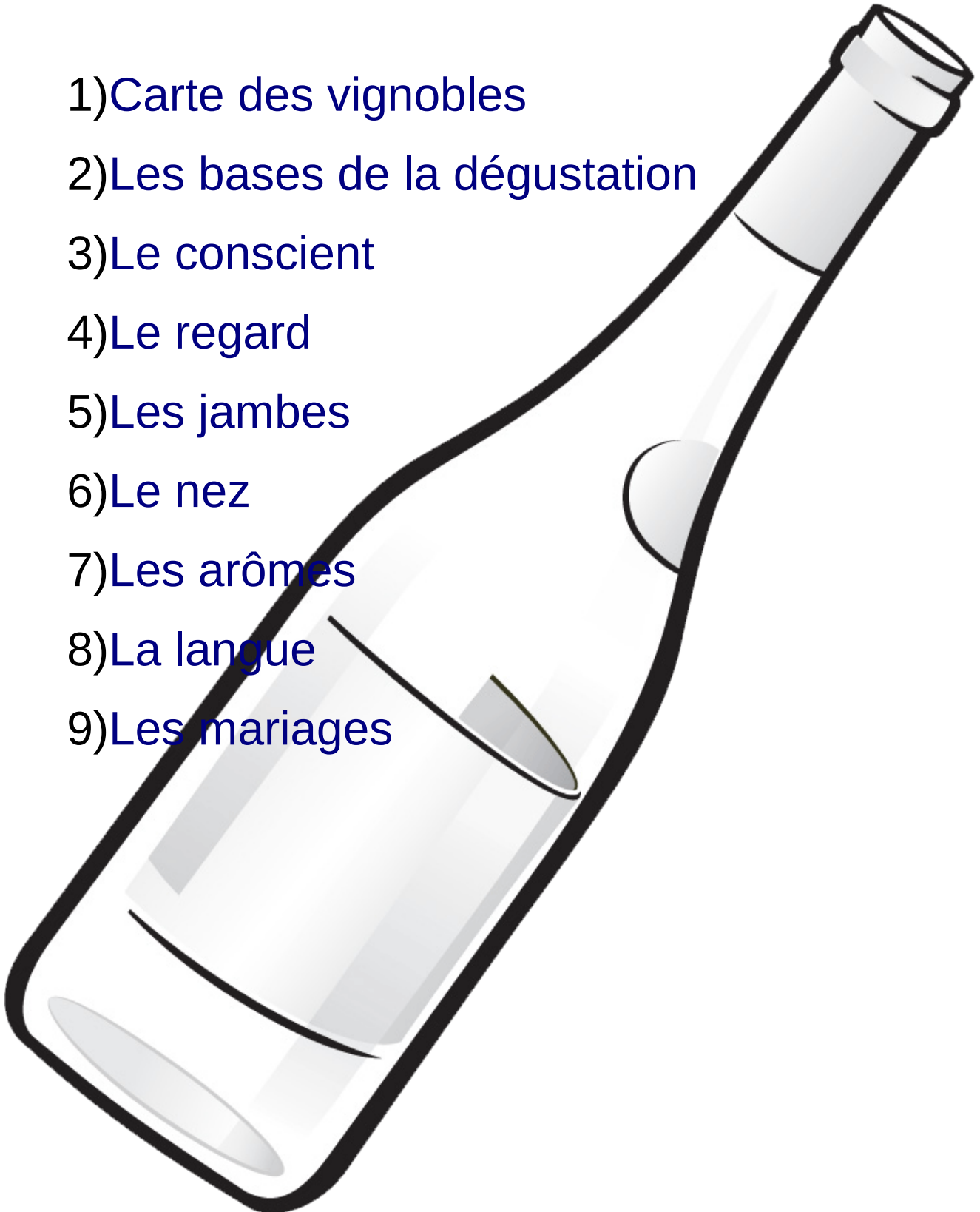




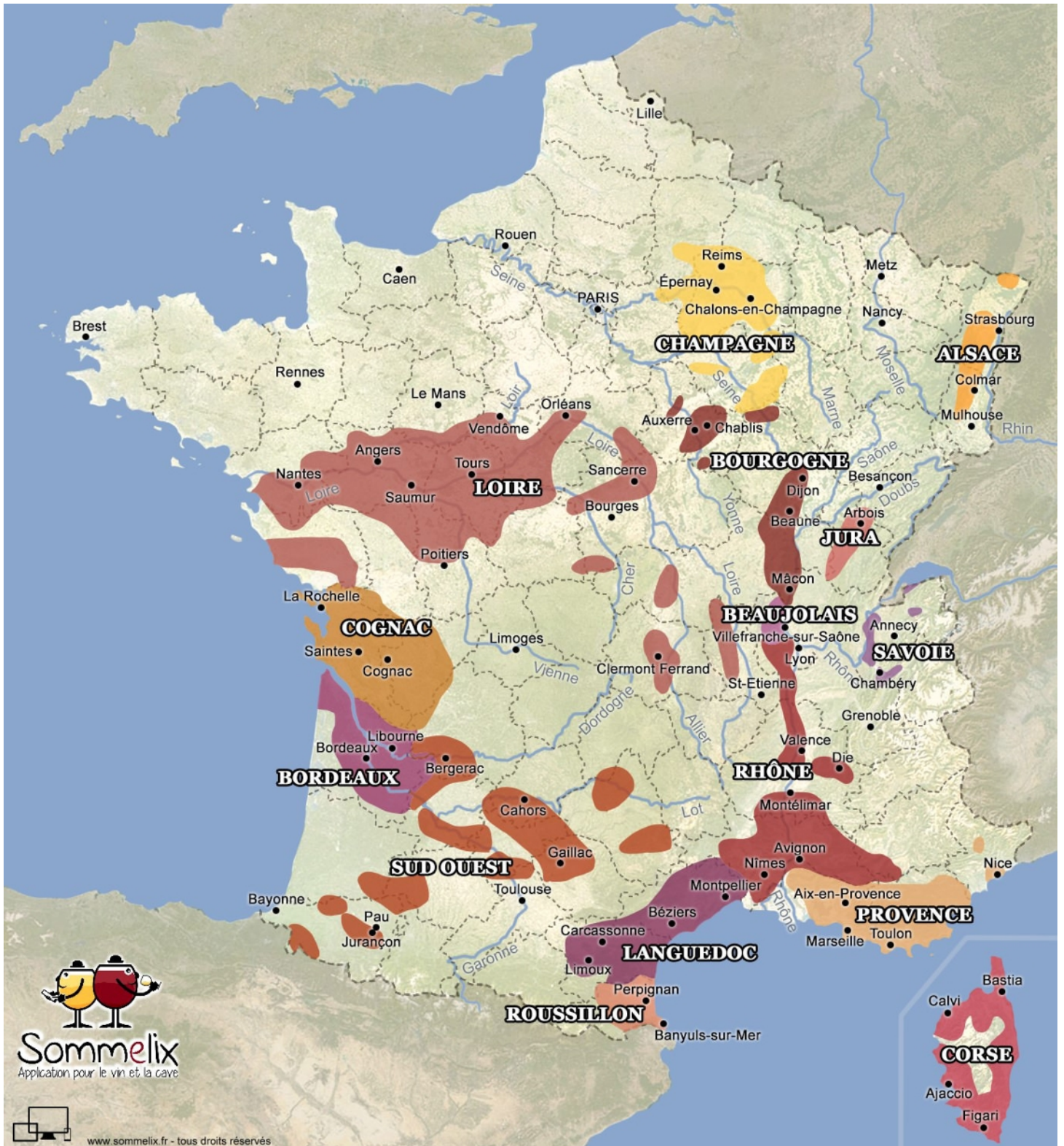
# Dégustation de vin



- 1) Carte des vignobles
- 2) Les bases de la dégustation
- 3) Le conscient
- 4) Le regard
- 5) Les jambes
- 6) Le nez
- 7) Les arômes
- 8) La langue
- 9) Les mariages



