

## Petit guide de dégustation

### Etape 1 : L'examen visuel

Inclinez le verre au-dessus d'une surface blanche et observez dans un premier temps sa **limpidité**. La présence de particules vous indiquera le degré de filtration que le vinificateur a exercé. *On qualifie le vin de limpide ou de trouble*

Observez ensuite le vin en bordure du verre. Un aspect **brillant** révélera une certaine acidité, révélatrice de jeunesse bien souvent, qui se traduira par de la vivacité en bouche. Des reflets mats signifient au contraire un vin avec davantage d'évolution. La vivacité des débuts a vraisemblablement été polie par les époques, ce qui promet une bouche veloutée, riche, moins incisive *On qualifie le vin de cristallin, brillant, éclatant ou au contraire mat, terne voir éteint*

**Les larmes** – ou jambes- s'observent le long des parois du verre. Plus elles sont lentes, plus le vin est chargé en sucre et/ou en alcool. Des larmes rapides indiquent un vin plus fluide, moins alcoolé/sucré.

La robe et son **intensité** : *pâle, moyenne, intense* correspondant à l'intensité plus ou moins soutenue des couleurs de la robe :

Notez bien que la couleur de la robe évolue avec le temps : pour les rouges, la robe est plutôt violette sur les vins jeunes (y penser le prochain 3eme jeudi de novembre...), brune pour les vins que les moins de 20 ans n'ont pas vu naître ! Sur les blancs, on parle de robe aux reflets verts dans la jeunesse, et de couleur tirant sur l'ambré pour des vins évolués.

#### Les couleurs du vin rouge



#### Les couleurs du vin blanc



#### Les couleurs du vin rosé



#### Âge du vin



Merci de ne pas informer l'auteur pour utiliser et de vivre pleinement votre passion du vin !

## Etape 2) Examen olfactif

### Le Premier nez

Déterminez quelle est votre première impression. Est-elle **franche** ou **“douteuse”** (des arômes indésirables, comme l’acétone, le végétal ou l’écurie...) ? Si vous arrivez déjà à déterminer certains arômes on dira que le vin est *ouvert* ou dans le cas contraire on le dira *fermé*.

Notez bien que les arômes de réduction, donnant des arômes de cuir voire d’étable, sont caractéristiques des vins peu protégés en soufre. Ils ont simplement besoin d’aération (carafage ou forte agitation dans les verres) pour s’envoler. S’ils persistent, on parle alors de défaut. Les vins que vous dégustez aujourd’hui sont nature et nécessitent une aération...

Le second Nez : Faire tourner le vin dans votre verre afin de le mettre en contact avec l’air et à libérer les arômes qu’il renferme. On peut alors en principe **distinguer 3 types d’arômes** :

**Les arômes primaires ou variétaux** : ils caractérisent principalement le cépage utilisé et peuvent être influencés par le climat, le terroir...

**Les arômes secondaires** : ils proviennent de la vinification. La fermentation alcoolique du jus de raisin donne en effet naissance à de nouveaux composés qui viennent compléter les arômes primaires du raisin. Ces arômes dépendent de la nature de la levure (des levures indigènes pour ce qui nous concerne) et de la température à laquelle est conduite la fermentation. La fermentation malolactique apporte aussi des arômes au vin, notamment des notes beurrées et lactées.

**Les arômes tertiaires ou d’élevage** : ils proviennent de l’évolution du vin dans le temps et du terroir. Ils sont bien souvent les plus longs à arriver et nécessitent une aération poussée...

<b>Vins Blancs</b>		
<b>Arômes primaires</b>	Notes florales	acacia, aubépine, œillet, chèvrefeuille, jacinthe, jasmin, iris, fleur d’oranger, rose, lilas genêt, tilleul
	Notes végétales	foin coupé, herbe, fougère, buis, pipi de chat, tisane, lierre, thé, anis, menthe, fenouil
	Notes fruitées	pomme, pêche, poire, citron, pamplemousse, abricot, coing, ananas, mangue, banane, amande
<b>Arômes d’élevage</b>	Notes florales et fruitées	fleurs séchées, camomille, bruyère. – série fruitée : fruits secs : noisette, noix, amande sèche, abricot sec.
	Notes sucrées, confiserie	miel, praline, pâte d’amande, cake
	Notes boisées, balsamiques	chêne, bois neuf, balsa, pin, cèdre, vanille
<b>Vins Rouges</b>		
<b>Arômes primaires</b>	Notes florales	violette, rose, rose fanée, fleurs séchées, pivoine, violette
	Notes végétales	bourgeon de cassis, humus, poivron vert
	Notes fruitées	fruits rouges et noirs (groseille, cerise, fraise, framboise, cassis, mûre, myrtille), banane, bonbon anglais
	Notes épicées	laurier, thym, garrigue, poivre
<b>Arômes d’élevage</b>	Notes fruitées	fruits rouges compotés, pruneau, fruits noirs, prune, cerise noire
	Notes empyreumatiques	cacao, pain grillée, pain d’épice, café, tabac, caramel
	Notes boisées, balsamiques	bois neuf, chêne, pin, eucalyptus, bois fumé, bois brûlé
	Notes épicées	vanille, cannelle, poivre, clou de girofle, réglisse, goudron
	Notes animales	jus de viande, cuir, fourrure, gibier, venaison, ventre de lièvre
	Notes végétales	sous-bois, champignon, truffe
	Notes chimiques	solvant, vernis
<b>Vins Blancs et Rouges</b>		
<b>Arômes secondaires</b>	Notes fermentaires	levure, mie de pain, brioche, biscuit
	Notes lactées	lait, beurre frais, fondu ou noisette, yaourt
	Notes amyliques	banane, bonbon anglais, vernis à ongles



Merci de ne pas informer l’auteur pour utiliser et de vivre pleinement votre passion du vin !

