***Les bases de la dégustation***

Décrire un vin n’est pas une chose évidente, c’est un peu comme si on demandait de décrire l’arôme du chocolat à quelqu’un qui n’y a jamais gouté. Pour cela, vous allez tenter de transcrire les sensations procurées par des arômes ou des textures s’y apparentant.
Une dégustation est donc assez personnelle car elle fait appelle à votre propre expérience. En schématisant ce n’est pas parce que votre voisin de table trouve qu’un vin a un gout de cerise que vous serez d’accord avec lui.

Connaître les fondamentaux d’une dégustation doit, avant tout, vous permettre de savoir exprimer les raisons qui font que vous aimez un vin ou non. Avec une pratique régulière vous affinerez vos sens et votre vocabulaire qui vous permettront d’exceller dans cet exercice. Mais avant d’en arriver là, voici les bases pour mener convenablement une bonne dégustation. Les mots de vocabulaire importants sont mis en évidence tout au long de ce chapitre.

* [Réunir les bonnes conditions](https://apprendre.vitiplace.com/deguster/degustation-vin.php#condition)
* [Étape 1 : L’examen visuel](https://apprendre.vitiplace.com/deguster/degustation-vin.php#visuel)
* [Étape 2 : Le premier nez](https://apprendre.vitiplace.com/deguster/degustation-vin.php#nez1)
* [Etape 3 : Le second nez](https://apprendre.vitiplace.com/deguster/degustation-vin.php#nez2)
* [Etape 4 : L’examen gustatif](https://apprendre.vitiplace.com/deguster/degustation-vin.php#gustatif)

***Avant tout : Réunir les bonnes conditions***

Cela peut paraître idiot de le rappeler, mais une dégustation fait appel à vos sens et nous ne sommes pas tous égaux face à cela. Certaine personne ont des prédispositions sensorielles ou ont déjà vécu des expériences sensorielles par le passé (ex : un parfumeur) qui vont influencer leurs impressions différemment des vôtres.

Pour apprécier correctement un vin vous aurez besoin de vos yeux, de votre langue et de votre nez. Autrement dit si vous avez un rhume vous pouvez d’ores et déjà ranger votre bouteille. C’est pour ces mêmes raisons que vous ne devez pas avoir mangé des aliments forts en goût (ail) ou bu du café avant votre dégustation. Le moment idéal se situe avant un repas car c’est à cet instant que vos sens sont plus en éveil.

Installez-vous dans un endroit éclairé, sans présence d’odeur et à température raisonnable.

Concernant les verres, privilégiez ceux en forme de tulipe, ils ont la particularité d’offrir au vin une bonne surface de contact avec l’air qui va développer les arômes et les emprisonner grâce à sa partie haute plus réduite.
Lorsque vos verres sont rangés dans un placard ou dans un carton, des odeurs résiduelles peuvent les avoir imprégnés. Dans ce cas, avinez (verser un peu de vin et rincer) vos verres et votre carafe.
Remplissez votre verre, jusqu’à sa partie la plus évasée afin de favoriser au maximum le contact avec l’air.
Enfin tenez toujours votre verre par son pied afin d’éviter que votre main ne réchauffe le contenu.

Maintenant que toutes les conditions sont réunies entrons dans le vif du sujet.

***Etape 1 : L’examen visuel***

Inclinez le verre au-dessus d’une surface blanche et observer dans un premier temps sa **limpidité**. La présence de particules vous indiquera le degré de filtration que le vinificateur a exercé.
***Limpidité : limpide ou trouble***

Regardez ensuite le liquide en bordure du verre. Un aspect brillant révélera une certaine acidité qui apportera de la vivacité en bouche.
***Cristallin, brillant, éclatant ou au contraire mat, terne, éteint***

Passons à l’examen de la robe (la couleur) et de son **intensité**.
***Elle peut être : pâle, moyenne, intense***

Il faut savoir que la **robe** évolue avec le temps.
Pour les rouges, la robe d’un vin jeune sera plutôt violacée alors que celle d’un vin très âgé aura des tons brique.
***Robe des vins rouge : violet, rubis, grenat, brun***



Pour les vins blancs, un vin jeune présente des reflets vert pour devenir ambré pour les plus âgés.
***Robe des vins blanc : citron, or, ambré, brun***



Pour les rosés, un rose violacé est un signe de jeunesse alors que s'il vire sur les tons orangés il sera plus âgé.



La couleur du vin vous permettra ainsi de vous donner une idée approximative de l’âge du vin mais attention à ne pas en faire une règle car il existe de nombreuses exceptions en fonction des cépages utilisés, des régions et des méthodes de vinification.

Maintenant inclinez puis redressez le verre et observer la manière dont le liquide redescend le long de la paroi afin d’en déterminer sa viscosité. Un vin ayant un bon degré d’alcool et/ou une bonne teneur en sucre glissera en formant des gouttes que l’on appelle des ***larmes***. Attendez-vous alors à une certaine rondeur en bouche. Dans le cas contraire, le vin sera plutôt vif

***Etape 2 : Le premier nez***

Allez-y, n’ayez pas peur, plongez votre nez dans le verre et inspirez.
A ce stade déterminez quelle est votre première impression. Est-elle franche ou “douteuse” ? Si vous arrivez déjà à déterminer certains arômes on dira que le vin est ***ouvert*** ou dans le cas contraire on le dira ***fermé***.
Ne chercher pas forcément à identifier immédiatement des arômes précis mais plutôt une tendance (cf. tableau des arômes)

***Familles : floral, fruits verts/rouges/agrumes, agrumes, épice, végétal, minéral***

***Etape 3 : Le second nez***

Faîtes tourner le vin dans votre verre ceci afin de le mettre en contact avec l’air et à libérer les arômes qu’il renferme.
Si vous constatez une intensité aromatique beaucoup plus importante peut-être faudra-t-il envisager de ***carafer***. Dans le cas contraire, ne le carafez surtout pas ; le vin est arrivé à maturité et trop l’oxygéner ne ferait que le dégrader.

