Œnologie Tournefeuille

COURS D'ŒNOLOGIE

Œnologie
Pratique

Petit rappel : **VOG**

V pour vue, **O** pour odorat et **G** pour goût.

V pour Vue

Qu'est-ce qui determine un vin bien fait ?
Un vin bien fait doit donc être brillant et limpide. La limpidité indique le degré de filtration que le vinificateur a exercé. La brillance révèle l'acidité qui apporte la vivacité en bouche surtout pour les vins blancs.

Que révèle un vin trouble ?
Un vin trouble est souvent le signe d'une altération du vin due à une attaque microbienne.
Ne pas confondre pas un vin trouble, avec un vin qui a du dépôt.

Que révèle l'intensité colorante ?
L'intensité colorante d'un vin est une indication sur son origine, les cépages qui le constitue, le procédé vinification et son millésime.

Que révèle le disque formé par le vin en bordure du verre ?
Un aspect cristallin, brillant, éclatant révèle l'acidité qui apporte la vivacité en bouche. Le disque se regarde pour les vins blancs en maintenant le verre à la verticale et pour les vins rouges en inclinant le verre. L'épaisseur du disque révèle également son potentiel de garde.

O pour Odorat

Que révéle le premier nez, le premier examen olfactif d'un vin ?
La première impression, la première note : végétale, minérale, animale et empyreumatique.

Qu'est ce que le bouquet ?
Synonyme d'odeur, de nez et d'arômes, le bouquet c'est l'ensemble des sensations olfactives que procure un vin. Il exprime tout à la fois l'arôme primaire du raisin, les arômes secondaires dus au travail des levures pendant la fermentation (le côté floral ou fruité du vin) et lesarômes tertiaires. Ces derniers émanent durant le vieillissement du raisin d'abord par oxydation au cours du vieillissement en fût puis par réduction au cours du vieillissement en bouteilles.

Que doit révéler le second nez, après avoir fait tourner le vin dans le verre afin de le mettre en contact avec l'air et ainsi libérer les arômes qu'il renferme ?
Son intensité aromatique avec des arômes qu'on reconnait plus précisément et qu'on peut classer par familles (florale, fruitée, végétale, épicée, animale, boisée, minérale... ou désagréable)

Qu'est ce que la rétro-olfaction ?
Troisième étape pour encore mieux identifier les arômes, la rétro-olfaction consiste à aspirer un filet d'air et le faire passer au travers du vin, gardé en bouche, jusqu'aux récepteurs du bulbe olfactif (voie retro-nasale). On appelle cela "grumer son vin".

O pour Odorat

Qu'est-ce que les arômes ?
Ce sont les odeurs identifiées par le nez : que ce soit en direct par la voie nasale ou par la bouche par la voie rétro-nasale.
On distingue trois sortes d'arômes:
les arômes primaires provenant du raisin lui même et de son cépage,
les arômes secondaires qui apparaissent au cours de la fermentation alcoolique
les arômes tertiaires qui apparaissent au cours du vieillissement du vin.

Quels sont les arômes fuités les lus courants rencontrés dans le vin ?
Fruits rouges: Cassis, Fraise, Framboise, Mûre
Fruits à noyaux: Abricot, Cerise, Pêche, Prune
Fruits à pépins: Pomme, Poire, Muscat
Fruits exotiques: Ananas, Banane et les agrumes : Citron, Orange et Pamplemousse
Fruits secs: Amande, Figue, Noisette, Noix, Pruneau, Raisin sec

Quels sont les arômes floraux les plus courants rencontrés dans le vin ?
Acacia, Aubépine, Chèvrefeuille, Fleur d'oranger, Giroflée, Iris, Jacynthe, Jasmin, Œillet, Pivoine, Rose et Violette.

Quels sont les arômes végétaux les plus courants rencontrés dans le vin ?
Bois, Cèdre, Champignon, Chêne, Citronelle, Feuille morte, Foin frais, Fougère, Herbacé, Mousse de chêne, Pin, Résine, Sous bois, Tilleul, Truffe, Verveine.

O pour Odorat

Quels sont les arômes d'épices et d'aromates les plus courants rencontrés dans le vin ?
Basilic, Cannelle, Girofle, Laurier, Menthe, Miel, Muscade, Poivre, Réglisse, Thym et Vanille.

Quels sont les arômes empyreumatiques les plus courants rencontrés dans le vin ?
Cacao, Café, Pain grillé, Pierre à fusil, Silex, Tabac, Torréfié.

Quels sont les arômes animaux les plus courants rencontrés dans le vin ?
Ambre gris, Cuir, Fourrure, Gibier, Musc, Venaison.

