

La dégustation du vin



Version 1.1 - 03/01/2023



Table des matières 1/4

Qu'est ce que la dégustation ?.....	6
Et la dégustation c'est quoi ?.....	7
Chapitre 1 : Le visuel du vin.....	8
La fluidité.....	8
La robe.....	9
Teinte des vins blancs.....	10
Nuancier : les vins blancs.....	11
Teinte des vins rouges.....	12
Nuancier : les vins rouges.....	13
Facteurs qui influent sur la robe du vin.....	14
La brillance.....	15
La transparence.....	15
La limpidité.....	15
Les larmes sur les parois du verre.....	16
Chapitre 2 : Le nez.....	17
Le fonctionnement de l'odorat.....	18
L'apprentissage des arômes.....	19
Les étapes de la perception de l'arôme du vin.....	19
Chapitre 3 : Les arômes.....	21
Trois grands types d'arômes.....	21

Table des matières 2/4

Arômes primaires.....	22
Arômes secondaires.....	22
Arômes tertiaires.....	24
Les arômes d'oxydation.....	24
Les arômes de réduction.....	25
Nommer les arômes.....	26
Les familles d'arômes.....	27
Arômes de type floral.....	28
Arômes fuités.....	29
Arômes végétaux.....	30
Arômes épicés.....	30
Arômes balsamiques.....	30
Arômes animaux.....	31
Arômes de pâtisserie et de confiserie.....	31
Arômes boisés.....	31
Arômes empyreumatiques.....	32
Tableau de synthèse arômes du vin.....	33
La Roue des arômes.....	34
Les saisons du vin.....	35
Quel intérêt de boire des vins âgés ?.....	36
Les défauts du vin.....	37

Table des matières 3/4

Chapitre 4 : La bouche	38
Ne pas confondre amertume et astringence.....	39
L'attaque.....	40
Le milieu de bouche.....	40
La fin de bouche.....	40
Comment goûter le vin : La marche à suivre.....	41
Chapitre 5 : Comment qualifier le vin en bouche ?	42
Le corps du vin.....	43
La vinosité.....	43
Le poids et le volume.....	43
La flaveur du vin.....	44
La concentration.....	44
La qualité des saveurs.....	44
La structure du vin.....	45
La texture du vin : Une sensation en bouche.....	45
L'harmonie du vin.....	46
Le triangle de Vedel ou l'équilibre dominant.....	47
Chapitre 6 : Qu'est-ce que la persistance du goût en bouche ?	48
Le vin long et le vin court.....	49
Annexes	50
Synthèse d'une séance de dégustation.....	51

Table des matières 4/4

Comprendre la Fiche de dégustation.....	52
Fiche de dégustation.....	54
Notation de la Fiche de dégustation.....	55
L'acquisition des termes de dégustation.....	59
Vocabulaire de dégustation.....	60
Un vin, six dégustateurs, six descriptions.....	63
Les principaux cépages blancs.....	64
Les principaux cépages rouges.....	67
Les cépages par régions.....	69



Qu'est ce que la dégustation ?

Déguster c'est analyser et mémoriser.



Savoir déguster, c'est savoir goûter « Juste » pour exprimer les qualités ou les défauts d'un produit.

Pour les professionnels, la dégustation est un outil : il s'agit de soumettre le vin à nos sens, d'essayer de le connaître en recherchant ses différents défauts et qualités et en les exprimant. Déguster, c'est étudier, analyser, décrire, définir, juger, classer.

Aujourd'hui, la dégustation attire de nombreuses personnes et, pour beaucoup, les motivations sont toutes simples : c'est pour mieux se régaler et pour enfin laisser parler ses sens.

Le plaisir que procure le vin est plus complet si l'on a les clefs pour comprendre pourquoi il est ainsi et pourquoi on l'apprécie. Plaisir plus abouti, mais aussi plus intense lorsque l'on a les mots...

Les mots pour comprendre, pour exprimer un choix, une préférence, des émotions...

Les mots pour communiquer...

Les mots pour partager...



Et la dégustation c'est quoi ?

« Déguster, c'est goûter avec attention un vin dont on veut apprécier la qualité ; c'est le soumettre à nos sens, en particulier ceux du goût et de l'odorat ; c'est essayer de le connaître en recherchant ses différents défauts et qualités et en les exprimant. C'est étudier, analyser, décrire, définir, juger, classer. »

Émile Peynaud

Les conditions d'une bonne dégustation

- Être dans une ambiance blanche, à la lumière du jour ou d'une ampoule blanche de 300 lux, et recouvrir la table d'une nappe blanche, pour bien apprécier la couleur du vin.
- Éviter les odeurs parasites (fleurs, parfums odeurs de cuisine ou de cigarettes).
- Déguster sans parler, en notant ses sensations, et ne partager ses impressions que dans un second temps, pour ne pas se laisser intimider par l'avis des autres.
- Mettre les vins à l'aveugle, pour ne pas se laisser influencer par l'étiquette.
- Bien maîtriser la température de service (ne pas servir les vins au-delà de 18 °C).



Chapitre 1 : Le visuel du vin

L'apparence du vin est ce que le dégustateur constate en premier. La plupart des commentaires des non-initiés à ce sujet se limitent à la couleur du vin : «il est rouge» ou «il est blanc». Cependant, pour peu qu'on s'y attarde et s'y intéresse, l'apparence du vin peut fournir des indices sur son âge, sa concentration et parfois son origine géographique.

Lors de l'examen visuel, on porte attention aux aspects suivants :

- la fluidité ;
- la robe ;
- la brillance ;
- la transparence ;
- la limpidité ;
- les larmes sur les parois ;
- le dégagement de gaz carbonique.



La fluidité

C'est le premier élément à remarquer lorsqu'on verse le vin dans le verre. Un vin blanc sec et léger est fluide alors qu'un blanc liquoreux est légèrement plus visqueux à cause de sa plus forte concentration en sucre.

Un dégustateur expérimenté peut les distinguer seulement par le bruit qu'ils produisent lorsqu'on les verse. On retrouve aussi cette différence entre les vins rouges secs et ceux issus de raisins partiellement séchés comme les recioto et les passito italiens.

La robe

Avant même de sentir ou de goûter le vin, on peut tirer de l'observation de sa robe divers renseignements, dont des indices sur sa maturité. Pour bien l'examiner, on incline le verre de manière à ce que le vin s'étale sur les parois jusqu'à un centimètre du bord. Il est préférable de le faire au-dessus d'une feuille de papier blanc et non loin d'une source d'éclairage se rapprochant de la lumière naturelle. En tenant le verre incliné, on observe la limpidité du vin et le dégradé de la teinte. La couleur, plus intense au centre, s'éclaircit vers le bord.

Dans le cas d'un vin rouge, une couleur violacée sur le pourtour révèle un vin encore jeune. Par contre, une teinte orangée tirant sur le marron est signe que le vin a atteint une certaine maturité. Cependant certains vins comme les barolo prennent une couleur orangée plus rapidement en raison de la faible pigmentation de la peau du raisin nebbiolo.



L'intensité de la couleur nous renseigne aussi sur la concentration du vin.

Une intensité assez faible signifie habituellement que le vin a été élaboré pour être bu rapidement. Il sera dans la majorité des cas peu tannique, mais pas nécessairement peu acide. Cependant des cépages italiens comme le dolcetto et le lambrusco produisent des vins de couleur assez prononcée, mais tout de même légers et destinés à une consommation rapide.

Généralement, une couleur soutenue annonce un vin assemblé à partir de raisins très mûrs ayant subi une bonne extraction lors de la fermentation. Ce type de vin possède souvent une quantité importante de tanins et peut avoir aussi divers degrés d'acidité. C'est habituellement un vin assez corsé, à saveur concentrée.

Teinte des vins blancs

Jaune très pâle

vin très jeune, léger, peu acide

Jaune très pâle
avec des nuances verdâtres

vin jeune avec une certaine acidité

Jaune paille avec des nuances verdâtres

vin jeune plus étoffé avec une certaine acidité

Jaune paille

vin plus étoffé avec une certaine acidité

Jaune paille avec des nuances dorées

vin étoffé de quelques années

Jaune doré

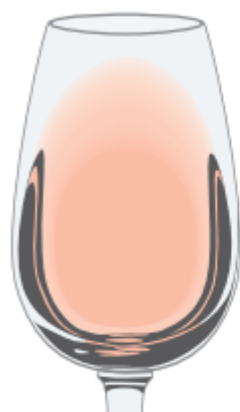
vin liquoreux

Ambré

vin liquoreux de quelques années

Marron

vin dépassé ou oxydé



Pelure d'oignon



Jaune pâle



Jaune vert

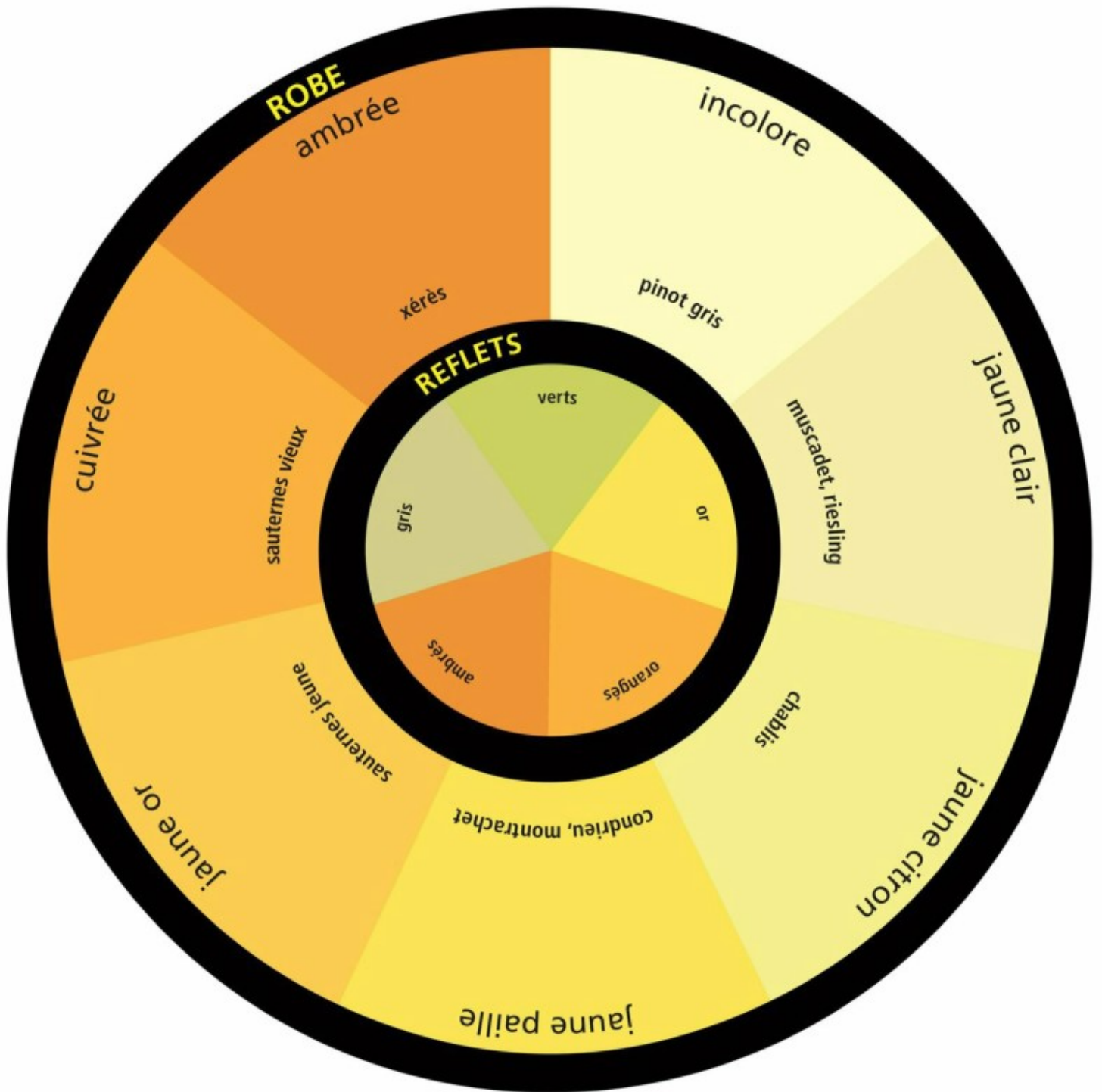


Jaune or



Ambré

Nuancier : Les vins blancs



Teinte des vins rouges

Violacé ou pourpre	vin très jeune
Rouge rubis avec des reflets violacés	vin jeune
Rouge rubis	vin de deux ans d'âge en moyenne (reflète la couleur du cépage)
Rouge rubis avec des nuances grenat	vin de deux ans d'âge en moyenne (reflète la couleur du cépage)
Rouge grenat	vin de deux ans d'âge en moyenne (reflète la couleur du cépage)
Rouge grenat avec des reflets orangés	vin de début de maturité (âge variable)
Rouge orangé	vin à maturité (âge variable)
Rouge brunâtre ou brique	vin à maturité ou dépassé (âge variable)



Saumon



Framboise



Rubis



Pourpre

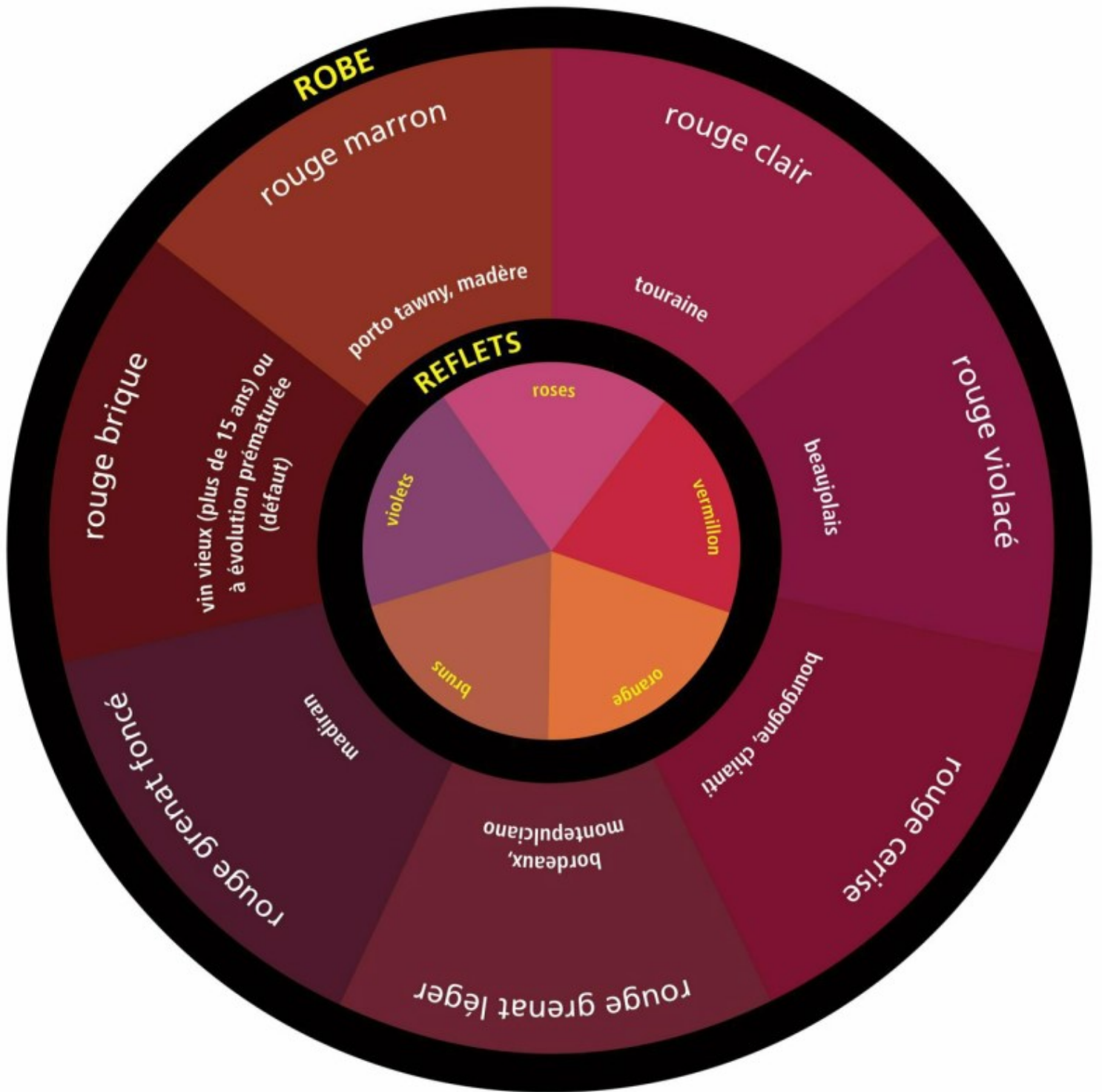


Grenat



Rouge orangé

Nuancier : Les vins rouges



Facteurs qui influent sur la robe du vin

En plus de révéler l'âge du vin, l'examen de la robe permet de détecter certaines des caractéristiques suivantes :

- **L'origine géographique**

Les vins des régions du sud sont généralement plus colorés que ceux produits au nord.

- **Le millésime**

En raison du manque de maturité, les raisins d'une mauvaise année donnent une robe plus pâle. Par contre, lorsqu'on tient un bon millésime, le vin possède une couleur soutenue.

- **La vendange**

Les producteurs qui ne procèdent pas à un tri minutieux et introduisent des raisins pourris dans le pressoir obtiennent des vins rouges avec des nuances brunes et des vins blancs avec des teintes jaune-brun. Cette pratique se rencontre rarement chez les vignerons qui mettent eux-mêmes leurs vins en bouteilles.

- **Le cépage**

Certains cépages comme le syrah, le merlot et le grenache apportent beaucoup de couleur au vin. Au contraire, le pinot noir produit un vin à la robe plus légère.

- **La vinification**

La macération à froid avant la fermentation et la macération durant et après la fermentation donnent plus de couleur au vin.



La brillance

La brillance est l'éclat du vin, c'est-à-dire son aptitude à réfléchir la lumière. On l'observe d'en haut en regardant la surface du vin dans le verre. On nomme cette surface le disque du vin. Un vin plus acide présente généralement une plus grande brillance. Un manque de brillance dénote souvent des défauts de fabrication, mais ce genre de vin se rencontre rarement sur le marché de l'exportation.

La transparence

Un vin est transparent si on peut voir à travers. Si le pied du verre est visible lorsqu'on regarde à travers le disque du vin, on dit que le vin est transparent. La transparence varie selon l'intensité de la couleur. Par conséquent, tous les facteurs qui influent sur la couleur du vin ont aussi un effet sur la transparence.

