

COMMENT DÉGUSTER UN VIN ?

Déguster un vin est un art que nous vous proposons de découvrir et maîtriser en seulement 3 étapes. Grâce à nos conseils et astuces, mettez vos sens à l'épreuve et apprenez à analyser un vin en mettant des mots sur des ressentis, des odeurs, des saveurs... Suivez le guide, la dégustation n'aura plus aucun secret pour vous !



#1 L'ŒIL

La dégustation est d'abord plaisir des yeux. Apprenez à évaluer l'âge et l'origine d'un vin en examinant sa robe, c'est à dire sa limpidité, sa brillance et sa couleur.

La limpidité

On observe la limpidité d'un vin en inclinant son verre. Un vin se doit d'être limpide. Cela signifie qu'il n'y a pas de particules solides en suspension ou dans le fond du verre. Le dépôt est un signe d'évolution du vin ; ce n'est pas un défaut. On dira d'un bon vin qu'il est transparent, limpide, cristallin. On dira d'un vin à défaut qu'il est bourbeux, opaque, trouble, louche, voilé, flou, laiteux, opalescent.

La brillance

C'est l'éclat du vin, sa faculté à renvoyer la lumière. On observera cette qualité en regardant le vin au-dessus de sa surface, le « disque », de préférence en lumière naturelle et sur fond blanc. La brillance révèle le bon état sanitaire d'un vin. On dira d'un bon vin qu'il est net, lumineux, éclatant, brillant, étincelant, chatoyant. On dira d'un vin à défaut qu'il est mat, terne.

La couleur

La couleur est la teinte du vin. En général, la teinte d'un vin est définie par des analogies. On parlera d'un blanc jaune clair, paille, or, ambré ; d'un rosé églantine, œil de perdrix, saumon, rose, framboise, grenadine ; et d'un rouge rubis, cerise, pivoine, pourpre, grenat, violet. En termes d'intensité, on parlera d'un vin incolore, pâle, clair, foncé, soutenu, profond, dense, intense.

Les **larmes**, ou coulures présentes sur la paroi du verre quand on l'agite, permettent d'apprécier la viscosité et donc le gras du vin. Plus la concentration en alcool est élevée, plus les larmes sont abondantes. On parlera d'un vin fluide, coulant, épais, gras, glyciné, visqueux.

#2 LE NEZ

Excellent agent de renseignement, le nez permet de déterminer le caractère d'un vin en fonction de l'intensité des arômes qu'il dégage. Déterminer l'ADN aromatique d'un vin passe par un examen olfactif en deux temps :

Le premier nez

On sent le vin sans l'aérer avec un verre immobile.

Ce sont les arômes les plus volatils.

ASTUCE

Si vous pouvez détecter les arômes sans mettre le nez dans le verre, c'est que l'intensité des arômes est prononcée.

Le deuxième nez

On aère le vin en le faisant tourner quelques instants dans le verre. Cela va permettre de décupler les arômes et de faire apparaître des notes aromatiques plus subtiles et complexes.

Les arômes du vin proviennent de 3 étapes de la vie du vin : le cépage, la fermentation et l'élevage.

ASTUCE

Pour les dégustateurs novices, il est conseillé de commencer à pratiquer ce geste avec le verre posé sur la table.

LES FAMILLES D'ARÔMES

LES ARÔMES PRIMAIRES (Issus du raisin)	LES ARÔMES SECONDAIRES (Dus à la fermentation)	LES ARÔMES TERTIAIRES (Dus à l'élevage)
L'origine de ces arômes réside dans la matière végétale elle-même : les grains de raisins. On distingue les cépages « aromatiques », ceux qui s'exprime avec puissance comme le Gewurztraminer, des cépages plus discrets, comme le Riesling ou le Chardonnay qui demandent plus d'attention.	La fermentation, ou transformation du sucre en alcool grâce à des levures, va libérer des arômes secondaires aux senteurs initiales du fruit. Ces arômes dépendent du choix de la levure et de la température à laquelle est conduite la fermentation.	Selon que le vin est élevé en cuve ou en fût de chêne, le profil aromatique sera différent. Si la cuve préserve d'autant plus le fruit que le vin est gardé à l'abri des oxydation violente, le fût produira non seulement une oxydation lente mais apportera aussi les composés très odorants du chêne de la barrique.

#3 LA BOUCHE

Véritable expérience sensorielle, cette dernière étape de la dégustation consiste en une explosion des saveurs en bouche. Goûter le vin, c'est en apprécier la structure : les saveurs (amer, acide, salé, sucré, umami ou « savoureux »), leur intensité, leur équilibre gustatif...