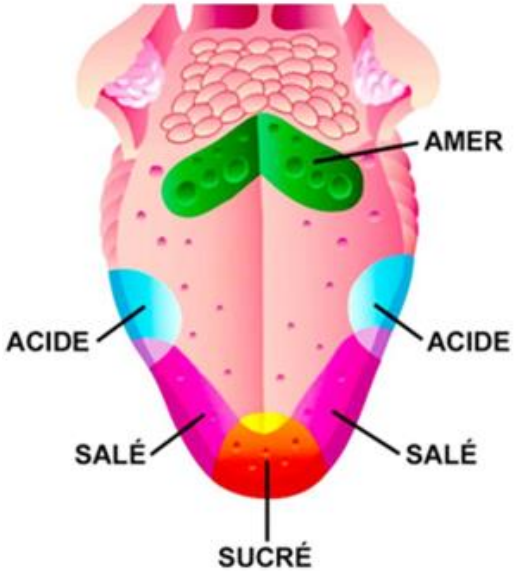
Quels sont les arômes désagréables rencontrés dans le vin ?
Bouchon, Moisi, Pourri et les chimiques:
Acétique, Souffre et Ethanol.

G pour Goût

Que doit révéler la première sensation en bouche ?
Déterminer si le vin est plutôt acide ou moelleux. L'acidité fait saliver, la bouche et rend les vins vifs et rafraichissant. La sensation est-elle décevante ou franche et intense ?

Qu'apportent les tanins au vin ?
Ils apportent la charpente du vin. Chez les vins jeunes les tanins traduisent un côté astringeant, une sensation de sécheresse en bouche. En vieillissant, les tanins se fondent avec le vin contribuant énormément au corps du vin. Ils déterminent aussi le potentiel de garde (vieillissement) du vin.

Que doit révéler la deuxième sensation perçue par les papilles gustatives ?
Les 4 saveurs fondamentales, sucré, salé, acide, amer et une cinquième découverte récemment l'umami (le délicieux). Les effets tactiles astringence, viscosité et tanin (l'équilibre du vin) ainsi qu'un effet thermique lié à l'alcool se révèlent également à ce stade de la dégustation.



G pour Goût

Qu'est-ce que l'équilibre du vin ?
L'équilibre : entre le fruit et le sucre, entre l'acidité et l'amertume: ces quatre paramètres doivent être en parfaite harmonie. Une acidité et des tanins en excès rendent le vin désagréable (astringent ou asséchant) et austère.

Qu'est-ce qu'on appelle le goût ?
Quand on parle de goût, on parle d'un ensemble de choses. C'est ce que l'on ressent en bouche, en associant les arômes avec les saveurs. Les textures ne font pas parties du goût, mais elles interviennen dans notre appréciation du "bon" ou du "mauvais", en rendant une sensation tactile agréable ou désagréable.

A quoi reconnait-on un grand vin ?
Un grand vin est parfaitement équibré. Il a de la personnalité, de multiples nuances aromatiques et parvient à exprimer au mieux son cépage et son terroir.

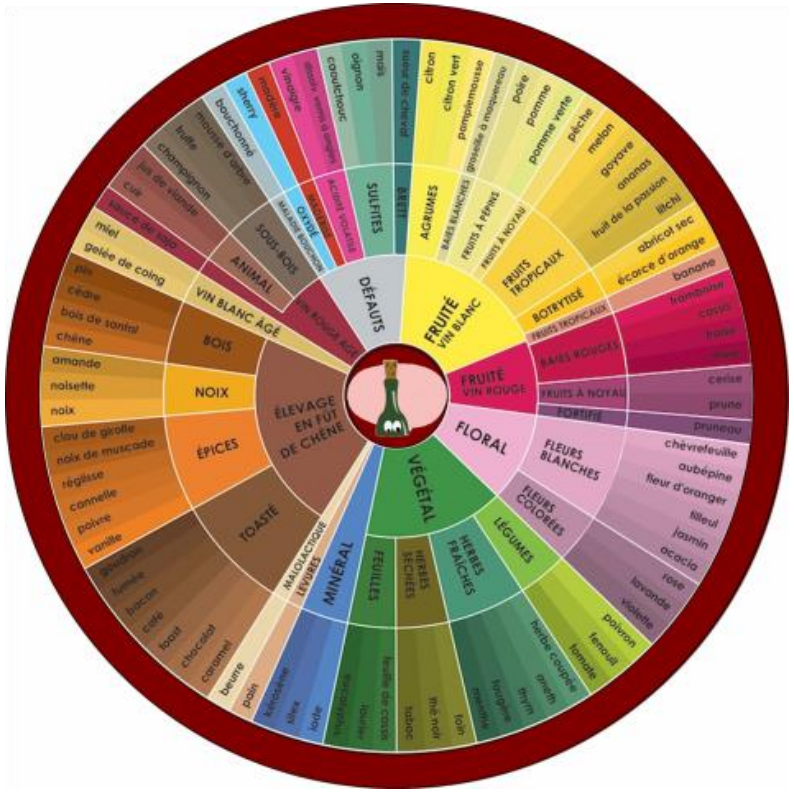
Qu'est-ce que la longueur en bouche?
Il s'agit de la persistance des arômes en secondes dans la bouche. Une fois votre gorgée avalée pendant combien de temps le plaisir perdure...