La limpidité

La limpidité correspond à l'absence de particules en suspension dans le vin. On l'observe en regardant à travers le vin. De nos jours, le producteur qui effectue un bon collage ou qui utilise de l'équipement moderne de filtration, obtient toujours des vins limpides. De manière générale, on peut affirmer que les vins qui manquent de limpidité ne sont pas exportés.



Les larmes sur les parois du verre

Lorsqu'on les fait tourner dans le verre, certains vins laissent glisser des larmes sur les parois, comme s'ils étaient un peu huileux. Sans entrer dans les détails techniques, on peut dire que ce phénomène est lié à l'évaporation de l'alcool qui se trouve sur la mince couche de vin étalée sur les parois.



Les larmes se remarquent surtout dans un vin qui a une teneur en alcool au-dessus de la moyenne. Leur présence nous permet de déduire que le vin possède probablement un taux d'alcool supérieur à 13 %, et qu'il a donc une bonne vinosité ainsi que du corps.



Chapitre 2 : Le nez

Nous arrivons maintenant à l'étape de la dégustation au cours de laquelle nous allons mettre à l'épreuve l'un de nos meilleurs atouts : notre nez.

À moins de souffrir d'un désordre physiologique quelconque, notre nez est tout aussi capable de nous renseigner sur le vin que le nez du plus grand expert. Il faut simplement l'éduquer et l'entraîner pour en faire un assistant de premier ordre.

L'odeur du vin doit révéler son goût. En d'autres mots, un bon vin possède un goût qui se rapproche de son arôme. Ainsi, un dégustateur d'expérience peut commenter et décrire un vin de façon assez juste avant même de le mettre en bouche. Après avoir goûté puis avalé ce vin, il pourra dire s'il tient ses promesses.



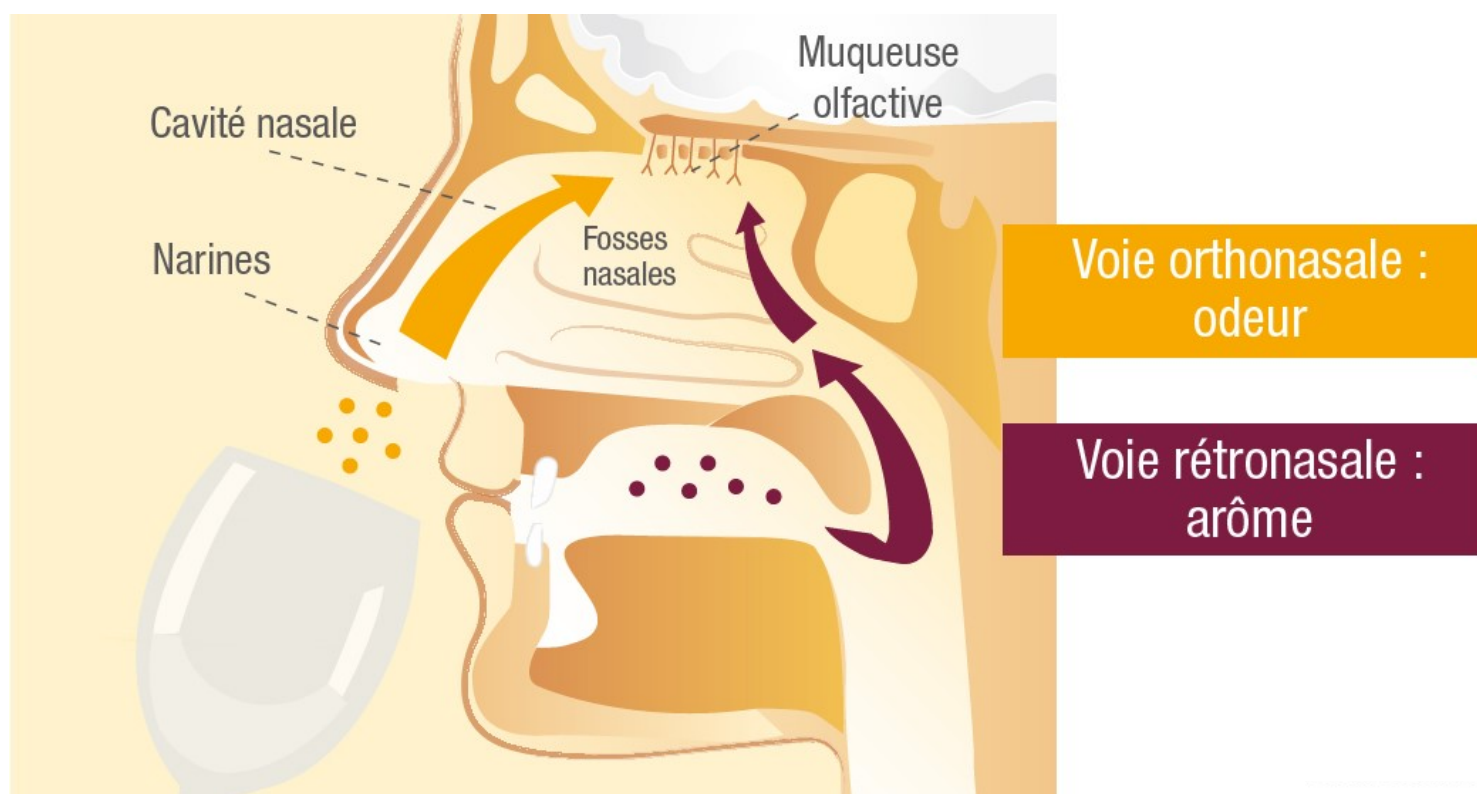
La voie rétronasale

Le fonctionnement de l'odorat

Le nez et la bouche captent des molécules d'odeurs qui sont dirigées vers le bulbe olfactif, situé dans la partie supérieure des fosses nasales.

Ce dernier est composé d'une multitude de récepteurs en forme de poils recouverts de muqueuses. Ces récepteurs fixent les diverses molécules pour transmettre ensuite l'information au cerveau sous la forme d'un signal électrique. Le cerveau essaie alors de décoder le signal en le comparant aux données qu'il possède déjà. S'il a auparavant enregistré le souvenir de cet arôme dans la mémoire, il pourra l'identifier ; sinon cet arôme sera archivé dans sa mémoire olfactive.

Les molécules d'odeur peuvent emprunter deux voies pour atteindre le bulbe olfactif : les narines — la voie nasale — ou l'arrière de la bouche — la voie rétronasale. L'analyse de l'arôme perçu par ces deux canaux se complète. En effet, la voie nasale permet de percevoir les arômes que le vin dégage à la température à laquelle le vin est servi. Pour sa part, la voie rétronasale révèle souvent des éléments nouveaux, car la chaleur de la bouche favorise l'évaporation du vin étalé en une mince couche sur la langue. Les molécules plus lourdes, qui se volatilisent sous l'action de la chaleur, dégagent des nuances aromatiques que seule la rétroolfaction permet de percevoir.



L'apprentissage des arômes

Une personne qui n'a pas eu la chance de se familiariser avec plusieurs arômes floraux peut se procurer dans les boutiques spécialisées un coffret contenant des échantillons des principaux arômes du vin. Elle peut aussi s'exercer à la détection des arômes en effectuant les exercices simples. Il va de soi que plus on s'entraîne, meilleur on devient. S'il persévère, le débutant sera le premier, au bout d'un certain temps, à s'étonner de ses habiletés.

Qu'est-ce qu'un vin fermé ?

Lorsqu'un vin dégage peu ou pas d'arôme, on dit qu'il est **fermé**. Certains vins traversent lors de leur maturation une période durant laquelle l'arôme est fermé. Lorsque l'arôme trop fermé d'un vin me déçoit, je rebouche la bouteille et j'en retire l'air avec une pompe à vin (Vacuvin).

Je déguste de nouveau le lendemain. J'observe souvent une nette amélioration de l'intensité de l'arôme, preuve indiscutable que le vin bénéficierait d'un passage en carafe avant d'être servi. On peut aussi transvider le vin d'un verre à l'autre au moment de la dégustation et le sentir de nouveau.

Les étapes de la perception de l'arôme du vin

Pour bien percevoir l'arôme du vin, je conseille de suivre les deux étapes suivantes. Cela peut paraître un peu long au début, mais votre patience sera récompensée. Il est évident qu'avec l'habitude les habiletés se développent. Encore une fois, plus on s'exerce, plus la perception s'affine.



1. Sentir le vin au repos

- Humer le vin, sans le remuer, en mettant le nez au-dessus du verre et inspirer par petits coups rapides. Ainsi, on détecte les odeurs les plus volatiles et quelquefois les défauts. Noter tout de suite les arômes qu'on perçoit.



2. Sentir le vin après l'avoir agité

- Tenir d'abord le verre par la tige, près du pied, l'incliner et le faire pivoter pour étaler le vin sur la partie supérieure des parois. Cette opération crée un mince film qui s'étale jusqu'au bord du verre.



- Faire tourner ensuite le vin dans le verre pour favoriser la volatilisation des nuances aromatiques.
- Flairer le vin durant quelques secondes de façon soutenue pour déceler le plus grand nombre possible de nuances olfactives.



Il est recommandé de humer le vin pendant de courtes périodes pour éviter de paralyser trop vite ses facultés olfactives. Il est aussi conseillé de laisser le nez se reposer entre deux aspirations.



On sent le vin une première fois, puis on note ses impressions. Après un instant, on le sent de nouveau pour découvrir les particularités qui nous avaient échappées la première fois.

Chapitre 3 : Les arômes

La qualité de l'arôme des vins est d'abord conditionnée par leur arôme primaire, qui vient du cépage. La transformation de l'arôme primaire en bouquet est le résultat de diverses réactions chimiques, ce qui se comprend aisément lorsqu'on pense que le vin est plus aromatique que le raisin. L'odeur que dégage le vin fini varie en fonction de nombreux facteurs : le cépage, les levures, les conditions de fermentation, l'élevage.

Trois grands types d'arômes

On classe les arômes présents dans le vin en trois grandes catégories :

- les arômes primaires ;
- les arômes secondaires ou de fermentation ;
- les arômes tertiaires ou de post fermentation.

1

Arômes variétaux



2

Arômes liés à la fermentation



3

Arômes liés à l'élevage





Arômes primaires

Ils proviennent du cépage ou de la combinaison des cépages choisis. En effet, chaque cépage utilisé dans l'élaboration d'un vin confère à ce vin un arôme et un goût particuliers. Cependant, cette spécificité varie selon la provenance du cépage, son degré de maturité et la quantité de raisins produits à l'hectare. Certains procédés de macération des raisins non aromatiques peuvent aussi modifier l'arôme du vin.

On reconnaît habituellement l'existence de deux types de raisins : les raisins aromatiques (le riesling, le gewurtztraminer) et les raisins non aromatiques. Le vin obtenu avec un raisin aromatique comme le muscat sent et a le goût du raisin frais. Un raisin non aromatique comme le chardonnay ne dégage ni arôme, ni goût particulier quand on le croque : aussitôt avalé, aussitôt oublié. Cependant, dès qu'il est fermenté, il dégage des arômes et des goûts nouveaux. Plusieurs auteurs de livres sur le vin classifient le nouvel arôme provenant de la fermentation comme un arôme secondaire.



Arômes secondaires

Ils découlent de l'action des levures et de la méthode de fermentation pratiquée et se révèlent de diverses manières. Dans le cas d'un cépage non aromatique, on peut se demander d'où proviennent les arômes et les goûts. La réponse est simple : ils sont déjà présents dans les raisins sous forme de précurseurs. On nomme précurseur d'arôme la composante aromatique de certaines molécules lourdes contenues dans le moût. Lors de la fermentation, cette composante se libère grâce à l'action des enzymes produites par la levure.

Pour favoriser l'expression de ces arômes cachés, le vinificateur utilise diverses techniques. L'une d'elles consiste à laisser macérer les raisins dans une cuve sans les presser. Ce procédé connu sous le nom de macération carbonique produit un vin rouge à l'arôme très fruité accompagné d'une odeur de banane facilement détectable. C'est une pratique courante dans la production du vin nouveau.

Un autre procédé, la macération pelliculaire, consiste à refroidir les baies avec de la glace dans le but de briser les parois cellulaires de leur peau et d'en tirer la couleur et les composantes aromatiques sans en extraire les tanins.

Par la suite, le moût est maintenu en contact avec le raisin à des températures très basses afin d'en exprimer un plus grand nombre de substances odorantes. La macération pelliculaire et la fermentation à basse température sont de plus en plus employées dans la production de vin blanc. Ces procédés visent à exprimer l'arôme du raisin sans en extraire l'amertume.

Je dois souligner que l'amateur peut difficilement juger des résultats de ces divers procédés. En effet, seuls le producteur, le vinificateur et le commerçant sont au courant des procédés utilisés pour le traitement du moût ou la vinification. Ils sont donc les seuls à pouvoir évaluer le produit fini en connaissance de cause.

Deux vins issus du même raisin, mais produits avec des levures et des méthodes de fermentation différentes, n'auront pas le même arôme. Le beaujolais élaboré avec le cépage gamay en est un bon exemple : la majorité des producteurs vinifient le vin nouveau avec une levure sèche active et une macération carbonique qui favorise la production de l'arôme de banane.

Le même moût vinifié en Beaujolais AOC (appellation d'origine contrôlée), sans macération carbonique et fermenté avec la levure indigène du raisin ou avec une levure sèche active, produira un vin à l'arôme et au goût différents.

L'inoculation du moût avec une levure choisie avec soin garantit la fermentation complète et relativement rapide du moût. C'est pourquoi plusieurs vinificateurs préfèrent les levures sèches actives aux levures indigènes présentes sur les grains du raisin.

Les levures sèches actives génèrent une fermentation plus constante et plus facile à contrôler ; certaines d'entre elles sont même reconnues pour leur faculté de produire des vins plus aromatiques que ne le feraient les levures indigènes.





Arômes tertiaires :

Arômes d'oxydation et arômes de réduction

Au cours de la période de vieillissement, les arômes fruités du vin jeune laissent place aux arômes tertiaires ou de post fermentation, plus élaborés et plus complexes. Ces arômes se trouvent dans les vins qui ont atteint une certaine maturité. Les arômes tertiaires forment deux sous groupes : les arômes d'oxydation et les arômes de réduction.

Les arômes d'oxydation

Les arômes d'oxydation se développent lorsque le vin vieillit. En effet, deux types d'oxydations peuvent se produire durant cette période. La première, la micro-oxydation ou lente oxydation, a lieu lorsque le vin entre légèrement au contact de l'air : c'est le cas par exemple d'un vin qui vieillit en fûts. Un micro-échange s'établit entre le vin et l'air ambiant à travers les parois du tonneau : le vin perd ses arômes de jeunesse et le fût communique au vin certains composés aromatiques du chêne brûlé. Ce procédé exige que le contenant soit toujours complètement rempli.

Le deuxième type d'oxydation survient lorsqu'un fût défectueux laisse suinter un peu de vin à travers ses parois, ce qui augmente la surface de vin exposée à l'air. Le vin prend alors rapidement des odeurs de vieux et de rance, puis devient imbuvable. Le goût désagréable de ces vins oxydés est souvent comparé à celui du carton mouillé.

Pour éviter un tel inconvénient, le vinificateur doit vérifier constamment le niveau des fûts et ajouter régulièrement une petite quantité de vin dans les fûts afin qu'ils restent toujours pleins.

Cependant, on expose à dessein à l'air certains vins, comme le madère, afin de leur donner un arôme et un goût particuliers. D'ailleurs, le qualificatif « madérisées » sert à décrire certaines vieilles bières présentant des arômes d'oxydation similaires à ceux du madère.

Les arômes de réduction

Les arômes de réduction se développent quand le vin est gardé complètement à l'abri de l'air, par exemple dans une bouteille.

Après avoir été embouteillé, le vin qui a passé un certain temps en fût dégage des arômes de brûlé et de grillé. Il peut présenter aussi des senteurs de cuir, de sous-bois, et même un arôme animal. Un vin qui conserve son arôme fruité tout en acquérant des arômes de réduction est un vin de qualité supérieure.

On détecte parfois un arôme désagréable de renfermé, d'œuf pourri ou de sueur lorsqu'on débouche une bouteille, cette odeur résulte de la réduction d'un excès de soufre par les levures durant la fermentation alcoolique. Elle disparaît la plupart du temps quelques minutes après que le vin est versé dans le verre ou mieux en carafe. Si elle persiste, il est préférable de conserver le vin sous vide durant vingt-quatre heures et de le goûter de nouveau le lendemain.



La nuance aromatique

Lorsqu'on décrit l'arôme d'un vin en le comparant à celui d'un fruit, d'une fleur ou d'une épice, on donne une description par analogie. Cependant, la correspondance n'est jamais directe. Prenons le cas d'un vin blanc. Un dégustateur croit y reconnaître l'arôme de la pomme. Pour certains autres dégustateurs, la description aromatique s'arrête là. Mais, les pommes n'ont pas toutes le même arôme, on doit donc s'attendre à ce que le dégustateur chevronné nomme une variété de pomme précise, par exemple la Golden. Un autre dégustateur pourrait trouver que l'arôme se rapproche davantage de celui de la reinette, car c'est une variété qui lui est plus familière. En fait, tous les deux ont raison puisque c'est la même substance chimique qui produit cet arôme. Le dégustateur ne fait que nuancer sa perception en l'associant à une odeur qu'il a emmagasinée dans sa mémoire olfactive. Il en est de même pour le vin rouge. Le dégustateur débutant y reconnaît l'arôme d'un fruit rouge, mais n'arrive pas à identifier de quel fruit il s'agit. Un autre, plus expérimenté, y perçoit une légère nuance de cerise ou de framboise. On nomme cette variation d'un même arôme la nuance aromatique.

