



La dégustation

La dégustation d'un vin se fait en trois étapes : vous commencez par juger son aspect, puis son odeur et enfin son goût et son arrière-goût.

Le verre à dégustation doit de préférence être un verre à pied en forme de tulipe. L'idéal est d'utiliser le verre INAO reconnu par l'Institut National des Appellations d'Origine. Plus de détails sur les verres et le service des vins au chapitre suivant.

L'aspect (« robe »)

On commence par juger la limpidité du vin. Un vin correct ne peut être trouble. Vous l'apprécierez en dirigeant le verre vers une source de lumière et en observant le vin par transparence.

En bonne logique, vous vous pencherez ensuite sur la couleur du vin.

Vin blanc : en général, plus le vin est jeune, plus il est pâle. Le vieillissement en fût de bois et/ou en bouteille obscurcit progressivement la couleur. Les vins doux, même jeunes, sont en général plus sombres que les vins secs.

Vin rosé : la nuance de rosé varie surtout en fonction de la méthode de vinification (de saumon pâle à rouge clair). Lorsqu'elle se teinte de brun, c'est souvent signe que le vin a dépassé son apogée.

Vin rouge : la couleur varie selon l'origine, le cépage et l'âge du vin. Les vins de primeur et les vins jeunes sont généralement rouge-violet. Les vins plus vieux se teintent de nuances orangées et brunes : rouge-orange, rouge-brun, rouge brique, tuilé...



L'odeur (« nez »)

Dans le vin, on distingue les arômes primaires, secondaires et tertiaires. Ils forment ce que l'on appelle le « nez » du vin, du fait qu'ils sont captés et identifiés par notre odorat.

Les arômes primaires

Lorsque vous inclinez légèrement le verre pour agrandir la surface de vin exposée et que vous passez le bord du verre sous le nez, vous pouvez percevoir les arômes primaires.

On distingue :

- les arômes floraux ;
- les arômes fruités ;
- les arômes végétaux.

Les arômes primaires sont volatils et nous fournissent des informations sur les cépages présents dans le vin, sur leur degré de maturité et sur la concentration de la matière. Ils dominent surtout dans les vins jeunes.

Les arômes secondaires

Ces arômes se libèrent lorsqu'on agite le vin dans le verre. Ils nous donnent des informations :

- sur les techniques de fermentation ;
- et les processus de maturation que le vin a subis ainsi que sur ses possibilités de conservation.

On distingue essentiellement :

- les arômes légers : fruits frais et aromates ;
- les arômes prononcés : fruits cuits et secs.



Ces arômes sont éventuellement complétés par :

- les arômes empyreumatiques : cacao, pain grillé, café, tabac, caramel, etc. ;
- les arômes boisés : bois neuf, résine, eucalyptus, fumée, etc. ;
- les épices : vanille, cannelle, poivre, noix de muscade, etc.

Ces arômes sont, eux aussi, les plus nets dans les vins jeunes.

Les arômes tertiaires

Ces arômes ne se libèrent qu'après un certain temps ou après une agitation intensive.

Aussi bizarre que cela paraisse, on peut encore les percevoir lorsque le verre est vide.

Ils résultent de processus chimiques pendant la fermentation malolactique

et lors du vieillissement du vin en fût et en bouteille. Ils sont plus subtils et plus complexes que les arômes primaires et secondaires.

Dans cette catégorie, on trouve également des arômes pouvant être mis en rapport avec les fruits, les fleurs, les aromates, les épices, le bois, etc.

On parle de nez évolué si les arômes dominant et indiquent un vieillissement du vin.

Quantité et qualité

La quantité se réfère à l'intensité des arômes.

Le nez d'un vin peut être fermé lorsque les arômes se dégagent à peine ou, au contraire, expressif, voire très expressif lorsque les arômes « explosent ».

En termes d'intensité, le nez peut être qualifié de fermé, discret, développé, franc ou expressif.

