



Initiation à la dégustation – Part. I

Le 07/11/2022

Trame pour cette première séance :

- La dégustation, c'est quoi ?
- Association mets et vins
- Comment fait-on un vin blanc sec, un vin rouge
- Les phases de la dégustation :
 - Visuel
 - Olfactif : les arômes
 - Gustatif
- Application pratique avec quelques vins choisis
- Les cotations
- Alcool et santé
- Contenu de la seconde séance

Définition de la dégustation :

" Déguster c'est goûter avec attention un produit dont on veut apprécier la qualité ; c'est le soumettre à nos sens, en particulier ceux du goût et de l'odorat ; c'est essayer de le connaître en recherchant ses différents défauts et ses différentes qualités et en les exprimant.

C'est étudier, analyser, décrire, juger, classer ".

M.M. Ribéreau-Gayon et Peynaud.

OBJECTIFS DE LA DEGUSTATION

L'objectif premier de la dégustation n'est pas l'identification d'un vin contrairement à ce que pensent certaines personnes.

Sachez tout d'abord qu'il est possible d'aborder la dégustation de deux façons :

La dégustation hédonique :

Elle consiste à exprimer le plaisir ou la déception ressentie. Elle se pratique généralement à table entre amis, dans une ambiance chaleureuse.

La dégustation analytique :

Elle consiste à préciser la constitution, l'équilibre et la typicité d'un vin, à rechercher ses défauts éventuels.

Cette dégustation permet également de se prononcer sur l'état de conservation du vin et sur son potentiel de vieillissement.

Pour ce type de dégustation une fiche de dégustation est très souvent utilisée.

La dégustation, c'est quoi ?

La dégustation c'est également juger et décrire. Cela implique l'apprentissage d'un certain vocabulaire afin de pouvoir exprimer les impressions ressenties. Il faut donc apprendre à parler du vin en employant le mot juste.

C'est décrire, analyser par l'appareil sensoriel tous les éléments susceptibles de révéler une appréciation sur le vin.

La dégustation du vin doit être systématique, c'est ainsi que l'on progresse dans cet 'art', et surtout que l'on y prend un plaisir réel.

N'ayez pas peur de noter ce que le vin vous inspire. Car souvenez-vous que si la dégustation et l'analyse du vin s'appuient sur des bases théoriques, la perception et les sensations sont bien subjectives ! Prendre plaisir à déguster le vin, voilà ce qui importe.