Nommer les arômes

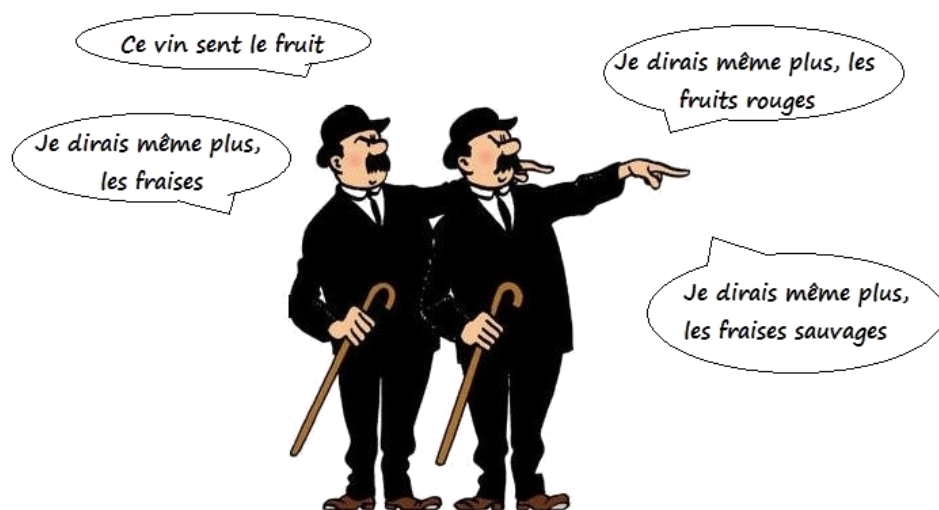
Lorsqu'on hume le vin, le nez perçoit la senteur des diverses composantes chimiques qu'il contient. Ces nuances aromatiques peuvent être identifiées grâce à la technique moderne de chromatographie en phase gazeuse. Les noms chimiques de ces arômes font partie du vocabulaire courant des chimistes, mais n'ont aucune signification pour les profanes.

Par exemple, le phényle éthanol est le nom chimique de l'odeur de la rose. Comme la plupart des dégustateurs n'ont pas une formation de chimistes, on utilise le nom de la substance reconnue pour sa faculté de dégager un arôme particulier, c'est-à-dire qu'on procède par analogie. Lorsqu'on écoute les professionnels décliner la panoplie impressionnante d'odeurs de fleurs, de fruits, d'herbes, d'épices et d'autres substances qu'ils détectent dans un vin, on est en droit de se demander s'ils n'exagèrent pas un peu. Toutes ces odeurs sont-elles vraiment présentes dans le vin ? Je répondrai qu'elles le sont parfois. Le vin est un produit d'une composition très complexe et les molécules responsables de l'arôme du vin se retrouvent également dans les fruits, les fleurs, les épices, etc.

L'analogie est donc justifiée.

Cependant un certain nombre de dégustateurs débutants reconnaissent parfois difficilement les nuances aromatiques engendrées par ces substances et s'imaginent qu'ils n'y parviendront jamais.

Il ne faut pas pour autant se laisser intimider par les descriptions aromatiques parfois très détaillées de certains critiques. Les commentaires d'auteurs dont la réputation n'est plus à faire sont généralement brefs.



Les familles d'arômes

Les odeurs du vin sont classées en neuf familles

Odeurs de jeunesse :

- **Fruitée** : banane, coing, poire, pomme, raisin, figue fraîche, cerise griotte, cerise amère, cerise, queue de cerise, abricot, pêche, prune, pruneau, bergamote, fruits murs acide, pamplemousse, citron, agrume, citronnelle, lime, ananas, cassis, groseille, fraise, framboise, fruits des bois, myrtille, mûre, gelée, compote, confiture, fruits à l'eau de vie, au sirop, confits, cuits, noix de coco, mangue, amande douce, fruits de la passion, litchi
- **Florale** : violette, rose, pivoine, tilleul, verveine, fleur d'acacia, fleur de vigne, chèvrefeuille, vigne, églantine, aubépine, lilas, réséda, sureau, jasmin, romarin, thym, basilic, menthe, amandier en fleur, œillet, muguet, géranium, églantine, mimosa, fleur d'oranger, genêt, jacinthe, seringa, fleurs blanches, fleurs séchées, rose thé, rose fanée, lavande ...
- **Végétale** : feuille ou feuillage, feuille morte, mousse, chêne, humus, champignon, varech, lichen, truffe fraîche, garrigue, houblon, myrte, feuille de noyer, feuille de cassis, menthe verte, houblon, tilleul, foin, anis, paille, armoise, troène, moisi, note herbacée, herbe ...

Odeurs de transition, d'évolution ou d'élevage en fûts de chêne :

- **Boisée** : essence de bois, sous-bois, écorce, noyau, résine, réglisse, chêne, cèdre, érable, troène, santal, vanille...
- **Empyreumatique** : brûlé, cuit, fumé, fumée, caramélisé, pain grillé, café, thé, tabac, caramel, sciure, résine, goudron, fleurs séchées, herbes séchées ou grillées, foin sec coupé, fougère, amande grillée, chocolat, cacao, praliné, brioche, noisette grillée ...
- **Epicée** : cannelle, muscade, vanille, éclat de silex, ambre, musc, résine, havane, cuir de Russie, girofle, clou de girofle, poivre, truffe, romarin, laurier, safran, gingembre, thym, armoise, anis, menthe, pin, amande amère, noyau, kirsch, tabac, cumin, curcuma ...

Odeurs de maturité et vieillissement :

- **Chimique** : acésent, alcooleux, éthylique, éther, cétonique, éventé, pique acétique, oxydé, réduit, sulfité, hydrogène sulfuré, croupi, mercaptan, lactique, lait, levure, fermenté, savonneux, hydrocarbure, pétrole ...
- **Balsamique** : baume, camphre, encens, œillet, menthol, résineux, résine, ambroisie, miel, vanille, benjoin, pin, cire d'abeilles, muscaté, madérisé, silex frotté...
- **Animale** : ambre, musc, musqué, truffe, cuir, gibier, venaison, fourrure, poil mouillé, beurre rance, viande, foxé, butyrique (substances grasses), civette, putride...

Arômes de type floral

Pour percevoir, reconnaître et identifier les arômes, il faut établir des repères dans la mémoire olfactive. Or, les arômes floraux qu'on trouve dans le vin nous sont souvent peu familiers.

Arômes floraux des vins rouges

Plusieurs auteurs détectent des arômes de violette, de bruyère, d'iris et de rose dans les vins rouges.

Lorsque je détecte dans un vin rouge un arôme floral que je ne peux pas nommer, je décris simplement cet arôme comme « floral » sans l'associer à une fleur en particulier. Cela dit, il ne faut pas hésiter à comparer un vin à une fleur qu'on connaît ; c'est le meilleur des repères.

Arômes floraux des vins blancs

L'arôme floral des vins blancs diffère de celui des vins rouges. En effet, les vins rouges dégagent souvent des odeurs de fleurs foncées tandis que les blancs exhalent plutôt des arômes de fleurs blanches d'arbres fruitiers comme le pommier, le cerisier ou le prunier. Certains auteurs détectent l'odeur de fleurs de tilleul, d'acacia ou de chèvrefeuille.



Arômes fruités

En général, les odeurs de fruits nous sont plus familières que les odeurs de fleurs.

Arômes fruités des vins rouges

Pour faciliter la détection des arômes fruités dans les vins rouges, je classe ces arômes en deux catégories. La première comprend des arômes plus intenses, pointus et pénétrants, qui se manifestent au premier plan. Ce sont les arômes de cerise, de framboise, et parfois de fraise et de cassis (fruit noir). La seconde catégorie d'arômes apparaît en arrière-plan. Ces arômes sont moins intenses, mais ils accompagnent et complètent les premiers. Ils évoquent surtout des fruits bleus ou noirs comme la mûre, la prune, le bleuet, l'amélanche et parfois la groseille.

Une comparaison avec la musique nous aidera à mieux comprendre la différence entre un arôme de premier plan et un arôme d'arrière-plan.

Au concert, tout le monde entend le son du violon, qu'il soit produit par un soliste ou par un groupe de musiciens. On pourrait dire que le son du violon se situe en quelque sorte au premier plan. Il n'en va pas de même pour le violoncelle, il émet un son plus sourd. On peut à peine le distinguer quand tous les musiciens jouent. Cependant, si on l'élimine, on ressent immédiatement un vide, ce qui revient à dire que le son du violoncelle est à l'arrière-plan. Il en va de même des arômes du vin.

Arômes fruités des vins blancs

Dans les vins blancs, on trouve principalement les arômes de fruits à chair blanche ou jaune : abricot, pêche, pomme, banane, ananas, citron, pamplemousse, amande, etc.

Arômes de fruits secs et cuits

Certains vins, surtout les vins liquoreux comme les sauternes et les porto, dégagent des arômes de fruits en compote, confits ou séchés.

Arômes végétaux

Les odeurs de végétaux font aussi partie de l'éventail des arômes. On trouve dans les vins blancs des nuances de foin coupé et de fines herbes.

Dans le vin rouge, on détecte aussi des odeurs de fines herbes, en plus de l'odeur du tabac, du bourgeon ou de la feuille de cassis et du poivron vert.

Plusieurs dégustateurs italiens reconnaissent des arômes de rhubarbe dans les barolo. Les vins plus vieux dégagent parfois des arômes de forêts, de sous-bois et même des relents terreux de champignon ou de mousse.



Arômes épicés

Plusieurs vins dégagent des arômes épicés. Certains vins rouges dégagent des odeurs de réglisse ou de clou de girofle. Quelques vins liquoreux répandent des parfums de muscade ou de cannelle.

Arômes balsamiques

Le mot balsamique a la même origine que « baume ». Il désigne l'odeur dégagée par les résines de nombreux conifères et de l'eucalyptus.

Un arôme balsamique n'a donc absolument rien à voir avec le vinaigre du même nom.

Arômes animaux

Certains cépages comme le syrah et le merlot dégagent des arômes qu'on peut associer à des odeurs animales familières : le cuir, la fourrure et même la fourrure mouillée. L'odeur de cheval est également très commune. Les chasseurs détecteront en plus des arômes de gibier, de venaison et de viande.

Arômes de pâtisserie et de confiserie

On classe dans cette catégorie les arômes de miel, de caramel et de chocolat. Certains y ajoutent celui de la pâte d'amandes. On peut y inclure la vanille, quoique certains auteurs la classent comme une épice.



Arômes boisés

On range dans cette catégorie des odeurs de bois parfois mauvaises, parfois bonnes, selon le bois. En effet, écorce et sciure de bois aromatiques sont des associations qui peuvent être très flatteuses, mais associer l'arôme d'un vin à l'arôme de bois vert d'une essence commune est généralement péjoratif. Par ailleurs, on confond souvent l'arôme boisé avec celui du bois brûlé.

Pour les distinguer, il faut prendre ces expressions au pied de la lettre : l'arôme boisé renvoie à l'odeur du bois qui n'a subi aucune transformation alors que l'arôme de bois brûlé évoque l'odeur du bois qui a subi l'action du feu.

Arômes empyreumatiques

Ce mot vient du grec pyro qui signifie « feu ». Ce sont les arômes de brûlé, de fumée ou de grillé présents dans les vins qui ont vieilli en fûts de chêne neuf. On classe aussi dans cette catégorie les parfums de produits torréfiés comme le caramel, le café et le cacao. On peut même y ajouter l'odeur de goudron, typique de certains vins.

De nos jours, presque tous les vignobles proposent des vins vieillis en fûts de chêne. Si l'élevage du vin est fait avec doigté, la complexité aromatique du vin en sera améliorée.

On détectera aussi dans le vin de fins arômes de vanille et de chocolat.

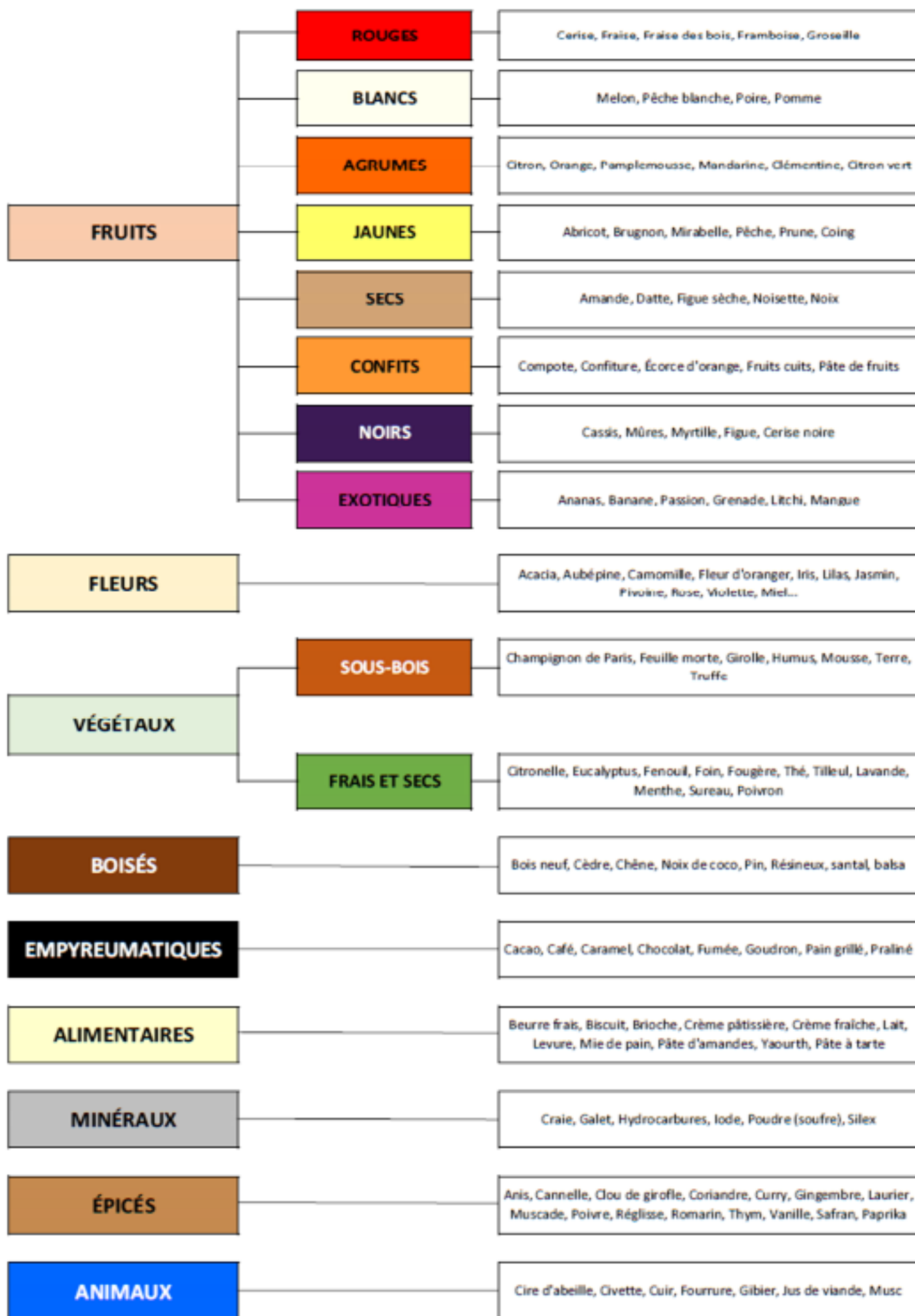


En conclusion :

« Une des meilleures façons, et sans doute la seule véritable, d'apprendre à identifier, à l'odeur et au goût, les cépages est de les décrire pour soi-même, sans craindre les comparaisons qui peuvent surprendre. »

Jacques Benoît

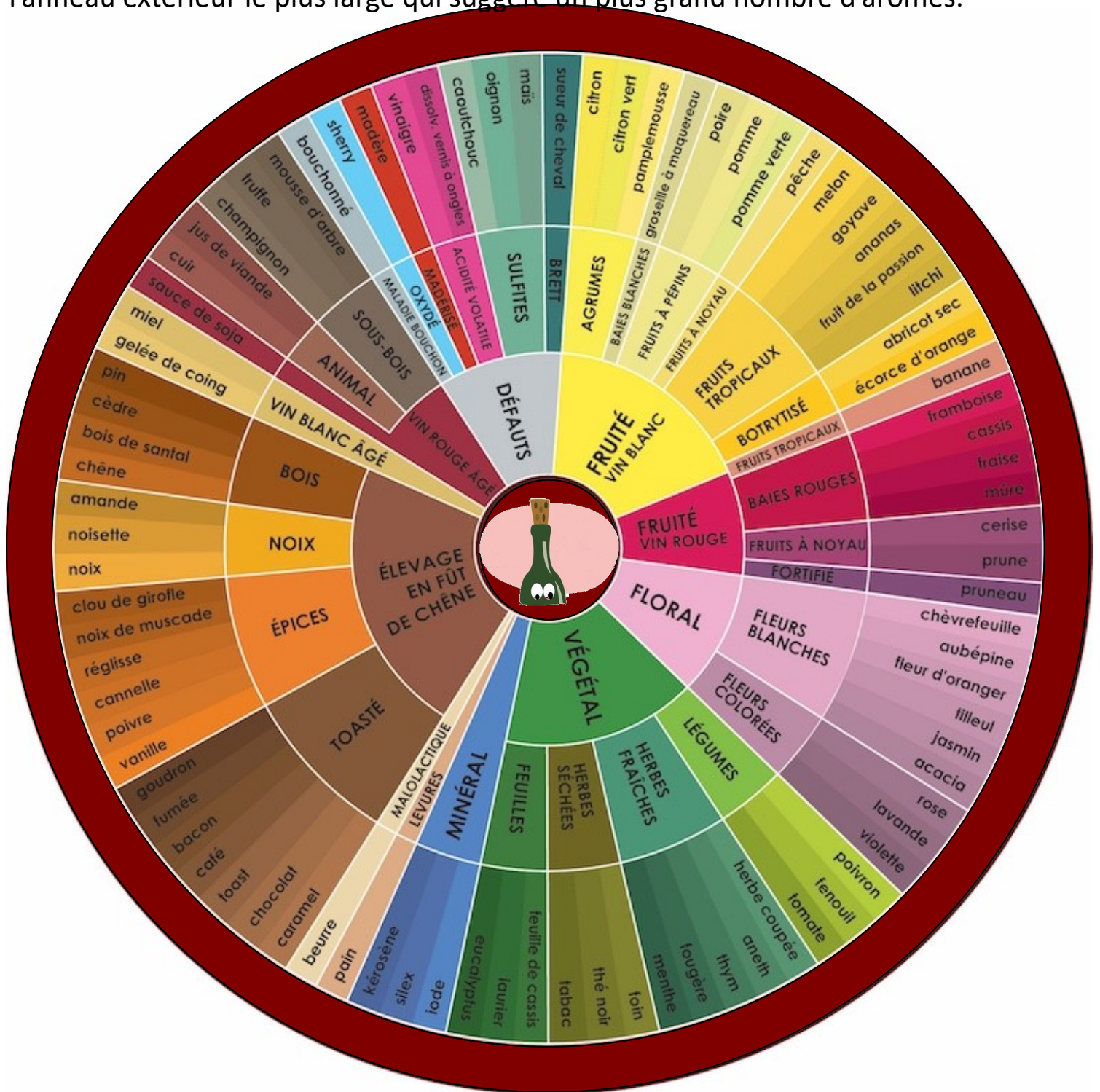
Tableau « Synthèse arômes du vin »



La Roue des arômes

La Roue des arômes est une représentation graphique des arômes les plus souvent rencontrés dans le vin.