La qualité est une notion plus subjective car elle a trait à ce que l'on perçoit comme une odeur agréable ou non. Ainsi, quelqu'un peut être charmé par un riche arôme de vanille (issu de fûts de chêne neuf), alors que quelqu'un d'autre peut être gêné par la suavité de cet arôme.

En général, la richesse et la complexité des arômes sont perçues comme une qualité.

À ce titre, le nez peut être qualifié de riche, classique, élégant, délicat, fin, complexe, exotique, suave, frais, subtil, etc.

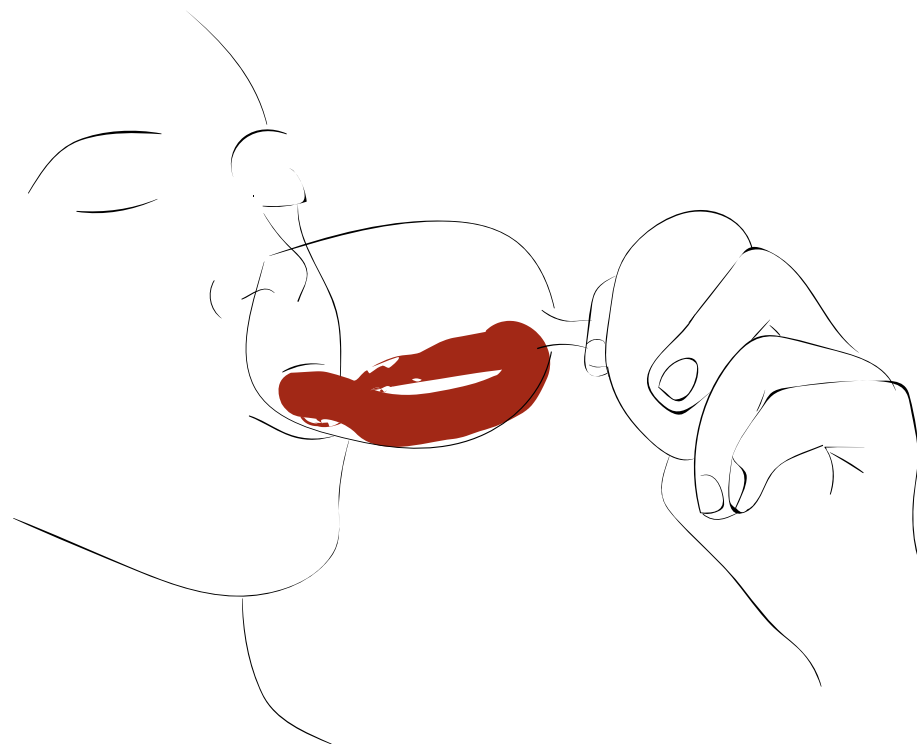
Lorsque les arômes tertiaires dominent, on parle du « bouquet » d'un vin.

Le goût (« bouche »)

Après avoir apprécié l'aspect visuel et l'odeur d'un vin vient le moment de le déguster. Aux papilles gustatives d'entrer en action. On distingue cinq saveurs de base :

- sucrée ;
- acide ;
- salée ;
- amère ;
- relevée (umami).

Ces saveurs sont influencées par une série de facteurs : la température du vin, sa teneur en alcool, les tanins et surtout les arômes qui, via la cavité buccale, remontent vers le nez. Goûtez un vin en vous bouchant le nez et vous verrez combien peu de goût vous lui trouverez. C'est pourquoi il est inutile de tester un vin quand on est enrhumé.



Pour déguster un vin, vous en prenez une petite gorgée que vous faites tourner dans la bouche avec la langue. Vous libérez ainsi les arômes qui en accentuent la saveur sur la langue.

Le (bon) goût d'un vin, tout subjectif qu'il soit, résulte principalement d'un équilibre entre acidité, alcool et tanins.

