PROTOCOLE et DEGUSTATION
« Déguster et s’exprimer »

« Dégustation entre Œnophiles »

"Qui sait déguster ne boit plus jamais, mais goûte des secrets". (Dali)

“Chez nous, les hommes devraient naître plus heureux et joyeux qu'ailleurs, mais je crois que le bonheur vient aux hommes qui naissent là où l'on trouve de bons vins…” (Léonard de Vinci)

Jean-Luc PICCOLI MàJ : du 20/10/2017

Internal

Premier jet de dossier rédigé à l'occasion de la soirée « dégustation à l'aveugle » du 02/03/2010,
Mise à jour pour la séance du 17/10/2014 de l'association « la percée »
Mise à jour pour la séance du 20/10/2017 de l'association « la percée »
Mise à jour pour la séance du 14/10/2022 de l'association « la percée »

Introduction : (voir annexe : **« Le complexe du néophyte »**)

« Mais comment fraises et cassis sont-ils arrivés dans ce vin » !!
La question est naïve, mais elle est pourtant justifiée, car pour un non initié, le vocabulaire du vin relève davantage d'un étal de fruits que de variétés de raisins.
Avant toute chose, il faut préciser qu'entraînement et patience sont nécessaires pour commencer à décrire ce que l'on peut percevoir dans le vin ou tout au moins ce que des « spécialistes » ou professionnels, nous disent eux y perçoivent.
Comme pour apprendre une langue ou la musique, il faut de la discipline et de la concentration, mais aussi avoir foi dans le fait que, avec le temps, les choses deviendront plus faciles. Il faut vouloir détecter les subtilités du vin, car elles ne viendront pas seules. En récompense, au prix d'un minimum d'efforts, vous prendrez de l'avance sur les consommateurs lambda, et vous vous ferez une obligation quotidienne à faire de l'ouverture d'une bouteille un rituel de plaisir. La première difficulté en matière de dégustation est que nous n'avons pas le réflexe de réfléchir précisément tout en usant de notre goût et de notre odorat. A table notre vocabulaire se borne à des mots génériques et basiques, comme, bon, délicieux, mais jamais de mots relatifs au caractère original comme juteux, fumé, minéral, calciné etc. Notre nez est rarement utilisé pour discernés les détails gustatifs. Côté vin, cela rend donc difficile son appréciation car une bonne partie du goût est conditionnée par l'odorat.
Il faut alors intégrer l'habitude de décomposer les différents éléments d'un vin, distinguer un arôme, une odeur ou un ensemble d'arômes, on parlera alors du bouquet. Par analogie, dans le domaine de la musique, on essaiera de distinguer les différents instruments d'un orchestre. L'oreille performante reconnaîtra la flûte traversière ou à bec, la clarinette ou le haut - bois, le clairon ou la trompette … Il en va de même pour la note de fruité, d'agrumes ou de fruits rouges, de pulpe ou de confit, le nez végétal de sous bois ou de mousse ... Même à ce niveau les mots sont communs et répétitifs. Le jalon suivant est d'élaborer un vocabulaire propre à apporter des termes plus précis se rapportant en premier lieu aux arômes émanant naturellement du jus de raisin fermenté. Cassis ou prune, pour un cabernet, citron et herbe pour un sauvignon. Ce vocabulaire pourra alors pour être encore plus précis y intégrer des termes d'arômes étrangers au raisin, vanille, pain cuit, cuir, champignons, pluie, gravier mouillé ou bien encore des termes référents comme agressif, musclé, voluptueux, corsé … Ainsi grâce à l'intégration de ce reflex de décomposition, il sera de plus en plus aisé d'isoler chaque élément olfactif d'un vin.
L'appréciation d'un vin se fait sans affection, ni gravité, il suffit de vouloir exercer son nez et de développer son propre vocabulaire sensoriel qui peu à peu intègrera de lui-même des termes de plus en plus approchants de ceux plus « professionnels ».

1 - Le protocole

1a - La température

La température à laquelle on déguste un vin est fondamentale. En règle générale, les vins blancs se servent plus frais que les rouges, mais certains paramètres comme l'appellation ou l'âge de la bouteille peuvent avoir une influence sur ce principe. En conséquence les vins frais (blancs secs, rouges légers…) doivent précéder les vins chambrés (rouges puissants et tanniques). Fragiles, les vieux millésimes devront être bus avec quelques degrés de plus. Il est important de tenir compte de l'environnement dans lequel les vins sont servis : dans un endroit chaud, il est nécessaire de

Internal

servir le vin plus frais que la moyenne, car ce dernier verra sa température s'élever plus rapidement au contact de l'air ambiant et son approche influencé par le confort du dégustateur. Pour rafraîchir un vin privilégiez le seau à glace beaucoup plus efficace que le réfrigérateur. A l'inverse, pour réchauffer un vin, laissez la bouteille deux à trois heures dans la pièce modérément chaude. Dans les deux cas ci-dessus, il est impératif de proscrire le congélateur pour rafraîchir, ou une source de chaleur (cheminée, radiateur) pour réchauffer le vin.
Bordeaux rouge : 16 à 17 degrés.
Bourgogne rouge : 15 à 16 degrés.
Vin blancs secs : 8 à 10 degrés.
Vin liquoreux : 6 à 8 degrés.
Vin rouge léger : 10 à 12 degrés.
Vin rosé : 10 à 12 degrés.
Champagne : 8 à 10 degrés.

1 b - Le débouchage

Au moment de l'ouverture, la bouteille doit être à la température adéquate. La capsule couvrant le bouchon doit être découpée soit au milieu de la bague soit sous celle-ci. La présence d'un peu de moisissures sur le dessus du bouchon indique simplement que le vin a été stocké dans une cave humide. Pour les vieux millésimes, prudence et lenteur sont les clés de la réussite. Privilégier un tire-bouchon classique (couteau - sommelier) qui vous permettra d'obtenir une grande précision. Attention à ne pas traverser le bouchon qui risque d'être fragilisé lors de son extraction. On déconseillera l'utilisation des appareils à gaz ou à air qui peuvent abîmer le vin. Pour les champagnes, tenez le bouchon d'une main ferme et faites avec l'autre, tourner doucement la bouteille (et non l'inverse).

1 c - La décantation

Sujet à de nombreuses controverses, la décantation est un acte primordial dans le service des vins. Même si la plupart des vins peuvent être servis directement de la bouteille, certains gagnent à être transvasés dans une carafe. La décantation permet aux vins de s'oxygéner mais aussi de se débarrasser de ses éventuels dépôts. De ce fait, tout vin présentant un dépôt doit être décanté. Pour cela, il suffit de verser délicatement le vin de la bouteille dans une carafe propre. Cette action permettra non seulement de laisser dans la bouteille les dépôts mais aux vins de développer des arômes plus ou moins rapidement en fonction de leur exposition à l'air.
Il est généralement recommandé de décanter les vins rouges jeunes une à deux heures avant le service. Ce vin décanté deviendra plus moelleux et plus rond. En revanche une trop longue période en carafe risque de lui faire perdre sa vitalité et son caractère. Ainsi, la décantation permet aux vins jeunes de vieillir plus rapidement sans pour cela atteindre la complexité aromatique d'un long vieillissement en cave. En revanche, les champagnes et la plupart des vins blancs (sauf les graves blancs à maturité), les vieux vins ne gagnent pas à être décantés.
Concernant les vieux vins rouges, la décantation est à manier avec beaucoup de précaution. Certains très vieux millésimes ont une durée de vie de quelques minutes, une décantation leurs serait fatale. Décanter un vin vieux (plus de 10 ans) une heure avant de le déguster, revient à lui apporter entre 3 et 5 années d’oxydation supplémentaires. Pour ces vins délicats, mettre les bouteilles debout de 24 à 48 heures à température adéquate avant de les servir afin que le dépôt tombe au fond, est la meilleure solution ; décantez et dégustez.