Lors du processus de dégustation de vin, il faut premièrement définir les familles d'arômes que l'on perçoit dans le vin (fruité, floral, végétal,...). La Roue des arômes permet ensuite d'affiner ces familles d'arômes en sous-familles plus précises (agrumes, épices, herbes sèches...) jusqu'au nom exact de l'arôme. Il faut simplement partir de l'anneau central de la Roue des arômes en se dirigeant vers l'anneau extérieur le plus large qui suggère un plus grand nombre d'arômes.

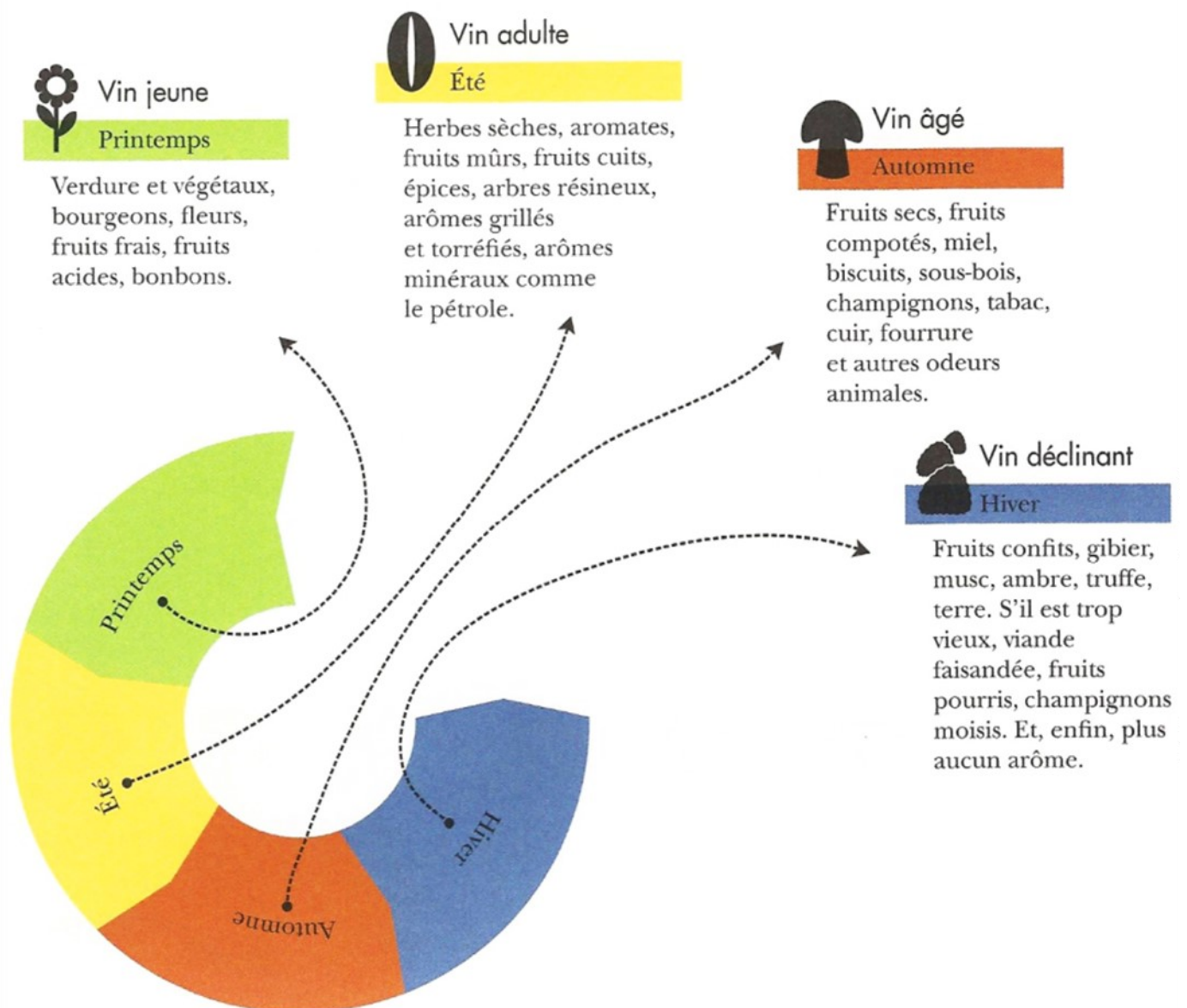


Les saisons du vin

Le vin, comme tout être vivant, suit un cycle de vie. Il est jeune et grandit, atteint l'âge adulte, puis, après cette phase d'apogée, il entame son déclin, sa vieillesse, avant de s'éteindre...

Les arômes, au cours de ce cycle de vie, reflètent le cycle des saisons. Un vin jeune aura une allure printanière, avant de prendre des accents estivaux, pendant son apogée et au commencement de son déclin, il fera penser à l'automne, puis à l'hiver à la fin de sa vie.

Ce « cycle de vie » est un bon moyen pour s'orienter sur l'espérance de vie d'un vin et son niveau de maturité. Cependant, tout est relatif ; un vin de 5 ans peut être jeune pour un Bourgogne, alors qu'il est déjà vieux pour un Val de Loire, par exemple.



Quel intérêt de boire des vins âgés ?

Certains vins ont besoin de temps pour révéler leur vraie nature. Tandis que le vieillissement d'un vin s'exprime souvent par des tanins plus doux, ses notes tertiaires gagnent souvent en complexité et sont plus intéressantes que les notes primaires fruitées et superficielles d'un vin plus jeune.

Le vieillissement ouvre un nouveau monde d'arômes fascinants en estompant les arômes fruités. Le cabernet sauvignon et le merlot révèlent des arômes de tabac séché et de cigare. La syrah développe des notes profondes de viande séchée et de violette. Le nebbiolo et le sangiovese deviennent entêtants avec des notes relevées de cerise aigre et de rose. Les notes du riesling et du chenin blancs évoquent la teinture de camomille tandis que le pinot noir développe des arômes de feuille morte, de terre et de sous-bois.

Il s'agit d'arômes qui se développent avec le temps, bien loin de la légèreté première des fruits de la jeunesse. Mais ce sont des arômes que recherchent particulièrement les amateurs de vin. Même des années après, vous pouvez ressentir dans ces vins la délicatesse d'une saison fraîche ou la chaleur sèche d'un été chaud. Au summum de leur développement, les vins mûres témoignent avec éloquence du temps et du lieu. Déguster des vins historiques qui ont traversé des décennies, voire des siècles, est une expérience transcendante.





Les défauts du vin

Le gout de bouchon

Le vin dégage une odeur de carton mouillé et poussiéreux. Cela est dû à la présence de la molécule TCA dans le liège du bouchon (défaut lors de l'un des traitements du liège).

➡ Cette odeur ne part pas à l'aération : le vin est imbuvable. Renvoyez-le au sommelier ou essayer de rapporter la bouteille rebouchonnée pour l'échanger.

L'oxydation

Le vin dégage une odeur de pomme blette, de brou de noix, ainsi qu'une amertume et une sécheresse renforcées dans les vins rouges. Cela est dû à une surexposition à l'oxygène durant la vinification et/ou l'élevage. Certains vins sont en revanche vinifiés en travaillant cette oxydation : vin jaune, xérès...

➡ L'oxydation ne se corrige pas. Un vin trop oxydé a des arômes désagréables.

La réduction

Le vin dégage une odeur d'œuf pourri, de chou ou d'ail bouilli. Cela est dû à un manque d'exposition à l'oxygène durant la vinification et/ou l'élevage.

➡ Une aération en carafe durant quelques heures suffit en général à « sauver » le vin.

L'effervescence non désirée

De fines bulles apparaissent lors de l'ouverture d'un vin tranquille. Il est alors qualifié de perlant. Cela révèle une légère reprise de la fermentation, souvent du fait d'un vin non stabilisé, naturel.

➡ Un carafage de 1 heure suffit à éliminer le gaz résiduel.

La piqure acétique

Le vin dégage une odeur de vinaigre ou de dissolvant à ongles, due à la bactérie acétique.

➡ Cette odeur ne part pas à l'aération : le vin est imbuvable.

La madérisation

Le vin dégage une odeur de caramel, de beurre rance, d'oignons cuits ou de fruits cuits, qui s'accompagne souvent d'une robe terne avec des notes marron. Cela est dû à un mauvais stockage : surexposition au soleil, cave trop chaude, etc.

➡ Cette odeur ne part pas à l'aération : le vin est imbuvable.

Chapitre 4 : La bouche

Après avoir humé le vin, on poursuit la dégustation par la mise en bouche. Le dégustateur met alors à contribution simultanément les sens du goût et de l'odorat. Le défi consiste à décortiquer et à analyser les différentes sensations que perçoivent les sens afin de décrire le vin et d'émettre une opinion sur ses qualités gustatives.

Le goût se perçoit en trois étapes :

- la détection des saveurs fondamentales sur la langue ;
- la perception des arômes par rétro-olfaction ;
- la reconnaissance des sensations tactiles.

Pendant que les saveurs fondamentales se déploient en bouche, le vin se réchauffe et dégage des arômes qui sont perçus par rétro-olfaction. La combinaison des saveurs fondamentales et des arômes se nomme **flaveur**.

Outre la détection des saveurs fondamentales sur la langue et la perception des arômes par rétro-olfaction, une dernière étape qu'on nomme reconnaissance des sensations tactiles entre en scène. Contrairement aux goûts fondamentaux, qui se détectent sur la langue, les sensations tactiles se ressentent en divers endroits de la cavité buccale.

L'intérieur de la bouche est tapissé de cellules nerveuses autres que les papilles gustatives, qui détectent des sensations complémentaires comme l'astringence, la viscosité, la chaleur, la température, le volume, et l'impression de picotement.

Quand le vin possède une saveur acide assez marquée, on perçoit facilement un resserrement des muqueuses près des dents.

On distingue aussi l'astringence causée par les tanins, du palais à l'œsophage. Lorsque la teneur en alcool d'un vin est élevée, on ressent une impression de chaleur, principalement dans la gorge.

La température à laquelle le vin est servi joue aussi un rôle important dans la perception des sensations tactiles.

Ne pas confondre amertume et astringence

Il ne faut pas confondre l'amertume des tanins, qui est une saveur, avec l'astringence, qui est une sensation tactile. L'amertume est détectée par les papilles gustatives de la langue, tandis que l'astringence est perçue par toute la surface de la bouche. On perçoit l'amertume lorsqu'on boit une infusion de plante amère comme le houblon ou l'écorce de quinquina, c'est-à-dire la bière ou le tonic. Ce genre d'amertume se détecte à partir du centre arrière de la langue jusqu'au début de l'œsophage et persiste après qu'on a avalé la boisson. Trop d'amertume laisse parfois un arrière-goût désagréable au fond de la bouche. L'astringence, quant à elle, résulte d'un resserrement des tissus de la bouche. Cette sensation tactile se perçoit lorsque que les tanins coagulent les protéines de la salive et lui enlèvent ses propriétés lubrifiantes. Ainsi, la langue et les muqueuses se dessèchent et deviennent râpeuses. Le vin blanc, qui ne possède pas de tanins, ne laisse pas d'arrière-goût amer ou d'impression d'astringence, mais plutôt un arrière-goût acide. On détecte parfois dans certains vins blancs une amertume pure dont le cépage est l'unique responsable. Certains vins issus de terroirs à forte teneur en sels minéraux laissent également une sensation de sécheresse en bouche, qu'il ne faut pas confondre avec l'amertume. Pour finir, disons que l'acidité, l'amertume et l'astringence s'influencent mutuellement. L'amertume renforce la sensation d'acidité, l'acidité renforce le goût tannique et l'astringence masque le moelleux du vin.

Qu'est-ce que le tanin ?

Le tanin est une substance d'origine végétale qui porte le nom scientifique de polyphénol ou de composé phénolique. Il laisse en bouche à la fois un goût amer et une sensation astringente. On le trouve dans la peau, dans les pépins et dans la rafle (grappe de raisin sans ses grains). Lorsque le raisin est cueilli au moment de sa maturité phénolique, les tanins sont plus souples et moins astringents. Le tanin de la peau est le moins astringent. La rafle, pour sa part, est particulièrement riche en produits phénoliques. De nos jours, on enlève presque toujours les grains de la grappe avant de les fouler. On utilise aussi des presses à membrane qui brisent la peau du raisin pour laisser s'écouler le jus en évitant d'écraser les pépins, autre source de matière phénolique. On obtient ainsi un moût moins tannique. En employant divers appareils de remuage et de pompage, le vinificateur peut modifier la teneur en tanins par un contact plus ou moins long avec la pulpe et la pellicule.

L'attaque

Dès que le vin est en bouche, on perçoit une sensation de douceur sur le bout de la langue. On nomme cette première impression l'attaque. Elle dure entre 2 et 3 secondes.

Ce qu'on observe

Le dégustateur se concentre sur la dominance du goût sucré.

Cette perception de douceur se remarque dans tous les vins. Même un vin sec contient toujours un certain pourcentage de sucres résiduels. De plus, l'alcool qu'il contient possède aussi un goût sucré ou doux. Cette dominance de la saveur sucrée se nomme le moelleux et confère une impression de volume, de gras et de soyeux. Lorsqu'on déguste un vin à haute teneur en alcool, tel un porto, ou encore un vin riche en sucres résiduels (parfois jusqu'à 300 g/l) comme un sauternes ou un vin de glace, la perception de la douceur est très élevée. On dira alors que le vin est doux en plus d'être moelleux.

Le milieu de bouche

Après quelques secondes, les papilles gustatives détectent l'acidité du vin, qui masque graduellement la saveur sucrée. Cette nouvelle phase se nomme le milieu de bouche ou l'évolution. Cette sensation dure en moyenne entre 5 et 10 secondes.

Ce qu'on observe

Cette perception sapide de la saveur acide s'effectue sur les côtés de la langue. Lorsque le degré d'acidité est assez élevé, on perçoit aussi des sensations sur les muqueuses, les gencives et le palais. L'acidité favorise également la sécrétion d'une salive abondante. Si la sensation acide équilibre la sensation de douceur, on dit que le vin est équilibré. Si, au contraire, l'acidité domine et procure une sensation désagréable, aiguë comme si on mordait dans un citron, on décrit le vin comme agressif. On rencontre aussi des vins qui manquent d'acidité. On les qualifie alors de ternes, sans relief ou mous. Certains vins tranquilles contiennent une légère quantité de CO₂ (acide carbonique) qui leur confère une belle fraîcheur.

La fin de bouche

Pour finir, le goût acide persiste et, dans le cas du vin rouge, le goût amer entre en scène. On nomme cette dernière phase la fin de bouche.

Ce qu'on observe

On détecte la sensation sapide de l'amertume sur la partie arrière de la langue. L'amertume est souvent accompagnée d'une sensation astringente qui se ressent sur les muqueuses et sur la langue. Elle est parfois assez puissante.

Comment goûter le vin : la marche à suivre

Quand on introduit le vin en bouche, la succession des perceptions s'étale sur plusieurs secondes pendant lesquelles les divers goûts évoluent et interagissent pour renforcer ou atténuer l'impression générale. Comme nous l'avons vu, la combinaison des saveurs fondamentales et de l'arôme perçu par rétro-olfaction forme le goût proprement dit ou la flaveur.



1. Introduire le vin en bouche et aspirer un peu d'air.

La quantité de vin à se mettre en bouche pour bien le goûter varie entre 5 et 20 ml, selon le dégustateur.

Appuyer le verre sur la lèvre inférieure et faire couler le vin sur le bout de la langue, qu'on maintient étalée pour favoriser la perception du sucré.

Ensuite, aspirer un peu d'air par la bouche pour favoriser le dégagement des arômes.



2. Faire tourner le vin dans la bouche en remuant la langue en tous sens pour assurer un contact très étroit entre le vin et les papilles gustatives.

Une façon simple d'y arriver consiste à contracter les joues dans un mouvement de va-et-vient. La température du vin augmente, favorisant la libération des molécules odorantes.



3. Aspirer encore un peu d'air par la bouche.

Le passage de l'air au-dessus du vin libère d'autres molécules odorantes qui sont ensuite perçues par la voie rétro nasale.

Comment aspirer de l'air par la bouche quand elle contient du vin ?

Plusieurs personnes éprouvent de la difficulté à effectuer cette opération. Pourtant, l'exercice est simple si on connaît la méthode. Tout d'abord, on introduit seulement quelques gouttes de vin dans la bouche. On aspire fortement quelques secondes puis on ferme la bouche. La bouche toujours fermée, on inspire et on expire fortement par le nez jusqu'à ce que le goût du vin disparaisse. Plus le goût en bouche persiste, plus le vin est long. Une fois qu'on maîtrise la technique, on peut augmenter la quantité de vin.

Chapitre 5 : Comment qualifier le vin en bouche ?

Ce que nous avons vu jusqu'à maintenant, soit la détection des saveurs fondamentales, l'évolution en bouche et l'équilibre ne sont que quelques éléments de l'évaluation du goût du vin. Pour continuer la dégustation, il faut décrire avec plus de précision les caractéristiques des goûts détectés en qualifiant la flaveur, la sensation en bouche ainsi que l'harmonie du vin. Au chapitre suivant, nous verrons comment terminer la dégustation en prêtant attention à la persistance du goût du vin en bouche.

Pour qualifier la flaveur, le dégustateur tente d'évaluer la concentration et la qualité des saveurs, deux facteurs liés à l'interrelation des goûts fondamentaux. Pour ce qui est de la sensation tactile en bouche, il s'agit d'apprécier le corps, la vinosité, la structure et la texture du vin. Le dégustateur poursuit son évaluation en exprimant son opinion sur l'harmonie ou la forme du vin. Rappelons que l'harmonie désigne l'équilibre entre le goût du vin et son arôme. Dans la pratique, le dégustateur observe, dans l'ordre, les différents éléments suivants :

- le corps du vin ;
- la vinosité ;
- la flaveur : la concentration et la qualité des saveurs ;
- la structure du vin ;
- la texture ;



Le corps du vin

Décrire le corps d'un vin est assez subjectif parce que la sensation de corps est essentiellement une sensation tactile.

On peut définir le corps du vin comme étant l'impression de forme et de volume que procure le vin en bouche. Celle-ci vient de la combinaison de l'acidité, des tanins et des substances dissoutes dans le vin (on appelle ces substances les extraits secs).

Certains auteurs considèrent que l'alcool rehausse le corps du vin ; cela est vrai pour les vins bien pourvus en extraits secs et en tanins.

