

La dégustation du vin

Afin de profiter au mieux de ce moment intense, voici quelques recommandations à mettre en pratique si vous le pouvez.

Locaux et ambiance :

La salle de dégustation doit être bien éclairée, silencieuse, chauffée à 20-22°C, sans odeurs (tabac, parfums...) avec des murs aux couleurs unies et claires : rien ne doit perturber, influencer le dégustateur.

Souvent, des postes de dégustation, isolés les uns des autres par des cloisons ou des panneaux, sont prévus. Ils sont équipés pour les différentes observations (papiers noirs et blancs, éclairage latéral pour l'examen visuel, eau courante, crachoir, possibilité de prises de notes).

L'heure idéale :

Lorsqu'on a faim, les organes des sens deviennent très sensibles. C'est donc entre 10 et 12 h que la dégustation devrait avoir lieu.

Ordre et températures de dégustation :

La dégustation se pratique dans l'ordre : blancs, rosés, rouges. Un blanc sec doit précéder un moelleux et un liquoreux. En rouge, un vin jeune précède un vin vieux, un vin peu tannique précède un vin tannique, un vin peu alcoolisé précède un vin alcoolisé. Températures de service: entre 8 et 120 pour les blancs, 130 pour les rouges nouveaux, 150 pour les rouges légers, 180 pour les rouges corsés et plus vieux

Les trois phases de la dégustation

Examen visuel :

On observe l'aspect du vin : limpidité, brillance (son éclat), couleur ou teinte, intensité colorante, fluidité (les " jambes " ou " larmes " sur le verre).

Examen olfactif :

On sent le vin sans le goûter pour analyser sa richesse aromatique : netteté, qualité, intensité, nature de ces arômes. Les arômes primaires sont dus au cépage, les arômes secondaires apparaissent pendant la fermentation, les arômes tertiaires (ou bouquet) caractérisent les vins vieux.

Examen gustatif:

C'est une phase complexe. Les perceptions sont à la fois gustatives, tactiles et chimiques, olfactives (arômes de bouche, perçus par voie rétro nasale). On insiste sur les équilibres souhaitables: entre acidité et moelleux pour les blancs secs, acidité, sucre et alcool pour les liquoreux, acidité, moelleux et tanins pour les rouges.

Fiches de dégustation:

Les professionnels et les étudiants utilisent des fiches où ils consignent leurs observations. Parfois, elles se terminent par une notation du vin.

• **L'examen visuel d'un vin**

- Techniques de l'examen visuel

Observer la limpidité :

Pour détecter d'éventuels troubles, le dégustateur observe, sur fond noir, le vin éclairé latéralement. Un vin limpide n'est pas forcément transparent.

Observer la brillance:

La brillance, ou éclat du vin, révèle l'aptitude du vin à réfléchir la lumière. A observer sur fond blanc, le verre tenu obliquement.

Observations et déductions:

Limpidité et brillance: un vin est rendu trouble par de minuscules particules en suspension, d'origines diverses. Les troubles indiquent un élevage médiocre. La brillance, gage d'une bonne acidité, est particulièrement recherchée dans les vins blancs.

La couleur du vin renseigne sur l'évolution et la santé du vin.

Vins blancs :

Couleurs ----->Déductions

Blanc incolore ----->Vins très jeune, aucune oxydation, vinification moderne

Jaune très clair et reflets verts ----->Vin jeune vinifié en cuves, d'une bonne acidité

Jaune paille ----->Stade de la maturité

Doré, ambré ----->Vin vieux. Disque mat : vin sans doute oxydé. Disque brillant : bonne évolution

Vins rosés :

Couleurs ----->Déductions

Framboise, saumon ----->Vin jeune et fruité

Œil de perdrix ----->Rosé de pressurage, vin " gris " jeune.

Fraise ----->Vins déjà vieux.

Abricot ----->Vins vieux

Vins rouges :

Couleurs ----->Déductions

Violacé pourpre ----->Vin très jeune

Cerise ----->Vin à bonne maturité

Rouge orangé ----->Début de vieillissement

Rouge brun ----->Vin vieux

Brun ----->Vin très vieux.
(Si ce vin n'est pas de longue garde : mauvais signe !!)

L'intensité colorante dépend parfois des cépages (peu d'intensité des pinots, grande intensité des cabernets, du tannat...).

Très souvent une robe claire dénote une extraction insuffisante de la couleur, une cuvaison écourtée, un rendement exagéré, une vendange diluée (année pluvieuse), une maturité insuffisante.

Une robe foncée est au contraire le gage d'un grand vin réussi: extraction et cuvaison soignées, faible rendement, vieilles vignes.

