielles.



bourgeon du goût

précis d'anatomie et de physiologie humaines Michel Lacombe
Editions Lamarre - 2003

Les bourgeons du goût détectent les messages apportées par les molécules sapides et les transforment en influx nerveux transportables et analysables par le centre nerveux central.



Répartition des papilles et des bourgeons du goût

précis d'anatomie et de physiologie humaines Michel Lacombe
Editions Lamarre - 2003

La remontée des influx nerveux se fait par les voies gustatives qui sont formées par trois neurones :

- le neurone périphérique (des bourgeons du goût au bulbe rachidien),

- le neurone-bulbo thalamique (du bulbe rachidien au thalamus)
- le neurone thalamico-cortical du thalamus au cortex cérébral).

Le neurone périphérique se divisent en fibres nerveuses empruntant différents trajets et se retrouvant dans différents nerfs (nerf lingual, nerf glosso-pharyngien).

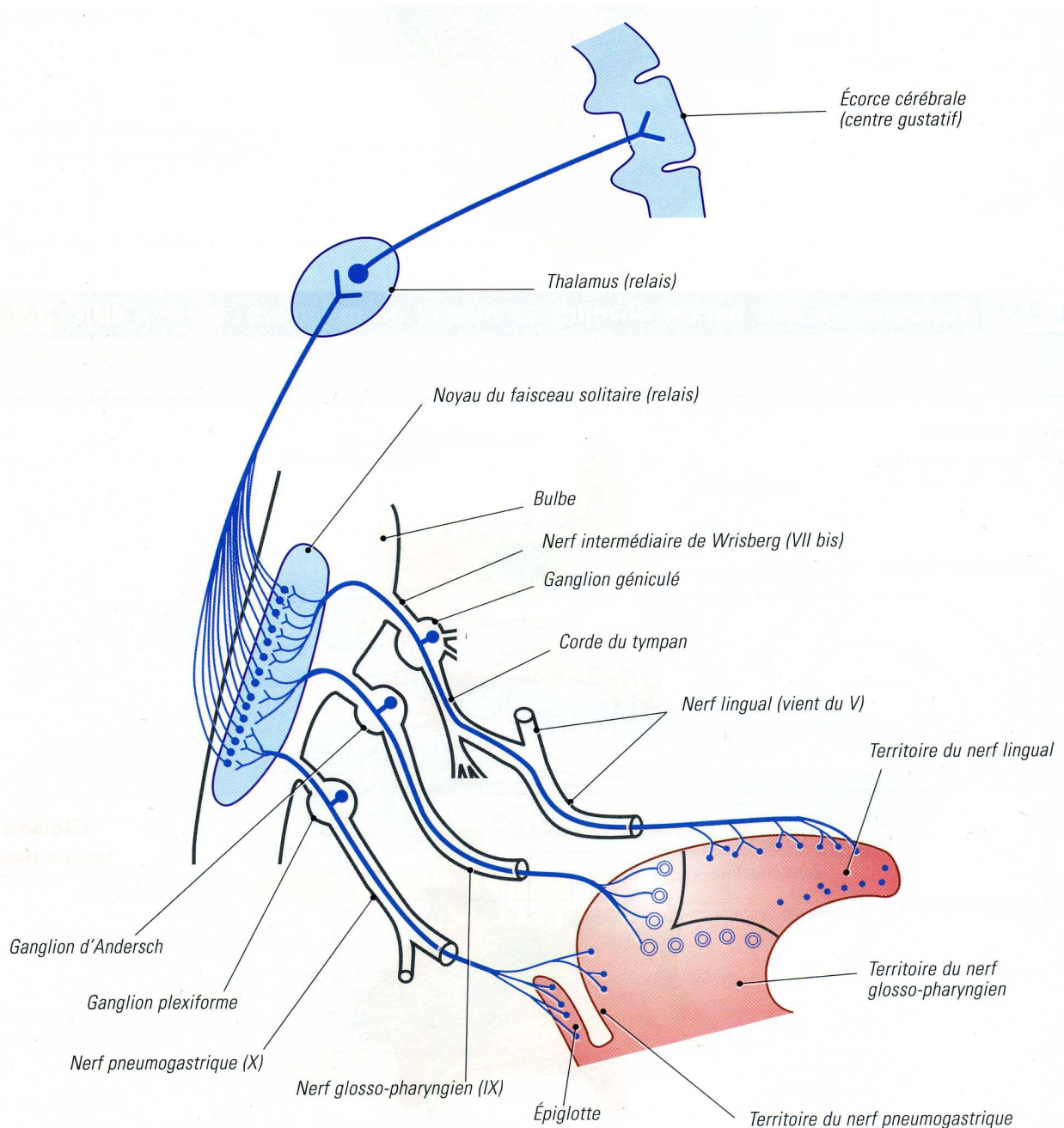


Schéma des voies gustatives
 précis d'anatomie et de physiologie humaines Michel Lacombe
 Editions Lamarre - 2003

Chaque fibre nerveuse se subdivise et est connectée à un grand nombre de bourgeons. Ce phénomène entraîne une imprécision de la localisation gustative.