1 d - Le service

A chaque type de vin correspond un verre. En règle générale, le verre doit être en forme de tulipe fermée. Le verre doit capter les arômes du vin et les canaliser vers le nez. Un verre ne doit jamais être rempli plus du tiers de sa contenance. Exceptionnellement, on pourra utiliser certains verres beaucoup plus larges afin de libérer les arômes d'un vin jeune ou pour déguster un vin à son apogée. En revanche, pour des millésimes très anciens, privilégier des verres légèrement plus petits afin d'éviter une évaporation trop rapide de son bouquet. Pour le champagne, la flûte permettant de visualiser la montée des bulles est particulièrement recommandée (moins pratique, la coupe diffuse trop rapidement les arômes). Bien entendu, le verre doit être tenu par son pied et non par sa coupe.
Quel que soit le type de vin, une règle d'or est à respecter. Les verres ainsi que les carafes doivent être d'une propreté irréprochable. Trop souvent, une fine pellicule de savon ou une désagréable odeur de détergent altère le bouquet d'un grand vin.
Pour nous, l'utilisation du verre normalisé INAO est le mieux. Nous ne le remplirons jamais plus haut que le niveau de son plus grand diamètre, ce qui représente entre 4 et 5 cl. De fait, la ration entre volume air et liquide sera idéale aux « manœuvres » de la dégustation (humer et tourner).

2- L'ordre des vins :

L'ordre de service des vins est dicté par une règle immuable : le vin que l'on boit ne doit jamais faire regretter celui qui a été servi précédemment. De ce fait, le service des vins réclame d'obéir aux principes suivants :

- les plus jeunes avant les plus anciens
- les plus légers avant les plus étoffés
- les vins secs avant les doux

Bien entendu, certains accords « mets et vins » peuvent mettre en cause ces règles. Ainsi le foie gras s'harmonise parfaitement avec un vin blanc liquoreux. Si toutefois des vins plus secs devaient être servis, il est préférable de privilégier des vins légèrement plus acides (vin moelleux de la vallée de la Loire ou vendanges tardives d'Alsace) et réserver le liquoreux plus gras, pour la fin de repas. En fait, autant pour le vin que pour le foie gras, servez les huitres en premier et son vin blanc sec, après le mi-cuit et son liquoreux.

3 - La dégustation

La dégustation est une action à la fois simple et complexe. C'est aussi grâce à elle qu'un vin est élaboré, c'est par elle que les œnologues et les œnophiles approchent un vin, sa nature, son origine et sa possible évolution.
Comme accompagnement de la dégustation, à la rigueur du pain ou des biscuits, peu salés, peu sucrés.

2 a- La robe :

Il est nécessaire d'observer le vin dans le verre sur un fond blanc.
Sa couleur, son intensité, sa tonalité. La couleur d'un vin évolue toujours en fonction de son âge. Ainsi par exemple, l'évolution d'un vin rouge sera la suivante : bleu violacé, rouge, Tuilé, orangé.

Deux paramètres principaux de la robe d'un vin :

- Sa couleur, d'où dérive sa brillance, surtout en ce qui concerne les vins blancs.
- Son aspect, d'où dérive sa limpidité. S'il n'est pas trop filtré, il sera un peu voilé. Le disque se regarde pour les vins blancs en maintenant le verre à la verticale et pour les vins rouges en inclinant le verre. Ainsi, l'épaisseur du disque peut des indications sur son potentiel de garde. Plus il est épais, plus la garde devrait être longue. Le disque serait aussi un indicateur de l'acidité contenue dans le vin.

Internal

Les larmes sont aussi un indice de l'alcool et du glycérol contenus dans le vin. L'alcool donne la chaleur en bouche tandis que le glycérol provoque la sensation de gras. Les larmes sont les gouttes qui descendent des parois du verre lorsque le vin est remué dans le verre.
Les « jambes » ou « larmes » sont faciles à identifier, mais pas à interpréter. En règle générale, si elles sont épaisses et coulent lentement, le vin offre une certaine viscosité et, par conséquence, est probablement corsé, c'est-à-dire riche en alcool et ou en sucres. Au mieux un vin qui coule lentement le long du verre sera plus « plein » en bouche ; mais on apprend plus en humant un vin qu'en « reluquant ses gambettes » !!

2 b – Le premier nez :

Le vin vient d'être servi (rappel, demi - verre tout au plus). Le porter immédiatement au nez pour déceler les premières impressions dès la livrée des premiers arômes. Les arômes dégradants sont décelés (moisi, bouchon piqué …), si c'est le cas, la bouteille sera écartée. Cette étape est brève. La suite demandera plus de pause.

2 c - Le nez :

Un vin peut développer jusqu'à 700 arômes identifiables, agréables ou désagréables. La fonction olfactive représente 70% des informations fournies par la dégustation.
Faire tourner le verre du bout de ses doigts puis porter le verre à son nez.
Les arômes sont répartis en quatre groupes :

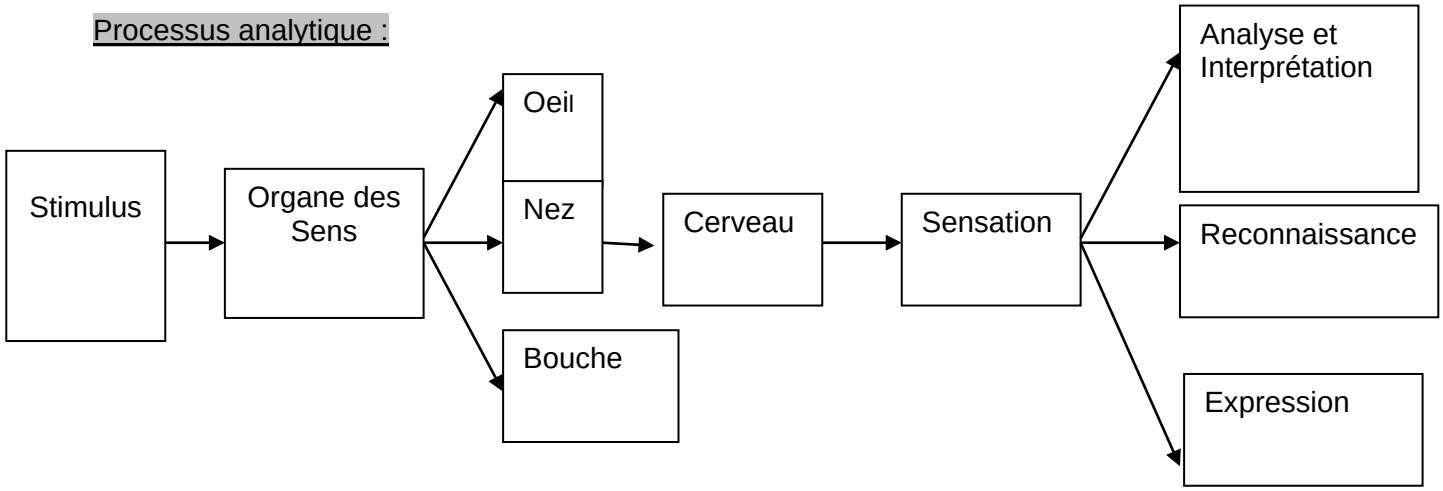
- Végétal,
- Minéral
- Animal
- Empyreumatique (odeur ou saveur spécifiques désagréables se dégageant de certaines substances végétales ou animales soumises à la distillation ou à l'action du feu)

2 d - La bouche

- L'attaque : les deux ou trois premières secondes en bouche. Elle peut être ronde, molle, vive...
- Le milieu : les saveurs se développent au niveau de la langue. Les effets tactiles (astringence, viscosité et tanin) ainsi qu'un effet thermique lié à l'alcool se révèlent à ce stade de la dégustation.
- La finale : il s'agit de la persistance des arômes, exprimée en secondes, ou minutes, dans la bouche et parfois des heures dans le fond du verre.