ASTUCE

Pensez à goûter le vin avec une bouche « neutre ». Prenez une gorgée raisonnable et inspirez un peu d'air, les lèvres serrées, en creusant les joues tout en goûtant le vin. Après l'avoir fait circuler dans la bouche, avalez ou recrachez.

L'attaque

Dans un premier temps, ce sont les sensations moelleuses ou sucrées qui s'expriment sur le bout de la langue : c'est l'attaque en bouche.

Le milieu de bouche

En milieu de bouche, le vin révèle son équilibre, dévoile son « corps », c'est-à-dire sa matière. Des saveurs comme l'acidité, perceptible sur les côtés de la langue, se font alors ressentir. On dira d'un vin qu'il est léger, svelte, structuré, charpenté, ou enveloppé d'une chair pleine de gras.

La finale

En fin de bouche, ou finale : si vous dégustez un vin rouge, vous percevrez des tanins qui donnent leur texture au vin ; si vous dégustez un vin blanc, sa vivacité se fera sentir. C'est dans ce dernier temps que se produit ce que l'on appelle la persistance aromatique. Plus un vin reste en bouche, plus il est long et donc signe de qualité. Les grands vins persistent en finale pendant plus de 10 caudalies !

DÉFINITION

Caudalie : une caudalie est une unité de mesure de la durée de la persistance en bouche des arômes après la dégustation (1 caudalie = 1 seconde).

Grâce à ces 3 étapes, passez de la théorie à la pratique !

L'EXAMEN VISUEL DE LA ROBE

COULEUR		INTENSITÉ	BRILLANCE	LIMPIDITÉ
	TEINTE			
Blancs	jaune clair, paille, or, ambré	Légère Soutenue Intense Foncée Profonde	Terne Net Lumineux Éclatant Brillant Étincelant	Opaque Trouble Louche Voilé Transparent Limpide Cristallin
Rosés	églantine, œil-de-perdrix, saumon, rose, framboise, grenadine			
Rouges	rubis, cerise, pivoine, pourpre, grenat, violet			

LES ARÔMES DU VIN

LES VINS ROUGES JEUNES

Végétal	Garrigue	thym, romarin
	Herbes sauvages	eucalyptus
	Autres	herbes séchées, sous-bois, poivron vert
Floral	Fleurs fraîches	rose, pivoine, violette, iris
Fruité	Fruits rouges et noirs	cerise, framboise, fraise, groseille, cassis, mûre, myrtille
	Fruits à noyau	prune
	Fruits exotiques	banane

LES VINS ROUGES ÂGÉS

Végétal		champignons (truffe)
Floral	Fleurs séchées	rose
Fruité	Fruits rouges et noirs surmûris ou en confiture	cerise (kirch), framboise, fraise, groseille, cassis, mûre, myrtille
	Fruits secs	pruneau, figue, noix, amande
Epicé		réglisse, vanille, cannelle, poivre, noix muscade, paprika, clou de girofle
Boisé		chêne, eucalyptus, résine, pin, santal
Empyreumatique		café, cacao, tabac, fumée, pain grillé, caramel
Animal		jus de viande, cuir, fourrure, gibier, civette, musc

LES VINS ROSÉS

Floral	Fleurs fraîches	rose, pivoine, tilleul, violette, œillet, bruyère, lilas
Fruité	Fruits rouges et noirs	cerise, framboise, fraise, groseille, cassis, mûre, myrtille
	Fruits exotiques	banane, ananas, litchi, mangue, fruit de la passion
	Agrumes frais	orange, pamplemousse, citron, mandarine
	Fruits à noyau	abricot, pêche, amande fraîche
	Fruits à chair blanche	pomme, poire
Épicé		poivre
Pâtisserie	Confiserie	bonbon anglais, grenadine

LES ARÔMES DU VIN

LES VINS BLANCS SECS JEUNES

Végétal	Plantes aromatiques	anis, sauge, coriandre
	Végétal vert	herbe coupée, buis, lierre, bourgeon de cassis
	Garrigue	thym, romarin
	Herbes sauvages	mélisse, verveine, menthe, eucalyptus
	Herbes séchées	tabac, thé, foin
	Sous-bois	fougère, champignons
	Autres	poivron vert
Floral	Fleurs fraîches	acacia, chèvrefeuille, tilleuil, genêt, jasmin, rose, lys
Fruité	Agrumes frais	orange, pamplemousse, citron
	Fruits à chair jaune (frais ou compotés)	abricot, pêche, mirabelle
	Fruits à chair blanche (frais ou compotés)	pomme, poire
	Fruits secs	raisins secs, noisette, amande, noix, datte, abricot
	Fruits exotiques	mangue, litchi, fruit de la passion, ananas
	Autres	coing, melon, figue fraîche
Epicé		vanille, cannelle, poivre, noix muscade
Pâtisserie		brioche, pain frais, cake
Lacté		beurre frais, crème