# La carte des vignobles en France



# Les bases de la dégustation

## L'examen visuel:

limpidité. La présence de particules vous indiquera le degré de filtration que le vinificateur a exercé.  
Limpidité : limpide ou trouble

Regardez ensuite le liquide en bordure du verre. Un aspect brillant révélera une certaine acidité qui apportera de la vivacité en bouche. cristallin, brillant, éclatant ou au contraire mat, terne, éteint

Passons à l'examen de la robe (la couleur) et de son intensité.  
Elle peut être : pâle, moyenne, intense

Il faut savoir que la robe évolue avec le temps.  
Pour les rouges, la robe d'un vin jeune sera plutôt violacée alors que celle d'un vin très âgé aura des tons brique.  
Robe des vins rouge : violet, rubis, grenat, brun

Inclinez puis redressez le verre et observez la manière dont le liquide redescend le long de la paroi afin d'en déterminer sa viscosité. Un vin ayant un bon degré d'alcool et/ou une bonne teneur en sucre glissera en formant des gouttes que l'on appelle des larmes. Attendez vous alors à une certaine rondeur en bouche. Dans le cas contraire, le vin sera plutôt vif.

Si vous dégustez un vin effervescent, observez la taille et l'abondance des bulles qui ont tendance à révéler la finesse et l'onctuosité du vin.