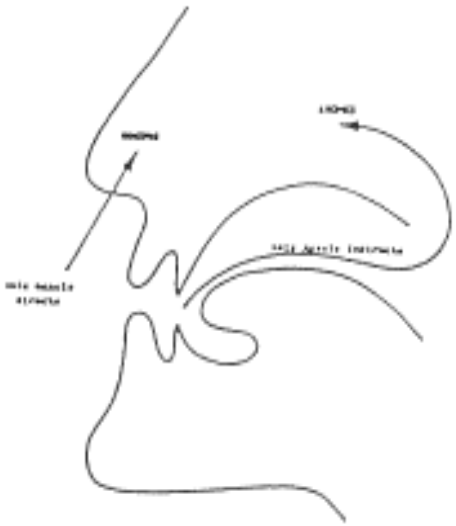
4 – La dégustation en schémas :

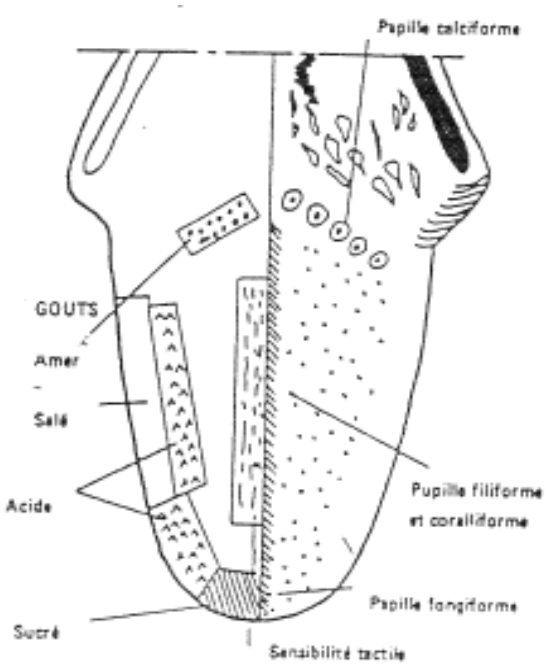
Processus analytique :



Processus sensoriel et mécanique (action du vin, réaction sensorielle) :
(Voir : **« Toucher avec la langue »**)

A l'Oeil **Au Nez** **En Bouche**





5 – Savoir que :

A l'œil :
La couleur est principalement due aux pigments du fruit, ce sont des molécules flavonoïdes appelées « anthocyanes ». Elles s'oxydent au fil du temps et changent de couleur jusqu'à presque disparaître. Cette oxydation est aussi impliquée dans la limpidité du vin (voir annexe **« Roue des couleurs »**).

Au nez :
Un grand vin laissera une perception dans la voie nasale et dans la voie rétro - nasale (liée à la bouche). Généralement, un « vin moyen » est souvent flatteur au nez, mais souvent malheureusement, sans longueur en bouche, donc d'un effet rétro - nasal moindre (voir annexe **« Roue des arômes »**).

En bouche :

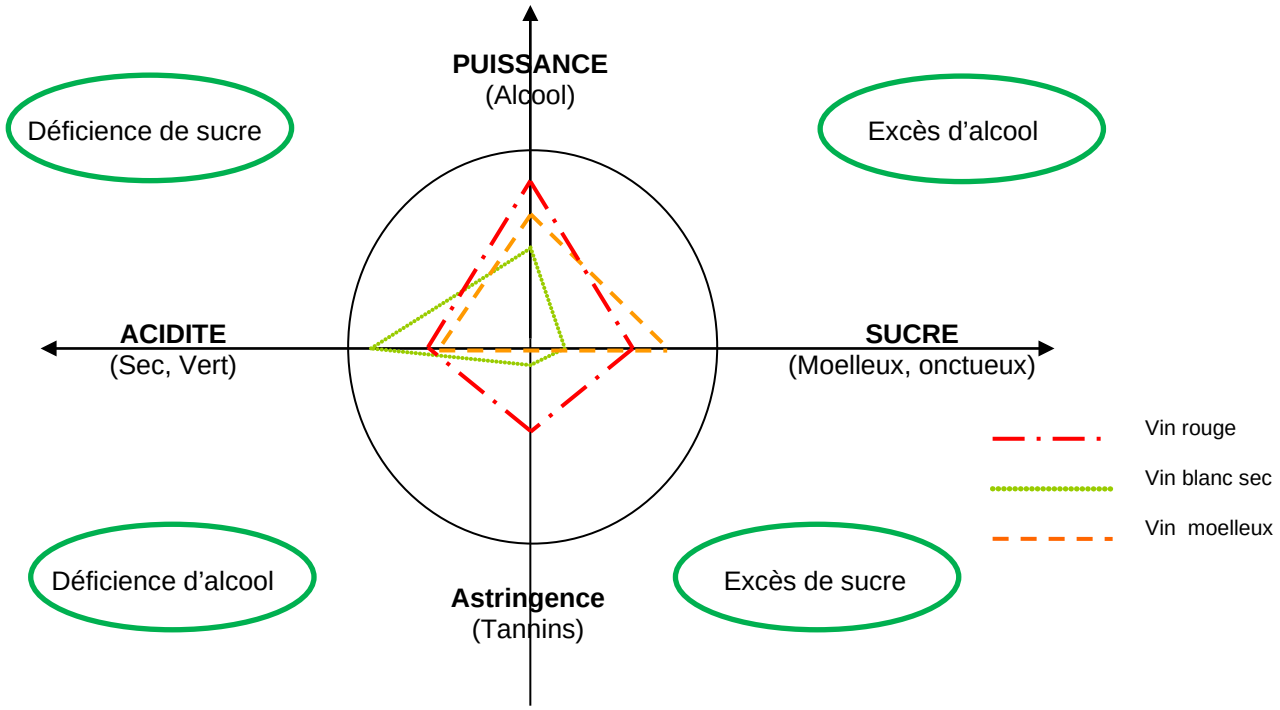
Le sucré est lié aux sucres et à l'alcool (le moelleux du vin)
L'acidité est liée aux acides du raisin ou ceux résultants de la transformation (acides fixes ou volatils)
Le salé est lié aux sels minéraux et organiques (Présents au taux de 2 à 4g/l)
L'amertume (ou sécheresse) est liée, à la jeunesse ou à une récolte pas trop mûre (composés phénoliques), et, ou, au procédé de fermentation.

Internal

La bouche sera souple, ronde, grasse ou marquée, ce qui fera la première impression, c'est l'attaque. Elle sera franche ou floue. Puis les tannins s'épanouiront, soyeux, fondus, enrobés ou astringents.
Ensuite le fameux effet rétroactif nasal exaltera le bouquet, floral, fruité ou épicé. Il révèlera les goûts propres à l'âge ou l'évolution du vin (cuir, mousse, terre, gibier, réglisse, ou mielleuse, vanillée, citronnée, minérale…)

La finale vous tiendra alors, le goût du vin restant plus ou moins longtemps (caudalie). Boisée, asséchante, agréable ou pas. Longue ou courte.

6- Evaluer l'équilibre :



Nous pouvons discerner quatre axes fondamentaux primaires pour évaluer le goût un vin :

- Premier axe fondamental d'évaluation élémentaire du goût du vin : L'acidité

Cette saveur est la colonne vertébrale d'un vin, elle est déclinée par l'ensemble des acides organiques qui s'y trouvent : malique, tartrique, citrique, lactique (fixes), acides gras ou acétiques (volatile, moins de 0.6g/l) … Elle est ressentie par la langue pour les fixes, puis par le nez pour les volatiles. Elle implique une sécrétion salivaire et laisse une impression corrosive sur les joues, les gencives, le palais. Excepté que, l'acidité est la tenue du vin en bouche. Elle peut éclipser le moelleux d'un vin et, associée aux tannins elle peut transcender l'astringence. Excessive, le goût est vert, vif. Défaillante, le goût est lourd, mou. A bonne dose, elle est fraîcheur et laisse place à la souplesse du vin, elle est indispensable à la garde du vin.
Si l'on parle de PH, celui des vins se situe entre 3 et 3.8, 7 étant la valeur neutre.

- Deuxième axe d'évaluation : Le sucré

On parlera dès l'accès à cette saveur, du moelleux du vin. Au sens premier le moelleux, l'onctuosité sont liés au sucre, ou en tous cas à son reliquat dont découle l'effet gustatif de douceur. Le moelleux sucré englobe aussi l'effet de ... l'alcool et des glycérols qui tendent à transcender la suavité d'un vin.

Internal

1 à 4 g/l pour les rouges et les vins secs, 10 g/l pour les vins doux légers, et 100g/l et souvent beaucoup plus, pour les liquoreux.

- Autre axe d'évaluation : La Puissance

Le vin riche de substances, corpulent, est dit puissant ou capiteux. C'est l'expression première du degré alcoolique.

