

La dégustation

La dégustation d'un vin se fait en quatre principales étapes :

- ① Observer le vin,
- ② Le sentir,
- ③ Le goûter,
- ④ En faire en bilan.

Notation

VISUEL

1 = insuffisant
2 = moyen
3 = correct
4 = excellent
note X 3 = /12

La méthode

① Observer le vin :

L'intensité

Notez d'abord l'intensité de la couleur. Blanche, rosée ou rouge, la teinte peut être plus ou moins dense suivant le cépage, la vinification, le millésime.

La couleur

Tout vin rouge présente, quand il est jeune, une robe où des nuances bleutées apparaissent; mêlé au bleu le rouge donne des teintes violacées, violette ou violine. Ce phénomène s'observe particulièrement sur le disque. Un vin légèrement plus vieux offre des couleurs roses, cassis ou grenat. Des vins vieux de quelques années présentent un disque plus large avec des teintes orangées, brique ou acajou. Le millésime influe directement sur le phénomène, une grande année évoluant plus lentement qu'une petite année.

Il en est de même du cépage : le cabernet sauvignon est plus lent à vieillir que le gamay ou le pinot noir.

Les vins blancs proposent des robes très claires dans leur prime jeunesse. Le disque fait apparaître sur un fond de teint jaune paille des nuances vertes confirmant leur âge. Ces teintes disparaissent ensuite au profit de notes dorées et, plus tard, ambrées ou topaze.

Les mots pour le dire

Faible, claire, pâle, légère, tendre, moyenne, vive, soutenue, foncée, dense, profonde, sombre.

Pour les blancs :

Incolore, jaune paille, jaune vert, jaune citron, jaune pâle, jaune doré, jaune ambré, jaune topaze, brun, cuivré,

Pour les rosés :

Rose violet, rose cerise, rose pivoine, pelure d'oignon, saumon, pétale de rose, gris, œil de perdrix, abricot, ambré,

Pour les rouges :

violacé, rubis, grenat, vermillon, cerise, pourpre, acajou, encre, noir, tuilé, orangé, marron, bronze.

OLFACTIF

1 = insuffisant
2 = moyen
3 = correct
4 = excellent
note X 3 = /12

La limpidité

Tout vin de qualité se doit être parfaitement transparent à divers degrés : net lipide, brillant, cristallin. Attention ne pas confondre trouble avec dépôt, qui est facteur tout à fait naturel avec le vieillissement et ne gêne en rien l'appréciation.

La fluidité et les larmes

Quand vous faites tourner légèrement le vin dans le verre, vous notez des traces huileuses qui s'écoulent lentement. Plus il y a de larmes, plus le degré d'alcool est élevé. Ce constat n'agit en rien sur la qualité.

② L'olfaction

Trois types d'arômes

Les arômes primaires :

indiquent dans les vins très jeunes les odeurs relatives au(x) cépage(s).

Les arômes secondaires :

se rapportent aux odeurs propres à la fermentation.

Les arômes tertiaires :

reflètent le bouquet d'un vin parvenu à maturation.

Différentes familles d'odeur

Les nuances olfactives se présentent par familles d'odeurs : fruité, végétal, sous-bois, animal, aliments, empyreumatique, balsamique, boisé, épices, aromates, minéral et chimiques. La description commence toujours par les fruits, car, quel que soit le vin, les effluves fruitées seront toujours présents, même désagréables comme les fruits blettes ou pourris.

Cristallin, brillant, net, limpide ;

Ou au contraire :

voilé, laiteux, flou, trouble, opaque.

Fluide, rapide ;

Ou au contraire :

épais, huileux, lourd, visqueux, pâteux.

Intensité :

faible, fermée, assez faible, moyenne, expressive, tonique, vivace, aromatique, épanouie, puissante, concentrée, très puissante, opulente.

Nuances olfactives :

- De fruits :

Noirs : prune, cassis, myrtille, mûre, griotte;

Rouges : cerise, bigarreau, fraise, framboise, groseille, fraise des bois;

Agrumes : orange mandarine, citron, pamplemousse, citron vert;

Exotiques : ananas, mangues, fruit de la passion, papaye, banane, litchi;

Autres : prunelle, figue, pêche, abricot, poire, pomme, olive.

- **De fruits secs et confits :** noix, noisette, amande, pruneau, figue sèche, datte, écorce d'orange, marmelade, confiture, fruits compotés, pistache, pâte de fruits;

- **De fleurs :** églantine, rose acacia, violette, chèvrefeuille, giroflée, pivoine, genêt, oranger, jacinthe, géranium;

- **De végétaux :** herbe, feuille, verdure, fougère, sureau, feuille de cassis, foin coupé, citronnelle, menthe, thé, infusion, tabac, poivron vert;

- **De sous-bois :** mousse feuilles mortes, terre mouillée, humus, champignons, truffe;

- **Animales :** musc, viande, venaison, gibier, cuir, fourrure, ambre, fauve;

- **D'aliments :** miel, caramel, réglisse, cacao, laitage, beurre, levure, cidre, bière, ail;

- **Empyreumatiques :** fumé, toasté, torréfié, calciné, brûlé, café grillé, toast grillé, moka, amande grillée caoutchouc;

- **Balsamiques :** résine cèdre, thym, vernis, résineux;

Les cépages et les arômes

Les cépages donnent également des arômes particuliers, facilement reconnaissables :

- Cabernet franc : framboise, myrtille, mousse.
- Cabernet sauvignon : cassis mûre, poivron.
- Chardonnay : floraux, fruités, miel.
- Grenache : arômes puissants de fruits noirs, d'épices, de garrigue.
- Merlot : pruneau, violette.
- Sauvignon : fleurs blanches, agrumes. Syrah : fruité abondant et épices.
- Viognier : violette, fleur d'acacia, abricot, musc.

