



Initiation à la dégustation – Part. II

le 17/11/2022

Trame pour cette seconde séance :

- 1) Quelques rappels de la première séance : Définitions, règles et principes
- 2) Comment fait-on un vin blanc moelleux, un vin effervescent
- 3) Mécanisme du goût
- 4) Dégustations des différents composants
- 5) Constituants d'un vin blanc, d'un vin rouge, et notions d'équilibre
- 6) Application pratique avec quelques vins choisis
- 7) Conclusion

1. DEFINITION DE LA DEGUSTATION

" 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 !

2. COMMENT FAIT-ON UN VIN EFFERVESCENT, UN VIN MOELLEUX ?

Vinification du Crémant de Bourgogne

1 Pressurage Encuvage

Une machine spéciale presse le vendange blanche ou rouge (grapes) et extrait le jus. Le jus est ensuite filtré et clarifié. On obtient le moût (juice).

On obtient le moût (juice) et le marc (skins and seeds).

2 Dégorgement

Le jus est clarifié. Les parties les plus fines sont séparées du moût principal. On obtient le jus clair et le marc.

The juice is clarified. The finest particles are separated from the main juice. We get clear juice and the marc.

3 Fermentation alcoolique/Soutirage

Le jus est fermenté. Les parties les plus fines sont séparées du moût principal. On obtient le jus clair et le marc.

The juice is fermented. The finest particles are separated from the main juice. We get clear juice and the marc.

4 Fermentation malolactique

Le jus est fermenté. Les parties les plus fines sont séparées du moût principal. On obtient le jus clair et le marc.

The juice is fermented. The finest particles are separated from the main juice. We get clear juice and the marc.

5 Assemblage

Le jus est fermenté. Les parties les plus fines sont séparées du moût principal. On obtient le jus clair et le marc.

The juice is fermented. The finest particles are separated from the main juice. We get clear juice and the marc.

6 Ajout de la liqueur de tirage

Le jus est fermenté. Les parties les plus fines sont séparées du moût principal. On obtient le jus clair et le marc.

The juice is fermented. The finest particles are separated from the main juice. We get clear juice and the marc.

7 Prise de mousse

Le jus est fermenté. Les parties les plus fines sont séparées du moût principal. On obtient le jus clair et le marc.

The juice is fermented. The finest particles are separated from the main juice. We get clear juice and the marc.

8 Remuage

Le jus est fermenté. Les parties les plus fines sont séparées du moût principal. On obtient le jus clair et le marc.

The juice is fermented. The finest particles are separated from the main juice. We get clear juice and the marc.

9 Dégorgement

Le jus est fermenté. Les parties les plus fines sont séparées du moût principal. On obtient le jus clair et le marc.

The juice is fermented. The finest particles are separated from the main juice. We get clear juice and the marc.

10 Ajout de la liqueur d'expédition/Bouchage

Le jus est fermenté. Les parties les plus fines sont séparées du moût principal. On obtient le jus clair et le marc.

The juice is fermented. The finest particles are separated from the main juice. We get clear juice and the marc.

