

# Quelques conseils pour devenir expert en dégustation de vins

Informations tirées du livre De l'ænologie à la viticulture



#### **DEVENIR EXPERT EN DÉGUSTATION DE VINS**

### 1. L'oeil : repérer les niveaux d'intensité de couleur

On peut répertorier les **niveaux d'intensité de couleur** (claire, bien colorée, dense) du liquide; puis **sa limpidité** (trouble, limpide, cristallin); enfin, **ses diverses couleurs et nuances** autour de trois dominantes : **le jaune** (jaune très clair, jaune à reflet vert, jaune franc, jaune doré), **le rose** (rose très clair, rose franc, rose-jaune léger, rose-jaune soutenu, rose-rouge, rose-violet) et **le rouge** (rouge clair, rouge franc, rouge soutenu, rouge-violet, rouge-brun).

#### 2. Le nez: percevoir les odeurs du vin

En olfaction directe (odeur perçue de l'extérieur de l'objet), on cherchera des notes d'organes végétaux (buis, foin...), de plantes aromatiques (citronnelle, menthe, thym...), de caractères minéraux (essence, pierre à fusil...), de fleurs (rose, violette...), de fruits (banane, peau d'agrume...), d'épices (poivre, curry...), des notes grillées ou empyreumatiques (fumée, amande grillée...), de champignon, animales (cuir, charcuterie...), technologiques (oxydation partielle ou prononcée, vernis à ongle, poussière...).

En olfaction rétronasale (odeur perçue par l'arrière du nez avec l'élément en bouche), on cherchera essentiellement des notes de fruits : fruits verts (pomme verte, kiwi...), petits fruits rouges (framboise, cerise...), petits fruits noirs (cassis, myrtille...), fruits mûrs (pomme, figue...), fruits exotiques (ananas, mangue...), fruits séchés (pruneau, datte...), fruits en confiture (cerise, myrtille...), fruits secs (amande, noisette...), fruits bouillis (pomme cuite, pruneau bouilli...).

#### 3. La bouche : détecter les différentes saveurs

On s'entraîne sur les saveurs élémentaires que détectent nos papilles en localisant la perception sur la langue et le palais.

#### Saveurs « linguales » élémentaires

Le sucré (concerne l'ensemble des vins qualifiés de « doux », certains pouvant être très concentrés comme les « liquoreux »), le salé, l'acide (sa détection repose sur une double impression de picotement -surtout sur les côtés de la zone médiane de la langue- et de salivation), l'amer, l'umami (cinquième saveur élémentaire, découverte au cours du xxe siècle, dont le nom japonais signifie « délicieux »).

#### Saveurs « buccales » (palais tout entier et langue)

**Brûlant** (alcool-éthanol - certains vins riches en alcool agressent la langue et le palais en donnant une impression de brûlant), **astringent**, **structuré** (peut se définir comme « l'ossature » du vin conférant la densité de matière en bouche), **corsé** ( peut se définir comme « la chair » du vin et se réfère davantage à une impression d'intensité, de « releveur de goût »), **gras** (sensation liée à un équilibre général, à une impression de saveurs « fondues », à une certaine « sucrosité »).

## 4. La dégustation : respecter quelques règles

Quelques précautions techniques sont à considérer : la température de service doit être plus basse que la température ambiante (environ 12 °C pour vins blanc, rosé, effervescent, doux ; environ 18 °C pour le rouge), afin que le vin se réchauffe au cours de la dégustation ; le verre doit permettre d'agiter commodément le vin pour exhaler ses arômes ; le vin jeune encore réduit (odeur de soufre) ou le vin vieux doivent être mis au préalable dans une carafe et éventuellement décantés.