La qualité de l'olfaction

La conclusion peut être : décevante, désagréable, douteuse, grossière, déplaisante, ordinaire, commune, simple.

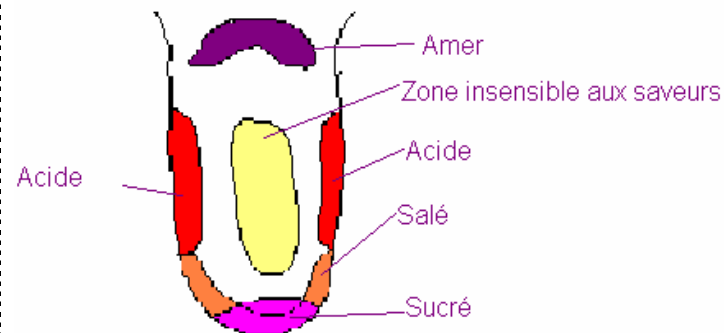
Ou au contraire : jeune, plaisante, agréable, fraîche, fine, délicate, subtile, racée; élégante, complexe, riche, magnifique.

- Boisées : cèdre, résine, pin, vanille, cannelle;
- D'épices ou d'aromates : cannelle, vanille, anis, poivre, laurier, coriandre, clou de girofle, gingembre;
- Minérales et chimiques : pierre à fusil, soude, iode, silice, terreux, craie, pétrole.

③ Le palais

GUSTATIF

- 1 = insuffisant
 - 2 = moyen
 - 3 = correct
 - 4 = excellent
- note X 6 = /24



La surface de la langue est couverte de papilles qui détectent ces saveurs, selon des zones de sensibilité réparties de façon assez précise : l'aire du sucré est principalement située au bout de la langue; celles de l'acidité et du salé se répartissent sur les côtés, et l'amer se perçoit au fond de la langue. La partie centrale quant à elle, est parfaitement insensible aux saveurs, mais réagit au toucher et à la chaleur des aliments.

Trois étapes en bouche

L'attaque :

Est l'entrée en bouche du vin : elle vous livre la toute première impression.

Le milieu de bouche :

Aussitôt après, le vin reste en bouche quelques secondes pendant les quelles vous le mâchez, le roulez, l'aérez, avec parfois quelques bruits bizarres mais parfaitement acceptés pour l'occasion; les papilles s'en imprègnent et en mesurent le "toucher", les joues et les gencives réagissent aux tanins éventuels, et les arômes envahissent les régions rétro nasales; autant d'informations que vous devez relever.

L'arrière bouche :

Avalé ou craché, le vin continue à vous imprégner quelques secondes (qui se comptent en caudalies) de ses dernières flaveurs.

Molle, souple, fruitée, ronde, vive, expressive, droite, ferme, dure austère.

- **Les tanins** : ils concernent uniquement les vins rouges et se perçoivent par l'astringence, une perception tactile des muqueuses buccales donnant une sensation d'âpreté, de dureté; les tanins s'assouplissent avec le temps en perdant cette impression amère mais continuent à participer à la structure du vin;
- **Le moelleux, le fruité** : c'est l'aspect le plus agréable du vin, lui conférant une suavité indispensable, le rappel permanent et rassurant du fruit dont il est issu, le raisin;
- **L'acidité** : composant capital, véritable colonne vertébrale, elle anime littéralement le vin; elle se perçoit aisément par la salivation qu'elle provoque inmanquablement; les vins blancs en sont plus riches que les vins rouges, et c'est pourquoi ils sont servis rafraîchis, le froid n'enlevant pas l'acidité mais l'atténuant; un vin blanc frais est toujours plus désaltérant qu'un vin rouge tannique;
- **L'alcool** : élément le plus important après l'eau, il compose de 10 à 15% du vin; il participe à l'épanouissement des arômes, provoque une certaine chaleur en bouche avec du relief; il a une saveur douce et apporte gras et volume.

Elle se mesure en caudalies (1 caudalie=1 seconde); sa persistance est dite courte (3 caudalies), moyenne (4 à 6 caudalies), longue (7 à 10 caudalies), très longues (11 caudalies et plus); elle peut être vive, acidulée, nerveuse, savoureuse, gourmande, friande, désaltérante; Ou au contraire amère, dure, végétale, asséchante.

TOTAL
note = /48

④ Le bilan

Quels que soient son origine, son type, son âge ou sa couleur, un vin réussi doit être harmonieux, c'est-à-dire que son aspect, ses arômes et sa saveur soient en parfaite cohérence. Lorsque ce n'est pas le cas, le déséquilibre peut tenir à différentes causes : un problème fondamental de vinification ou de conservation; l'âge...

Vin manquant d'harmonie :

agressif, maigre, décharné, desséchant, alcooleux, déséquilibré, trop jeune, trop vieux, oxydé, madérisé, usé, sénile.

Vin harmonieux :

fin, discret, délicat, vif, nerveux, rafraîchissant, désaltérant, équilibré, coulant, rond, mature, suave, souple, fondu, moelleux, à l'apogée.

Vin d'exception :

distingué, élégant, racé, opulent, parfait, magnifique.