Poursuivez votre analyse sensorielle, si vous aviez déjà identifié une famille d’arômes lors du premier nez, essayer de déterminer des arômes plus précisément.

Voici un tableau récapitulant les arômes les plus courants que vous êtes susceptible de rencontrer dans le vin.

* ***Fruité***
	+ Framboise
	+ Cerise
	+ Cassis
	+ Mûre
	+ Abricot
	+ Citron
	+ Orange
	+ Pêche
	+ Poire
	+ Pomme
	+ Pamplemousse
	+ Mandarine
	+ Figue
	+ Mangue
	+ Ananas
	+ Lychee
	+ Pruneau
* ***Floral***
	+ Violette
	+ Rose
	+ Miel
	+ Acacia
	+ Tilleul
	+ Aubépine
	+ Jasmin
	+ Camomille
* ***Végétal***
	+ Champignon
	+ Foin
	+ Herbe
	+ Sous-bois
	+ Fougère
	+ Paille
	+ humus
	+ Menthe
	+ Terre
	+ Poivron vert
	+ Olive verte
	+ Truffe
	+ Thym
* ***Épicé***
	+ Cannelle
	+ Poivre
	+ Muscade
	+ Réglisse
	+ Laurier
	+ Safran
	+ Clou de gir**ofle**
* ***Boisé***
	+ Écorce
	+ Pin
	+ Sapin
	+ Cèdre
	+ Vanille
	+ Résine
* ***Autres arômes***
	+ Noix
	+ Noisette
	+ Tabac
	+ Beurre
	+ Silex
	+ Pierre à fusil
	+ Cuir
	+ Pain grillé
	+ Goudron
	+ Gibier
	+ Caramel
	+ Café
	+ Chocolat noir

***Etape 4 : L’examen gustatif***

.


Si l’examen olfactif est assez personnel car il fait appel à votre propre expérience, l’examen gustatif l’est beaucoup moins. En effet, les différentes parties de votre langue (voir schéma) vont vous apporter des sensations complémentaires bien précises : le sucré, le salé, l’acidité et l’amertume.

Les tanins seront quant à eux décelés principalement par vos gencives.
La sensibilité de ces zones buccales variant entre chaque individu, il est important de bien faire tourner le vin en bouche.

Tout comme le premier nez, observez votre première sensation. Est-elle ***décevante*** ou ***franche et intense*** ?
Par la suite déterminer si le vin est plutôt ***acide*** ou ***moelleux***. L’acidité fait saliver la bouche et rend les vins vifs et rafraichissants.

Pour les vins rouges, déterminer l’importance des ***tanins***.
Les tanins sont apportés par la rafle et la peau du raisin lors de la macération, c’est pourquoi ils sont peu présents dans les vins blancs et les vins rosés. Les cépages à peau épaisse comme le Cabernet Sauvignon ou la Syrah, ont un niveau de tanin beaucoup plus élevé. Ce sont eux qui apportent la ***charpente*** du vin. Chez les vins jeunes les

tanins traduisent un côté astringeant, c'est-à-dire une sensation de sécheresse en bouche mais en vieillissant, les tanins se fondent avec le vin contribuant énormément au corps du vin.
L’intensité des tanins déterminera aussi le potentiel de garde du vin.

Le vin toujours en bouche, inspirez un filet d’air pour réactiver les arômes. Votre palais communiquant directement avec vos glandes olfactives situées dans votre nez, les sensations seront encore plus intenses.

 **CONCLUSION**

La dégustation est terminée, vous êtes maintenant en mesure de juger la qualité d’un vin et d’exposer les raisons qui font que vous l’appréciez ou non. Avant tout jugement définitif, distinguez bien vos goûts personnels et la qualité du vin (ce n’est pas parce que vous n’aimez pas les vins acides que celui que vous venez de déguster est mauvais).
Si le vin n’a pas de défaut, quelques critères permettent de faire la différence entre un vin médiocre, un bon vin et un grand cru :

**L’équilibre** : trop de ***fruits*** et de ***sucres*** peuvent être écœurants. À l’inverse, une ***acidité*** et des ***tanins*** en excès rendent le vin désagréable et austère. Il faut donc que ces quatre paramètres soient en parfaite harmonie.

**La longueur** : Une fois avalé, ou recraché, le vin peut laisser des arômes persistants en bouche. C’est ce que l’on appelle la ***longueur***. Elle s’exprime en ***caudalie*** (une caudalie = une seconde). Attention, la longueur ne doit pas prendre en compte l’acidité, l’amertume, ou le sucré mais uniquement les arômes.
On commence a parler de vin de qualité lorsque sa longueur en bouche atteint entre 8 et 10 caudalies. Les plus grands vins peuvent atteindre jusqu’à 20 caudalies, je vous laisse imaginer.

**La complexité** : Les vins ayant une ou deux saveurs simples peuvent devenir vite ennuyeux. Un vin de qualité aura de multiples nuances aromatiques.

**L’expression** : Un vin de moindre qualité donne l’impression qu’il peut provenir de n’importe où et avoir été élaboré à partir de n’importe quel cépage. Un grand vin saura exprimer la qualité du cépage utilisé ou de sa région de production.

Vous avez maintenant tous les éléments qui vous permettront d’exprimer toutes les sensations procurées par les vins que vous dégusterez. Exercez-vous régulièrement et faîtes travailler vos sens, car seul un entrainement régulier vous permettra de progresser.