Comment mettre des mots sur les arômes

Première méthode :

Classification par Famille

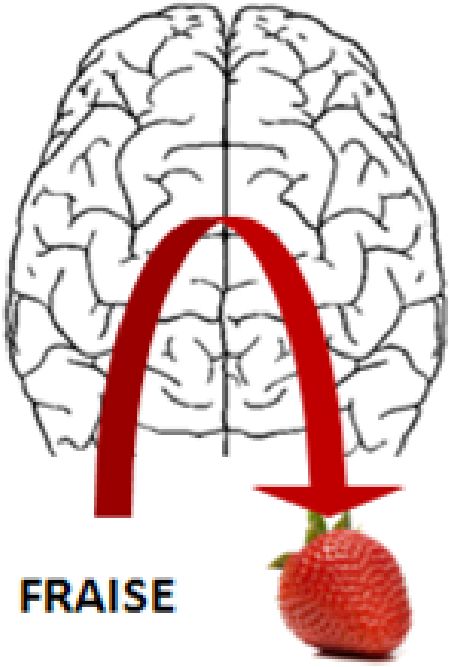
La Roue des arômes.



Deuxième méthode :

Le défilement

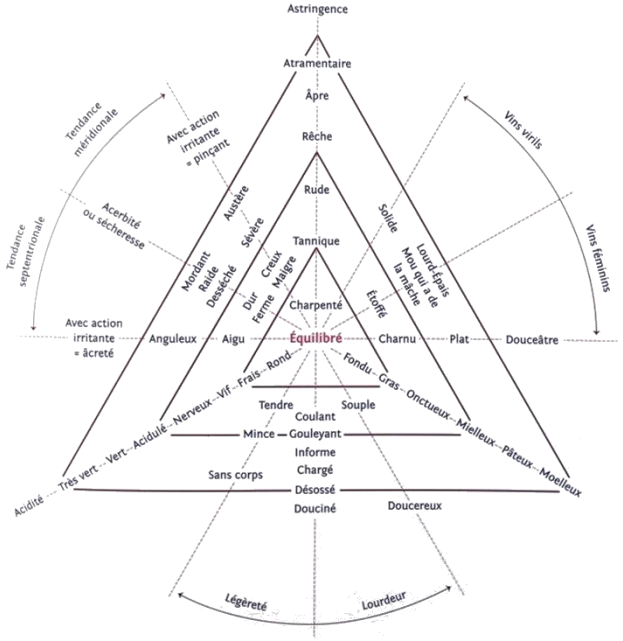
L'image mentale.



On passe du mot … à l'image mentale

Œnologie
Pratique

Le triangle de Vedel



Le triangle de Vedel

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 liquoreux).

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

Principalement apporté par son degré alcoolique, le moelleux du vin rouge vient équilibrer la somme de l'acidité et de l'astringence. Par exemple, à degré égal, un vin peu tannique comme un Primeur, peut supporter une acidité plus importante qu'un vin riche en tanins.

Un vin dont l'acidité est importante doit être équilibré par un degré alcoolique élevé, et un vin très tannique par une acidité relativement basse et une force alcoolique puissante. Mais surtout, les tanins doivent être considérés comme l'armature du vin, sa charpente. Si celle-ci est trop faible par rapport aux autres éléments, le vin pourra être jugé déséquilibré, car celui-ci s'écroulera comme un jeu de cartes.

Par contre, si la structure tannique s'avèrent trop lourde, le vin paraîtra certes solide, et armé pour traverser de nombreuses années, mais surtout austère et déséquilibré.

Le triangle de Vedel

L'ACIDITÉ

La température de service d'un vin affecte directement la perception de l'acidité: le froid la renforce, le chaud la neutralise.
L'acidité est indispensable pour l'équilibre d'un vin, sinon le vin manque de squelette et donne une sensation de mollesse.

LES TANNINS

Les tannins sont un peu les catalyseurs de la richesse et de la qualité d'un vin, ils permettent un vieillissement prolongé en gardant équilibre et harmonie. Lorsque le vin est à son apogée, on dit que les tannins sont souples voir fondus alors qu'il peuvent êtres durs, voir verts dans leur jeunesse.

LE MOELLEUX

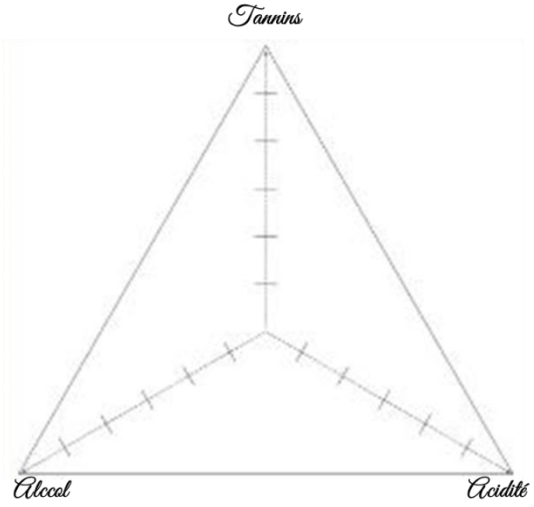
Ici il ne s'agit pas du vin moelleux situé entre un vin doux et un vin liquoreux, mais de la sensation en bouche du gras du vin, l'impression que le vin remplit la bouche ou qu'il la tapisse avec douceur.