### Etape 3) Examen gustatif

**Attaque** : Première impression sur la personnalité gustative du vin ; très comparable au jugement que l'on peut porter lors de la rencontre d'une personne : fuyante, généreuse, agressive... (On juge ici notamment de la vivacité du vin, c'est-à-dire de son acidité.)

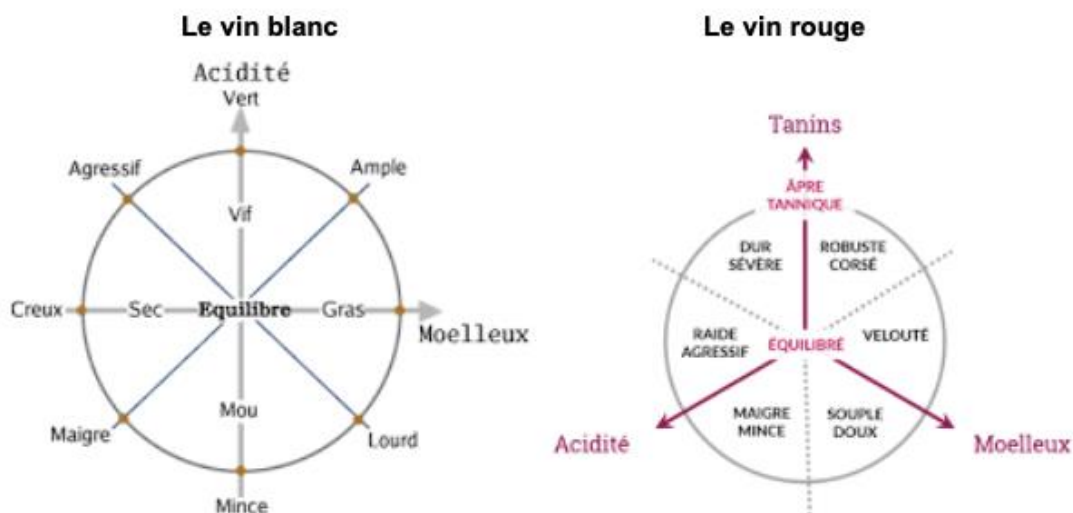
**Evolution ou milieu de bouche** : correspond à l'épanouissement du vin dans la bouche ; on « mâche » le vin (vous pouvez faire plein de gargarismes, c'est validé par la fédération !), on inspire de l'air par le nez afin d'accélérer l'acheminement des molécules aromatiques...

On appréhende d'abord toutes **les saveurs** relatives au vin : salé, sucré, acide et amer. A noter que le salé renforce l'amertume, le sucré domine le salé, diminue l'acidité et retarde l'amertume. (Et c'est valable en cuisine également !)

On peut déterminer alors les arômes principaux qui se dégagent du vin (utilisez les grilles aromatiques de l'examen olfactif) et comparer si la sensation gustative est la même que la sensation olfactive...

On appréhende ensuite **le corps du vin ou toucher** : on se concentre sur le poids de matière que le vin procure en bouche. On définira alors si le vin est plutôt léger ou au contraire bien charpenté. Les tanins sur les rouges vont être déterminants dans cette approche. On se concentrera davantage sur la densité plus ou moins élevée du jus sur les blancs, et la trame de fraîcheur qui tient ou non le vin.

Ces observations de milieu de bouche doivent permettre de définir **l'équilibre du vin** qui s'établit comme suit :



La trame est la même en rouge comme en blanc, la présence et la qualité des tanins à envisager en plus sur les rouges. (La qualité d'un tanin s'évalue notamment sur notre capacité à saliver rapidement ou non après ingestion.)



Merci de ne pas informer l'auteur pour utiliser et de vivre pleinement votre passion du vin !

**La finale** : Dernière impression que le vin laisse en bouche. Parfois un côté acidulé qui clôt une trame fraîche ; parfois la naissance d'une amertume finale, caractéristique des blancs du sud par exemple. Les grands vins donnent souvent la sensation de ne jamais se terminer en bouche !

On parle ensuite, s'il y a lieu, de **persistance ou longueur en bouche**. Ce sont les arômes qui persistent après avoir ingéré le vin. On peut l'évaluer en Caudalie ; une caudalie correspond à une seconde.

Allez, passez sous l'arche et en avant la musique ! Santé à vous, en espérant que ce petit voyage vous aura plu. Retrouvez-nous sur les réseaux, nous essayons d'y partager pour tous des idées, des photos et des farandoles autour du vin... A bientôt !



Merci de ne pas informer l'auteur pour utiliser et de vivre pleinement votre passion du vin !