### Les couleurs du vin blanc



Citron

Doré

Ambré

Brun



### Les couleurs du vin rouge



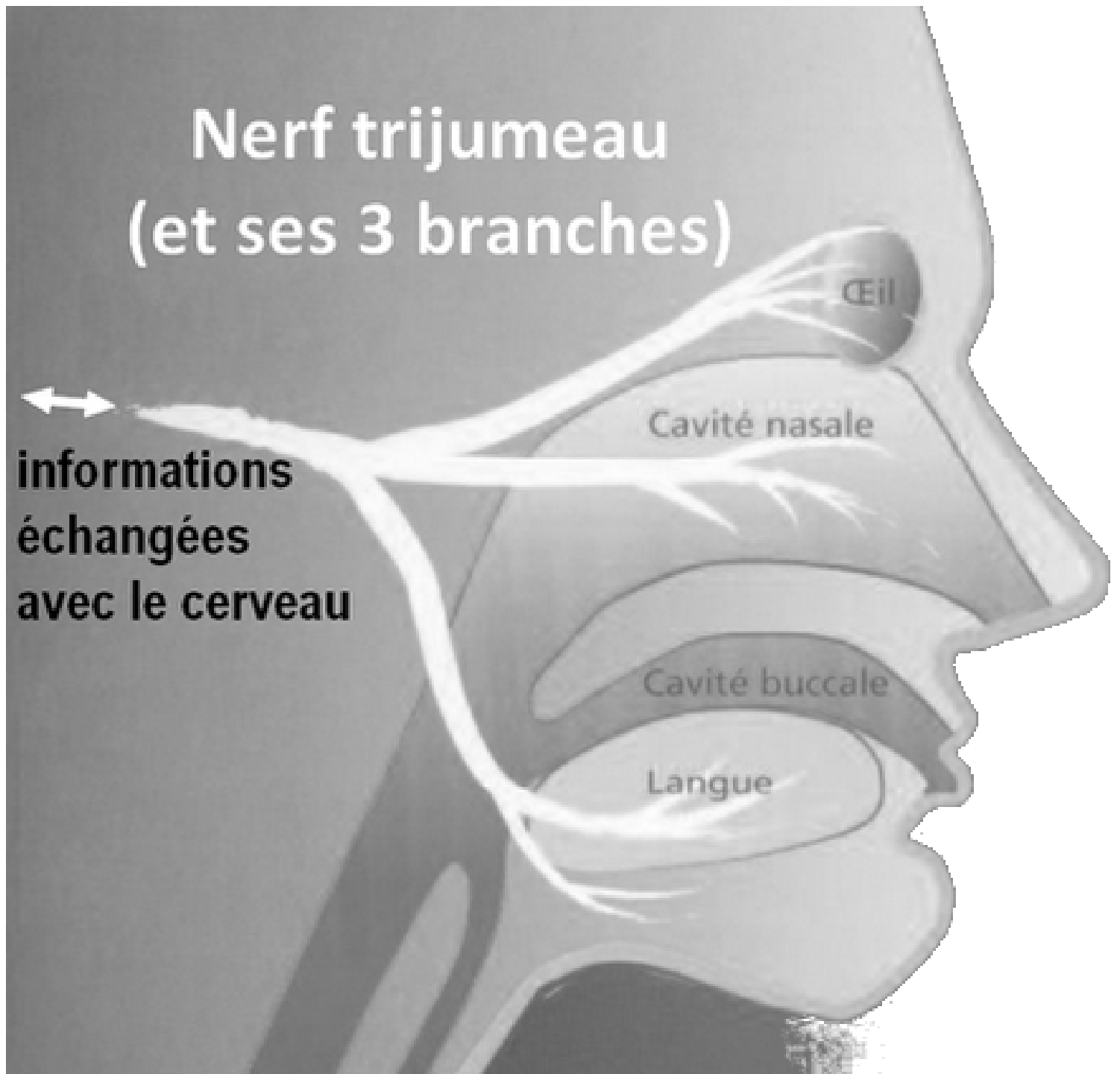
Violet

Rubis

Grenat

Brun

## Les informations ressenties



# Le regard

*En fait, ce qu'il faut surtout retenir sur le lien brillance et acidité, c'est que la brillance est plus classique sur un vin jeune que sur un vieux vin (car il présente généralement moins de particules, caractéristiques de l'évolution).*

*Et comme un vin jeune est souvent plus riche en acidité qu'un vieux vin (certes, ce n'est pas toujours vrai, mais c'est un des effets du vieillissement), on lie la brillance à l'acidité du vin ... même si elle devrait être avant tout liée à sa limpidité*

## **On peut estimer l'âge d'un vin à l'observation de sa robe.**

Le temps a un effet beaucoup plus aléatoire sur les vins blancs. Si certains vins blancs prennent de la couleur en vieillissant, évoluant vers un jaune doré ou ambré, d'autres resteront pâles toute leur vie. En revanche dans les vins blancs, la brillance – c'est à dire la capacité du vin à refléter la lumière – est un bon indicateur de son acidité, cette perception qui, en bouche, donne une sensation de fraîcheur agréable.

## **Le choix du cépage.**

Nous avons vu qu'un vin blanc peut être produit indifféremment à partir de cépage rouge ou blanc. Mais le **choix du cépage** a aussi une influence sur l'intensité de la robe du vin blanc. Par exemple, un cabernet sauvignon produit des vins plus colorés qu'un cépage pinot noir, tout comme les muscats offrent des couleurs de vins différentes selon le type de cépage de cette grande famille.

## **La fermentation du vin blanc.**

On sait maintenant qu'un vin produit à partir de cépage noir reste blanc grâce à l'absence de macération. En revanche, on distingue une différence d'intensité des couleurs selon le type de vin. Cela s'explique par la durée de la fermentation alcoolique. Plus elle sera longue et plus le taux de sucre sera élevé, se traduisant par une couleur jaune or typique des vins liquoreux et des vins moelleux. À l'inverse, les vins blancs secs restent pâles, car ils contiennent un taux de sucre plus bas.

