

Déguster n'est pas seulement savoir apprécier la qualité d'un vin, c'est aussi savoir mettre des mots simples, précis et compréhensibles de tous sur les sensations perçues. Cet exercice, s'il s'avère parfois difficile, est pourtant à la portée de tous.



Aspect Visuel

L'œil

Mirez le vin à la lumière du jour en plaçant votre verre au dessus d'une surface blanche.

Couleur et Nuances

Vins blancs

or blanc, or vert, or pâle, or doré, jaune vert, jaune paille, jaune doré, jaune orangé, jaune ambré...

Vins rosés

rose violacé, rose framboise, rose pivoine, orangé, saumoné, abricot, gris, pelure d'oignon...

Vins rouges

rouge violacé, grenat, rouge rubis, cerise griotte, rouge brique, tuilé, acajou...

Intensité

Robe de belle intensité, intense, profonde, soutenue, sombre...

Robe d'intensité moyenne

Robe de faible intensité, claire, pâle, très pâle, insuffisante...

Brillance

Réflexion de la lumière sur le disque*

Robe brillante, étincelante, cristalline, éclatante

Robe mate, terne, plombée...

*Partie du vin qui, dans le verre, est en contact avec l'air, d'où sa forme.

Limpidité

Absence de trouble

Robe limpide...

Robe trouble, floue, voilée...

*La consistance et la persistance de la mousse ainsi que la vitesse d'ascension et la taille des bulles.



Aspect Olfactif

Le nez

Inhalez le vin délicatement par petites inspirations successives. Répétez cette opération plusieurs fois après avoir fait tourner le vin dans le verre.

1^{er} nez

Avant agitation

Première impression

agréable, plaisante

peu agréable, désagréable, déplaisante...

Intensité

nez puissant, ouvert, expressif, de bonne intensité

nez d'intensité moyenne ou faible, discret, fermé...

Qualité

nez élégant, subtil, fin, de belle qualité

nez de qualité insuffisante, commun, grossier...

Complexité

nez complexe, riche

nez peu complexe, simple...

La complexité aromatique est liée au nombre de familles aromatiques que le dégustateur pourra identifier:

2^e nez

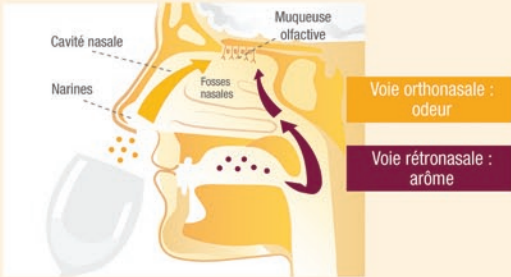
Après agitation

A l'aération, les odeurs s'intensifient et leur complexité augmente. Plus la palette d'arômes se dévoile, plus le vin est de qualité.

Rétro-olfaction

Si les odeurs sont perçues au nez, les arômes le sont en bouche. Après avoir pris une gorgée de vin, le dégustateur l'oxygénera en aspirant de l'air tout en conservant le vin en bouche « grumage ».

Il pourra ainsi identifier et décrire les arômes perçus.



Familles aromatiques et nuances

• Florales

Tilleul, camomille, verveine, chèvrefeuille, églantine, rose, acaïa, aubépine, pivoine, genêt, oranger...

• Fruits frais, agrumes et fruits exotiques

Coing, pêche, poire, bergamote, citron, orange, pamplemousse, ananas, fruits exotiques, banane, litchi, mangue...

• Fruits rouges, fruits frais

Cassis, cerise, raisin, framboise, groseille, mûre, prune, figue fraîche, muscat, baies sauvages, petits fruits...

• Fruits cuits et fruits confits

Confiture, écorce d'orange, fruits à noyau, kirsch...

• Fruits secs

Raisin sec, noisette, amande, figue sèche, pistache, abricot, pruneau, dattes...

• Odeurs et arômes végétaux

Végétal frais : herbe coupée, menthe, fougère, bourgeon de cassis, sureau, buis...

Végétal sec : thé, tabac, foin, paille...

• Alimentaires

Caramel, réglisse, cacao, miel...

Laitage, beurre frais, levure, lait, brioche, petit lait...

• Boisées

Vanille, bois de chêne, pin, cèdre...

• Epicées

Poivre, cannelle, thym...

• Emphyreumatiques

Brûlé, fumé, café, torréfaction, pain grillé, moka, amande grillée, bois brûlé...

• Odeurs et arômes minéraux

Poudre de pierre, silex, craie, mine de crayon, iode...

• Odeurs et arômes balsamiques

Cire, résine, genévrier...

• Sous-bois

Champignon, truffe, mousse d'arbre, humus...

• Animales

Cuir, fourrure, viande, charcuterie, gibier, ambre, fauve, musc...



Aspect Gustatif

La bouche

Mettez le vin en bouche et « grumez » le délicatement en aspirant un peu d'air à travers les lèvres. Après quelques secondes, crachez.

l'Attaque

Première impression en bouche

Molle, souple, franche ou vive

Equilibre des Saveurs

Acide, sucré, amer, salé

Concernant les vins rouges, ne pas oublier de qualifier les tanins*.

Ils peuvent être :

souples, tendres, soyeux, ronds, élégants...

rêches, rugueux, grossiers, assés-chants, amers, verts...

*Les tanins du raisin, présents dans les vins rouges, réagissent avec les protéines de la salive et font perdre à celle-ci son pouvoir lubrifiant provoquant ainsi une impression de sécheresse caractéristique.

Corpulence

corpulent, ample, plein, dense, charnu...

mince, maigre, chétif, squelettique...

Fin de bouche

Élément important d'appréciation du vin, la fin de bouche doit être non agressive, agréable et aromatique. C'est à ce moment que sont décelées l'amertume, la sécheresse et l'astringence* des vins mais aussi le brûlant de l'alcool.

*L'astringence provoquée par les tanins ou encore l'excès d'acide tartrique se mesure par la sécheresse laissée en bouche une fois le vin avalé ou recraché.

Longueur en bouche

Sensation plaisante de présence du vin en bouche alors que celui-ci a été bu ou recraché. Elle peut être très longue, moyenne, courte ou très courte.

Remarques : le picotement lié au gaz carbonique ne doit pas être systématiquement interprété comme un défaut ! C'est un élément de fraîcheur dans les vins blancs secs.

Pour un Crémant de Bourgogne, le gaz carbonique apporte de la fraîcheur et les sensations qu'il procure doivent être naturellement prises en compte.

Conclusion

Quelques mots seulement pour décrire les caractéristiques essentielles du vin dégusté

Qualité

d'ensemble :

excellente, bonne, moyenne, faible, insuffisante...

Evolution à prévoir et avenir :

vin de garde, peu évolué, à conserver, à consommer, passé...

Autres commentaires :

température de service, suggestion accords mets-vins, positionnement dans son appellation et son millésime...