La vinosité

La vinosité est une propriété gustative du vin par rapport à l'alcool qu'il contient. Le dictionnaire la définit comme étant la qualité d'un vin qui a de la force et une forte teneur en alcool. Mais attention ! La vinosité ne signifie pas toujours que le vin est équilibré. Parfois le degré d'alcool est trop élevé pour le corps, comme dans l'exemple du vin chaptalisé cité ci-dessus.

Le poids et le volume

On dit qu'un vin est gras lorsqu'il est bien constitué en corps et en alcool. La contribution de l'alcool au goût du vin se présente sous deux formes : le moelleux et la chaleur. L'alcool possède également des effets en bouche qui lui sont propres : une impression de chaleur et de viscosité. Le rôle qu'il joue dans la constitution du corps du vin se ressent surtout lorsque le tout est en équilibre. La teneur en alcool fournit un bon indice du corps du vin.

Théoriquement, plus elle est élevée, plus le vin présente de volume. Cependant, l'augmentation de la teneur en alcool doit toujours s'accompagner d'une augmentation des extraits secs et être équilibrée par un bon taux d'acidité.

L'équilibre sera maintenu si la quantité d'extraits secs est suffisante et l'acidité bien maîtrisée. Si la sensation de chaleur est trop perceptible, on dira que le vin est chaud ou alcooleux. Si l'acidité est faible, le vin paraît aussi lourd que le mélange mi-lait mi-crème même si les extraits secs sont présents en quantité suffisante.

La flaveur du vin

L'appréciation de la flaveur du vin doit être le résultat d'une bonne association goût - odorat. Une étroite collaboration entre ces deux sens fournit l'information nécessaire au dégustateur pour émettre une opinion pertinente sur la qualité du vin. On examine la flaveur par rapport à deux aspects : le degré de concentration des saveurs et leur qualité.

La concentration

Deux vins de même appellation, à teneur en alcool identique, issus du même cépage et du même millésime, peuvent présenter des concentrations de goût très différentes.

Pour bien saisir le concept de concentration, examinons le cas du café. Un expresso préparé avec du café moulu et très peu d'eau donne un café à l'arôme intense et au goût concentré et corsé. L'ajout de sucre tempère l'amertume et rend le café moins corsé, mais la concentration demeure la même. Un café filtre régulier fait avec un café de qualité procure une concentration moyenne et une bonne saveur. Quant au café servi à volonté qu'on propose dans certains établissements, le terme délavé s'avère approprié pour le décrire.

Dans le cas du vin, la concentration va de pair avec la teneur en alcool. Un bon vin qui présente une forte concentration de saveur possède aussi une teneur en alcool assez élevée, généralement au-dessus de 13 % alc./vol. Un vin à la saveur très concentrée, mais qui est faible en alcool, paraît lourd et se boit difficilement. Un vin de concentration moyenne qui possède un taux d'alcool d'environ 12 % alc./vol. présente une saveur franche qui le rend gouleyant.

La qualité des saveurs

Revenons au café et examinons-le sous l'angle de la qualité. Un expresso fait avec un café de qualité est savoureux. L'arôme, le goût, la concentration, tout y est. Fait avec un café de qualité inférieure, il présente quand même de l'arôme et un goût concentré, mais le tout est terne, sans éclat, et même parfois grossier. Si on le compare à un café filtre préparé avec du café de première qualité, la saveur de ce dernier sera supérieure même à concentration inférieure.

Il en est de même pour le vin. Lorsqu'on tient compte de tous les éléments, entrant dans la composition des vins, on constate que certains vins très concentrés présentent une qualité de saveur inférieure à celle de vins de plus faible concentration. Lors de la dégustation, il ne faut pas perdre de vue que l'arôme du vin doit bien s'harmoniser avec la concentration du goût. Un vin très concentré et qui dégage peu d'arôme souffre d'un déséquilibre et n'est pas harmonieux.

La structure du vin

La structure du vin est une notion assez difficile à saisir. Il s'agit d'une sensation en bouche que plusieurs auteurs suggèrent de comparer à une charpente, à un squelette, ou encore d'imaginer comme une forme à trois dimensions. Pour appréhender ce concept, il faut connaître les composantes qui contribuent à donner de la structure au vin, soit la qualité des tanins, le degré d'acidité et le taux d'alcool. En somme, ce sont les mêmes éléments que ceux qui contribuent à l'équilibre. Un vin équilibré, mais peu acide, peu tannique et peu alcoolisé paraît maigre. On dit alors qu'il manque de structure. Par contre, un vin rouge généreux en tanins avec un bon taux d'acidité et d'alcool semble plus robuste et étoffé. Il sera encore plus agréable à boire si, en plus, ces trois composantes sont en équilibre. La notion de structure s'applique plus difficilement aux vins blancs à cause de l'absence de tanins.

La texture du vin : Une sensation en bouche

Pour finir, on observe la sensation que procure le vin en bouche, principalement au milieu de la langue. Le fait de boire un mélange de lait et de café permet de bien comprendre cette sensation. En effet, un expresso additionné de crème et de sucre devient beaucoup plus doux et glisse aisément dans la bouche. On apprécie toute sa saveur. Si on remplace la crème par du lait, la sensation en bouche devient plus rugueuse. Les sensations que procure le vin en bouche sont très semblables.

Les principaux éléments qui contribuent aux sensations en bouche sont l'alcool, l'astringence des tanins et le CO₂ (l'acide carbonique ou gaz carbonique). Les effets de l'alcool et des tanins ont déjà fait l'objet de commentaires.

Le CO₂, tout comme l'alcool, est un produit de la fermentation. Le vin en contient d'ailleurs une quantité appréciable à la fin de la fermentation, mais il disparaît complètement après de multiples soutirages. Certains vins cependant, surtout des blancs, par exemple le muscadet sur lie, sont commercialisés avec une légère teneur en gaz carbonique. La présence de gaz se traduit par un léger picotement sur le bout de la langue. Il m'est arrivé une fois d'observer dans un vin rouge bien structuré la présence d'une collerette de fines bulles de gaz sur les parois du verre. L'acidité apportée par le gaz carbonique avait accentué l'astringence des tanins, effet qui n'était pas désiré par le producteur et constituait un défaut de goût.

L'harmonie du vin

Un vin harmonieux présente un équilibre entre les saveurs élémentaires et l'arôme. Après avoir prêté attention au corps, à la flaveur, à la texture et à la structure, le dégustateur est en mesure de juger de l'harmonie du vin qu'il a goûté. Le professeur Jean Ribéreau-Gayon a défini l'harmonie d'un vin ainsi : « Un grand vin se caractérise par une plénitude, une puissance et une finesse de goût et d'odeur, une flaveur intense et agréable. Il est riche en principes sapides et odorants associés en des concentrations ayant entre elles des rapports favorables ».

Rendement maîtrisé égale vin de qualité

L'arôme et le goût du vin dépendent notamment de la quantité de raisins produite par pied de vigne. En effet, plus un cep porte de grappes de raisin, moins les grains sont sucrés et goûteux. Les vignerons qui cultivent le raisin pour produire leur propre vin savent très bien qu'ils doivent réduire la quantité de grappes par pied de vigne. Le vin élaboré à partir de ces grains possède un goût plus concentré et plus franc et est chargé d'arômes plus intenses. Certains vignerons par contre produisent du raisin dans le seul but de le vendre en vrac à un vinificateur ou à des coopératives qui les paient au poids. Il devient alors tentant pour eux d'augmenter la production. La plupart des vinificateurs exercent des contrôles très stricts sur les rendements, mais d'autres font preuve de laxisme. C'est ainsi qu'un grand nombre de vins au goût fade sont mis sur le marché. Le rendement du vignoble explique aussi pourquoi certains vins sont plus chers que d'autres : le vigneron qui récolte moins de raisins à l'hectare doit vendre son vin plus cher pour rentabiliser son investissement.

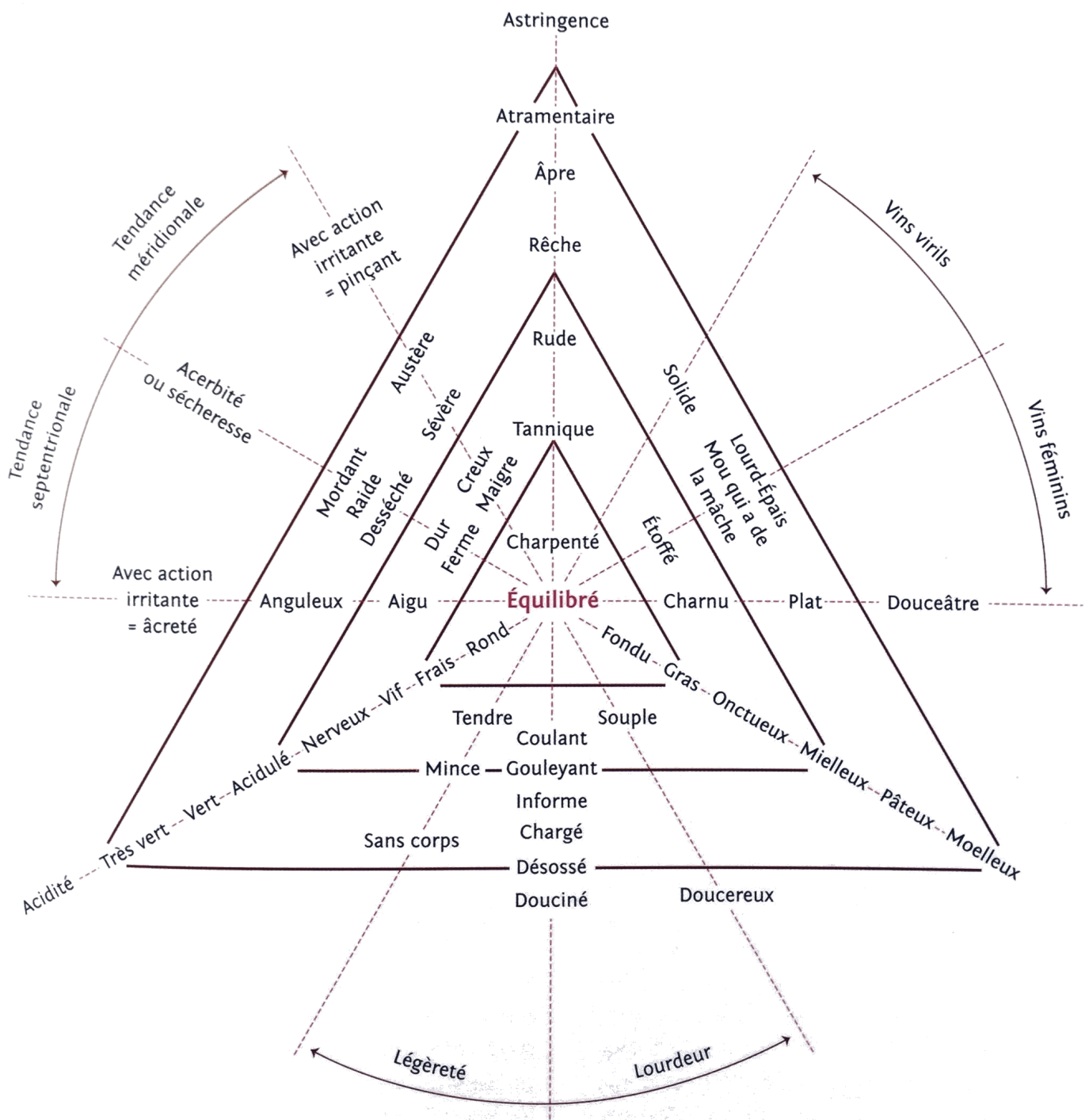


Le triangle de Vedel ou l'équilibre dominant

Imaginons une pyramide formée par 3 axes. Le premier axe représentant l'acidité, le second axe, l'astringence (les tannins), et le troisième l'alcool (ou la sucrosité pour les liqueux).

Ces trois composantes du vin en constituent la structure ; Le vin idéal représenterait un parfait équilibre entre ces 3 éléments.

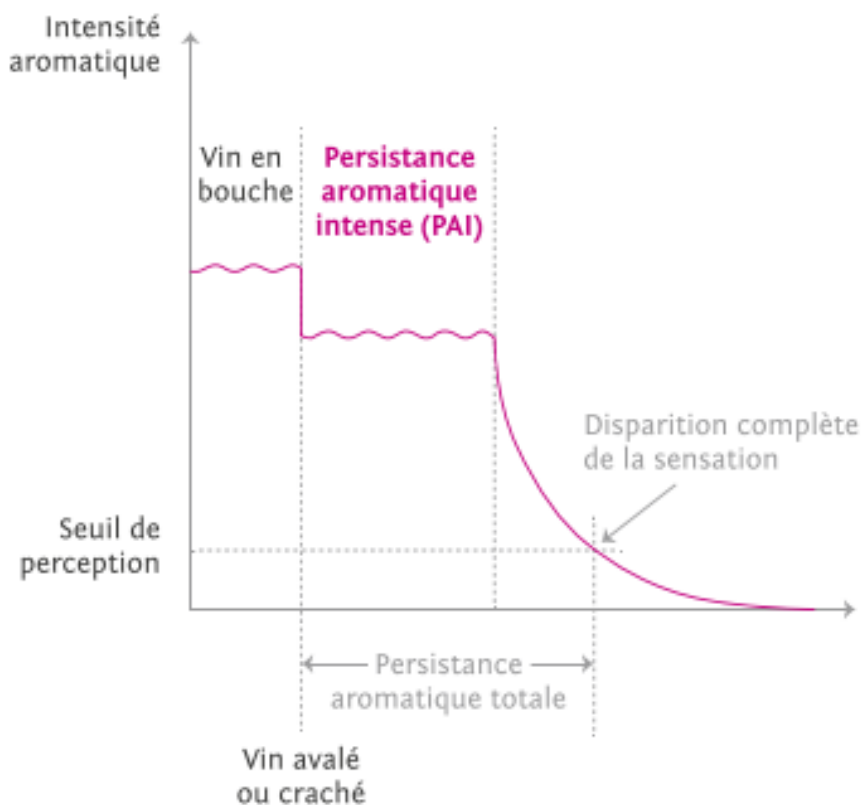
Cependant, ce n'est heureusement pas le cas, car un léger déséquilibre d'au moins un de ces trois éléments donne au vin un caractère, une typicité particulière, qui, combinée aux arômes issus du cépage, du terroir, des méthodes vinicoles, et des conditions d'élevage, rendent chaque appellation unique...



Chapitre 6 :

Qu'est-ce que la persistance du goût en bouche ?

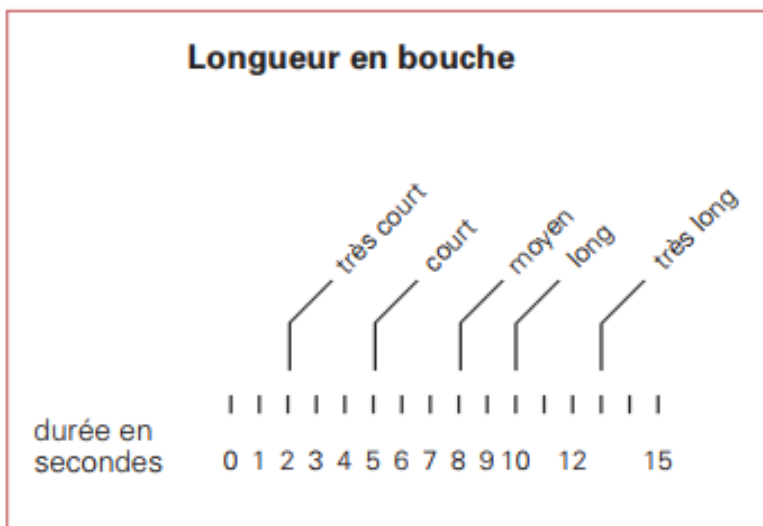
On est en mesure d'évaluer la longueur en bouche d'un vin dès qu'on l'avale ou le recrache. Cette étape consiste à qualifier la persistance de l'arôme du vin en bouche après l'avoir avalé. Pour ce faire, on choisit le terme qui décrit le mieux son impression tout en gardant à l'esprit qu'il est assez difficile d'être précis dans l'évaluation de la persistance. On cherche plutôt à être constant dans son appréciation. Par ailleurs, il est important de noter que la longueur en bouche concerne seulement l'arôme et non l'arrière-goût dû aux tanins ou à l'acidité.



La persistance aromatique intense (PAI)

Une fois le vin avalé, les sensations gustatives et aromatiques qui en émanent diminuent puis disparaissent. Certains auteurs nomment cette perception la perception aromatique intense et proposent même de compter le nombre de caudalies (ou de secondes) durant lesquelles elle persiste, soit habituellement entre 2 et 12 secondes.

Le graphique ci-contre illustre ce principe.



Le vin long et le vin court

On distingue généralement deux types de finale, ou fins de bouche. On dit que le vin a une bonne longueur en bouche si les saveurs perçues en le buvant renforcent et prolongent un moment l'impression initiale. Si, au contraire, les saveurs disparaissent rapidement ou diffèrent de celles qu'on a d'abord perçues, on dit que le vin est court en bouche. L'apparition d'un arrière-goût désagréable constitue évidemment un défaut.

Une fois avalés et leur arôme proprement dit disparu, plusieurs vins laissent une impression de rugosité à l'avant de la bouche, ce qui confirme qu'il s'agit de vins courts. Ils manquent d'ampleur et causent un resserrement des muqueuses dans la partie avant de la bouche et derrière les gencives. C'est le cas de la plupart des vins en vrac et des vins de table ; en effet, ces vins, généralement peu tanniques mais dotés d'une acidité marquée (ou vice-versa), souffrent d'un déséquilibre.

Un truc

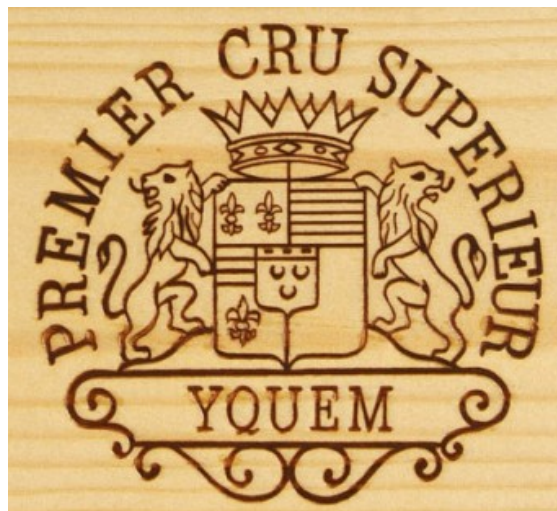
Pour faciliter la perception de la longueur en bouche, certains dégustateurs aspirent de l'air par la bouche. Le passage de l'air vaporise le vin dans la bouche et amplifie son arôme. D'autres, après avoir avalé le vin, expirent fortement par le nez plusieurs fois tout en gardant la bouche fermée. Dans les deux cas, l'arôme du vin est perçu par rétro-olfaction.