www.bourgogne.fr

www.bourgogne.fr

www.bourgogne.fr

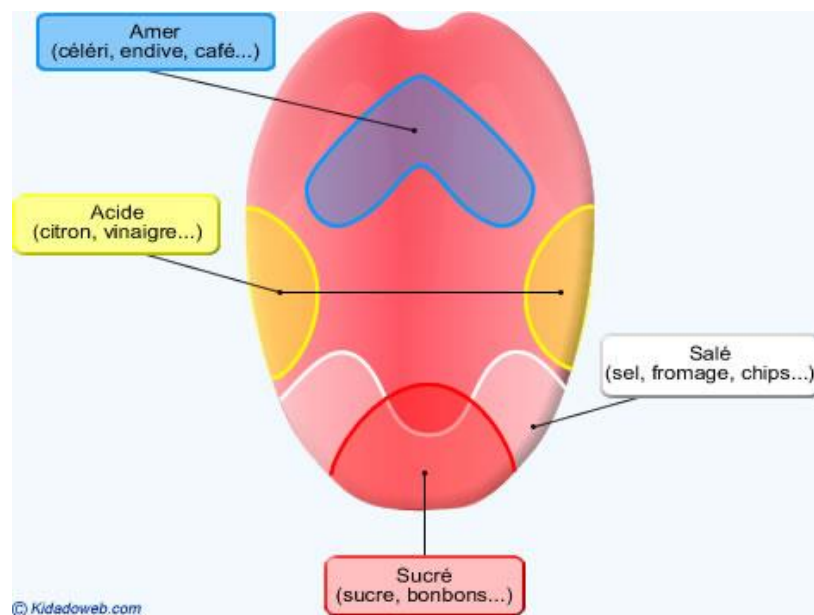
www.bourgogne.fr

3/9

ER/PB/PB

3. LE MECANISME DU GOÛT

La langue est l'organe principal du goût. Elle est constituée à sa surface de papilles gustatives. Chacune de ces papilles a une forme, une configuration spatiale particulière qui lui permet d'être plus réceptive à certaines substances sapides qu'à d'autres. Lorsqu'une substance sapide (sucre, acide,...) se fixe sur la papille qui lui correspond, elle provoque une excitation de la papille (stimulus) qui transmet l'information au système nerveux par une impulsion électrique. Le cerveau détecte et analyse cette information et, s'il la reconnaît, déclenche en retour certaines fonctions de l'organisme (salive,...). Plus la concentration d'une substance sapide est importante, et plus le nombre de stimuli (excitation des papilles gustatives) augmente.



LES SAVEURS DE BASE

Le goût d'un vin résulte de la réunion de différentes substances sapides, qui s'organise en 4 saveurs fondamentales, à savoir :

- **Le sucré** : Le sucré se définit par une impression agréable, douceâtre et moelleuse, accompagnée d'une production de salive épaisse et visqueuse. Dans le cas du vin, on parle plus généralement de moelleux car ce que l'on perçoit s'apparente davantage à de l'onctuosité, à une impression de rondeur et de gras, qu'au goût de sucre lui-même.
- **Le salé** : Le salé se définit par un caractère légèrement piquant et irritant, sans modification de la salivation. Cette perception est relativement rare dans un vin.
- **L'acide** : L'acidité se définit par un caractère mordant ou piquant, et par une impression de resserrement des côtés de la langue vers la région centrale. Ces sensations s'accompagnent d'une production de salive fluide et abondante.
- **L'amer** : L'amer se définit par une impression désagréable, rude et persistante, accompagnée d'une diminution de la salivation et d'une certaine sécheresse.

A ces 4 saveurs, il faut ajouter le toucher lingual, qui permet de reconnaître des stimulations d'ordre :

- **mécanique** : astringent, séchant, charpenté, épais, velouté,...généralement dues aux tanins du vin
- **thermique** : chaud, froid qui dépendent de la température de service du vin.
- **chimique** : brûlant de l'alcool, piquant du gaz carbonique,...

Une cinquième saveur existe, l'**umami** (du japonais, voulant dire « gout savoureux »), officiellement reconnue en 1985. Elle est dans le domaine des saveurs salines, mais elle est difficile à détecter car on peut facilement la confondre avec une saveur minérale. On peut la décrire comme la saveur « bouillon de poule » ou « bouillon de viande ». Elle ne provient pas des minéraux du sol, mais de la formation par les levures d'acides aminés (glutamate) lors de la fermentation, justement en l'absence de tous minéraux.

LOCALISATION ET CHRONOLOGIE DES PERCEPTIONS GUSTATIVES

Il a souvent été expliqué que les papilles gustatives de formes identiques sont regroupées et localisées en des zones spécifiques et bien délimitées de la langue. Ainsi, les différentes saveurs fondamentales sont perçues en des endroits bien précis de la langue.

- Au bout de la langue, se trouve la zone correspondant à la perception du sucré et des saveurs douceâtres
- Un peu en retrait de cette zone et de chaque côté de la langue sont situées les zones de perception du salé.
- Plus nettement sur les côtés et en dessous de la langue se trouvent les zones de perception de l'acidité.
- La zone située très en arrière de la langue correspond à la saveur amère.
- Quant au toucher mécanique, thermique et chimique, il est principalement ressenti sur la zone centrale de la langue, ainsi que sur l'ensemble de la cavité buccale (gencives, palais).

Des études récentes ont montré que les papilles relatives à chaque saveur ne sont pas strictement localisées, sauf peut-être pour l'amer, mais que cette impression de localisation vient du temps nécessaire aux papilles pour détecter la saveur : temps très court pour le sucré et le salé, donc plutôt en avant de la langue, tandis que le temps est plus long pour l'acide et l'amer, donc plus en arrière de la langue.