- Dernier axe fondamental d'évaluation : l'Astringence

Elle est dans le vin un « paramètre fondamental » du goût du vin et est apportée par les tannins. Ce sont les substances végétales contenues dans les pépins, la peau, parfois les rafles, qui se fondent dans les jus pendant la fermentation. Dans les vins blancs elle est en principe « faible », mais certains vins peuvent passer en fûts et se charger faiblement, suffisamment ou fortement, de tannins ... de bois. Dans les rosés, elle est également faible, vu la courte durée de macération. Dans les vins rouges, elle est évaluée à 4 à 5 grammes par litre et provient de la macération des substances solides du raisin. Au niveau gustatif, l'astringence n'est pas simple à pondérer. Elle est intense ou faible suivant son niveau d'abondance. Dure ou suffisante suivant son équilibre avec l'acidité. Elle est persistante si elle est encore présente dans la longueur. Indispensable à la garde du vin, le moment optimum de dégustation correspond à son atténuation maximale (recomposition des poly phénols qui se fondent avec le temps)

7 - Quelques analogies remarquables génériques : (Voir annexe : **« Les vins pour apprendre »**)

* Nez riche et complexe, mélange d'aromes de fruits frais, poire et de fruits exotiques, c'est un Muscadet
* Robe claire, reflets verts, aromes expressifs, nez intense, fleuri. Bouche fraîche, fruitée aux notes d'agrumes avec souvent le goût particulier herbacée et de « pierre à fusil », c'est un Sauvignon.
* Robe or, soutenue, nez de fruits confits, de caramel et d'épices. Bouche d'abricot, de pain d'épice, c'est un Chenin des coteaux de Layon ou Bonnezeaux. Le même du côté de Vouvray pourrait être … minéral, frais, sec, légèrement acide !!
* Robe soutenue, nez mélangé d'agrumes de pomme et vanille, minéral et nerveux, c'est un Chardonnay
* Très aromatique, senteur de pétale de rose, bouche de pêche, litchi, et poivre, c'est un gewürztraminer
* Robe grenat, intense et profonde. Nez animal, réglisse, cacao, fruits rouges. Bouche ronde, soyeuse, tannique, c'est la syrah.
* Robe grenat, brillante, intense. Bouche de petits fruits rouges, mûres, cassis, tannique ample vineuse, épicée, c'est le Pinot noir.
* Robe aux nuances bleutées. Nez de petits fruits rouges macérés et violette, pointe de d'amertume. Bouche tannique, poivre vert, c'est un Cabernet franc.
* La couleur est très profonde. Le nez puissant de mûre et cerise, toastée. Bouche onctueuse, concentrée, fruits noirs, tannique, café et cannelle, c'est un Tanna.
* Robe du rubis au pourpre, éclatante sombre à profonde. Nez élégant, sur les fruits rouges de myrtilles, pruneau, avec peu d'acidité (Merlot). Aromes complexe, Cassis, riche en tannins, bouche de poivron (Cabernet Sauvignon). Assemblés au Cabernet franc, ils font les Bordeaux à la bouche riche, généreuse, structurée et ronde.

Etc… Donc de façon empirique et analogique, tout au long du nez et du goûter, on peut s'orienter et révéler des génériques de la composition d'un vin

8 – Environnement et qualité :

Tabac, parfum, transpiration, rhume, sinusite, faim …
L'environnement peut fortement influencer l'analyse sinon la dégustation d'un vin.

Internal

Dégustation officielle, repas entre amateurs ou repas de communion ; dégustation matinale ou de fin d'après – midi, suivant le cas et suivant l'assiduité, le cycle biologique, les dispositions de l'assemblée ou même l'ambiance du moment, influenceront l'attrait du vin. Celui-ci ne bénéficiera pas forcément de l'objectivité nécessaire. Prenons en compte que les meilleurs moments de la journée pour déguster un vin, sont les entre repas, soit environ 10h du matin et 17h l'après-midi, heures où le sens du goût sont les moins sollicités.
La multitude des vins de France (ou d'ailleurs), fait qu'à chaque « ambiance » correspond son vin, si tant est qu'il soit choisi en tenant compte de tous les paramètres environnants.
Vin de pays, vins d'appellation, grands vins, vin de cépages, blancs, rosés rouges, la palette est si grande, que les avis qui s'y rapportent sont innombrables.
Ainsi chaque protagoniste peut avoir à y donner un avis, même si tous les vins ne méritent pas les meilleurs éloges.
Le vin est le résultat du travail du vigneron. Il est donc bon de savoir dans les données d'entrée, comment celui-ci s'y est pris pour travailler sa vigne ou élever son millésime. S'il a eu à subir ou bénéficier d'une météo particulière, ou bien encore d'accidents fongicides particuliers. Tout cela se retrouvera assurément dans le vin choisi et tout en étant honnête sur notre impression gustative, il convient de savoir que nous courrons toujours le risque de décevoir notre assemblée ou simplement de nous tromper dans le choix d'un vin, à moins de connaitre tous ces paramètres à l'avance

La dégustation magistrale est là pour nous permettre de connaître et accepter tous les paramètres qui influent sur le goût du vin et d'essayer de faire la part entre l'appréciation technique (des défauts, si c'est le cas) et le plaisir gustatif et convivial que peut induire un vin (un mauvais vin peut tuer une ambiance).
[… on en a connu qui se sont gâché la main, aux alcools ! …Michel Audiart] [Reste que le sauternes ou le Haut Brion, ce ne sont pas les vins de tout le monde … çà c'est de moi]

9 - Quelques mots pour décrire la dégustation du vin : (voir annexe : **« 40 mots pour déguster »**)

A

Acescence
Formation par des bactéries d'acide acétique en excès donnant un piqué (odeur acescente et goût de vinaigre)
Acidité : (voir annexe : **« Potentiel Hydrogène »**)
Composant essentiel du vin. Participe à son équilibre en lui apportant la fraîcheur.
En excès, elle lui donne le mordant, la verdeur. Si elle est insuffisante, le vin est mou. Elle se décompose en acidité fixe (ou stable) et en acidité volatile. Les acides tartriques, maliques et critiques sont les acides fixes les plus courants.

- Acidité volatile :

L'acide acétique est l'acide volatile dominant. L'acide volatile est indispensable au bouquet du vin. On ne le cite que lorsqu'il est en excès car il donne alors des arômes désagréables et le vin n'a plus de valeur marchande.

- Acidulé :

Caractérise un niveau important d'acidité. Bien qu'à la limite du désagréable, c'est acceptable pour un vin qui recherche avant tout de la fraîcheur.
Agressif :
L'excès d'acidité ou de tannins agresse les muqueuses.
Aigre :
Présence d'un niveau élevé d'acidité de type vinaigre.
Alcool :
Composant essentiel du vin issu de la fermentation des sucres du raisin. L'alcool éthylique est le

Internal

plus important des divers alcools qui composent le vin. Mesuré en degré, il lui apporte la chaleur et contrebalance l'acidité en bouche.
Alcooleux :
Se dit des vins déséquilibrés par un léger excès d'alcool.
Amer :
Une des quatre saveurs détectées par la bouche (avec le sucré, le salé et l'acide). Si elle est perceptible, elle est due aux tannins qui sont soit grossiers soit excessifs.
Ample :
Vin ayant une large palette aromatique en rétro - olfaction occupant pleinement la bouche.
Amylique :
Saveur agressive acidulée donnant des goûts de vernis, de banane, de bonbon anglais (sic) , due à un excès d'alcool amylique. Provient généralement d'une vinification à température trop basse.
Animal :
Ensemble d'odeurs du règne animal (venaison, musc, cuir). Autrefois recherchées dans les vins rouges, maintenant souvent perçues comme un défaut.
Âpre :
Vin dominé par des tannins excessifs.
Aqueux :
Vin peu concentré, issu d'une matière diluée par la pluie avant ou pendant les vendanges.
Aromatique :
Important niveau d'intensité olfactive provenant d'un vin issu de cépages qui ont naturellement prononcés.
Arôme :
En toute rigueur, réservé exclusivement aux odeurs perçues en bouche par la voie rétro - nasale. Largement utilisé pour les odeurs en général. Aussi utilisé pour les odeurs du raisin par opposition aux odeurs issus du vieillissement.
Astringent :
Marqué par des tannins un peu âpre qui dessèchent les gencives. Acceptables pour des vins rouges riches en tannins qui ont besoin de s'arrondir. Risque de sécher au vieillissement.
Austère :
Vin peu aromatique, marqué en bouche par l'acidité et/ou les tannins. Typique des vins jeunes.