Le triangle de Vedel

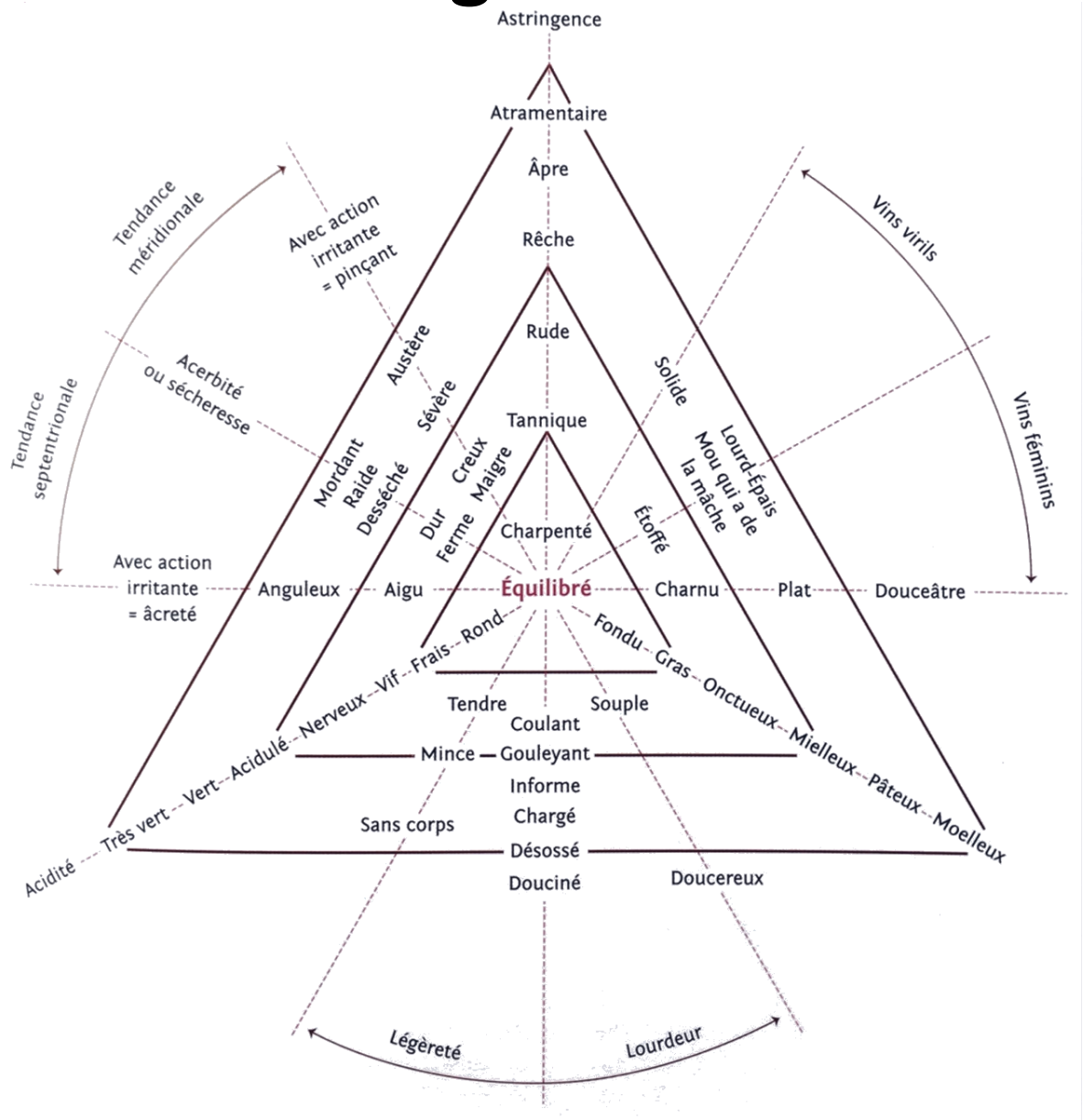
Le **Triangle de Vedel** permet de mieux mesurer les qualités et défauts d'un vin à travers des critères objectifs.

La notion d'équilibre est recherchée pour un vin lorsque l'on veut qu'il soit harmonieux, c'est pour cette raison que le triangle de Vedel permet de mieux hiérarchiser les vins sur des critères qui permettent selon les sensations de pouvoir qualifier le vin, ainsi un vin de qualité se situera dans la zone centrale.

A noter qu'un vin peut paraître déséquilibré s'il n'est pas bu ou dégusté à son apogée. En effet le temps agit fortement sur les tannins.