Les 5 règles d'or de la dégustation

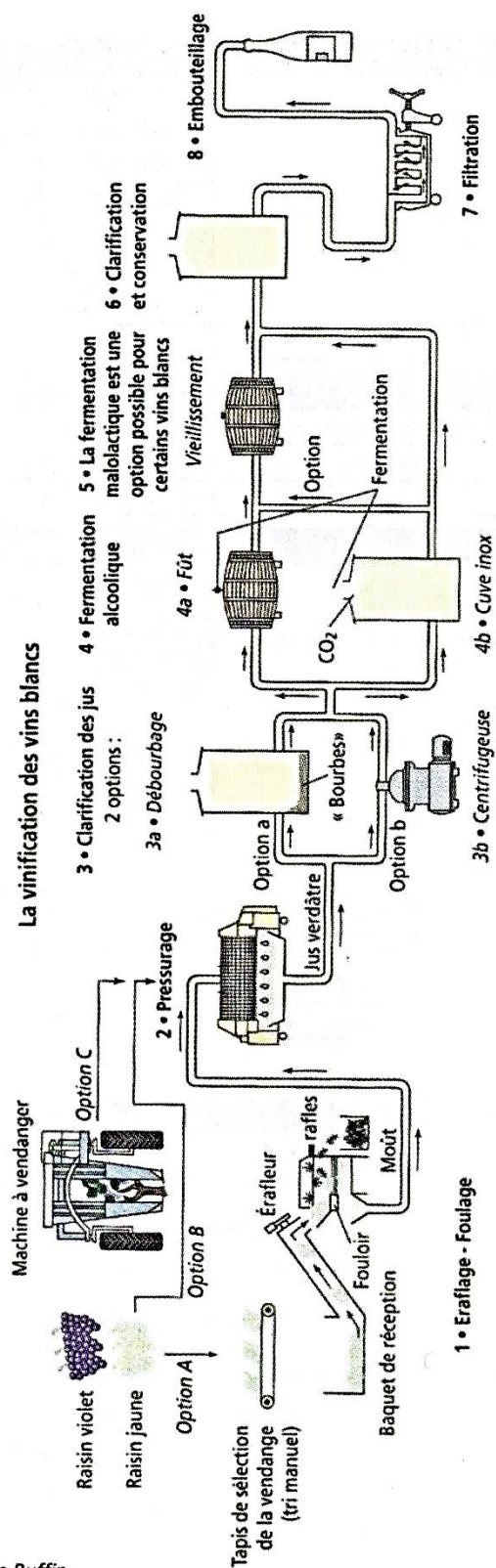
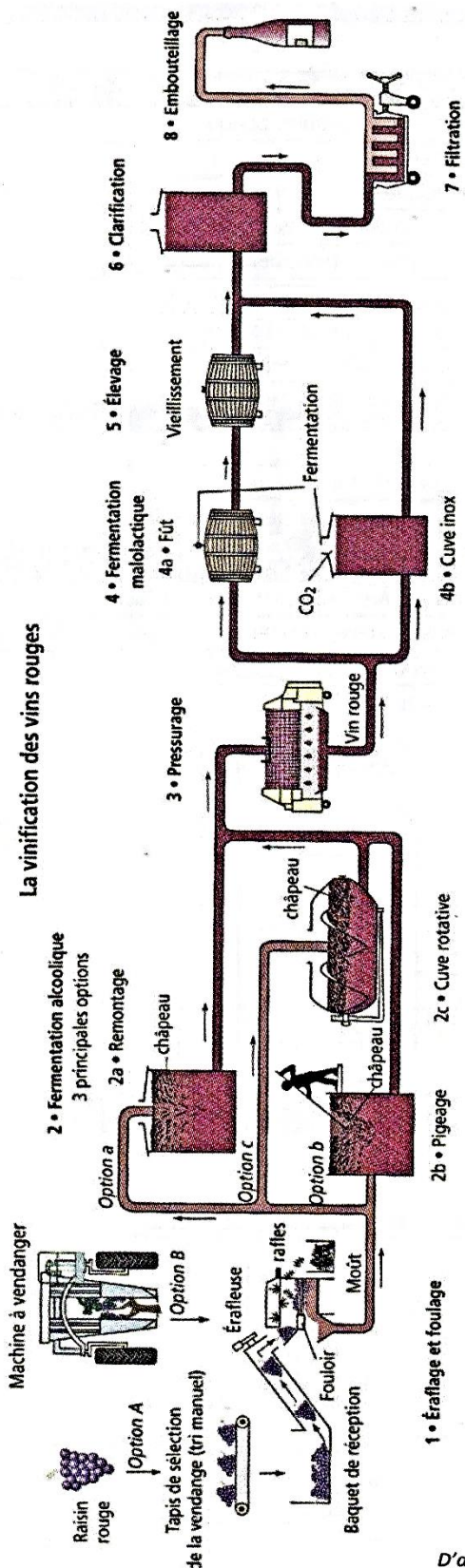
1. Ayez confiance en vos sens, efforcez-vous d'exprimer votre perception du vin.
2. Dégustez régulièrement et systématiquement pour développer vos sens.
3. Prenez l'habitude d'établir vos fiches de dégustation.
4. Soyez curieux de tous les vins que vous dégustez, goûtez des vins différents sans a priori.
5. Pas de complexes : vos perceptions sont bonnes

Quelques principes en dégustation :

- Ne pas perturber nos sens : ne jamais fumer, ne pas manger de produits trop marqués (café, épices...), pas de parfums...
- Cracher, pour garder attention et lucidité.
- Ne pas avoir d'a priori sur les appellations, les producteurs ou les millésimes.
- Fermer vos oreilles pour ne pas être influencés par les commentaires de vos voisins, soyez maîtres de vos impressions.

Association mets et vins : ne pas oublier que c'est bien le but final !

LES ETAPES DE LA VINIFICATION



D'après Jean-Claude Buffin

Les phases de la dégustation :

Le vin se regarde, se hume, puis se goûte

La dégustation d'un vin comprend trois phases successives :

- la phase visuelle
- la phase olfactive
- la phase gustative

A l'issue de ces trois phases il conviendra de procéder à un jugement d'ensemble "la conclusion" qui portera sur l'harmonie d'ensemble et exprimera le potentiel de garde du vin.

L'EXAMEN VISUEL

Cette phase initiale de la dégustation permet au dégustateur de déceler des indices précieux qui l'aideront dans l'analyse des phases suivantes.