4. DEGUSTATIONS DES DIFFERENTS COMPOSANTS

TECHNIQUE DE L'EXAMEN GUSTATIF

1. L'analyse en bouche du vin est assez complexe, et peut se décomposer de la manière suivante : Prendre du vin en bouche (une vraie gorgée) et bien le mâcher, c'est-à-dire le faire aller et venir dans toute la cavité buccale afin qu'il stimule l'ensemble des papilles gustatives (au moins 10s). Cela permet d'examiner les différentes perceptions gustatives (arômes, vivacité, sapidité...) ainsi que l'équilibre général du vin. Il faut également analyser la « forme » du vin : la souplesse (au sens flexibilité), le toucher, la glisse, la texture, le grain. Remarque : Il y a quelques années, beaucoup aspiraient un filet d'air par la bouche, puis expulsaient cet air par le nez par le phénomène de " rétro-olfaction " pour compléter l'examen olfactif. C'est de moins en moins utilisé, car l'évaluation de la qualité d'un vin repose majoritairement sur l'analyse en bouche.
2. A ce stade, il est important de déterminer l'évolution du vin en bouche et d'identifier son équilibre.

3. Recracher le vin, identifier les sensations et mesurer le temps pendant lequel on perçoit l'ensemble des sensations gustatives du vin, sans qu'il y ait de diminution de l'intensité aromatique. Ce laps de temps est mesuré en secondes, ou caudalies, et détermine la longueur en bouche du vin. Il est important d'examiner en parallèle la qualité de la fin de bouche, car il est important que le vin finisse sur une bonne note.

5. CONSTITUANTS D'UN VIN BLANC, D'UN VIN ROUGE ET NOTIONS D'EQUILIBRE

Vin blanc = eau + alcool + acide (+ éventuellement du sucre résiduel)

Vin rouge = eau + alcool + acide + tanins (+ éventuellement du sucre résiduel)

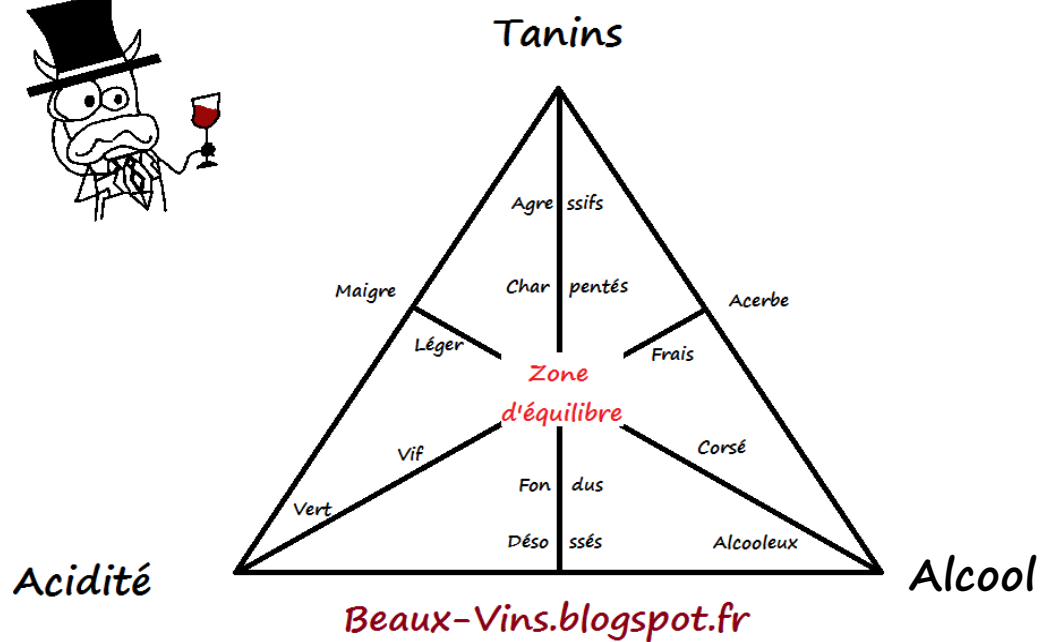
Equilibre d'un vin blanc :

Diagramme de l'équilibre d'un vin blanc basé sur l'acidité (axe vertical) et l'onctuosité (axe horizontal).