Le triangle de Vedel



Le triangle de Vedel

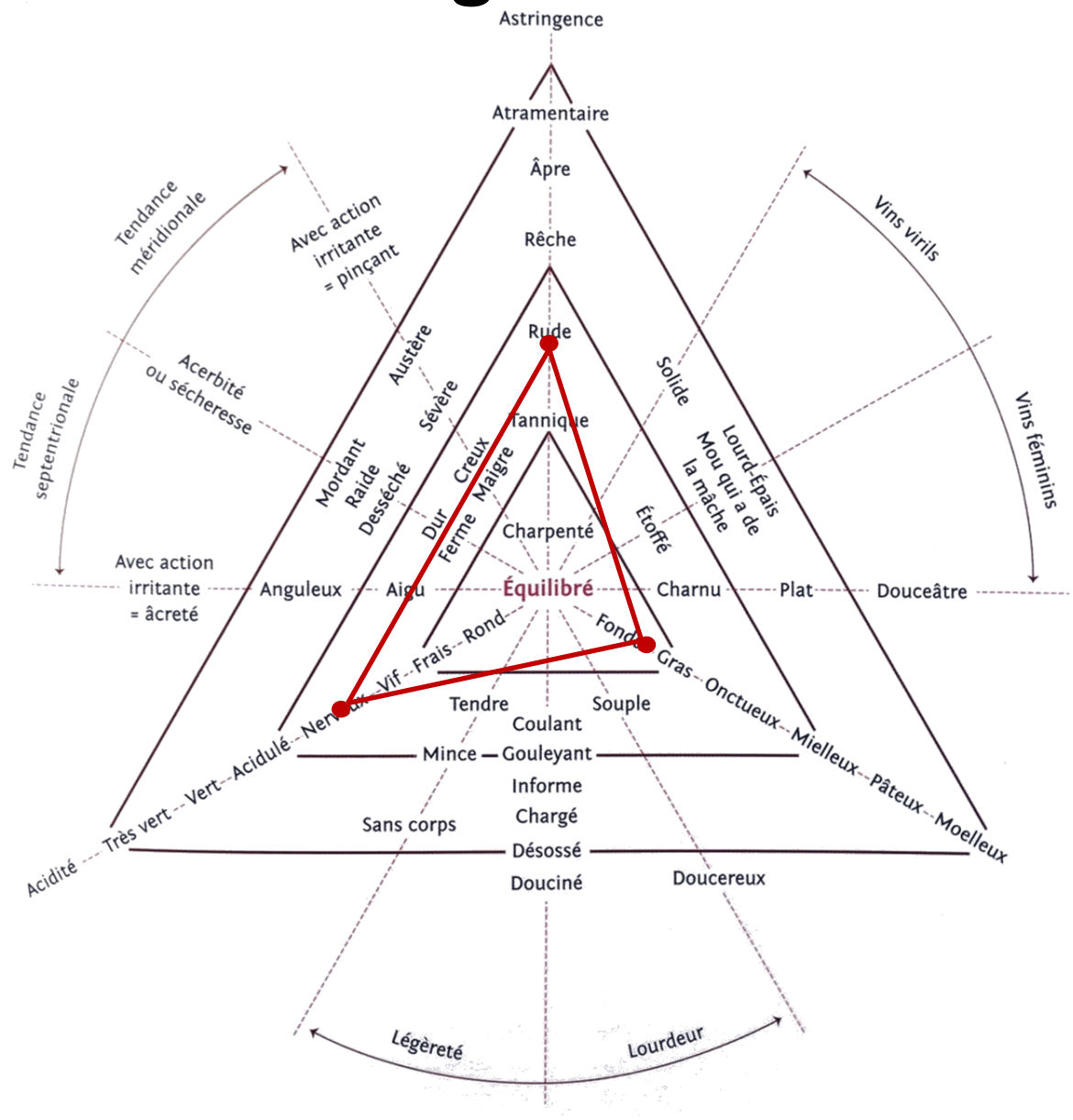
À GARDER

PRÊT À BOIRE

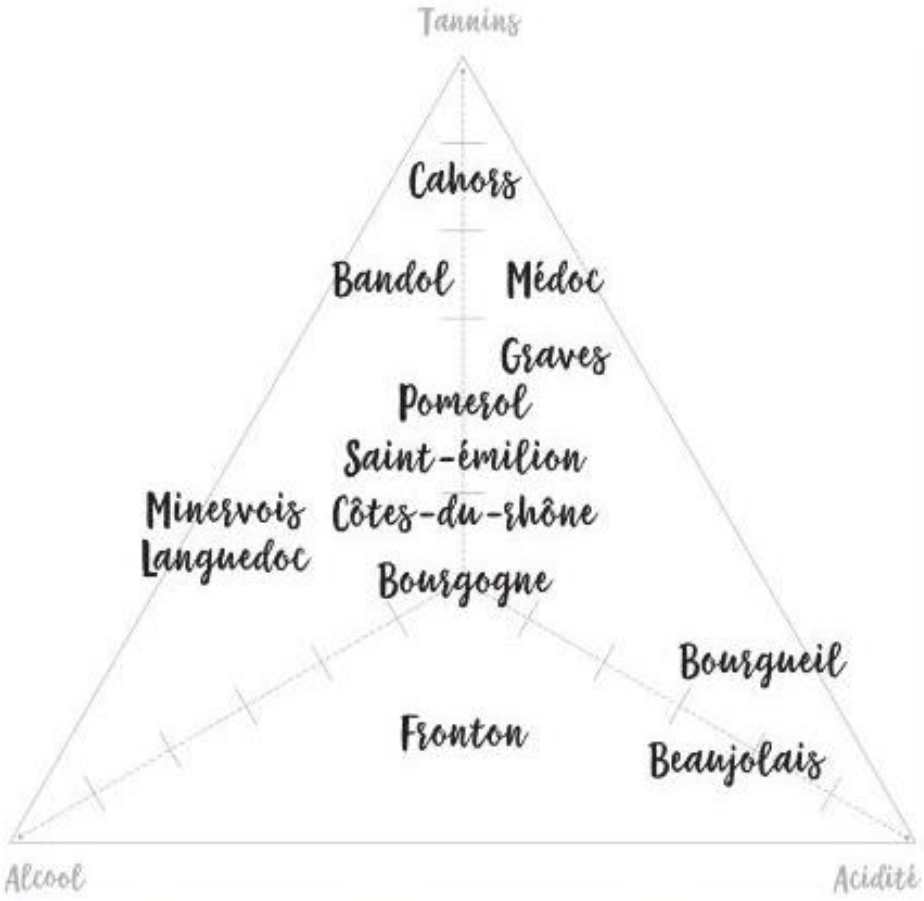
Le triangle de Vedel

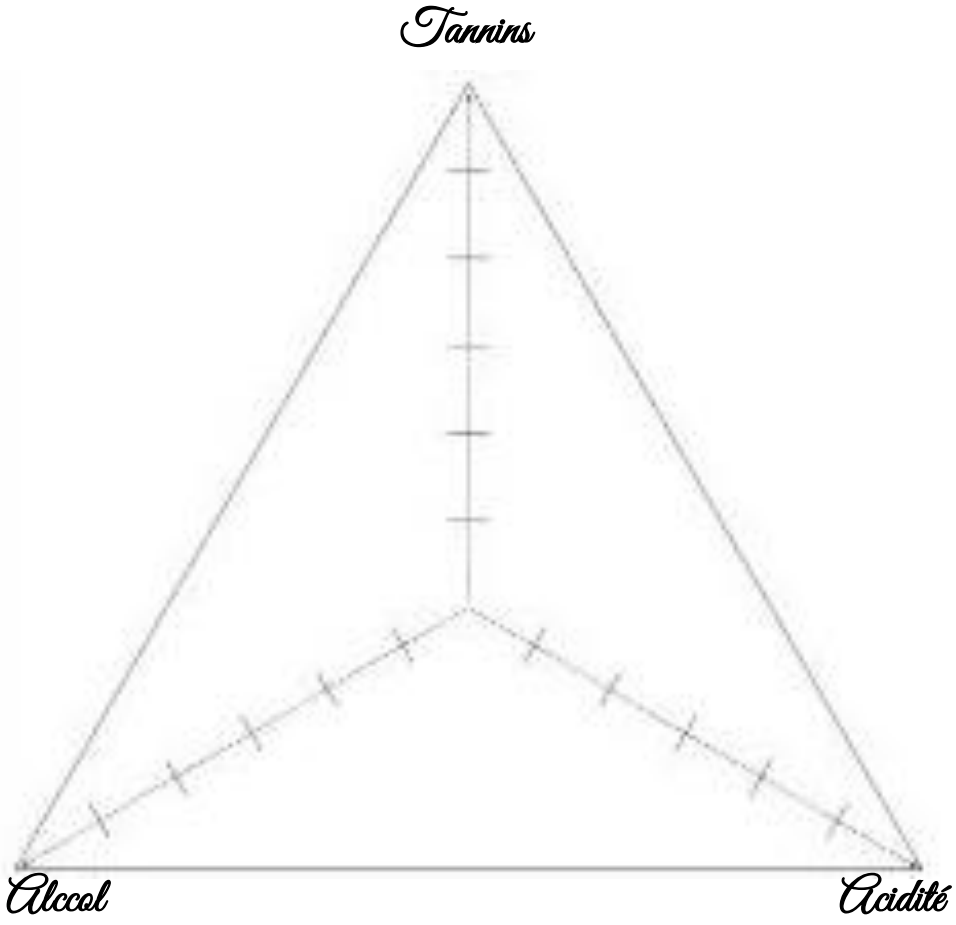
Exemple :

Saint-Émilion



Le triangle de Vedel





Œnologie
Pratique

10 mythes sur le vin

Un vin cher est forcément bon

Le bon vin est celui qui vous fait plaisir et qui correspond bien au contexte dans lequel il est consommé et ce n’est pas toujours un vin cher !
Comme pour tout produit, le prix d'un vin dépend de son coût de production, de la volonté de son producteur, de l’offre et de la demande. Pour certains vins, désormais convoites par des acheteurs du monde entier, le prix est même devenu spéculatif car certains vins sont très surévalués; c’est en bout de ligne une question d’offre et de.
C’est pourquoi certains vignerons, prenant avantage de la dynamique des marchés, produisent des « micro-cuvées », soit une marque de vin en très petites quantités, forçant certains types de consommateurs à surenchérir pour acquérir les rares fioles, ce qui cause une flambée des prix.

Pour information le coût de revient d’une bouteille est en moyenne de 3 € pour une exploitation de 25 ha ayant un rendement de 45 hl/ha, pour les grands crus le prix de revient oscille entre 9 et 12 €.
En 2021 le vin le plus cher est une bouteille Musigny Grand Cru du Domaine Leroy 2006 vendue 28 244 euros.

