



La dégustation est un moment d'échange et de partage qui doit permettre d'exprimer, sans mots compliqués ou surfaits, les sensations que l'on découvre. C'est avant tout un plaisir simple stimulant tous les sens : la vue, l'odorat et le goût... et même le toucher du verre, de la bouteille et le bruit du bouchon !

Le plaisir de l'expression vient donc s'ajouter au plaisir de l'analyse grâce à l'oeil, au nez et à la bouche.

L'EXAMEN VISUEL

Quelle couleur, quels reflets dominant ?... ils donneront déjà une idée de l'âge du vin.

Vins Blancs	Vins Rosés	Vins Rouges	Evolution du vin
— incolore —	— blanc taché —	— violacé —	— très jeune —
- jaune clair reflets verts	— oeil de perdrix, reflets dorés —	— rubis ou rouge pur —	— jeune —
- jaune paille, jaune or	— rose saumon à rouge franc clair —	— grenat —	— maturité —
- or cuivre, or bronze	— nuances jaunes à pelure d'oignon —	— brique —	— déjà vieux - évolué —
— ambré noir —	— ambré —	— brun —	— trop vieux ou apogée —

L'observation du disque, les nuances, la limpidité, l'intensité, les larmes, vont vous permettre d'apprécier quelques caractéristiques du vin : potentiel de garde, léger ou concentré, rond et gras.

L'EXAMEN OLFACTIF

Quels arômes dominant ?... Notre cerveau peut distinguer 400.000 odeurs... le plus difficile sera de les reconnaître et de leur donner un nom....

Les arômes primaires : fruit (cépage blanc, rouge, gris...).

Les arômes secondaires : vinification (en blanc, en grains entiers, en vendange foulée...).

Les arômes tertiaires : maturation (bouquet qui se développe au cours du vieillissement du vin).

1er nez : le vin reste immobile dans le verre. **2ème nez** : le vin est agité, tournoyant dans le verre.

Gammes aromatiques

<i>fruitée</i> : abricot, framboise, noisette...	<i>florale</i> : iris, aubépine, violette, rose...
<i>végétale</i> : foin, cèpe, sous-bois...	<i>animale</i> : cuir, gibier, fourrure...
<i>épicée</i> : cannelle, girofle, poivre...	<i>brûlée</i> : fumé, caramel, pain grillé...
<i>résinée</i> : menthol, cèdre...	<i>boisée</i> : bois, crayon...
<i>lactée</i> : beurre, crème..	<i>minérale</i> : pierre à fusil, craie, iode..
<i>balsamique</i> : résine, pin, térébenthine...	<i>pâtisserie</i> : brioche, miel, réglisse, vanille..
<i>chimique</i> : alcool, bougie...	<i>défauts</i> : bouchon, moisi, oeuf pourri...

L'EXAMEN GUSTATIF

Le goût est un sens relativement pauvre. On ne goûte que 4 saveurs : sucré, salé, acide et amer.

Le vin dégusté, son équilibre, son volume seront appréciés à 3 moments :

L'attaque : mettre en bouche une petite quantité de vin et aspirer un filet d'air. Les arômes sont libérés. Ce sont les 2 à 3 premières secondes de mise en bouche : les goûts sucrés dominant.

Le milieu de bouche : remuer le vin en bouche, le mâcher pendant plusieurs secondes pour l'aérer. On perçoit alors : la température, la viscosité, l'astringence... les goûts sucrés s'effacent au profit des goûts acides, puis des goûts amers.

La fin de bouche : recracher (ou ingérer...) le vin, l'air chargé de vapeurs de vin restant en bouche "signe" l'arôme en bouche. On évalue alors la durée des sensations en secondes. C'est cette persistance qui vous permettra de valuer le niveau qualitatif du vin.

Le vin s'associe à l'instant où il est dégusté... le verre sera haut et refermé, le vin sera à bonne température, la pièce claire et sans odeur, on évitera de fumer ou de mâcher un chewing-gum...on se fera sa propre opinion avant de la partager !... L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.