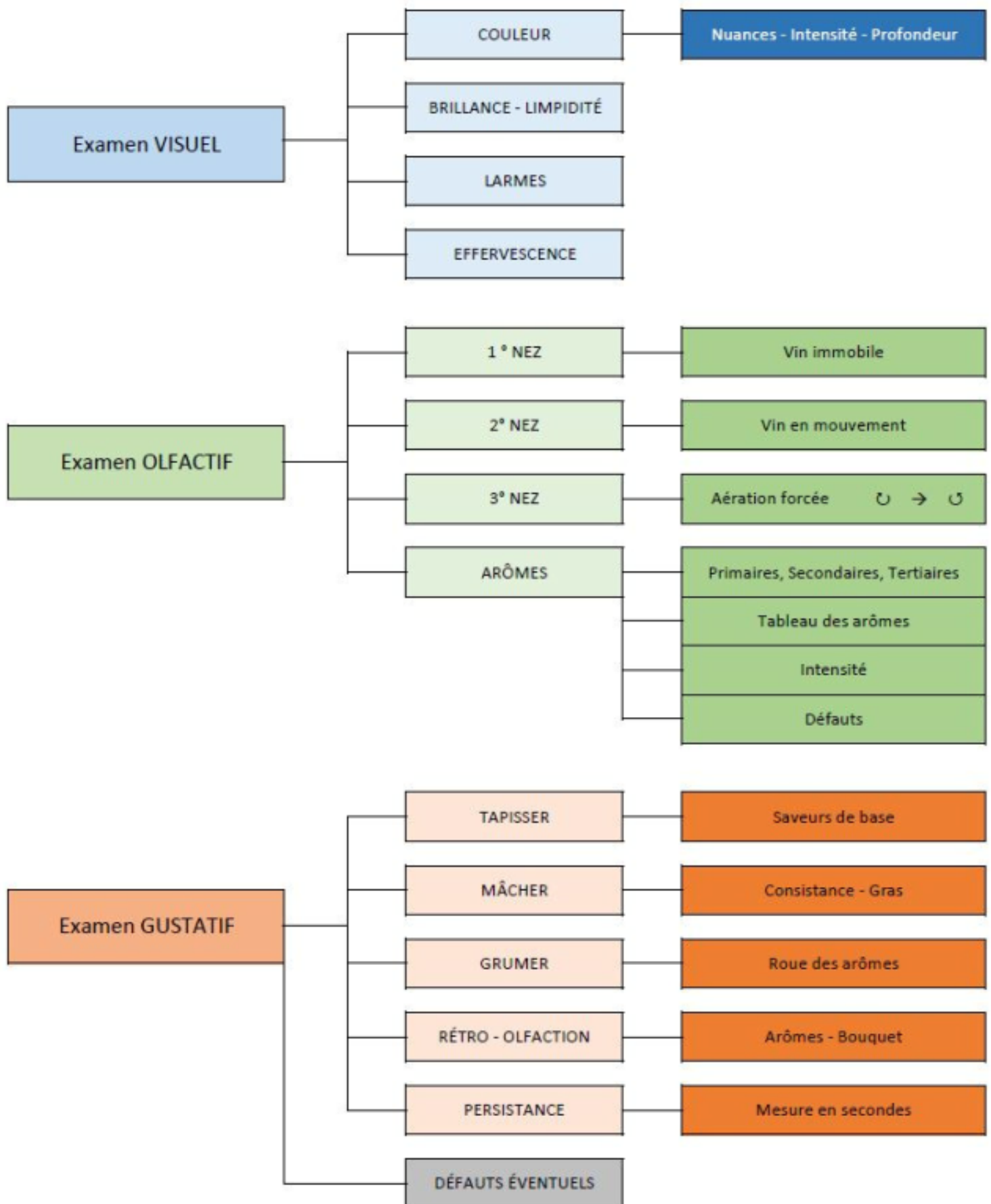
Annexes



Synthèse d'une séance de dégustation.....	51
Comprendre la Fiche de dégustation.....	52
Fiche de dégustation.....	54
Notation de la Fiche de dégustation.....	55
L'acquisition des termes de dégustation.....	59
Vocabulaire de dégustation.....	60
Un vin, six dégustateurs, six descriptions.....	63
Les principaux cépages blancs.....	64
Les principaux cépages rouges.....	67
Les cépages par régions.....	69



Synthèse d'une séance de dégustation



Comprendre la Fiche de dégustation

Le fait de consigner ses notes et commentaires dans un carnet de dégustation s'avère un exercice des plus favorables pour devenir un fin dégustateur. On se bâtit ainsi une banque personnelle de renseignements sur tous les vins qu'on a dégustés depuis des années, ce qui permet notamment de comparer le même type de vin d'un millésime à l'autre ou d'un producteur à l'autre. Il devient dès lors plus aisé de choisir un vin en fonction de ses goûts. De plus, cette méthode permet au dégustateur de constater, souvent à son grand étonnement, que les vins qui obtiennent les notes les plus élevées ne sont pas forcément les plus chers.

L'attribution des notes

La fiche prévoit d'attribuer une note à chacun des aspects suivants du vin : l'apparence, le nez, la bouche, l'équilibre, la longueur en bouche et l'appréciation générale. La somme de ces notes donne une évaluation sur vingt points. Pour ce qui est de l'acidité, de l'alcool et des tanins, il suffit de cocher une seule case pour noter leur intensité. Il est important de prendre en considération ces critères même s'ils ne sont pas chiffrés, car ils servent de points de repère lorsqu'il s'agit d'attribuer une note pour la bouche et l'équilibre. Le dégustateur qui remplit consciencieusement sa fiche de dégustation peut évaluer correctement les vins qu'il goûte et émettre un jugement aussi valable que celui de n'importe quel dégustateur professionnel.

La valeur des points

Le tableau suivant indique la correspondance entre les points et l'appréciation de la qualité. On note les demi-points en inscrivant le signe plus + ou entre deux cases.

Le barème est basé sur un total de vingt points. Il est choisi parce qu'il permet une meilleure répartition et une addition plus facile des points. Les personnes qui désirent comparer leur note à celles obtenues à partir des trois autres barèmes trouveront toute l'information nécessaire dans la page qui suit. Il ne faut toutefois jamais perdre de vue qu'une note non accompagnée d'un commentaire n'a aucune signification. Les équivalences sont importantes, surtout pour celui qui achète ses bouteilles de vin en fonction de la note allouée par les critiques de diverses revues.

Le système américain sur cent points

Le système de notation américain sur cent points est construit comme suit : cinquante points sont attribués dès le départ, puis les cinquante autres points sont répartis entre la couleur, l'arôme et la bouche. Malheureusement, le pourcentage des points attribués à chacun de ces aspects du vin demeure top secret. Quoi qu'il en soit, le dégustateur additionne les points obtenus et ajoute cinquante points à cette somme afin d'obtenir la note finale.

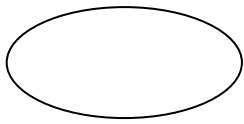
Pour comparer une note sur vingt à une note sur cent – système américain –, il faut multiplier la note sur 20 par 2,5, puis ajouter cinquante à la somme obtenue.

Ce calcul est un peu laborieux !

Le système d'étoiles

Certains dégustateurs d'expérience ne procèdent pas à l'analyse point par point des différentes caractéristiques d'un vin, mais donnent directement une appréciation





Fiche de dégustation

Nom _____

Producteur _____

Pays d'origine _____ Millésime _____


Type/AOP _____


Prix _____ Code produit _____ Alc./Vol. _____

Date / / Lieu _____

				<input type="checkbox"/>	_____
--	---	---	---	--------------------------	-------

faible moyen supérieur excellent

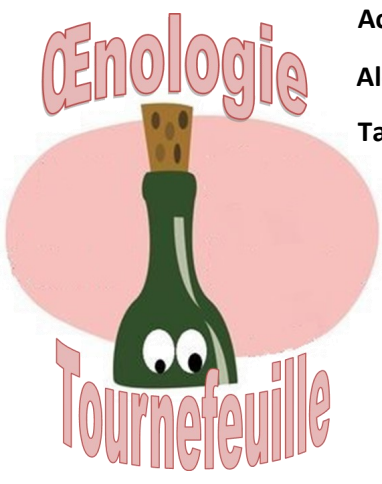
	Intensité	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
	Finesse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

	Flaveur	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
	Harmonie	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
--	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	-------

faible correct fort

Acidité	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Alcool	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Tanins	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____



Longueur en bouche	<input type="checkbox"/>	_____
Appréciation générale	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	★ ★ ★ ★ ★	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Commentaires _____

Notation de la Fiche de dégustation

Barème d'allocation des points

	faible	moyen	supérieur	excellent
apparence	0,5	1	1,5	2
nez	2,5	3 (3,5)	4 (4,5)	5
en bouche	2,5	3 (3,5)	4 (4,5)	5
équilibre	1	1,5	2 (2,5)	3
longueur en bouche	0,5	1	1,5	2
appréciation générale	1	1,5	2 (2,5)	3

Le nez - notation de l'arôme : les critères

Note

Qualité

2 Vin de qualité inférieure

Dégage peu ou presque pas d'arôme ou dégage des arômes déplaisants ou chimiques. Avec une note de 2 ou inférieure à 2, ce vin est automatiquement déclassé, et il devient dès lors inutile de continuer à remplir la fiche. On rencontre rarement ce type de vin.

2,5 Vin de faible qualité

Dégage un arôme peu intense et sans véritable finesse. Il est quelque peu rustique, mais ne présente aucun défaut de fabrication majeur. Certains vins blancs de moins de dix dollars se classent dans cette catégorie.

3 Vin de qualité moyenne

Arôme généralement agréable, moyennement intense mais plutôt linéaire et peu expressif.

3,5 Vin de qualité recommandable

L'arôme est expressif et présente des nuances florales et fruitées subtiles, parfois difficiles à identifier. On peut accorder cette note à des vins dont l'arôme est de qualité supérieure, mais qu'un excès de composantes aromatiques de bois brûlé ou de senteurs végétales altère.

4 Vin de bonne qualité

L'arôme est intense. On distingue facilement dans les vins rouges des odeurs de fruits tels que la framboise, la cerise, la mûre, le cassis et des arômes floraux, principalement de violette. Les vins blancs dévoilent des senteurs de fleurs, de fruits à chair blanche et d'agrumes. Une nuance végétale excessive ou un arôme vanillé ou de bois brûlé trop présent fait baisser la note d'un point ou d'un demi-point.

4,5 Vin de qualité supérieure

La première olfaction révèle une parfaite harmonie. L'arôme est à la fois intense et raffiné, en plus de se marier parfaitement aux arômes secondaires du vieillissement en fûts de chêne qu'il renforce. Une seconde olfaction, après quelques instants, nous dévoile souvent une nouvelle facette aromatique.

5 Vin exceptionnel

L'arôme est puissant et racé. On y trouve les qualités précédentes, mais davantage d'élégance et de raffinement. Cette qualité d'arôme se rencontre dans très peu de vins, mais ne se rencontre jamais dans les vins jeunes. Si le vin a longuement vieilli et a atteint toute sa maturité, il dégage successivement toute une série d'arômes. Chaque olfaction apporte de nouvelles sensations aromatiques.

Notation de l'équilibre

Note	Qualité
0,5	Vin raté <hr/> <p>Il est agressif, très acide ou très sucré ou encore les deux à la fois. Complètement déséquilibré. Ce vin se rencontre assez rarement sur le marché.</p>
1	Vin défectueux <hr/> <p>Vin peu agréable à boire et à utiliser de préférence pour cuisiner ou pour y faire macérer des pruneaux. S'il est trop acide, il est mordant, pointu ; s'il est trop sucré, il est flasque, mou. Ses tanins sont astringents ou âpres.</p>
1,5	Vin déséquilibré sans complexité <hr/> <p>Vin industriel ayant habituellement un faible taux d'alcool et manquant de complexité. Il a peu de tanins et peu d'acidité et présente malgré tout un certain déséquilibre.</p>
2	Vin légèrement déséquilibré <hr/> <p>Vin contenant un peu plus de matière. Son taux d'alcool est rarement supérieur à 13 %. Présente un léger déséquilibre ou un manque de complexité.</p>
2,5	Vin de bonne qualité <hr/> <p>Vin d'une bonne complexité mais qui présente un léger déséquilibre. Il existe plusieurs vins dans cette catégorie. Cette notation peut aussi s'appliquer à un vin qui bénéficierait d'une période de cave afin de polir ses tanins : il obtiendrait à maturité une note supérieure.</p>
3	Vin de qualité supérieure <hr/> <p>Vin doté d'un équilibre exemplaire : corsé et souple à la fois. La saveur et les odeurs se complètent. Vin dont tous les éléments sont harmonieux et équilibrés.</p>

La flaveur et l'harmonie : les critères

Note

Qualité

2 Vin de qualité inférieure

Il s'agit d'un vin déséquilibré qui possède très peu de goût et manque d'harmonie. Son acidité est mordante ou déficiente. Ses tanins sont rugueux ou, au contraire, absents. Ce genre de vin a généralement obtenu une note inférieure à 2 pour l'arôme. Il se rencontre assez rarement sur le marché.

2,5 Vin de faible qualité

Souvent équilibré techniquement, ce genre de vin ne suscite pourtant pas une réaction favorable. Son arôme est habituellement plus prononcé que son goût. Aussitôt avalé, il se laisse oublier. De concentration faible, il offre peu de volume en bouche et se manifeste particulièrement à l'avant de la bouche.

3 Vin de qualité moyenne

C'est la note octroyée à plusieurs vins courants. L'arôme est fruité, mais peu complexe. L'équilibre est correct. Le goût est franc mais court et sans grande complexité. Les arômes de bouche correspondent aux arômes olfactifs.

3,5 Vin de qualité recommandable

C'est la note que méritent la majorité des vins. On y décèle une structure qui coïncide avec le type de vin annoncé. L'alcool, l'acidité et les tanins sont équilibrés. Le goût est franc avec une concentration et une complexité acceptables. Les arômes de bouche correspondent aux arômes olfactifs. Longueur en bouche moyenne. On accorde cette note à des vins de qualité supérieure, qui cependant, dégagent un goût végétal ou de bois brûlé trop prononcé.

4 Vin de bonne qualité

Vin au goût bien défini et de bonne structure. La flaveur s'avère complexe et reflète les arômes. On retrouve une bonne présence tannique dans un vin rouge. La longueur en bouche est assez bonne. L'équilibre en bouche est en harmonie avec la palette aromatique. Il faut prendre en compte que les tanins pourraient ne pas être fondus complètement si le vin est jeune.

4,5 Vin de qualité supérieure

La structure de ce vin est impeccable, l'effet en bouche mémorable, le goût fruité, franc et multidimensionnel. On peut accorder cette note à un vin jeune, très bien constitué et prometteur.

5 Vin de qualité exceptionnelle

Essentiellement les mêmes critères qu'un vin de qualité supérieure, la perfection en plus. Genre de vin plus rare, qui nécessite un portefeuille bien garni.

La longueur en bouche : les critères

Note	Qualité
0,5	Vin très court Vin qui n'a pas de goût ou qui cause une sensation désagréable, la plupart du temps sur le palais, près des dents. Ce vin habituellement peu aromatique, laisse généralement un mauvais souvenir.
1	Vin court Vin assez bien équilibré, mais sans goût particulier. Sitôt avalé, sitôt oublié.
1,5	Vin long Vin qui laisse un bon goût en bouche plus longtemps que la moyenne.
2	Vin très long en bouche Vin qu'on savoure encore durant plusieurs secondes après l'avoir avalé

Appréciation générale

Positif	Négatif
élégant, charmant, brillant, distingué	rustre, commun
gracieux, séduisant, séducteur	ordinaire, standard
charmeur, racé, noble, riche	vulgaire, pauvre
corpulent, musclé, viril, solide	squelettique, osseux, décharné
jeune, nouveau, étoffé	vieilli, passé, usé
franc, honnête, authentique	trafiqué
vigoureux, puissant, léger	agressif, faible, anémique

L'acquisition des termes de dégustation

Même si vous maîtrisez la détection des saveurs de base et êtes capable de reconnaître les goûts et les arômes, il sera nécessaire de pouvoir traduire ces sensations dans un vocabulaire adapté à la dégustation du vin ; celle-ci possède sa terminologie propre, son jargon. Il est facile de réunir plusieurs centaines de mots appliqués à la dégustation. Cette richesse se développera au fur et à mesure de vos expériences, et il sera indispensable d'y recourir afin de transmettre au mieux les sensations perçues lors de la dégustation d'un vin.

C'est là l'atout majeur du sommelier, car on vend beaucoup mieux un vin en le décrivant avec précision, et un vocabulaire varié.



Vocabulaire de dégustation 1/3

acerbe : vin âpre et aigre à cause d'un taux élevé de tanins et d'acidité. Son goût rappelle celui des fruits verts. Aigre signifie « qui est d'une acidité désagréable au goût ou à l'odorat ».

acide : se dit d'un vin qui présente une forte saveur acide.

acidulé : vin légèrement acide.

agréable : vin qui présente peu de défauts mais qui n'est pas pour autant un grand vin.

agressif : vin à l'acidité élevée. Cette sensation se perçoit désagréablement sur les muqueuses.

aigu : vin dont l'acidité est vive et pénétrante.

aimable : vin dont tous les aspects sont agréables sans être trop marqués.

alcoolisé : vin dans lequel on perçoit tellement l'alcool qu'on dirait qu'il a été ajouté au vin.

amère : se dit de la sensation d'amertume causée par certains tanins. Elle est souvent accompagnée d'astringence. Certains cépages laissent poindre une légère amertume en fin de bouche.

amorphe : vin sans personnalité de forme et mal défini.

ample : vin harmonieux qui donne l'impression de remplir complètement la bouche. Il a du gras et de la rondeur.

anguleux : vin acerbe doté d'une acidité vive.