## **Le vieillissement du vin blanc.**

Un vin blanc apte au vieillissement subit des modifications aromatiques, et sa robe évolue également pour donner une **jolie robe jaune doré**, parfois même avec des nuances orangées.

# Les jambes

Les jambes ou les «larmes» ne sont pas une indication de la qualité du vin. C'est en fait un phénomène scientifique qui peut vous donner des informations clés sur le taux d'alcool dans le vin.

- **Les vins** à forte teneur en alcool recueillent une plus grande densité de gouttelettes sur les parois du verre que les vins à faible teneur en alcool
- **Les vins plus doux** sont plus visqueux, les larmes couleront plus lentement sur les parois d'un verre.



Plus de «jambes» ou de gouttelettes peuvent indiquer une teneur élevée en alcool et / ou une teneur élevée en sucre dans le vin. Les jambes de vin sont causées par l'évaporation de l'alcool des parois du verre.

## Que sont les jambes de vin?

Les pieds de vin sont les gouttelettes de vin qui se forment à l'intérieur d'un verre à vin. Les pieds de vin sont un exemple de l'effet Gibbs-Marangoni, un phénomène résultant de la tension superficielle du fluide causée par l'évaporation de l'alcool.

### CONSEIL :

La température et l'humidité d'une pièce affectent grandement la vitesse à laquelle les pieds de vin se forment.

### Comment évaluer les pieds de vin

Avant de tourbillonner votre verre, tenez le en biais pour le laisser couler d'un côté du verre. Ensuite, redresser le verre et voyez comment le vin s'écoule (viscosité) et observez la densité des jambes qui se forment. Si vous voyez beaucoup de jambes, vous pouvez deviner que le vin est plus alcoolisé, que vous pouvez goûter comme une sensation de réchauffement/brûlure au fond de votre gorge.

# Le nez.

## Le vin ouvert et le vin fermé

Vous avez peut-être déjà entendu des amateurs de vin parler de "vin fermé". Cela signifie que le vin ne délivre que très peu d'arômes au premier nez, voire qu'il est muet. Cela ne veut pas dire pour autant que le vin sera fade et peu expressif. En effet, un **vin fermé** est généralement un vin qui se trouve dans une phase transitoire de son évolution. Pour qu'il exprime tout son potentiel, il suffit alors de le carafer. Une aération suffisante permet **d'ouvrir le vin**.

Ainsi, si vous êtes face à un vin blanc très aromatique, au premier comme au second nez, cela signifie qu'il a subi une belle aération, et qu'il est parfait à la consommation. En revanche, si les arômes sont peu marqués, que le vin blanc est fermé, il peut être judicieux de le laisser s'aérer quelque temps avant dégustation.

## Des arômes pour chaque étape de la vinification

### Lors d'une dégustation, le vin libère 3 types d'arômes :

- Les **arômes primaires** proviennent directement du raisin vinifié. Pour le vin blanc, on peut alors avoir une idée des cépages et des régions viticoles, et découvrir des arômes floraux, fruités, minéraux ou végétaux ;
- Les **arômes secondaires** se développent durant la fermentation. Dans le vin blanc, on retrouve des notes de brioche et de beurre ;
- Les **arômes tertiaires** interviennent au moment de l'évolution du vin blanc. On les appelle d'ailleurs les arômes de vieillissement. Dans le vin blanc, on retrouve des arômes de fruits secs, de pain grillé ou de miel.

# Arômes et goût des vins

## Nous parlerons ici des perceptions essentielles en dégustation :

- Fruité (フルーティー)
- Onctueux (スムーズ)
- Frais (コスト)
- Tannique. (タンニン)

- La dégustation consiste à analyser les sensations dues au vin : à l'oeil, au nez et à la bouche. Humez avec le nez au-dessus du verre. Cherchez le *goût de bouchon*. Faites tourner le vin et sentez de nouveau. Puis versez une partie en bouche.