LES VINS BLANCS SECS ÂGÉS

Floral	Fleurs séchées	camomille, rose
Fruité	Fruits secs	raisins secs, noisette, amande, noix, datte, abricot
Pâtisserie	Confiserie	miel, praline, pâte d'amande, cake
Boisé		résine, cire d'abeille
Empyreumatique		pain grillé, tabac, fumée

LES VINS BLANCS LIQUOREUX

Floral	Fleurs séchées	camomille, rose
Fruité	Agrumes confits	orange, pamplemousse, citron, zeste orange/citron
	Fruits à chair jaune surmûris	abricot, pêche, mirabelle
	Fruits à chair blanche surmûris	pomme, poire
	Fruits cuits	compote, confiture
	Fruits secs	raisins secs, noisette, amande, noix, datte, abricot
Pâtisserie	Confiserie	miel, praline, pâte d'amande, cake
Epicé		vanille, cannelle, poivre, noix muscade
Boisé		résine, cire d'abeille
Empyreumatique		pain grillé, tabac, fumée

LE GUIDE HACHETTE DES VINS		FICHE DE DÉGUSTATION	
Nom :		Date :	
Thème de la soirée :		Vin n° :	
CŒIL			
Couleur Rouge : Violet - Rubis - Grenat - Acajou Rosé : Vieux rose - Saumon - Framboise Blanc : Jaune citron - Doré - Ambré		Intensité Pâle - Claire - Soutenue - Intense	
		Brillance Étincelant - Brillant - Lumineux - Terne	
NEZ			
Arômes Végétal - Floral - Fruité - Épicé - Boisé		Intensité des arômes Discret - Aromatique - Ouvert - Intense	
BOUCHE			
Acidité Faible - Moyenne - Puissante		Moelleux Vin sec - légèrement sucré - Moyennement doux - Doux	
Tanins Légers - Moyens - Prononcés		Équilibre	
Arômes Fruité - Floral - Végétal - Épicé - Autres		Longueur Courte - Moyenne - Longue	
HARMONIE			
Commentaire :		Note :	
SOLUTION			
Appellation :		Millésime :	

LE GUIDE HACHETTE DES VINS		FICHE DE DÉGUSTATION	
Nom :		Date :	
Thème de la soirée :		Vin n° :	
CŒIL			
Couleur Rouge : Violet - Rubis - Grenat - Acajou Rosé : Vieux rose - Saumon - Framboise Blanc : Jaune citron - Doré - Ambré		Intensité Pâle - Claire - Soutenue - Intense	
		Brillance Étincelant - Brillant - Lumineux - Terne	
NEZ			
Arômes Végétal - Floral - Fruité - Épicé - Boisé		Intensité des arômes Discret - Aromatique - Ouvert - Intense	
BOUCHE			
Acidité Faible - Moyenne - Puissante		Moelleux Vin sec - légèrement sucré - Moyennement doux - Doux	
Tanins Légers - Moyens - Prononcés		Équilibre	
Arômes Fruité - Floral - Végétal - Épicé - Autres		Longueur Courte - Moyenne - Longue	
HARMONIE			
Commentaire :		Note :	
SOLUTION			
Appellation :		Millésime :	

LE GUIDE HACHETTE DES VINS		FICHE DE DÉGUSTATION	
Nom :		Date :	
Thème de la soirée :		Vin n° :	
CŒIL			
Couleur		Intensité	
		Brillance	
NEZ			
Arômes		Intensité des arômes	
BOUCHE			
Acidité		Moelleux	
Tanins		Équilibre	
Arômes		Longueur	
HARMONIE			
Commentaire :		Note :	
SOLUTION			
Appellation :		Millésime :	

LE GUIDE HACHETTE DES VINS		FICHE DE DÉGUSTATION	
Nom :		Date :	
Thème de la soirée :		Vin n° :	
CŒIL			
Couleur		Intensité	
		Brillance	
NEZ			
Arômes		Intensité des arômes	
BOUCHE			
Acidité		Moelleux	
Tanins		Équilibre	
Arômes		Longueur	
HARMONIE			
Commentaire :		Note :	
SOLUTION			
Appellation :		Millésime :	