L'analyse visuelle porte sur l'examen de :

- la couleur

La teinte est constituée de la couleur de masse et des reflets du vin. Elle change tout au long du vieillissement du vin, consécutivement à des phénomènes d'oxydation. Cet examen donne une idée sur l'évolution du vin. En effet, si la robe d'un vin à elle seule ne permet pas de déceler son millésime, elle peut fournir une indication sur son évolution.

Un vin blanc, très clair avec des reflets verts est en principe un vin jeune.

Des tons or, topaze, voire topaze brûlée, traduisent une certaine évolution.

Pour les vins rouges, des reflets violets indiquent la jeunesse, le tuilé se retrouvant sur des vins plus évolués.

- l'intensité

L'intensité et la densité de la couleur sont le reflet de la consistance du vin, lié à la façon dont il a été vinifié.

Par exemple, lors de la vinification d'un vin rouge, l'extraction de la couleur est simultanée à l'extraction de la matière (les tanins), pendant la phase de macération.

- la limpidité et la transparence

La limpidité est l'analyse par observation latérale du verre de la transparence de la robe d'un vin, la présence de dépôt, de particules, d'un voile ou non

On note la limpidité du vin par un vocabulaire qui peut aller de bourbeux (pour des vins qui viennent d'être fraîchement décuvés) à cristallin, en passant par opaque, troublé, voilé, flou, laiteux, opalescent, transparent, limpide.

- l'éclat

Il est révélateur d'une certaine vivacité du vin, due à l'acidité présente dans le vin. Un éclat très brillant (surtout dans un vin blanc) est souvent le signe d'une acidité soutenue qui confère au vin un caractère jeune, alors qu'un éclat mat est plutôt le signe d'un vin en pleine maturité, et un éclat terne signe d'un vin sur le déclin.

TECHNIQUE DE L'EXAMEN VISUEL

L'ensemble des caractères d'un vin s'apprécie de la manière suivante :

- Prendre le verre par le pied en le maintenant entre le pouce et l'index, afin de ne pas masquer la couleur du vin et dans le but de ne pas le réchauffer.
- Porter le verre à hauteur des yeux en se plaçant devant une source lumineuse afin d'observer, par transparence, la teinte et l'intensité.
- Examiner ensuite le vin par le dessus, en plaçant le verre au-dessus d'une surface blanche et en l'inclinant légèrement de façon à ce que la surface du vin (le disque) devienne elliptique. Cela permet d'observer les reflets, la limpidité et l'éclat du vin.
- En faisant lécher doucement la paroi du verre par le vin, celui-ci forme des larmes, dont la grosseur, le nombre et la vitesse de descente nous renseignent sur la teneur en alcool, la viscosité et la richesse générale du vin.

Fiche de dégustation associée à l'œil

L'ŒIL

Limpidité	Brillance	Couleur			Larmes
		Intensité ☐ Pâle ☐ Soutenue	☐ Claire ☐ Intense		
☐ Limpide ☐ Opalescente ☐ Voilée ☐ Floue ☐ Trouble	☐ Étincelante ☐ Éclatante ☐ Brillante ☐ Lumineuse ☐ Terne	Rouge ☐ Pourpre ☐ Cerise ☐ Grenat ☐ Tuilé ☐ Ambré	Rosé ☐ Pivoine ☐ Framboise ☐ Saumon ☐ Vieux rose ☐ Pelure d'oignon	Blanc ☐ Vert ☐ Blanc ☐ Doré ☐ Paille ☐ Roux	☐ Visqueuses ☐ Grasses ☐ Épaisses ☐ Coulantes ☐ Fluides

Les caractéristiques visuelles donnent des indications sur le vin : les cépages, l'âge du vin, la vinification, teneur en glycérol/alcool

Dégustation de 2 vins blancs

- Menetou Salon « Morogues » 2020 du domaine Pellé
- Vouvray « Tendre » 2007 du domaine Vincent Carême