- Les **arômes**, ce sont les odeurs. On les perçoit en haut du nez. Ils peuvent monter du verre ou de la bouche (par *rétro-olfaction*). On les perçoit donc avant, pendant et après la présence du vin en bouche.

Les vins rouges ont d'abord et avant tout des arômes de **fruits rouges**. Les vins blancs ont souvent des arômes de **fruits** et de **végétaux**. À la vinification, l'élevage en fûts de chêne ajoute des arômes de caramel ou de vanille.

### Onctuosité et alcool

Le vin rouge procure une sensation d'**onctuosité** en bouche qui est due à la présence d'alcool, de sucre (naturel ou ajouté), de glycérol. Cette impression de gras ou de moelleux peut être faible et dépend de la fermentation (est-ce que tous les sucres ont été transformés ?) et de la qualité du vin (on préfère de l'onctuosité).

L'alcool peut procurer une sensation de rondeur (dans les rouges) ou de largeur (dans les blancs).

L'onctuosité et la sensation de brûlure ont plus à voir avec la qualité du vin qu'avec la région de production ou le cépage. C'est l'inverse pour la *fraîcheur* et les *tannins*.

### Fraîcheur

Un vin est d'autant plus rafraîchissant que l'on perçoit son **acidité** (酸味). Il ne s'agit pas ici du titre chimique en acidité du vin mais d'une sensation sur la langue.

Du point de vue de la fraîcheur, on peut qualifier le vin de : nerveux (神経質な), vif (明るい), frais, ferme (農場), franc (正直な), souple (柔軟) ou rond (ラウンド), mou (ソフト) ou lourd (重い). Pour un vin rouge on recherche classiquement un équilibre franc (素晴らしいバランス).

### Tanins

On dit d'un vin qu'il est **tannique** quand il procure une sensation d'assèchement ou de rugosité sur la langue ou le palais. C'est un peu la même perception que lorsque l'on boit du thé qui a été infusé trop longtemps.