Un vin blanc ne peut pas vieillir

Même s'il n'a pas de tanins, le vin blanc sait résister au temps qui passe.
Churchill disait : « la première qualité d'un grand vin est d'être rouge ». On nous permettra de rectifier car il existe de très grands vins blancs, qui méritent également un passage en cave avant que d'être ouverts.
Pour n'en citer que quelques uns : les grands blancs d'Alsace et de Bourgogne, le vin jaune du Jura, les Champagnes millésimés, les blancs de Pessac-Léognan, de Vouvray et Montlouis, ceux du nord de la Vallée du Rhône, les grands de Provence, de Corse... Dans toutes les régions on peut en trouver !

L'acidité est l'épine dorsale du vin. Contrairement aux idées reçues, les vins blancs puissants, denses et amers offrent des perspectives de garde plus courtes que les vins blancs franchement affûtés, acides. L'acidité est en effet un remarquable antioxydant. La preuve ? Afin d'éviter que vos avocats ou champignons s'oxydent, qu'ils deviennent noirs, que faîtes-on ? On ajoute du citron !
Plus le vin sera acide, plus sa capacité de garde sera longue, tout comme sa longueur en bouche d'ailleurs. Et, plus le vin est clair et brillant, plus il est acide.

Un vin s'améliore en vieillissant

Tous les vins ne méritent pas une place en cave ! Le Côtes-du-Rhône acheté 4 euros au domaine il y a 10 ans est probablement une piquette aujourd'hui, sans parler de ce "petit rosé sympa" qui a déjà 5 ans. Certains vins sont faits pour être consommés dans leur jeunesse, au même titre que d'autres ont été élaborés pour vieillir de nombreuses années.
3 règles simples pour vous en sortir :

- Lisez la contre-étiquette
- Renseignez-vous sur son élaboration, soit sur Internet, soit chez le vigneron ou soit au caviste
- Ne mettez pas en cave de vieillissement une bouteille de moins de 10 euros

Evidemment, il y aura toujours des exceptions et des vins à 5 euros, par exemple, qui vieilliront avec élégance. Cela dit, dans l'immense majorité des cas, il reste fiable de se dire qu'un vin à prix bas ou moyen n'a pas été conçu pour passer des années en cave, mais plutôt pour donner du plaisir à ceux qui le consommeront dans les 2 à 3 ans après sa mise en bouteille.

D'après une étude scientifique, plus on vieillit….et plus on apprécie les vins évolués ! Car Plus l'on vieillit, plus notre salive a tendance à se raréfier et devient, par la même occasion, davantage concentrée. En moindre quantité dans la bouche, la salive ne diluerait plus autant les composés aromatiques d'un vin. Ce phénomène entraîne une libération accrue de molécules, qui finissent par atteindre le nez de la personne et influent sur son appréciation du nectar. En résumé, plus l'on vieillit, plus les modifications de notre salive nous permettent d'apprécier pleinement un vin.

Le vin encapsulé est moins bon qu'avec du liège naturel

Pendant longtemps, cette affirmation a été un fait plutôt qu'un mythe alors qu'à ses débuts la capsule dévissable était uniquement utilisée pour les boissons bas de gamme. Ce n'est plus le cas aujourd'hui. L'utilisation des formes alternatives de bouchage ne se limite plus aux vins bas de gamme : de plus en plus de vignerons produisant des vins haut de gamme joignent les rangs des promoteurs de la capsule dévissable.
Ainsi, PlumpJack de la vallée de Napa utilise la capsule dévissable pour son vin haut de gamme qui se détaille à 150 $ US la bouteille. Dans la même veine, André Lurton, du Château Couhins-Lurton à Bordeaux, vend dorénavant son vin blanc sous capsule dévissable.
De nos jours, la capsule dévissable gagne beaucoup de terrain : par exemple, 65 % des vins tranquilles (sans bulle) de la Nouvelle-Zélande sont dorénavant scellés par une capsule dévissable plutôt que par un bouchon de liège traditionnel.

Une étude, parue la revue Wine Spectator, a conclu que les bouchons vissés laissent passer 0,001 centimètres cubes d'oxygène par jour dans la surface embouteillée, au lieu des 0,1 cc pour les bouchons en liège!
Cela signifie que les capsules sont plus résistantes et laissent entrer moins d'oxygène avec le temps d'où un meilleur vieillissement des bouteilles.

Le vin rouge et le fromage sont faits pour s’entendre

L’association fromage et vin rouge est ancrée dans nos habitudes, comme si ces deux spécialités emblématiques de la France devaient forcément s'unir.
Pourtant, les tanins du vin rouge paraissent encore plus durs sous l'effet de l'acidité lactique du fromage. Pour faire court: mélanger un verre de lait et un verre de vin rouge est le moyen le plus simple d'obtenir du lait caillé (au vin rouge, certes).
Il y a là un problème d'amertume, d'austérité car le fromage est un produit gras et souvent doté d'une pointe d'acidité, qui ne fait que durcir les tanins du vin rouge. Il existe évidemment des exceptions à la règle (Mimolette, Saint-nectaire), mais le mariage avec un vin blanc est dans la grande majorité des cas ce qui réussit le mieux au fromage.
Profitez donc du fromage pour finir le vin blanc ouvert en début de repas!