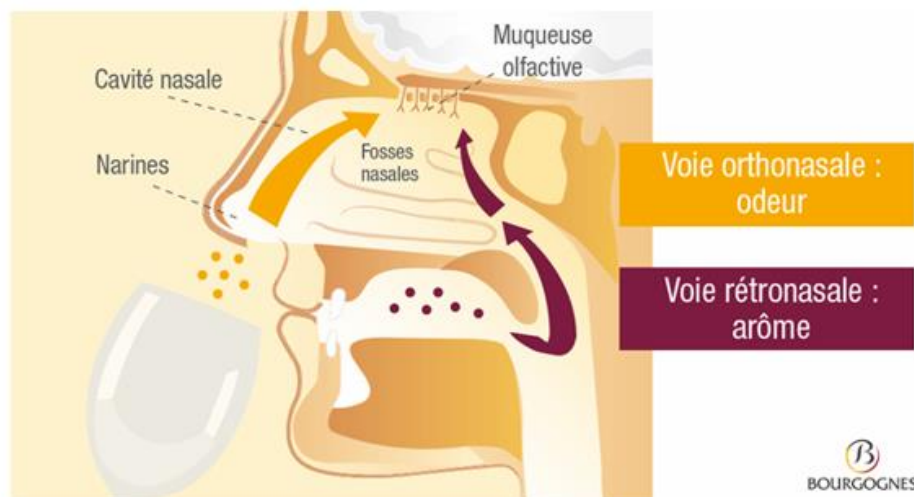
L'EXAMEN OLFACTIF

Cette deuxième phase de la dégustation a pour but de déterminer les différents arômes qui se dégagent du vin, appelé " le nez du vin ", et d'en définir la qualité et l'intensité.

Les arômes : l'olfactif et le gustatif

Les arômes : Voies de perception

- ❖ Voie directe
- ❖ Voie rétronasale



Il existe trois catégories d'arômes dans le vin :

- **Les arômes primaires**

Ce sont les arômes des différents cépages constituant le vin

- **Les arômes secondaires**

Ces arômes naissent dans le vin durant les fermentations

- **Les arômes tertiaires**

Ils apparaissent dans le vin au cours de son élevage ou de son vieillissement en bouteille. Ils peuvent être apportés par le contenant du vin (barrique de chêne) ou bien résulter de l'évolution d'arômes primaires sous l'action de phénomènes d'oxydo-réduction.

Tous ces arômes se fondent dans le vin en un mélange complexe qui s'homogénéise et s'harmonise en bouteille pour former ce que l'on appelle le bouquet.

Plus un vin est riche en arômes primaires, étant jeune, et plus il développera de bouquet en prenant de l'âge, et inversement, si un vin a peu d'arômes au départ, il ne s'améliorera pas en vieillissant.

TECHNIQUE DE L'EXAMEN OLFACTIF

Le nez du vin, qui s'exprime à travers la volatilité de ses composants aromatiques, est fonction de la température de service et de l'aération du vin. Ainsi, l'examen olfactif s'effectue en 2 phases avec un maniement du verre très précis :

2^{ème} Nez : Imprimer au vin un mouvement de rotation dans le verre afin de l'aérer, puis humer de nouveau le vin. Ce procédé permet d'intensifier les arômes sentis au premier nez et de faire apparaître d'autres arômes moins volatils.



Arômes - Récapitulatif

Arômes primaires ou variétaux

VINS BLANCS

Série florale	Acacia, aubépine, œillet, chèvrefeuille, jacinthe, jasmin, iris, fleur d'oranger, rose, lilas, genêt, tilleul
Série végétale	Foin coupé, herbe, fougère, buis, pipi de chat, tisane, lierre, thé
Série fruitée	Notes végétales aromatiques : anis, menthe, fenouil, etc. Pomme, pêche blanche ou jaune, poire, agrumes, citron, abricot, pamplemousse, coing, ananas, mangue, fruits exotiques divers, banane, amande fraîche
Série minérale	Pierre à fusil, craie, iode, silice, naphte ou pétrole

VINS ROUGES

Série florale	Violette, rose, pivoine, fleurs séchées, rose fanée
Série végétale	Poivron vert, humus, bourgeon de cassis
Série fruitée	Fruits rouges et noirs (cerise, mûre, etc.)
Série épicée	Poivre, thym, laurier, garrigue

Arômes fermentaires

VINS BLANCS ET VINS ROUGES

Série fermentaire	Levure, mie de pain, brioche, biscuit
Série lactée	Lait, beurre frais, fondu ou noisette, yaourt
Série amylique	Banane, bonbon anglais, vernis à ongles

Arômes d'élevage

VINS BLANCS

Série florale	Fleurs séchées, camomille, bruyère
Série fruitée	Fruits secs : noisette, noix, amande, abricot
Série confiserie	Miel, praline, pâte d'amande, cake, etc.
Série boisée et balsamique	Chêne, bois neuf, balsa, pin, cèdre, vanille, etc.