La muqueuse de la langue possède une innervation tactile, indépendante de l'innervation des bourgeons du goût et qui empruntent le nerf trijumeau. À l'opposé des sensations gustatives, les sensations tactiles et thermiques (appelées trigéminales, car remontant par la paire de nerfs trijumeau) sont très précises et localisables.

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.

Quand on goûte un vin on perçoit ses différentes acidités. Chaque acide donne une sensation particulière en bouche et l'on peut s'amuser à s'entraîner à la reconnaissance de l'acide citrique, tartrique ou acétique.

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).

L'acidité d'un vin donne de nombreuses informations :

- **Acidité élevée sans odeur de colle** : acidité due à un manque de maturité (année froide, rendement trop élevé, zone climatique froide), ou au style de cépage (sylvaner, gros-plant, riesling).
- **Acidité élevée avec odeur de colle, de piqué** : acidité dû à des déviations bactériennes et à la synthèse d'acide acétique en particulier.
- **Acidité élevée, mais équilibrée** : région climatique froide, cépage à profil acide fort, acidité équilibrée par le fruit, le gras, la longueur. Apprentissage culturel et/ou personnel à aimer les sensations acides marquées.
- **Acidité élevée mélangée à une amertume et/ou une sensation tannique marquée** : Attention, il faut apprendre à bien identifier la différence entre tanins, acidité et amertume. Vous pouvez confondre les trois. Tous les vins sont acides, mais il est nécessaire de comprendre les interactions entre acidité/amertume et tanins. Les vins rouges en manque de maturité, triturés, trop macérés, trop boisés peuvent présenter un profil amer/tannique et acide.

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 longtemps 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.

Passer souvent dans les vignes, investir dans du matériel qui respecte le plus possible l'intégralité du raisin coûte de l'argent. Mais il arrive de trouver des vins issus de grands châteaux qui présentent des tanins désagréables (trop boisés, trop extraits) et des producteurs méconnus sans grand moyen, mais amoureux du raisin, sachant remettre en cause leur manière de travailler et qui utilise du matériel pas forcément très moderne qui donne de très bons résultats.

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.

- **Tanins durs grossiers sans arômes de torréfaction associé à de l'acidité** : manque de maturité des tanins, macération trop poussée (fréquent sur cabernet sauvignon, cabernet franc, pinot noir)
- **Tanins durs grossiers sans arômes de torréfaction associé à de l'alcool, une faible acidité et une couleur soutenue** : maturité avancée, macération trop poussée (fréquent sur merlot, malbec)
- **Tanins asséchants avec arômes de torréfaction plus ou moins marqués** : excès de fût de chêne, Barrique de mauvaise qualité, mal séchée.
- **Tanins très présents donnant un vin charpenté équilibré** : Cépage tannique, rendement faible, maturité adapté au cépage et au mode de vinification et d'élevage
- **Tanins présents, mais fondus, donnant un vin rond** : beau travail sur des cépages naturellement rond (syrah, merlot, mourvèdre)
- **Tanins discret plus ou moins fins donnant un vin léger** : macération courte, région à climat frais, pinot noir, gamay, cinsault

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.

Teneur en alcool

- **Supérieur à 15,5 %alc.vol** : Vin doux naturel, mistelle (pineau des Charentes, Floc) obtenue par ajout d'alcool exogène (alcool d'état à 96%, eau de vie).
- **Entre 14 et 15 % alc.vol** : Rendement très faible, surmaturité, année chaude, année à coulure, certains cépages (grenache noir, malbec, merlot, mourvèdre).
- **Entre 13 et 14% alc.vol** : De plus en plus de vins élaborés avec des rendements faibles dépassent le 13% alc.vol. Il n'est pas rare de trouver un Bordeaux, un Chinon, un Bourgogne à 13%alc.vol.
- **Entre 12 et 13% alc.vol** : la plupart des blancs en AOC, les rouges en IGP et AOC génériques.
- **Entre 11 et 12%** : Blanc sec, moelleux, rouge de France.
- **Inférieur à 11%** : Vin de base pour élaborer les eaux-de-vie, vin de France à petit degré, région froide, rendement très élevé (supérieur à 80hl/ha).

Les trois cépages les plus alcooleux en France :

- Le champion toutes catégories confondues : grenache noir,
- Seconde position : merlot.
- Troisième position : malbec

Le chardonnay a souvent un côté vineux même s'il ne fait que 12,5% alc.vol. Les liquoreux, les rouges et blancs de garde, les vins du pourtour méditerranéen sont plus riches en alcool.