B
Balsamique :
Catégorie d'odeurs (résine, encens, pin...). Boisé
Le séjour du vin dans du bois lui confère des arômes typiques de vanille, de caramel ou de brûlé, selon le degré de brûlage du bois.

Bouche :
Ensemble des caractères perçus par la bouche que l'on décompose en attaque (début de bouche), milieu de bouche et finale.
Bouchon (goût de) :
Odeur de moisi apportée par un bouchon de mauvaise qualité ou mal traité.
Bouquet :
Caractères olfactifs perçus par le nez et en rétro - olfaction. Exclusivement réservé aux parfums issus du vieillissement (dits secondaires ou tertiaires).

C
Cachet :
Impression d'ensemble évoquant un vin original et élégant.
Capiteux :
Vin riche en alcool, à la limite du fatiguant.

Internal

Caractère :
Impression d'ensemble évoquant un vin original ayant une personnalité propre.
Caudalie :
Unité de mesures (en secondes) de la persistance aromatique en bouche après la dégustation. Plus elle est longue, plus le vin est grand.
Chaleureux :
Vin marqué par la richesse alcoolique, mais il est moins riche qu'un vin capiteux.
Chaptalisé :
Perception de l'addition de sucre à la vendange par un déséquilibre entre l'alcool et la matière
Charnu :
Impression donnée par un sentiment de plénitude et de densité en bouche. L'alcool et les tannins avec la concentration en sont les facteurs principaux.
Charpenté :
Mesure d'intensité des tannins indiquant un léger déséquilibre actuel mais permettant au vin de bien vieillir.
Clair :
Vin limpide débarrassé de ses matières en suspension. Peut aussi marquer, pour les rouges, un manque de prise de couleur. En champagne, nomme le vin avant sa prise de mousse.
Complet :
Vin parfaitement équilibré dans toutes ses composantes et ne manquant de rien.
Corsé :
Vin bien constitué (charpente, gras) avec une bonne présence alcoolique.
Coulant :
Comme le terme gouleyant, indique un vin souple et agréable à boire.

D
Délicat :
Vin léger et fin.
Dense :
Vin issu d'une matière concentrée. Le terme peut être utilisé pour décrire les impressions gustatives et olfactives.
Dépouillé :
Vin vieux qui a perdu une grande partie de sa matière. Se dit aussi d'un vin sans fioritures qui n'a gardé que l'essentiel.
Déséquilibré :
Le vin est dominé par une de ses composantes. En bouche, ce peut être l'acidité, au nez le boisé.
Desséché :
Vin qui a perdu son fruit et manquant de gras, dominé par les tannins ou l'acidité.
Distingué :
Vin élégant qui a de la personnalité.
Douceâtre :
La bouche a une saveur sucrée mais elle est déséquilibrée par rapport aux autres composantes, généralement par manque d'acidité.
Doucereux :
Léger déséquilibre vers la saveur sucrée.
Dur :
Excès de tannins et d'acidité. Peut s'atténuer dans le temps.

E
Eraflé (mal):
Partie végétale de la grappe, qui soutient les grains de raisin. Si on la laisse macérer avec le moût, elle donne un goût herbacé au vin.

Internal

O

Oxydé :
Action de l'air sur certains composants du vins (tannins, fer, acide sulfureux) et qui modifie l'aspect et le goût du vin.

M

Madérisé :
Résultat d'une oxydation.

D’autres mots du vin sont couchés sur le document de dégustation INAO, joint en annexe. Retenir et en utiliser certains comme support d’expression d’un avis lors d’une dégustation, permet d’en parler communément.

10- Pour compléter : Quels vins pour quels mets ?

Il est très délicat de trouver le vin idéal pour accompagner un plat. En effet, en fonction de nombreux critères tels que le goût, le lieu, la saison ou la qualité du produit, l'alliance entre les mets et les vins peut varier considérablement.

Néanmoins, il existe quelques conseils à suivre :

- Les mets délicats méritent des vins subtils et fins. A l'inverse, plus le plat est relevé, plus le vin doit être puissant et corsé.
- Les vins rouges s'accordent plutôt avec les viandes, alors que les blancs s'accordent mieux avec les poissons et crustacés. Les vins blancs liquoreux ne doivent pas accompagner les huîtres et les gibiers, éviter les vins rouges avec les plats sucrés
- Pour accompagner un plat en sauce à base de vin, il est important de boire un vin de la même région que celui cuisiné. Plus généralement, les accords régionaux sont souvent excellents tant au niveau gustatif que de l'innovation. Contrairement aux idées reçues, les grands vins rouges tanniques supportent très mal les fromages affinés. A l'exception de certains vins corsés (Cornas, Gigondas …), la plupart des vins blancs s'harmonisent parfaitement avec les fromages. Encore une fois, les accords régionaux doivent être privilégiés : Sancerre et fromage de chèvre, Gewurztraminer et munster …

Eviter, si possible, le champagne brut qui anéantit la délicatesse de la plupart des desserts. Privilégier un champagne demi-sec, voire un vin liquoreux.

Ci-dessous, une liste des principaux accords canons (qui restent à confirmer en fonction des goûts de chacun).

Vin rouge tannique : agneau, bœuf grillé ou rôti, canard, gibier, civet, fromages (pâte dure)
Vin rouge léger : charcuterie, grillades
Vin blanc sec : fruits de mer, crustacés, poissons de mer grillés ou en sauce, escargots, viandes blanches
Vin blanc demi- sec ou liquoreux : foie gras, poissons de rivière en sauce, fromages (pâte molle), desserts
Champagne : apéritif ou crustacés, poissons en sauce, foie gras, dessert (demi-sec)

Internal

11 – Rendre compte de la dégustation :

(Voir annexe **« Déguster en prenant des raccourcis »**).

On se répète … Les « accidents » lors de la vinification ou l'élevage font partie de la vie du vin. L'essentiel est des les repérer. En aucune façon, il ne doit être définitif, il ne doit pas devenir la conclusion à « son » appréciation. Souvent une autre bouteille du même vin et de la même année peut nous faire revoir notre réaction. Les conditions de conservation et la qualité des bouchons ne jouent souvent pas en faveur d'une bonne évolution. Il faut savoir apprécier un vin en son état, suivant son âge, sa provenance, son potentiel, en respectant le fait qu'il est dans la majorité des cas le résultat du travail du vigneron (mais aussi le résultat d'un négoce aux processus différents), qui lui-même cherche le meilleur avec ses « propres atouts » : terroir, météo, technique de vinification, capacité de stockage, expérience ...)

Prenons l'habitude de noter les impressions que nous transmet individuellement le vin, sous la forme suivante.

N° du Vin :

Nez instantané (ou 1ier Nez)

Visuel (Robe) :

Nez (2ième Nez, souvent après remuage où le vin se libère) :

Bouche :

Cépage : AOC (région) : Année : Degré Alcoolique :
Nom du Vigneron : Date de dégustation : Son prix : Son lieu d'achat :

… ou d'utiliser la « feuille rapport » de l'INAO, page suivante. Des carnets supports existent aussi.

12 - Conclusion :

Chaque vin et même chaque bouteille ont leur histoire. Le but de chaque dégustation est d'arriver à identifier les tenants et aboutissants décrivant le vin d'une appellation et contenus dans cette bouteille.
Chacun de nous, avec un niveau de captation normal (niveau commun de bonne santé des sens) et avec un vocabulaire technique minimal d'évaluation, peut argumenter sa perception du goût d'un vin.
L'aspect affectif personnel éprouvé, n'apporte rien à l'évaluation, puisque nos goûts sont par définition très différents. La difficulté est donc de rester objectif. Au mieux, d'une assemblée, peut se dégager un avis affectif commun, mais nous l'avons vu plus haut, il existe des « règles » de dégustation pour décrire précisément des vins « bien faits » ou « mal faits », leurs couleurs, leurs odeurs et leurs équilibres.

NB : Les vins dégustés ce soir ont été choisis, dans le but d'argumenter le discours et surtout pour leur typicité, censée montrer les extrêmes et les oppositions des goûts basiques.

Internal

Fiche de dégustation
de A. Castell, 1967 (I.N.A.O.)

Vin (1) Blanc / Rosé / Rouge

Appellation : .....

Type : .....