Les jambes ou larmes du vin: ces coulées liquides sur le verre renseignent sur la fluidité ou la viscosité du vin, fonction de sa richesse alcoolique mais pas forcément de sa qualité.

• L'examen olfactif d'un vin

- Le rôle de l'olfaction

La voie olfactive directe:

Les molécules gazeuses et odorantes pénètrent par le nez et, dans les fosses nasales, sont filtrées et réchauffées par les cornets avant d'atteindre la muqueuse olfactive. Les cils des neurones olfactifs baignent ici dans un mucus où ils rencontrent les molécules odorantes dissoutes. La transmission des impressions se fait vers le bulbe olfactif puis le paleo-cortex.

La voie rétro nasale utilise le rhinopharynx. Le vin est réchauffé et occupe toute la bouche: le dégagement aromatique est donc facilité.

- Techniques de l'examen olfactif

Le premier coup de nez: le verre reste immobile, sur une table ou tenu par son pied. Flairer le vin par saccades pour apprécier les arômes les plus volatils.

Le deuxième coup de nez: imprimer un mouvement giratoire au verre pour y faire tourner le vin : on accroît la surface d'évaporation et l'oxygénation. Les molécules plus lourdes pourront s'exhaler. Flairer par saccades.

Le troisième coup de nez: on le réserve aux vins vieux, après un repos de quelques minutes. Les arômes les moins volatils se manifestent.

Les trois types d'arômes :

- Les arômes primaires sont les arômes variétaux spécifiques d'un cépage. Le muscat et le gewurztraminer font partie des cépages les plus aromatiques.
- Les arômes secondaires: révélés par la fermentation alcoolique, ils sont produits par les levures.
- Les bouquets, ou arômes tertiaires, sont des arômes de vins vieux dus à la transformation des arômes précédents et des tanins. Les bouquets d'oxydation sont ceux des vins élevés au contact de l'air : vins sous bois, vins rancio, vins jaunes du Jura, madère. Caractéristiques: odeurs de coing, de noix. Les bouquets d'oxydoréduction caractérisent au contraire des vins protégés de l'oxygène : odeurs de vieux bois, de vanille, de sous-bois, de champignons, de grillé, de cuir, de gibier.

Observations et déductions

Netteté, qualité, intensité: ce sont les premières impressions reçues.

Nature et type des arômes : on analyse les arômes dans leur successivité, on en repère le type, on retient les dominantes.

Défauts: une odeur de colle ou de vernis à ongles décèle l'acescence, une odeur de vinaigre indique la piqûre acétique (excès d'acidité volatile), un vin réduit sent l'œuf pourri.

• L'examen gustatif d'un vin

- Un réseau de perceptions

Les quatre saveurs de base:

Le goût concerne seulement les papilles de la langue avec quatre saveurs localisées.

Les autres perceptions :

Les muqueuses de la bouche sont le siège de perceptions thermiques (chaleur de l'alcool, température du vin), tactiles et chimiques (astringence, moelleux, piquant, acide carbonique, consistance du vin). Les arômes sont perçus par voie rétro nasale (sensibilité olfactive).

Techniques de la gustation:

Goûter de petites quantités: un excès de vin entraîne une déglutition trop rapide et fatigue le dégustateur (qui goûte souvent plusieurs vins). Mieux vaut aspirer lentement un centilitre de liquide.

Les mouvements du vin :

On envoie le vin vers le fond de la gorge puis on le fait revenir en avant. On aspire alors un peu d'air par les lèvres pour le diffuser (meilleure imprégnation des muqueuses) et le réchauffer. Ensuite, on rejette ou on avale.

Observations et déductions:

L'attaque : le premier contact avec le vin (1-2 secondes) est déterminant. Il est plaisant ou déplaisant et les caractéristiques du vin apparaissent.

Des saveurs successives:

Les saveurs captées par la langue sont relativement localisées et s'expriment successivement : sucré, acide, salé, amer. Un excès de sucre en blanc sec ou en rouge peut signifier une fermentation inachevée. Une acidité déficitaire est le signe d'une vendange trop mûre et, inversement, un vin trop acide peut provenir d'une récolte insuffisamment mûre ou de l'absence de fermentation malolactique (en rouge). Un goût aigrelet indique un excès d'acidité volatile. Le goût salé est pratiquement absent du vin. L'amertume est liée aux tanins.

Les perceptions concomitantes :

Astringence, vinosité, moelleux, consistance et structure, pétillant, arômes de bouche.

Equilibres et dominantes:

Ces perceptions doivent s'équilibrer pour conférer au vin son harmonie. Toutefois, beaucoup de vins sont typés par une perception dominante ou un couple de dominantes.

Persistance aromatique:

On l'évalue après le rejet ou la déglutition. Sa durée (en " caudalies " = en secondes) renseigne sur la richesse du vin.