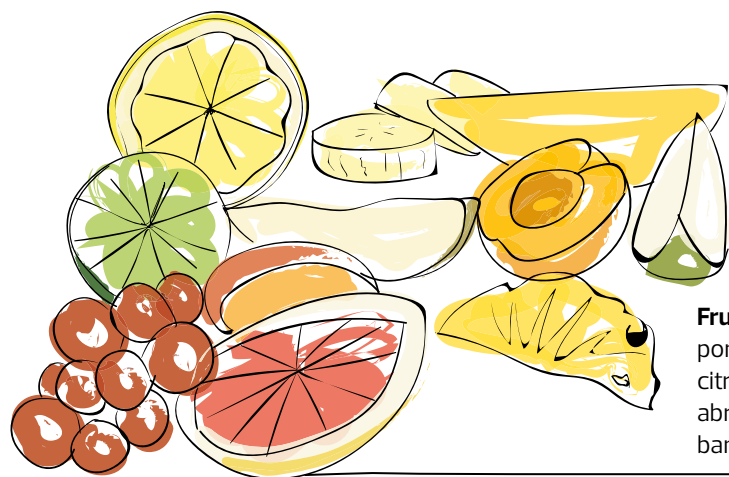
L'acidité, quand elle est bien équilibrée, confère au vin sa vivacité, l'alcool, sa plénitude et les tanins, quand ils ont bien évolué, son velouté.

La persistance gustative (« finale »)

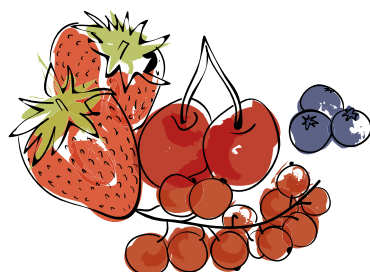
La dégustation d'un vin ne se termine pas lorsque vous le recrachez ou que vous l'avalez. On juge encore, pour terminer, la persistance du goût dans la bouche. C'est ce que l'on appelle communément la finale.

Au plus la finale est longue et intense, au mieux. Cette persistance des arômes et du goût doit être équilibrée et donc dépourvue d'acidité ou d'âpreté.

Les principaux arômes du vin



Fruits frais (vin blanc) :
pomme, poire, ananas,
citron, pamplemousse,
abricot, raisin muscat,
banane, mangue



Fruits frais (vin rouge) :
fraise, groseille rouge, myrtille, cerise



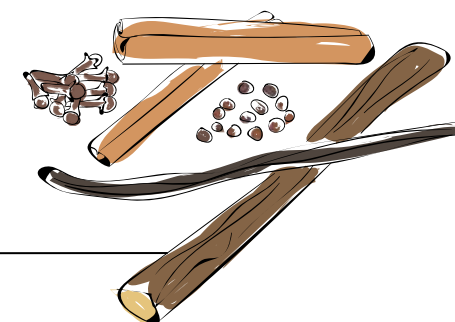
Arômes épicés et floraux :
aromates (thym, romarin, laurier,
sauge...), rose et autres fleurs

Arômes végétaux :
herbe, poivron, buis



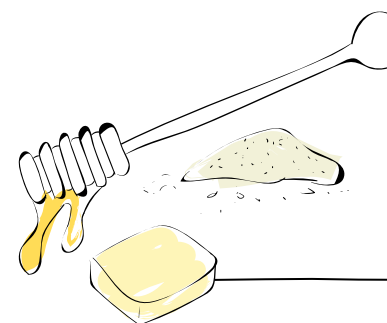
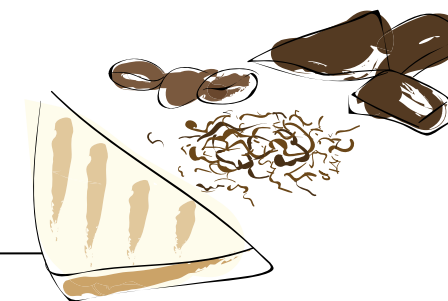
Fruits secs :
confiture, pruneau,
abricot, raisin, noisette,
amande, figue

Épices : vanille, cannelle, poivre,
régisse, clou de girofle



Arômes terrestres et boisés : sous-bois,
champignons, copeaux de bois, cèdre

Arômes empyreumatiques :
tabac, café, chocolat, pain grillé



Arômes balsamiques et lactés :
résine, miel, levure, beurre