Analyse effectuée		
Le : / /	Densité :	Acidité totale : .....
	Alcool :	Acidité fixe : .....
Par :	Sucres résiduels :	Acidité volatile corrigée : .....
.....	Alcool en puissance :	pH : .....
.....	SO_2 total :	P/a : .....
.....	SO_2 libre :	Indice de permanganate : .....
.....	Éventuellement, observations du laboratoire :	

Mode de vinification :

1° Examen Visuel	Surface du liquide		*brillante — terne — propre — irisée — traces huileuses*
	Couleur	Vin blanc (1)	*clair avec reflets verts ou jaunes — jaune pâle — doré* *jaune paille — jaune serin — jaune ambré*
		Vin rosé (1)	*pâle — blanc taché avec reflets roses ou violets — gris* *rosé clair — rosé foncé — œil de perdrix — pelure d'oignon*
		Vin rouge (1)	*rouge clair avec reflets vermillons ou violacés* *rouge cerise — rubis — grenat — foncé — fauve*
		Teinte	*franche — oxydée — cassée*
	Aspect		*cristallin — brillant — limpide — voilé — louche — terne* *plombé — trouble avec dépôt ou sans dépôt*
	Perles		*rapides ou lentes à se former — inexistantes — lourdes — légères*

Température du vin au moment de la dégustation : .....

Éventuellement, facteur empêchant la dégustation : .....

2° Examen olfactif	Première impression		*agréable — ordinaire — désagréable*
	Arôme	Intensité	*puissant — suffisant — faible — inexistant*
		Qualité	*très fin — racé — distingué — fin — ordinaire* *peu plaisant — grossier — désagréable*
		Caractère	*primaire — secondaire — évolué — madérisé* *rancio — fruité — floral — végétal — animal*
		Durée	*longue — moyenne — courte*
	Odeurs anormales		*CO^2 — SO^2 — SH^2 — mercaptans — évent — bois — malolactique* *acescence — phénolé — bouchon* *défaut : passager — durable — léger — grave*
	Particularités		

Éventuellement, facteur empêchant ou gênant la suite de la dégustation .....

(1) Rayer les mentions inutiles

3° Examen gustatif	Première impression			*très agréable — plaisante — ordinaire — mauvaise*
	Saveurs et sensations originelles	Douceur	Sucre	*liquoreux — sucré — doux — sec — brut*
			Glycérine et alcool	*moelleux — onctueux — velouté* *coulant — rude — desséché*
		Acidité	Excessive	*acide — vert — mordant — nerveux — acidulé*
			Équilibrée	*frais — vif — gouleyant — souple*
			Insuffisante	*plat — mou*
		Corps	Puissance alcool	*généreux — capiteux — chaud* *puissant — lourd — suffisant — léger*
			Chair (extraits)	*étoffé — gras — rond — plein* *mince — maigre*
			Tanin	*riche et bon — équilibré et bon* *insuffisant — astringent — amer*
		Arôme de bouche	Intensité	*puissant — moyen — faible — court — long*
			Qualité	*très fin — élégant — plaisant — commun — usé*
			Nature	*floral — fruité — herbacé — complexe — jeune — fané*
	Saveurs acquises ou accidentelles	Terroir		*accusé — sensible — agréable — déplaisant*
		Maladies		*graisse — tourne — aigre — aigre-doux — casse — goût de soufre* *rancio — piqûre acétique — piqûre lactique*
		Accidents		*goût de crapaud — de moisi — de lie — de bois — de bouchon* *phénique — métal — SH^2 — herbacé — âcre*
	Impression finale	Équilibre		*harmonieux — ample — correct — trompeur* *anguleux — fatigué*
		Arrière-goût		*droit — franc — déplaisant — stable — instable*
		Persistance du goût		*très longue — longue — moyenne — courte*
4° Conclusions	Conformité à l'appellation ou au type :			
	Note obtenue sur 20 :			
	Interprétation de la dégustation (caractères du vin — son avenir — conseils éventuels)			

Internal

Les vins de la soirée :

A – Chardonnay
Domaine SAUMAIZE - 71960 Vergisson
Saint Véran
« Les Châtaigniers » 2020
100% Chardonnay – 13°
Couleur vert-or.
Arômes de citron confit, de pamplemousse et de pêche.
Rond mais subtil et sec avec des agrumes mûrs, du beurre et une acidité vive.

B – Sauvignon
Domaine DELECHENEAU - 37400 Amboise
Touraine
Cuvée « Trinq'âmes » 2020
100% sauvignon – 13°
Robe or pâle
Frais et exotique
Gourmand et frais, joli fruit mûr, vin de plaisir.

C – Gros Mangeng
Domaine BRU-BACHE - 64360 Monein
Jurançon 2019 – 13°
100% - Gros Mangeng
Couleur jaune paille
Litchi, poire
Equilibre sucre / acidité, frais en bouche

D – Syrah
Domaine REMEJEANNE - 30200 Sabran
Cuvée « Terre de lune » 2019 – 14°
Couleur violet, grenat
Nez frais aux notes de baies sauvages et d'épices.
Bouche fraiche et élégante, sauvage et poivrée

E – Mondeuse
Cave PEILLOT - 01470 Montagnieu
BUGEY – Mondeuse 2020 – 12°
Robe pourpre sombre.
Nez fin, profond, sur le coulis de myrtille, la violette, le poivre blanc et les épices, touche de fumée.
Bouche ronde, ample, soyeuse, au fruit pur et frais, épicée. La finale contrastée fruit et notes cacaotées et poivrées.

F – Cabernet Sauvignon
Domaine FERRAN - Saint-Pierre-de-Bat 33464
Bordeaux VDF – 12,5°
Robe profonde et brillante.
Le nez est naturel, très près du raisin et fruits rouges, senteur épicée.

Internal

Bouche portée par des tanins souples et harmonieux, finale agréable et nature.

G – Champagne :

« Canard Duchêne » brut

12°

40 % Pinot Noir, 40 % Pinot Meunier, 20 % Chardonnay

À l'œil, une teinte jaune paille, une mousse fine.

Au nez, des arômes intenses de fruits frais, caractéristiques des Pinots.

En bouche, des notes de fruits mêlées à des saveurs briochées.

Un nota sur la dégustation du champagne :

Avant de boire le champagne, il faut le déguster. Ce ne sont pas seulement les bulles qui font le champagne, après tout, c'est le vin qui est autour des bulles et il n'y a pas deux vins qui soient les mêmes. La dégustation, même très simplifiée, doit se faire sans hâte et selon un processus obligé si on veut être en mesure de se former une opinion sérieuse sur le vin qui est examiné. Pour pouvoir juger au mieux des caractéristiques du champagne, il faut que sa température ne soit pas trop basse : on déguste mieux à 12° qu'à 6°. On doit privilégier les verres dits flute et remplis au deux-tiers.

La succession des actes de la dégustation est classique :

1. Phase visuelle. C'est l'examen de la couleur qui peut être jaune pâle, jaune-vert, jaune clair, paille, or, dorée ou, pour des champagnes âgés, ambrée, mais plus simplement, décolorée. Puisqu'il s'agit d'un vin effervescent, c'est aussi et surtout l'examen des bulles, dont la finesse, la régularité et la persistance peuvent être interprétés, avec la tenue du cordon de mousse, comme le signe d'un grand champagne.
2. Phase olfactive. Comme pour un vin tranquille, on respire la qualité du bouquet. Pour obtenir un meilleur dégagement des odeurs les moins volatiles, on peut, comme un vin tranquille, imprimer au verre un mouvement giratoire pour aération. Attention respirer dans le même que le dégagement des bulles peut ne pas être agréable
3. Phase gustative. On prend une petite gorgée que l'on conserve quelques instants dans la bouche, pour apprécier :
    - l'acidité qui peut être excessive (vert, nerveux), équilibrée (frais et souple) ou insuffisante (plat et mou)
    - le corps et les arômes de bouche dont la qualité se rapporte au vin de base, donc aux cépages de base
    - la perception des saveurs dont on estimera la longueur

L'analyse sensorielle, on peut considérer le vin de champagne comme étant de qualité si la bulle est fine, le cordon de mousse satisfaisant, les intensités olfactives et gustatives modérées, ce que l'on traduit en disant qu'il est équilibré

Mais tous les champagnes sont dissemblables. Cela vaut donc la peine d'en différencier les nuances par la dégustation.