âpre : vin à saveur rude en bouche par suite d'un excès de certains tanins.

aqueux : se dit d'un vin qui possède peu de saveur, comme s'il avait été dilué dans de l'eau.

astringent : vin dont les tanins provoquent un resserrement des muqueuses de la bouche. Le degré d'astringence varie selon la structure et la concentration des tanins.

austère : vin peu expressif, triste et froid. Corsé et tannique, pas encore assoupli par le temps.

bien structuré : vin équilibré et aux saveurs affirmées.

bonne : intensité convenable d'un arôme.

brillant : vin lumineux et de couleur très limpide.

brûlant : se dit d'un vin très alcoolisé. On perçoit une chaleur excessive lorsqu'on le met en bouche.

brut : vin effervescent très sec.

capiteux : vin à haute teneur en alcool qui monte à la tête.

chaleureux : vin qui dégage une agréable impression de chaleur causée par une haute teneur en alcool

charnu : vin qui possède de la chair, du gras et de la consistance.

charpenté : vin robuste qui possède une saveur agréable et une bonne structure tannique.

chaud : vin à haute teneur en alcool et qui donne une impression de chaleur.

complexe : arôme composé de plusieurs parties et éléments parfois difficiles à identifier individuellement, mais formant un tout harmonieux.

consistant : vin aux saveurs fermes et cohérentes.

corpulent : vin bien constitué en chair et en structure.

correct : se dit de l'arôme d'un vin qui représente bien son genre.

correcte : se dit de la couleur d'un vin qui correspond bien à celle de son genre.

corsé : vin à la fois charpenté et riche en alcool.

coulant : vin souple et agréable qui coule bien dans la bouche.

creux : vin qui manque de consistance ou de concentration, surtout en milieu de bouche.

décharné : vin très maigre.

désagréable : vin déplaisant.

désossé : vin trop vieux qui a perdu sa chair. Il ne lui reste que des tanins abrupts en bouche.

discret : vin dont les qualités sont peu évidentes.

douceâtre : vin mal équilibré à cause d'un excès de sucre ou d'un taux d'acidité trop faible.

doucereux : vin dont la teneur en sucre est trop élevée par rapport à son degré d'alcool et à son niveau d'acidité.

dur : vin qui présente un excès d'astringence et d'acidité. Il manque de moelleux. Ce défaut peut parfois s'atténuer avec le temps.

éclatant : vin qui possède la faculté de renvoyer la lumière.

élégant : vin distingué et racé dont tous les constituants sont en harmonie. Cette qualité se perçoit initialement à l'arôme puis dans l'ensemble des composantes d'un vin.

élevée : qualifie une intensité de couleur supérieure à la moyenne.

épais : vin habituellement très coloré qui donne en bouche une sensation de lourdeur.

épanoui : vin équilibré qui possède toutes les qualités annoncées par son bouquet.

éteint : vin qui manque totalement d'éclat.

étouffé : vin bien constitué.

expressif : vin qui exprime bien les qualités du cépage.

Vocabulaire de dégustation 2/3

fade : vin insipide qui manque d'acidité et de caractère.

faible : décrit un vin de couleur plus pâle que la normale pour le genre.

faible : arôme dont l'intensité est à peine suffisante.

ferme : vin qui possède un bon taux d'acidité. Souvent un signe de jeunesse.

ferme : arôme qui a de la consistance sans être dur.

fermé : arôme d'un vin qui n'a pas atteint sa maturité et qui ne s'exprime pas, sinon peu.

filiforme : décrit de façon géométrique un vin très mince, c'est-à-dire possédant peu de matière.

fin : décrit l'arôme d'un vin qui présente de belles qualités. On utilise aussi ce mot pour décrire un vin qui présente un ensemble harmonieux de qualités.

flasque : décrit un vin peu acide qui manque de fermeté.

flou : vin qui présente un léger trouble.

fondue : désigne un vin, généralement au meilleur de son évolution, dans lequel les divers éléments s'associent harmonieusement pour former un ensemble homogène.

frais : se dit d'un vin doté d'un taux d'acidité idéal, ce qui lui donne une saveur rafraîchissante et agréable.

fugace : se dit de l'arôme d'un vin qui disparaît rapidement.

généreux : vin riche en alcool et en autres constituants.

gouleyant : vin tendre, agréable et coulant, qui se boit facilement.

gras : vin charnu et moelleux qui donne une impression de rondeur.

grossier : décrit l'arôme d'un vin qui présente de la lourdeur et qui est sans agrément.

grossière : décrit la structure d'un vin qui est dure, lourde et épaisse.

harmonieux : vin qui présente un bon équilibre de ses saveurs, de sa couleur et de ses nuances aromatiques. Un vin harmonieux a davantage de qualités qu'un vin qui présente seulement un équilibre gustatif.

informe : vin qui présente des nuances gustatives imprécises.

insuffisante : se dit de la couleur d'un vin dont l'intensité est trop faible.

insuffisant : se dit de l'arôme d'un vin dont l'intensité est trop faible.

intense : se dit de l'arôme d'un vin qui présente une intensité remarquable.

irrégulier : vin déséquilibré qui présente une allure inégale.

lavé : vin léger dénué de toute qualité, comme s'il avait été lavé et dilué.

léger : vin qui a peu de couleur, peu de concentration et peu de vinosité, mais dont les divers constituants sont correctement équilibrés.

léger : se dit d'un vin dont les goûts amer et astringent sont à peine détectables.

limpide : vin qui n'est pas trouble.

liquoreux : vin blanc naturellement doux élaboré avec des raisins très mûrs. Souvent attaqués par la pourriture noble, ces raisins confèrent au vin un bouquet spécifique.

lisse : se dit d'un vin qui ne présente pas d'aspérités.

lourd : vin chargé en couleur, en alcool et en extraits.

lumineux : vin tellement brillant qu'on dirait qu'il dégage de la lumière.

maigre : vin qui manque d'extraits, de chair ou de corps

manque d'éclat : vin qui manque de brillance même s'il est transparent.

massif : vin structuré mais qui ne présente aucune nuance dans sa saveur.

mat : vin qui n'a pas de brillance.

mince : vin qui manque de chair et de volume en bouche.

moelleux : vin onctueux et velouté. Qualifie surtout le vin blanc contenant du sucre résiduel.

mordant : vin blanc au taux d'acidité élevé.

mou : vin blanc qui manque d'acidité et de matière.

nerveux : vin généralement assez généreux et qui présente un taux d'acidité assez élevé sans être excessif.

net : se dit d'un vin franc, aux caractères bien définis, et qui ne présente aucun défaut de fabrication.

onctueux : se dit d'un vin qui donne la sensation tactile d'un corps gras, tout en ayant une consistance légère et douce.

opulent : se dit d'un vin riche et qui a de l'ampleur.

pénétrant : arôme puissant.

plat : vin qui possède peu de saveur et peu d'acidité.

plat : expression géométrique pour décrire visuellement un vin qui a la forme d'une surface plane. Vin qui possède peu de saveur et peu d'acidité.

plein : se dit d'un vin qui possède tous les attributs d'un bon produit: vinosité, structure, concentration et couleur appropriée.

pointu : se dit d'un vin qui présente un taux d'acidité trop élevé.

Vocabulaire de dégustation 3/3

profonde : intensité de couleur très forte, typique des vins riches en anthocyanes.

puissant : se dit d'un vin qui est généreux, corsé et qui dégage un bon bouquet.

puissant : décrit un arôme intense.

racé : vin de caractère qui représente bien son terroir. Ce terme qualifie aussi l'arôme et la flaveur.

raffiné : arôme d'un vin qui présente de la délicatesse et de la subtilité.

râpeux : vin astringent qui donne l'impression de râper le palais.

rêche : vin qui présente une certaine rudesse et de l'astringence.

riche : vin généreux et puissant ayant une bonne vinosité et une couleur profonde.

robuste : vin vigoureux et solide.

rond : se dit d'un vin ayant du gras, de la souplesse et du moelleux et qui donne en bouche une agréable sensation de rondeur.

rude : décrit un vin astringent possédant peu de qualités.

rugueux : vin qui présente des aspérités habituellement causées par une mauvaise qualité de tanins.

rustique : vin duquel se dégagent des odeurs simples.

satiné : vin bien constitué et dont la souplesse rappelle le satin. Le satin est une étoffe de soie lustrée sur l'endroit.

savoureux : se dit d'un vin à la saveur riche, délicate et agréable.

sec : vin tranquille dont la teneur en sucre est inférieure à 4 g par litre. Ce vin n'a pas de goût sucré.

simple : vin courant et ordinaire. Manque de caractère et de personnalité.

sirupeux : vin qui a la consistance et l'apparence d'un sirop.

solide : vin bien constitué et bien charpenté.

souple : se dit d'un vin rouge faible en tanins et en acidité mais qui glisse bien dans la bouche. Un vin blanc souple présente quelques substances sucrées.

soutenu : vin qui a du corps et qui est bien charpenté.

soyeux : vin bien constitué, aux tanins souples qui rappellent la soie.

squelettique : vin d'une maigreur telle qu'on y perçoit le squelette.

suave : vin agréable qui plaît par sa douceur et son harmonie.

subtil : vin duquel se dégagent des arômes fins et délicats.

tannique : vin chargé de tanins. Leur présence dans un vin rouge conditionne son aptitude à vieillir.

tendre : vin souple et coulant.

terne : vin qui manque de brillance et d'éclat même s'il est transparent.

transparent : vin qui laisse très bien passer la lumière.

typé : vin dont la flaveur représente très bien les caractéristiques du cépage.

végétal : vin dans lequel on décèle des odeurs végétales. L'odeur peut être désagréable—verdure, feuille de cassis, lierre, etc. - ou agréable - menthe, citronnelle, etc.

velouté : vin fin et moelleux qui donne une sensation de velours en bouche.

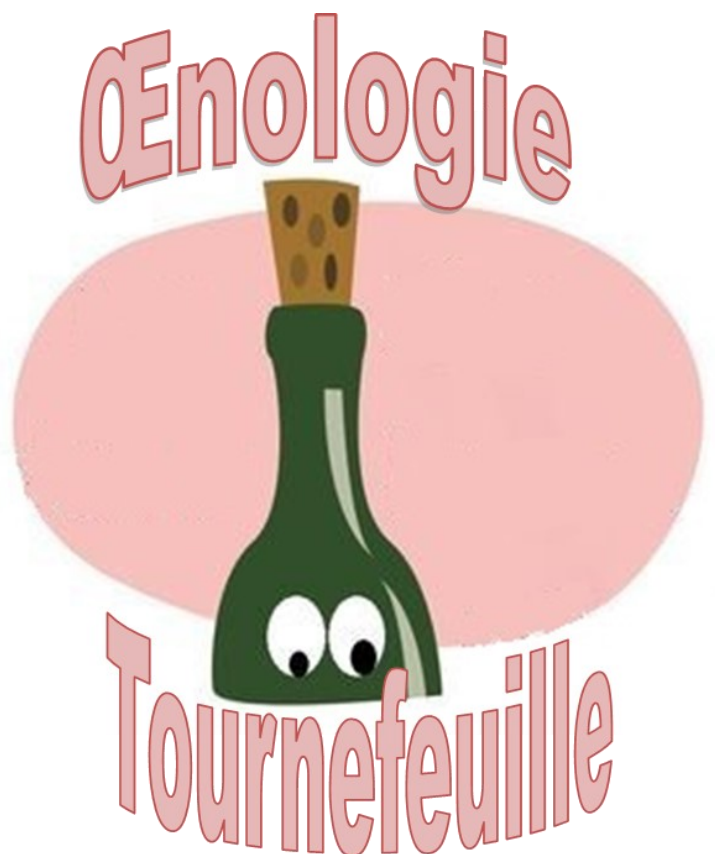
vert : vin qui contient un taux élevé d'acidité, souvent causé par une vendange prématurée.

vif : vin frais et léger. Son degré d'alcool est moyen mais son taux d'acidité relativement élevé.

vineux : vin qui présente à un degré acceptable une saveur chaude causée par l'alcool qu'il contient.

visqueux : vin qui, en coulant en bouche, forme une couche gluante sur la langue.

voilé : vin non limpide et légèrement trouble.



Un vin, six dégustateurs, six descriptions

Le technicien : net, équilibré ; du fruit et du corps ; acidité faible bien compensée par des tanins soutenus.

Le maître de chai : mieux que l'an passé ; la cuvaison bien conduite a compensé les petites pluies d'avant vendange.

Le courtier : classique, bien fait, sans problème ; un peu mieux que la moyenne du secteur.

Le sommelier : rubis profond, brillant ; très joli nez de merlot bien mûr ; charnu et gras ; parfait avec le gigot mais éviter les côtelettes aux herbes de Provence trop épicées.

Le chroniqueur gastronomique : magnifiques reflets d'or rouge, resplendissant à la flamme des bougies ; nez puissant de fruits gorgés de soleil, de cerise noire, de mûre, avec des notes bien fondues de pruneau, de confiture de figue ; tanins de soie faisant la queue de paon en tapissant tout le palais ; vin très long ; une bien belle réussite pour ce cru habitué aux succès et sachant bien gérer les années difficiles.

L'amateur-consommateur : très sympathique, je vais en recommander quelques bouteilles pour la maison et pour offrir.

Chacun dit la même chose, avec plus ou moins d'enthousiasme, en décomposant plus ou moins ses sensations, mais selon une méthode nette, adaptée à ses besoins, à sa culture, à ses interlocuteurs.

DÉGUSTATION À L'AVEUGLE

JE TROUVE CE VIN
INODORE, INSIPIDE,
SANS CHARPENTE ET
TOTALLEMENT DÉNUÉ
DE CARACTÈRE

NORMAL,
VOUS AVEZ PRIS
LE VERRE D'EAU
...



Les principaux cépages blancs 1/3

- **Aligoté** : Cépage moins fin que le Chardonnay. Fort rendement. Qualité moyenne, souffre de mollesse. Sensible à l'oxydation. Bourgogne, Savoie. Noisette, citron, amande fraîche.
- **Bouboulenc** : Cépage semi-fin. Bon rendement en volume et alcool. Sensible à l'oxydation. Donne des vins assez droits. Fleur de garrigue, genêt.
- **Chardonnay** : Le plus fins des cépages blancs. Grains dorés. Finesse incomparable et richesse aromatique. Il aime les terrains calcaires. Modèle d'équilibre. Ni tardif, ni précoce. Illustre les grands vins blancs de Bourgogne, Chablis, Macônnais etc... Blanc de Blancs de Champagne. Prend très bien la prise de mousse (effervescents). Fleurs blanches, beurre, noisette, brioche, poire, pêche, aubépine, amande grillée, pain grillé.
- **Chasselas** : Petit cépage à bon rendement. Cépage de table et de cuve. Manque d'acidité. Tirés sur lie, sont souvent perlants. Peu d'arômes. Saveur noisettée. Crépy, Ripaille (Savoie), Alsace, Pouilly sur Loire, Fendant (Suisse). Tilleul, noisette.
- **Chenin Blanc, Pineau de la Loire** : Finesse. Forte acidité. Prend bien la pourriture noble et se convient à la fabrication de toutes sortes de vins blancs Cépage passionnant mais redoutable. (Coteaux du Layon, Vouvray, Montlouis, Savennières, Jasnières...). Acacia, chèvrefeuille, coing, herbe coupée, paille, abricot, citronnelle.
- **Clairette** : Producteur de vins capiteux et alcoolisés. Sensible à l'oxydation (Châteauneuf du Pape, Languedoc, Clairette de Die...) fenouil, anis, tilleul, genêt, pêche, pomme, muscat.
- **Courbu, Gros et Petit Manseng** : On les trouve dans le Jurançon, le Pacherenc. Ils sont cultivés au pied des Pyrénées. Bonne acidité. Le petit Manseng est le plus fin et accepte bien la pourriture noble. Fruits exotiques, agrume, fruits confits, pêche, mangue, cannelle, épices, gingembre, ananas, nêfle, mangue, miel, cire d'abeille, zeste d'agrumes.
- **Grenache blanc** : Cépage du midi, Rhône et du Languedoc. Donne des vins plutôt alcooleux, peu acide, un peu lourd et qui ont tendance à s'oxyder rapidement. Note anisée, amande amère, fenouil.
- **Gewürtraminer** : 21% du vignoble alsacien. Cépage de la famille des Traminer. Cépage précoce à grains rosés. Vin corsé, typé et opulent. Bouquet fortement musqué. Epicé et moelleux en bouche. Litchi, rose, violette, pêche, poivre, pain d'épice, fruits exotiques, pivoine, géranium.
- **Gros plant, Folle blanche, Picpoul** : Acide. Arômes faibles. Robe très pale. Pas de grande complexité aromatique. Vins très rafraichissants. Agrumes, arômes très légers.
- **Jacquère** : Cépage typiquement savoyard (Savoie, Dauphiné). Bon rendement. Finesse relative. Vin léger et souvent perlant. Pomme verte, pomme, amande fraîche, noisette.

Les principaux cépages blancs 2/3

- **Macabeu** (Maccabéo) : Bon producteur. Vin fruités et finement alcoolisés. Côtes du Roussillon blanc. Coing, pêche, figue, melon.
- **Marsanne** : Bon producteur. Vins assez fins. Bonne acidité. Hermitage, vins blancs du Rhône et du Midi Méditerranéen. Acacia, fruits secs, miel, noisette, amande, cire d'abeille, abricot séché.
- **Mauzac** : Gaillac et Blanquette de Limoux. Couleur jaune à reflets verts. Peu d'acidité, Sensible à l'oxydation (vins de voile). Coing, pomme.
- **Muscadelle** : Nez musqué. Variété minoritaire. Cépage fragile. Apparenté au Muscat. En voie de disparition (Bordeaux blanc sec et liquoreux) Muscaté, miel, épices.
- **Muscadet, Melon de Bourgogne** : Robe très pale avec des reflets verts argentés. Arômes fins, bouquetés. Peu d'acidité. Sensible à l'oxydation. Précoce. Pomme verte, pamplemousse, agrumes, notes iodées, foin coupé.
- **Muscat** : 1,5 % du vignoble alsacien. Cépage précoce avec de fragiles grains jaunes. Nez musqué et nerveux. Florale, fruité et capiteux. Rose, géranium, fleur d'oranger, zeste de citron, melon, pain d'épice, miel, raisin et melon confit.
- **Pinot blanc et Auxerrois** : 16% du vignoble alsacien. Cépage moyennement productif. Vin rond et corsé. Arômes discrets, bonne acidité, manque parfois de finesse et peut se garder si bien vinifié. Excellent pour le crémant d'Alsace. Pomme, pêche, poire, agrume, miel.
- **Pinot gris** (ex Tokay d'Alsace) : 6,5 % du vignoble alsacien. Cépages précoces à grains bleutés. Vin généreux, rond, plein, puissant. Robe jaune d'or. Moins fin que le Riesling mais beaucoup plus long à se faire. Vin de garde. Epices, fumée, poire, pêche, violette, champignon, noisette, miel, fruits secs.
- **Riesling** : 17 % du vignoble alsacien. Cépage semi-tardif à grains verts translucides. Vin sec et tendu. Nez acéré, fier, délicat, nerveux. Racé en bouche, fruité et élégant. Agrumes, pamplemousse, citronnelle, céleri, fleurs blanches, pêche, citron confit, fruits tropicaux, notes minérales, pétrole, naphte.
- **Roussanne, Bergeron** : Cépage très fin mais délicat et oxydatif. Vallée du Rhône et Châteauneuf du Pape. Pêche de vigne, miel, abricot, aubépine.
- **Roussette, Altesse** : Donne de la race et du bouquet. Nez de violette, de noisette, d'amandes et des touches de gras. (Savoie, Seyssel, Dauphiné).