VINS ROUGES

Série fruitée	Fruits rouges compotés, pruneau, fruits noirs, prune, cerise noire
Série empyreumatique	Cacao, pain grillé, pain d'épice, café, tabac, caramel
Série boisée et balsamique	Bois neuf, chêne, pin, eucalyptus, bois fumé, bois brûlé, etc.
Série épicée	Vanille, cannelle, poivre, clou de girofle, réglisse, Zan, goudron
Série animale	Jus de viande, cuir, fourrure, gibier, venaison, ventre de lièvre
Série végétale	Sous-bois, champignon, truffe
Série chimique	Solvant, vernis

Fiche de dégustation associée au nez

LE NEZ

Impression	Intensité	Arômes
☐ Complexe	☐ Intense	
☐ Franc	☐ Ouvert	
☐ Simple	☐ Aromatique	
☐ Douteux	☐ Discret	
☐ Défaut	☐ Fermé	
Fruitée Pomme Pêche Poire Banane Groseille Cassis Pamplemousse • Florale Aubépine Acacia Chèvrefeuille Jasmin Rose Tilleul Violette • Végétale Herbe Poivron vert Foin coupé Sous-bois Fougère Thym Buis Humus Boisée Bois sec Cèdre Vanille • Épicée Poivre Menthe Cannelle Réglisse • Empyreumatique Fumé Toasté Pain grillé • Animale Cuir Fourrure Gibier • Balsamique Pin Résine • Minérale Iode Pétrole Carton Colle Pierre à fusil		

Rappel : on ne peut reconnaître que ce que l'on a déjà senti. L'apprentissage le plus efficace des arômes se fait entre les âges de 4 et 8 ans

Dégustation d'1 vin blanc :

- Alsace : Muscat 2016 du domaine Heywang

Dégustation de 3 vins rouges :

- Vallée du Rhône : Côtes du Rhône 2015, Domaine Notre Dame de Cousignac
- Bergerac : Chateau le Terme Blanc 2018
- Beaujolais : Fleurie « le Cochonnier » 2015 du domaine Chignard

Cépages et arômes :

Cépages	Type	Régions	Arômes
Cabernet-Sauvignon	Rouge	Bordeaux , Sud-Ouest	Cassis, mûre, poivron vert
Cabernet-Franc	Rouge	Bordeaux, Sud Ouest, Loire	Framboise, poivron vert, réglisse
Gamay	Rouge	Beaujolais	Groseille, banane, bonbon anglais
Grenache	Rouge	Languedoc-Roussillon, Provence, Rhône	Cassis, mûre, épice, cacao
Merlot	Rouge	Bordeaux, Sud Ouest, Languedoc	Prune, fruit rouge, violette
Pinot Noir	Rouge	Bourgogne, Champagne, Alsace	Cerise, poivre, mûre, truffe
Syrah	Rouge	Rhône, Languedoc, Provence	Violette, poivre
Cinsault	Rouge	Languedoc-Roussillon, Provence, Rhône	Framboise, amande, groseille (dans les rosés)
Carignan	Rouge	Languedoc-Roussillon, Provence, Rhône	Framboise, cassis, Amande
Gewurztraminer	Blanc	Alsace	Litchi, rose, épices
Riesling	Blanc	Alsace	Agrume, citron, pêche, pétrole
Sauvignon	Blanc	Loire (Sancerre), Bordeaux	Bourgeon de cassis, végétal, buis, pipi de chat, agrume
Viognier	Blanc	Rhône	Abricot, pêche, miel
Chardonnay	Blanc	Bourgogne, Champagne	Pomme, citron, poire, agrume, pain grillé (pour l'élevage en fût)
Sémillon	Blanc	Bordeaux , Sud-Ouest	Miel (dans les liquoreux), fruit sec, cire d'abeille
Chenin	Blanc	Loire (et un peu dans le Languedoc)	Poire, fleur d'acacia, fruits confits (dans les liquoreux)
Muscat à petits grains	Blanc	Alsace (vinifié en sec), et Languedoc, Rhône (VDN)	Raisin, pêche, abricot

Conclusion :

CONCLUSION

Impression	☐ Décevant ☐ Convenable ☐ Agréable ☐ Fameux ☐ Excellent
Catégorie vin blanc	☐ Sec et nerveux ☐ Gras et aromatique ☐ Gras et boisé ☐ Moelleux et fruité
Catégorie vin rouge	☐ Léger et fruité ☐ Capiteux et frais ☐ Léger et généreux ☐ Chargé et corpulent
Autres catégories	☐ Effervescent ☐ Vieux vin ☐ Rosé ☐ Vin oxydatif

Les cotations :

Ces différents éléments vous permettent de faire une cotation « technique » de la partie concernant les arômes du vin. Cette cotation est sous forme littérale, mais il existe différentes grilles de cotation qui permettent de chiffrer nos appréciations.