On n'emploie en Champagne une terminologie très technique, mais certains peuvent évoquer les arômes de venaison, de gingembre, de troène, de bergamote, rarement attribués aux vins tranquilles. On peut plus généralement parler de parfums de fruits pour un champagne rosé.

Si par exemple sont au rendez-vous, l'aspect clair à la couleur jaune clair, les bulles légères au dégagement régulier, donnant un cordon de mousse persistant ; mais aussi un nez généreux, une acidité équilibrée, avec de la fraîcheur, des arômes plaisants et particulièrement longs en bouche ... alors on aura dégusté ce que l'on attend d'un champagne

Internal

Annexe

Déguster en prenant des raccourcis …

« S'en sortir honorablement »

I- ROBE :

Couleur (*les basiques : jaune aux reflets verts, rose bonbon, rubis / violacée*)

Aspect : *limpide ou terne* (*suspensions*)

II- NEZ :

Retenir « ***FCST*** »

- Fleurs ou Fruits (encore faut-il en identifier au moins un)
- Cuir
- Sous-bois
- Truffe

III- BOUCHE :

1. EQUILIBRE DES SAVEURS :

Sucré - Amer / *astringence* - acide

2. VOLUME EN BOUCHE :

Qui emplit bien la bouche = *Vin plein*

Forme (rond -plat ... Anguleux)

3. LA STRUCTURE :

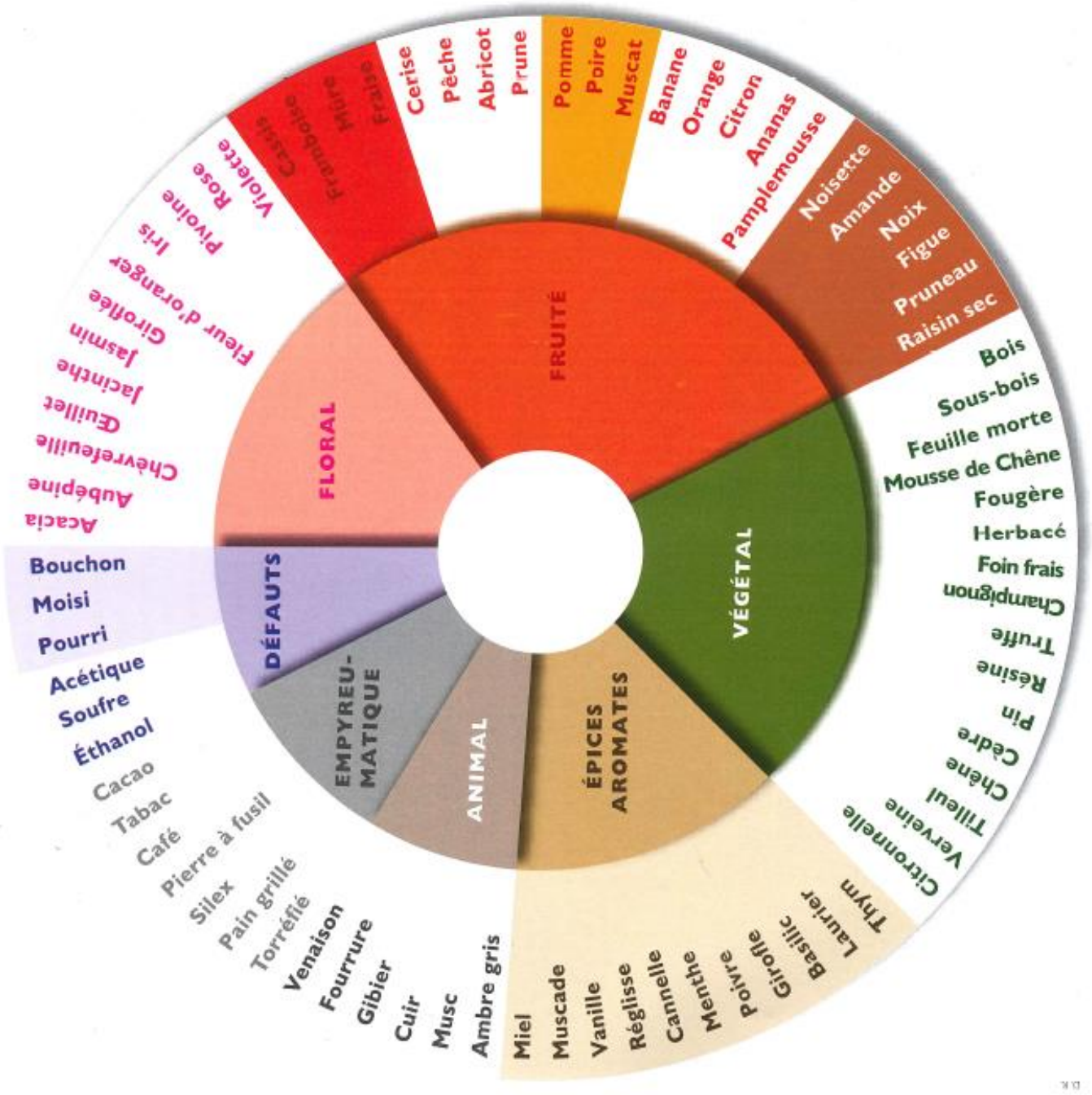
Corsé - Harmonieux. - équilibré - charpenté

4. QUALITE DES TANINS :

Fermeté, discret *et doux*

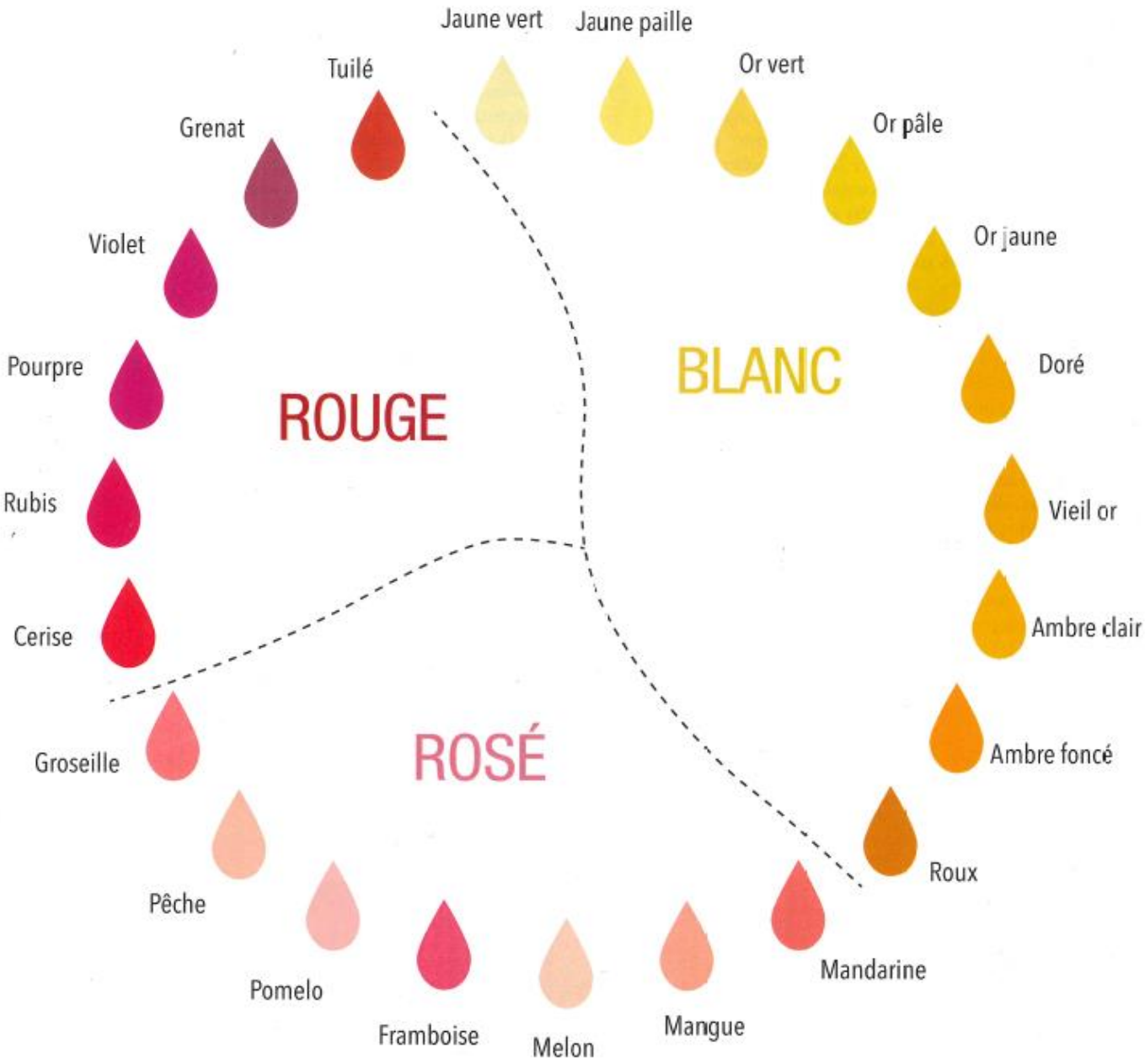
Annexe

La roue des arômes :