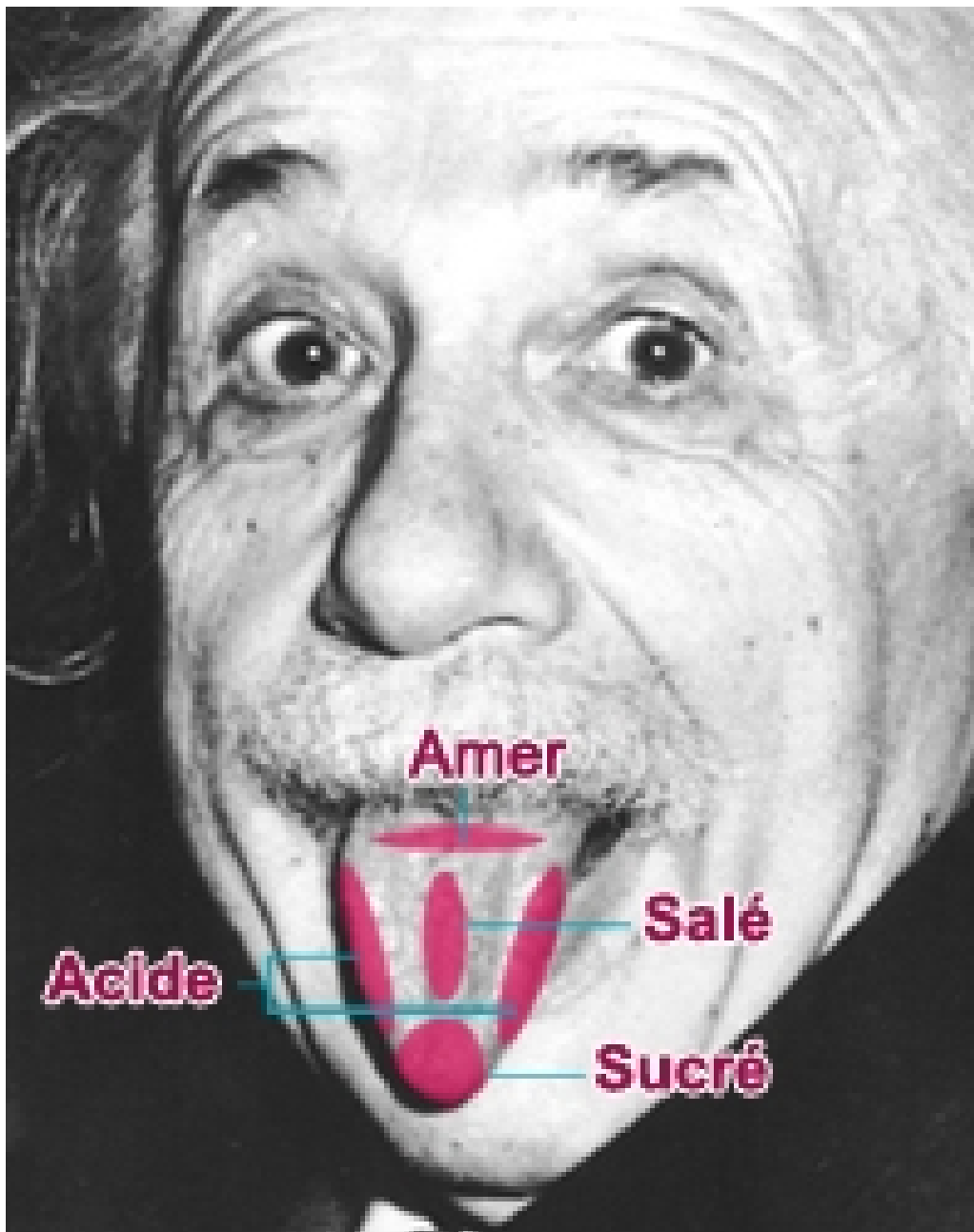




# Les sensations ressenties par notre langue.

Le **sucre** se ressent par le bout de la langue.

- Le **salé** sur les bords de la langue.
- L'**acidité** sera ressentie au centre de la langue.
- L'**amertume** se ressent au fond de la langue.



# Accorder les vins lors de nos repas.

la succession des types de vins au cours d'un repas.

## Ordre des vins au cours d'un repas.

Eviter les mélanges :

- *Sauf repas exceptionnel (et exceptionnellement long)*
- Ne pas servir plus de trois vins par repas.

L'expérience a amplement démontré qu'il est bien de boire :

- un vin blanc sec avant un rouge,
- un rouge délicat avant un rouge corsé,
- un vin jeune avant un vin âgé,
- et un vin sec avant un doux.

La raison est simple :

Aucun vin ne doit faire regretter le précédent.

Les vins doux devraient (comme les mets sucrés) être servis à la fin du repas. (*La douceur d'un plat s'apprécie à la fin d'un repas*)

## Quelques principes.

- De même qu'aucun plat ne doit faire regretter le précédent, les vins doivent se succéder en ordre croissant de qualité et de caractère;
- La force du vin doit s'accorder avec celle du plat; un plat lourd écrase un vin léger; plus le plat est lourd, plus le vin doit être robuste;
- Un bon accord n'est pas forcément une question de couleur, mais plutôt le fait d'une complémentarité gustative :
  - ✓ Pas de grand vin rouge avec des coquillages ou des poissons;
  - ✓ Éviter le foie gras avec un rouge corsé, les huîtres avec un Sauternes.
  - ✓ Pas de blanc liquoreux avec les viandes noires ou le gibier;
  - ✓ Éviter le fromage avec un rouge tannique : le mélange du tanin, de la salive, et de la graisse du fromage donne une saveur désagréable pour un palais initié;
  - ✓ Dans une préparation culinaire au vin, ne pas employer un vin médiocre; employer celui-là même qui va être bu.