Les principaux cépages blancs 3/3

- **Sauvignon** : Nez bouqueté. Saveur forte et musqué. Floral. Arômes épicés, odeur de « pipi de chat ». Dans de nombreux vins blancs secs Graves, Entre-deux-Mers, Sancerre, Pouilly-Fumé, Quincy, Reuilly...) Bourgeon de Cassis, buis, agrumes, pamplemousse, ananas, pierre à fusil, sureau, citron, fruit de la passion.
- **Sémillon** : Très sucré. Producteur de degré alcoolique. Se trouve dans les vins liquoreux. La pourriture noble donne du gras, de la glycérine. En régression dans le Bordelais au profit du Sauvignon. Dans les vins blanc sec donne des notes de résine et d'acacia. (Bordeaux blancs secs et Liquoreux (Barsac, Sauternes...)) Coing, abricot, écorce d'orange, miel, note épicé, pêche, verveine, orange, safran, tilleul, résine.
- **Sylvaner** : 24 % du vignoble alsacien. Cépage tardif à grains jaunes verts. Vin vif qui peut être fin mais qui n'a jamais beaucoup d'étoffe. Citron, foin, herbes fraîches, acacia.
- **Savagnin, Gringet** : Jura. Cépage de la famille des Traminer. Cépage des vins jaunes. Pomme, noix, curry, notes florales, fruits secs.
- **Ugni blanc, Trebbiano** : Originaire de Toscane. Gros producteur de vins frais, un peu vif et de qualité moyenne. Très présent dans tout le midi, le Languedoc, le Sud Ouest et en Italie. Cépage de l'Armagnac et du Cognac.
- **Viognier, Vionnier** : Cépage des Côtes du Rhône septentrionales et du Condrieu. Vin jaune doré. Très riche en arômes floraux et en saveur. Cépage capricieux et onéreux. Petit rendement. En vogue dans le midi méditerranéen et rhodanien. Abricot, pêche blanche, acacia, violette, amande, épices douces, amande grillée, anis, miel.



Les principaux cépages rouges 1/2

- **Alicante-Bouchet** : Cépage dit « teinturier ». Ses grains sont rouge foncé. Ne donne pas des vins de qualité. Utilisé pour donner de la couleur aux petits vins. Fruits noirs.
- **Cabernet franc, Breton, Bouschy** : Encore bien présent dans le Saint-Emilion. Caractère moins accentué que le Cabernet-Sauvignon son cousin mais plus bouqueté. Semi tardif. Bordelais, Saint-Emilion, Anjou, Chinon, Bourgueil, Madiran. Violette, framboise, cassis, groseille, poivron, réglisse, pin, note fumée, légumineux.
- **Cabernet-Sauvignon** : Cépage principal du Médoc et des graves. Donne aux vins couleurs, tannin, carrure et une longue garde. Semi tardif. Fruits rouge, cassis, réglisse, poivron, poivre, note fumée.
- **Carignan** : Cépage à gros rendement (vin de table). Limité de plus en plus dans les AOC. Rugueux et amer jeune sauf quand il est restreint en production. Donne des vins plus structurés Fitou, Corbières, Minervois. Accepte la vinification traditionnelle et la vinification carbonique. Cassis, myrtille, tabac, réglisse, garrigue, laurier, romarin, champignon.
- **Cinsault** : Cépage remarquable. Il donne de la finesse aux vins du Sud. Très aromatique (floral, élégant). Présent surtout dans les rosés. Tavel, Languedoc, Provence. Fraise, framboise, poivre, violette, rose, note réglissée.
- **Duras** : Tannique et coloré. Dur dans sa jeunesse. Fruits noirs, sous-bois, notes végétales et ferrugineuses.
- **Gamay noir** : Excellent sur le sol granitique. Bon raisin pour les vins primeurs. Très aromatique et vivace. Finesse relative. Précoce. Bourgogne Passe-Tous-Grains, Beaujolais, Mâconnais, Gaillac, Ancenis. Peu tannique et bonne acidité. Arômes fruités, fruits rouges, fraise, groseille, framboise, notes florales, poivre.
- **Grenache noir** : Sensible à la coulure et à la pourriture. Donne beaucoup d'alcool. Velours, souplesse. Arômes profonds. Manque d'acidité. Compose à environ 70 % les Châteauneuf du Pape, Banyuls, Maury, Rivesaltes...le cépage Grenache existe aussi en blanc et rosé. Cerise noire et confite, cassis, cerise très mûre, fraise écrasée, laurier, eucalyptus, réglisse, tabac, fumé, cuir, épices.
- **Malbec, Auxerrois, Côt** : Moins de caractère et de complexité que les précédents. Tannique, chaleureux et coloré. Cépage précoce, rustique et productif. Cassis, note végétale, mentholée, poivre.
- **Merlot** : Majoritaire dans le Bordelais et dans les vins du Libournais. Moins tannique que les précédents. Peu d'acidité. Nez sombre, doux, fruité. Plutôt précoce. Tanins souples avec le temps. Fruits rouges et noirs, fruits macérés, prune, pruneaux, champignon, truffe, cuir.

Les principaux cépages rouges 2/2

- **Mondeuse** : Cépage typiquement savoyard. Tardif. Bon rendement. Vin parfois corsé, net, francs et assez durs dans leur jeunesse. Ils peuvent vieillir. Savoie et Bugey. Cassis, griotte, framboise, fraise, figue, pruneau, iris, violette, sous-bois, épices, poivre.
- **Mourvèdre** : Cépage à forte personnalité quand on ne le pousse pas trop. Bien charpenté. Très tannique. Assure la longueur d'un vin (principes antioxydants) Bandol, Provence et cépage améliorateur dans tout le Languedoc Roussillon (Faugères, Roussillon). Cassis, myrtille, réglisse, poivre, thym, girofle, pin, cannelle, truffe, garrigue, tabac.
- **Négrette** : Cépage du Fronton. Fin, coloré, soyeux, peu d'acidité. A boire dans sa jeunesse. Cerise, mûre, cassis, réglisse, violette.
- **Petit Verdot** : cépage bordelais dont les baies sont particulièrement chargées en anthocyanes et en tanins. Il donne des vins tanniques à la robe rouge pourpre.
- **Pineau d'Aunis, Chenin noir** : Peu de couleur. Équilibré. Excellents vins gris et rouges à boire jeunes. Rosé de Loire, Cheverny, Vendômois, Coteaux du Loir...Framboise, poivre.
- **Pinot meunier** : Donne des vins souples. Sains. Bons rendements. Donne des champagnes légèrement fruités, à boire facilement. Champagne, Orléanais. Groseille, petits fruits rouges.
- **Pinot noir** : Aime les sols argilo-calcaires. Très fin. Généralement plus acide que tannique. Moyennement productif. Symbole des grands vins rouges de Bourgogne et Champagnes corsés. Alsace, Jura, Savoie, Val de Loire, Centre-Auvergne, Vendée, Bourgogne, Champagne. Cerise griotte, cassis, groseille, framboise, note de fumée, épices douces, sous-bois, réglisse, champignon, cuir.
- **Poulsard** : Cépage rouge à la couleur rosé à jus blanc rosé. Producteur de vin rosés ou rouge très clairs. Jura, Bugey. Framboise, cerise sauvage, sous-bois, champignon, épices.
- **Syrah** : Excellent cépage. Donne des vins tanniques très colorés aux tanins élégants et amples. cépage unique des Cotes du Rhône septentrionaux et cépage améliorateur dans le Languedoc-Roussillon. Myrtille, framboise, mûre, violette, fumée, tabac, réglisse, cannelle, cèdre, poivre, clou de girofle, truffe.
- **Tannat** : Cépage du Madiran et du Béarn. Beaucoup de couleur et énormément de tanins. Peu d'arômes et de bouquet. Longue garde. Cassis, cerise noire, myrtille, sous-bois, épices, nuances de cuir, cèdre, tabac, pain grillé, champignon.
- **Tibouren** : Peu de couleur. Rarement vinifié seul. Bouquet spécial. Très amer. Bonne une touche particulière aux rosés de Provence. Provence. Epices, amande amère, herbes.
- **Trousseau** : Donne des vins fermes, tanniques et chaleureux. Ne mûrit que les belles années. Vins moyennement colorés. Un peu âpre dans sa jeunesse. Arbois, Jura, Bugey.

Les cépages par régions 1/5

VAL DE LOIRE

- **Melon de Bourgogne ou Muscadet** (Muscadet)
- **Folle blanche** (Gros plant)
- **Pineau de la Loire ou Chenin** (Anjou blanc, Saumur, Coteaux du Layon, Savennières, Vouvray, Montlouis...)
- **Sauvignon** (Sauvignon de Touraine, Sancerre, Pouilly-fumé, Reuilly, Menetou-Salon, Cheverny, Saint-Pourçain)
- **Chardonnay** (Cheverny, Saint-Pourçain)
- **Romorantin** (Cour Cheverny)
- **Chasselas** (Pouilly de la Loire)
- **Menu-pineau** (vin blanc de Touraine)
- **Pineau d'Aunis** (rosé de la Loire, rosé d'Anjou)
- **Grolleau** (rosé de Touraine)
- **Cabernet Franc** (Anjou rouge, Saumur, Saumur Champigny Chinon, Bourgueil, Saint -Nicolas de Bourgueil, cabernet d'Anjou)
- **Cabernet franc** (Chinon, Bourgueil, Saint Nicolas de Bourgueil, cabernet d'Anjou)
- **Gamay** (Gamay de Touraine, Touraine-Mesland, Touraine-Amboise Saint-Pourçain, Cotes d'auvergne)
- **Cot** (Touraine-Mesland, Touraine-Amboise)
- **Pinot noir** (Sancerre, Menetou-Salon, Reuilly)

LE BORDELAIS

- **Sauvignon** (Bordeaux blancs sec, Entre-deux-Mers, Graves blanc, Bordeaux liquoreux, Sauternes, Cérons...)
- **Sémillon** (Bordeaux blancs sec, Entre-deux-Mers, Graves blanc, Bordeaux liquoreux, Sauternes, Cérons...)
- **Muscadelle** (Bordeaux blancs sec, Entre-deux-Mers, Graves blanc, Bordeaux liquoreux, Sauternes, Cérons...)
- **Merlot** (Bordeaux rouges, Graves, St Emilion, Médoc, Pomerol...)
- **Cabernet Franc** (Bordeaux rouges, Graves, St Emilion, Médoc, Pomerol...)
- **Cabernet sauvignon** (Bordeaux rouges, Graves, St Emilion, Médoc, Pomerol...)

Les cépages par régions 2/5

LE BORDELAIS (suite)

- **Petit Verdot** (Bordeaux rouges, Graves, St Emilion, Médoc, Pomerol)
- **Malbec ou Côt** (Bordeaux rouges, Graves, St Emilion, Médoc, Pomerol...)

LE SUD-OUEST

- **Sauvignon** (Buzet, Monbazillac, Bergerac ...)
- **Sémillon** (Buzet, Monbazillac ...)
- **Muscadelle** (Buzet, Montbazillac...)
- **Petit et Gros Manseng** (Jurançon, Jurançon sec, Pacherenc, Irouléguay)
- **Courbu** (Jurançon, Jurançon sec, Pacherenc, Irouléguay, Saint Mont)
- **Arrufiac** (Pacherenc, Saint-Mont)
- **Barroque** (Tursan)
- **Mauzac** (Gaillac)
- **Loin-de-l'œil, En de l'El** (Gaillac)
- **Ondenc** (Gaillac)
- **Merlot** (Buzet, Pécharmant, Bergerac...)
- **Cabernet Franc** (Buzet, Pécharmant, Bergerac, Madiran, Saint-Mont...)
- **Cabernet sauvignon** (Buzet, Pécharmant Bergerac...)
- **Gamay** (Gaillac, Fronton ...)
- **Duras, Mansoi ou Fer Servadou** (Gaillac, Marcillac, Cotes de Brulhois)
- **Malbec ou Côt** (Cahors, Bergerac)
- **Negette** (Fronton)
- **Syrah** (Gaillac, Fronton, Saint-Sardos)
- **Tannat** (Madiran, Saint-Sardos, Cotes de St Mont, Irouléguay, Saint-Mont)
- **Fer-Servadou, Braucol, Mansois, Pinenc** (Gaillac, Estaing, Madiran, Saint-Mont, Marcillac)

LANGUEDOC-ROUSSILLON

- **Grenache blanc** (Corbières, Minervois, vin de pays...)
- **Clairette** (clairette de Bellegarde, Corbières)
- **Malvoisie** (Minervois, cotes du Roussillon...)

Les cépages par régions 3/5

LANGUEDOC-ROUSSILLON (suite)

- **Vermentino** (vin de pays...)
- **Macabeu** (Minervois, cotes du Roussillon...)
- **Chardonnay** (Limoux, vin de pays)
- **Sauvignon** (vin de pays)
- **Muscat** (muscat de Frontignan, muscat de Lunel, vin de pays catalan ...)
- **Mauzac** (Limoux)
- **Chenin** (Limoux)
- **Carignan** (Fitou, Coteaux du Languedoc, Minervois, costières de Nîmes...)
- **Grenache** (Corbières, Saint-Chinian, Roussillon, Cabardès, Maury, Banyuls...)
- **Cinsault** (Corbières, Faugères, Collioures, cotes du Roussillon...)
- **Syrah** (Corbières, Faugères, Saint-Chinian, coteaux du Languedoc...)
- **Mourvèdre** (Collioures, coteaux du Languedoc, cotes du Roussillon ...)
- **Merlot** (Cabardès, vin de pays...)
- **Cabernet sauvignon** (Cabardès, vin de pays...)

PROVENCE-MIDI

- **Clairette** (Cassis)
- **Sauvignon** (coteaux d'Aix)
- **Rolle** (Bellet)
- **Ugni blanc** (coteaux d'Aix, Cassis, Palette)
- **Bourboulenc** (bandol)
- **Chardonnay** (Bellet)
- **Sémillon** (coteaux d'Aix)
- **Mourvèdre** (Bandol, Baux de Provence, Palette)
- **Braquet** (Bellet)
- **Syrah** (coteaux d'Aix, cotes de Provence, Baux de Provence)
- **Grenache** (Baux de Provence, cotes de Provence,)
- **Merlot** (coteaux d'Aix)

Les cépages par régions 4/5

PROVENCE–MIDI (suite)

- **Cabernet sauvignon** (coteaux d'Aix)
- **Cinsault** (Cotes de Provence, coteaux d'Aix)
- **Carignan** (Cotes de Provence, Coteaux d'Aix Baux de Provence)

CORSE

- **Malvoisie corse ou Vermentino** (vin blanc corse Figari, Sartène ...)
- **Muscat** (Muscat du cap Corse)
- **Sciaccarellu** (Figari, Sartène, Patrimonio, Calvi, vin de corse ...)
- **Nellucciu** (Patrimonio, Figari, vin de corse...)

COTES DU RHONE

- **Roussanne** (Croze Hermitage, St Joseph, Hermitage, Châteauneuf du Pape...)
- **Marsanne** (Croze Hermitage, St Joseph, Hermitage, Châteauneuf du Pape...)
- **Vionnier** (Château Grillet, Condrieu, Cote Rôtie)
- **Muscat** (Muscat Beaume de Venise)
- **Syrah** (Cote Rôtie, Cornas, Hermitage, Châteauneuf du Pape, Gigondas...)
- **Grenache** (Châteauneuf du Pape, Lirac, Gigondas ...)
- **Mourvèdre** (Châteauneuf du Pape, Lirac, Gigondas ...)
- **Cinsault** (Châteauneuf du Pape, Lirac, Gigondas ...)
- **Terret** (Châteauneuf du Pape)
- **Counoise** (Châteauneuf du Pape)

BOURGOGNE / BEAUJOLAIS

- **Sacy** (Bourgogne-Chitry)
- **Aligoté** (Bourgogne Aligoté)
- **Sauvignon** (sauvignon de Saint Bris)
- **Chardonnay** (Bourgogne, Beaujolais, Meursault, Chablis, Pouilly-fuissé...)
- **César ou Romain** (Bourgogne-Irancy)
- **Gamay** (Beaujolais, Macon, Morgon, Bourgogne grand ordinaire)
- **Pinot noir** (Bourgogne, Bourgogne Passetougrain, Pommard, Mercurey...)

Les cépages par régions 5/5

JURA / SAVOIE

- **Jacquère** (Apremont, Abymes, Chignin)
- **Altesse** (Roussette de Savoie)
- **Chasselas** (Crépy)
- **Bergeron ou Roussanne-Marsanne** (Chignin-Bergeron)
- **Chardonnay** (Mousseux de Savoie, Arbois blanc, cotes du Jura, Vin de Paille)
- **Savagnin** (Arbois blanc, cotes du Jura, Vin jaune, Vin de Paille)
- **Aligoté** (Vin de Pays blancs)
- **Gamay** (Vin de pays rouge de Savoie)
- **Mondeuse** (Mondeuse de Savoie)
- **Pinot noir** (Vin de pays rouges de Savoie, Arbois rouge et rosés, Côtes du Jura, Vin de paille)
- **Trousseau** (Arbois rouge et rosés, Côtes du Jura, Vin de paille)
- **Poulsard** (Arbois rouge et rosés, Côtes du Jura, Vin de paille)

ALSACE

- **Riesling** (Riesling sec ou vendange tardives ou Sélection de Grains nobles)
- **Muscat** (Muscat sec ou vendange tardives ou Sélection de Grains nobles)
- **Pinot Blanc** (Pinot Blanc)
- **Pinot gris** (ex : Tokay) (Pinot gris sec ou vendange tardives ou Sélection de Grains nobles)
- **Gewürztraminer** (Gewürztraminer sec ou vendange tardives ou Sélection de Grains nobles)
- **Sylvaner** (Sylvaner)
- **Chasselas** (Gutenel)
- **Pinot noir** (Alsace rouge et rosés)

CHAMPAGNE

- **Chardonnay** (Champagne, Coteaux Champenois blancs)
- **Pinot meunier** (Champagne, Coteaux Champenois blancs, Coteaux Champenois rouges, rosé des Riceys)
- **Pinot noir** (Champagne, Coteaux Champenois blancs, Coteaux Champenois rouges)