Annexe

La roue des couleurs



Annexe

Le complexe du néophyte

C'est un souvenir persistant. Ce premier vin dégusté et apprécié. Une belle émotion ... et un grand moment de solitude. Les mots manquent pour décrire le cru. J'aime ce vin mais je suis incapable de dire pourquoi. Il est bon, voilà tout. Un vacillement intérieur face à une tablée d'amateurs qui disserte sur le velouté des tanins et cet ineffable arôme d'épices niché derrière les notes de fruits blancs. Sans un mot, on approuve en silence. Le complexe du néophyte fait son travail de sape. On n'ose se prononcer de peur du ridicule, de son ignorance. Cet épisode est arrivé à chacun d'entre nous. On aimerait savoir nous aussi décrire ce vin que l'on aime. Mais en parler, c'est associer des mots à des sens, c'est se révéler un peu, tomber le masque, voire risquer de se tromper. Et donc accepter l'erreur. Au-delà des mots, déguster implique une notion de partage et d'échange autour du vin. La dégustation n'est pas réservée à un cercle fermé d'œnophiles doués de talents innés. « *Goûter un vin, c'est avant tout se faire plaisir* ».

Se faire plaisir et transmettre ses sentiments, apprendre à en parler. Poser des mots sur des arômes, des couleurs et des goûts. C'est un apprentissage, une attention de chaque instant aux senteurs, aux souvenirs, aux émotions qui ont construit notre personnalité et que l'on retrouve, parfois de manière fugace, dans une cuvée ...

Car c'est une constante, le vin intrigue. Des milliers de domaines viticoles, des centaines d'appellations et de cépages. Tout ce savoir encyclopédique impressionne au premier abord. Or il est important de ne pas perdre de vue que la dégustation d'un vin est avant tout un moment de partage et d'échange, de plaisir et de sensations. Que cet apprentissage *se* fait tout au long de la vie, qu'il *se* poursuit en arpentant les vignobles, pendant les vacances. L'œnotourisme est sans doute le meilleur moyen de découvrir le vin.

« *On dit souvent que le vin est fédérateur, qu'il fait parler. C'est fou à quel point il fabrique du lien et efface les différences sociales* ». Le mieux est de construire sa culture œnophile en allant à la rencontre des vignerons, en parlant avec eux, et en dépassant ses complexes de néophyte pour devenir un véritable amoureux du vin.

Internal

Annexe

Le potentiel hydrogène ou "pH"

Mesure l'acidité ou la basicité d'une solution

Le **potentiel hydrogène**, noté **pH**, est une mesure de l'activité chimique des hydrons (appelés aussi couramment protons ou ions hydrogène) en solution
Plus couramment, le pH mesure l'acidité ou la basicité d'une solution. Ainsi, dans un milieu aqueux à 25 °C :

- une solution de pH = 7 est dite neutre ;
- une solution de pH < 7 est dite acide ; plus son pH s'éloigne de 7 (diminue) et plus elle est acide ;
- une solution de pH > 7 est dite basique ; plus son pH s'éloigne de 7 (augmente) et plus elle est basique.

Le pH en phase aqueuse au quotidien :	
Substance	**pH approximatif**
Acide chlorhydrique	0
Drainage minier acide (DMA)	<1,0
Acide d'un accumulateur ou batterie	<1,0
Acide gastrique	2,0
Jus de citron	2,4 - 2,6
Cola[1]	2,5
Vinaigre	2,5 - 2,9
Jus d'orange ou de pomme	3,5
Bière	4,5
Café	5,0
Thé	5,5
Pluie acide	< 5,6
Lait	6,5
Eau pure	7,0
Salive humaine	6,5 – 7,4
Sang	7,38 – 7,42
Eau de mer	8,2
Savon	9,0 à 10,3
Eau de javel	11,5
Chaux	12,5
Soude	14,0

1 Mesure du pH de l'eau distillée

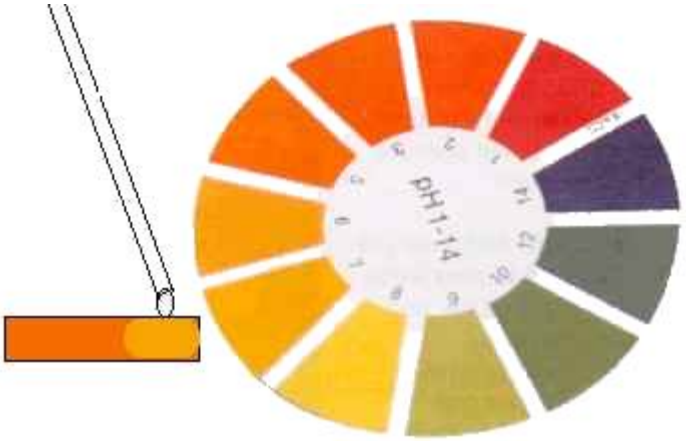
On dépose une goutte d'eau distillée sur le papier pH qui contient des colorants sensibles à l'acidité.

On compare la couleur prise par le papier pH à celle des couleurs de l'échelle de pH.

On lit un pH de 7.

L'eau distillée est neutre, son pH vaut 7.

Elle n'est donc pas acide



2 PH de différents liquides

2.1 Précision de la mesure

On opère de la même façon pour différents liquides. On doit prendre soin de bien rincer l'agitateur et de de l'essuyer entre chaque mesure. Résultats obtenus par différents groupes d'élèves, pour du coca -cola

groupe	A	B	C	D	E	F
coca-cola	3	5	3	5	3	3

Les résultats ne sont pas tous les mêmes ce qui prouve que le papier pH ne donne pas des mesures très précises.

Pour avoir une mesure plus précise on utilise un ph-mètre électronique qui indique directement la valeur du pH. La valeur affichée est très proche de celle donnée sur la fiche technique du fabriquant 2,6

Internal

2.2 Acidité et basicité :

liquide	jus de citron	coca-cola	eau de Badoit	eau de Volvic	St Yorre	eau de chaux
pH	2	2,5	6	7	8,2	9
ACIDITÉ		ACIDE		NEUTRE	BASIQUE	

Une solution dont le pH vaut 7 est neutre.

Une solution dont le pH est inférieure à 7 est acide. Plus le pH est petit plus la solution est acide.

Une solution dont le pH est supérieure à 7 est basique. Plus le pH est grand plus la solution est basique.

Le jus de citron est plus acide que le coca-cola.

L'eau de chaux est plus basique que l'eau de st Yorre.

Le vin entre 3.5 et 3.8 en fonction de la couleur.

3. Pourquoi une solution est-elle acide ?.

La présence de sucre, de sel pur ou de colorant ne modifie pas l'acidité de l'eau.

Certains sodas contiennent de l'acide citrique, le coca-cola de l'acide phosphorique.

L'eau de Badoit doit son acidité au dioxyde de carbone dissous.

Les pluies qui dissolvent des polluants comme les oxydes de soufre sont acides et elles dégradent les monuments en calcaire, très sensible aux acides.

En 1700 le chimiste Lémery expliquait la saveur piquante des acides par le fait que les particules d'acide étaient pointues et piquaient la langue. Cette façon d'interpréter était un peu simpliste et il a fallu de nombreux chimistes pour bien comprendre le phénomène de l'acidité. Ne nous moquons pas de lui qui fût un merveilleux expérimentateur et un des précurseurs de la chimie scientifique.

JLP 20/10/2017

Internal