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 températures du tableau ci-dessous permettent de mettre en valeur les qualités du vin. À vous d'essayer et de vérifier si elles correspondent à votre goût. Certaines personnes apprécient des vins à des températures parfois hors norme.

Température d'une bonne cave : mini 8°C en hiver/maxi 18°C en plein été. Le mieux 10/15°C constants toute l'année. Plus la cave est fraîche, moins le vin vieillit vite.

Température des pièces chauffées en hiver : de 17 à 25°C

Température des pièces non rafraîchies en été : de 20 à 35°C

Température d'un réfrigérateur : 6°C

Comptez au moins 2 heures pour qu'une bouteille de vin de 75 cl, d'une température de 10°C à 14°C, prenne la température de la pièce.

Une fois versé dans le verre, le vin modifie rapidement sa température (5 à 20 minutes en fonction de la quantité de vin et de la différence de température entre le vin et la pièce).

Plus le vin est sucré, plus on peut le boire frais pour remonter la sensation d'acidité.

Les vins mousseux (y compris champagne) ont une sensation d'acidité amplifiée par le taux de CO₂.

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.

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 blanc, Ménéteau-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.

Caractéristiques gustatives des différents types de vins

Type de vins	Acidité	Amertume	Alcool	Gras	Tanin	Sucre
Blanc très vif à vif	très forte à forte	Variable	faible à moyenne	faible	très faible	absence à très faible
Blanc rond	moyenne	Variable	moyenne	moyenne	très faible	absence à très faible
Blanc de garde	moyenne	Variable	moyenne à forte	moyenne à forte	très faible à moyenne	absence à très faible
Rosé sec	forte	Variable	faible à moyenne	faible à moyenne	faible	absence à très faible
Rosé rond	moyenne	Variable	moyenne à forte	moyenne	faible	absence à très faible
Rosé sucré	moyenne	Variable	variable	moyenne à forte	faible	moyenne
Rouge léger	forte à moyenne	Variable	faible à moyenne	faible	faible à moyenne	absence à très faible
Rouge rond	moyenne, variable	Variable	moyenne à forte	moyenne	moyenne à forte	très faible à faible
Rouge charpenté	moyenne, variable , parfois faible	Variable souvent marquée	moyenne à forte	moyenne	forte à très forte	faible
Mousseux	forte à moyenne	Variable	faible à moyenne	faible à moyenne	très faible	variable
Moelleux	moyenne à faible	Variable		moyenne à forte	très faible à moyenne	forte à très forte
Liquoreux	faible	variable	forte	forte	très faible à moyenne	très forte
Vin doux naturel	faible	variable	très forte	forte	très faible à moyenne	très forte

Relation entre le type de vin, les cépages et les régions

Type de vins	cépages	régions
Blanc très vif à vif	folle blanche, melon de bourgogne, chenin ugni blanc, gros manseng, sauvignon sylvaner, riesling	océanique nord sud-ouest Alsace
Blanc rond	sauvignon, chardonnay, grenache blanc, bourboulenc melon de bourgogne, viognier, mauzac	sud-ouest et Loire Bourgogne et Beaujolais Pourtour méditerranéen Loire Côtes-du-Rhône nord Sud-ouest, Languedoc
Blanc de garde	chardonnay, chenin, marsanne, roussanne Riesling	Bourgogne Loire Côtes du Rhône et pourtour méditerranéen. Alsace
Rosé sec	pinot noir, grolleau, cabernet franc, merlot cinsault, syrah, grenache noir	Loire Sud-ouest Pourtour méditerranéen
Rosé rond	pinot noir, grolleau, cabernet franc, merlot cinsault, syrah, grenache noir	Loire Sud-ouest Pourtour méditerranéen
Rosé sucré	grolleau, cabernet franc	Loire
Rouge léger	pinot noir, gamay, cabernet franc cinsault	Bourgogne, zone continentale région océanique Région méditerranéenne
Rouge rond	syrah, grenache noir, mourvèdre, merlot, cabernet franc	Région méditerranéenne Sud-ouest et région océanique
Rouge charpenté	tannat, malbec, négrette, braucol, cabernet sauvignon, carignan	Sud-ouest Pourtour méditerranéen
Mousseux	mauzac, chardonnay, pinot noir, pinot meunier chenin	Sud-ouest et Languedoc Zone continentale Anjou-Touraine
Moelleux	sémillon, muscadelle, sauvignon, loin de l'oeil, petit manseng, gros manseng chenin	Sud-ouest Loire
Liquoreux	sémillon, muscadelle, loin de l'oeil, petit manseng chenin	Sud-ouest Loire
Vin doux naturel	grenache noir, muscat	Languedoc, Rhône, Corse

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

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^e 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^e 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 12 ans.