Les différentes cotations (du vin dans son ensemble) : Parker sur 100 ; RVF sur 100 ; Bettane et Desseauve sur 100 ; Hachette sur de 0 à 5 ; Que Choisir sur 20 ; JM Quarin sur 20 et sur 100...

Cotation RVF :

- **100 : les vins de rêve**
Ils sont l'excellence. Des vins que l'on rencontre rarement, qui offrent une interprétation inégalée de leur terroir. Ils sont des repères pour les dégustateurs par leur complexité et leur élégance. Ces bouteilles se distinguent enfin par leur capacité à traverser le temps.
- **De 99 à 95 : les vins exceptionnels**
Dotés d'une forte personnalité, ils se détachent par leur élégance, leur complexité et leur puissance. Un certain nombre de ces vins émergent chaque année dans le vignoble, souvent dans les grands millésimes.
- **De 94 à 91 : les grands vins**
Le grand vin est le vin des grandes occasions. Sa personnalité repose sur une adéquation parfaite entre son terroir, son encépagement, sa technique de vinification, son millésime et l'homme qui l'a engendré. Une valeur sûre.
- **De 90 à 87 : les bons vins**
Des vins issus d'une vinification bien maîtrisée alliée à un joli terroir, un encépagement fin, le plus souvent dans un millésime de qualité. Des vins de plaisir.
- **De 86 à 83 : les vins corrects**
Un vin correct est techniquement réussi, sans défaut, avec une concentration moyenne et de l'équilibre. Il procure un minimum de plaisir à la dégustation.
- **82 et moins : les vins médiocres**
Trois défauts rendent un vin médiocre : le manque de concentration, le manque de maturité ou le manque d'équilibre.

Grille de conversion des notes

NOTE SUR 20	NOTE SUR 100
20	100
19,5	99
19	98
18,5	97
18	96
17,5	95
17	94
16,5	93
16	92
15,5	91
15	90
14,5	89
14	88
13,5	87
13	86
12,5	85
12	84

Cotation Guide Hachette :

Comment sont notés les vins ?

Les vins sont décrits (couleur, qualités olfactives et gustatives) et notés par les jurés sur une échelle de 0 à 5.

Note du dégustateur	Qualité du vin	Note finale du vin
0	vin à défaut	éliminé
1	petit vin ou vin moyen	éliminé
2	vin réussi	éliminé
3	vin très réussi	★
4	vin remarquable	★★
5	vin exceptionnel	★★★

Nous pouvons également réaliser une cotation « plaisir », qui reflètera vos goûts : vous préférez peut-être certaines catégories à d'autres, ou même dans une même catégorie certains arômes de fruits à d'autres, des bouquets plus ou moins intenses... On la retrouve dans la ligne « impression » de la conclusion ci-dessus.

Alcool et santé :

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé (risques sur certains cancers, maladies vasculaires, cirrhose, maladies mentales...) : à consommer avec modération.

Les conseils donnés par santé publique France :

- Maximum de 2 verres de vin par jour
- Au moins 2 jours par semaine sans alcool
- Aux repas, boire au moins autant d'eau que de vin

Importance des arômes par rapport à l'appréciation en bouche

Cette première séance de formation est consacrée aux arômes, et vous donne une méthode, un parcours permettant de les déterminer et de les décrire. C'est la première étape de la dégustation, qui permet de se faire une première idée du vin (cépages, appellation, âge).

Les participants aux différents concours à l'aveugle (des concours nationaux au concours de meilleur œnologue du monde) utilisent ce type de méthode de manière très exhaustive pour récolter un maximum d'éléments.

La seconde séance sera centrée sur « la bouche », et elle permettra de :

- Confirmer les éléments détectés par l'œil et le nez
- Les compléter par une analyse de la structure du vin
- Estimer de manière plus fiable sa période de maturité optimale et sa capacité à vieillir

Ne la ratez pas !