Acidité ↑			
Agressif	Vert	Acide	Nerveux
Acidulé	Frais	Vif	Plein
Mince	Plat	Mou	Liquoreux
Creux	Petit	Onctueux	Lourd

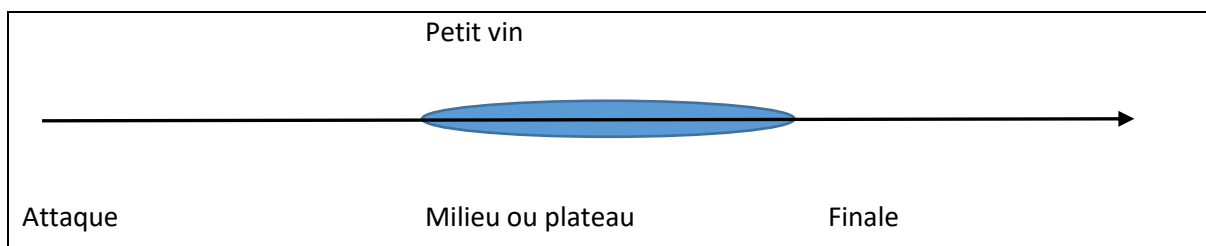
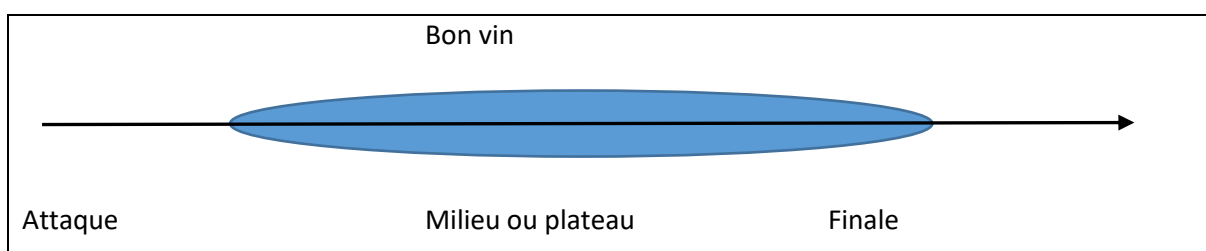
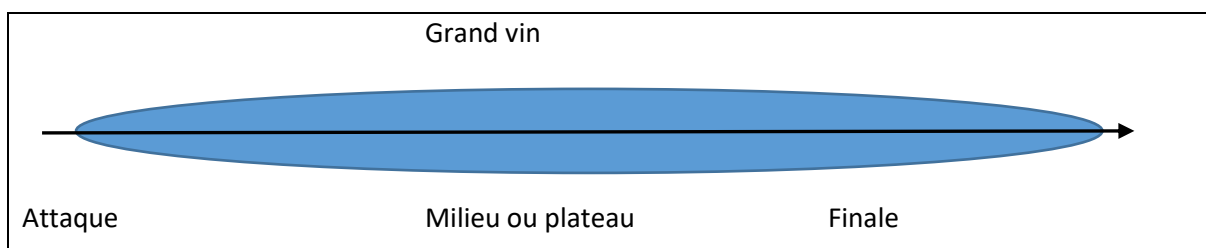
→ Onctuosité

Equilibre d'un vin rouge :

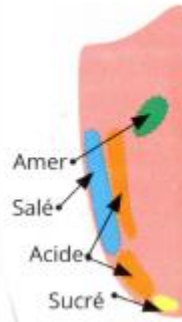


STRUCTURE ET LONGUEUR EN BOUCHE : LA CORPULENCE DU VIN

Lors de la mise en bouche, il faut juger de l'attaque, du milieu de bouche (ou plateau) et de la finale.



Fiche de dégustation associée à la bouche



LA BOUCHE

Onctuosité				Matière	Finale
Vins sucrés	Tous les vins		Vins rouges		
+ Sucre ☐ Sirupeux ☐ Liqueux ☐ Moelleux ☐ Doux ☐ Sec -	+ Alcool ☐ Alcooléux ☐ Capiteux ☐ Gras ☐ Généreux ☐ Faible -	jeune Acidité ☐ Nerveuse ☐ Pointue ☐ Vive ☐ Fraîche ☐ Molle vieux	jeune Tanins ☐ Âpre ☐ Chargé ☐ Charpenté ☐ Fondu ☐ Lisse vieux	☐ Massive ☐ Corpulente ☐ Étoffée ☐ Légère ☐ Fluette	☐ Rémanante ☐ Persistante ☐ Longue ☐ Développée ☐ Courte

6. APPLICATION PRATIQUE AVEC QUELQUES VINS CHOISIS

Voir liste séparée

7. CONCLUSION

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.

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 différents éléments vus dans ces 2 séances vous permettent de faire une cotation « technique » du vin. Cette cotation est sous forme littéraire, mais il existe différentes grilles de cotation qui permettent de chiffrer nos appréciations.

Vous pouvez 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 : à vous d'en choisir les qualificatifs !

8. RAPPEL : 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