Le poisson s’accompagne toujours de vin blanc

Le poisson, de la même façon que les fruits de mer, se marie effectivement mieux avec le vin blanc. Deux raisons justifient cet état de fait.

Premièrement, les protéines présentes dans le poisson sont différentes de celles présentes dans les viandes. Au contact de ces protéines, les tanins du vin rouge se durcissent et rendent l'expérience de dégustation moins agréable. Au contraire, un vin blanc sec va se lier avec le gras de la chair du poisson et apporter une réelle fraîcheur aux papilles.

Deuxièmement, les arômes et les saveurs des vins rouges sont bien différents de ceux des vins blancs. Pensez aux arômes des rouges : fruits rouges, fruits noirs, réglisse, violette, etc. Combien de recettes de poisson contiennent ce type de saveur ? Et au contraire, combien de recettes de poissons mettent à profit les arômes d’agrumes ainsi que des herbes aromatiques ? Le profil aromatique du vin blanc est naturellement plus adapté, même si cela n’est pas une règle valable pour toutes les association vin blanc - poisson.

Pour un accord mets/vins réussi, il est conseillé d'analyser le goût des mets et l'arôme du vin.

Par exemple, si vous décidez de cuisiner du poisson avec un peu de sel, d'huile d'olive et de citron, un sauvignon blanc aux agrumes ou un chardonnay au beurre fera sûrement un excellent travail. Si le poisson saumon est cuit à la vapeur dans une sauce aux mûres, il vaudrait mieux opter pour un vin rouge fruité. Le gout corsé du rouget s'accommode très bien d'un rouge, de même que le thon qui avec sa saveur puissante et sa texture rappelle celle de la viande.

Un vin sans soufre ajouté est un vin bio

Sur une étiquette, la mention « sans soufre ajouté » signifie qu'aucun soufre n'a été ajouté au cours de la vinification. c'est donc sans lien avec la façon dont la vigne a été cultivée. La charte de l'agriculture biologique autorise des teneurs maximales en soufre moins élevées que la législation de base, mais elle n'oblige pas à s’en passer totalement.

En fait, vin biologique et vin sans sulfites ajoutés sont deux types de process distincts. Les vins biologiques sont des vins qui portent un label.
Les sulfites sont des dérivés du soufre qui jouent un rôle majeur dans l’élaboration et la conservation du vin. Ils se retrouvent dans le vin par un effet naturel d’une part: les levures produisent des sulfites au cours du processus de fermentation alcoolique. Mais également par ajout manuel du vigneron à différentes étapes de la vinification pour jouer un rôle de conservateur et d’antioxydant.
La dénomination « vin sans sulfites ajoutés » répond en France à une réglementation européenne. Aucun label, aucune marque ne définit aujourd’hui les vins sans sulfites ajoutés.

Le Champagne est le roi des desserts

Parce qu'il est un symbole de fête, le champagne est souvent ouvert au moment du dessert, surtout lorsqu'il y a des bougies à souffler. C'est un fait indiscutable, c'est au dessert que l'on boit principalement le champagne, en France et aussi à l'étranger. Il en est ainsi depuis le XIXe siècle et il ne faut pas s'en indigner car c'est logique, le champagne étant indispensable pour les toasts et ceux-ci se portant généralement en fin de repas.

En ce qui concerne les possibilités d'appréciation du vin, le champagne est à sa place en fin de repas si on le choisit dosé. Mais c'est en général du brut que l'on verse, ce qui rend difficile la compatibilité du vin et du dessert.

Donc sur les desserts aux fruits peu sucrés, ça peut fonctionner : la fraicheur du champagne accompagne l'acidité de fruits. Mais sur les desserts au chocolat, la vivacité du champagne et son effervescence paraissent agressives.

Dans ce cas, réservez le champagne brut à l'apéritif!

Le Beaujolais ne se boit qu’en novembre

A cause du rite institué chaque troisième jeudi de novembre, tout beaujolais est assimilé au beaujolais nouveau, avec l'idée qu’il est éphémère.

La grande question, que l’on peut se poser, est : « Combien de temps pour conserver des Beaujolais Nouveaux ? ».
La réponse est en fait très simple. Les Beaujolais Nouveaux sont des vins et ils peuvent donc se consommer pendant des années. Une fois en bouteille, ils continuent d’évoluer. Si on attend plusieurs années, la fraîcheur des vins primeurs va s’estomper, pour laisser apparaître des arômes plus matures. Ce sera toujours un vin du Beaujolais, mais sans les caractéristiques d’un vin nouveau.

Un grand vin, ce n’est qu’une affaire de grand terroir

Un vin issu d’une vigne de plaine aura plus de mal à rivaliser avec un vin issu d'un coteau, dont le sol offre une géologie idéale pour l’alimentation et le drainage des racines des ceps. Mais le grand terroir ne fait pas tout seul le vin.

On peut considérer que le terroir, c’est le produit de la trilogie : climat - sol - vigne.

- Le climat : c’est l'ensoleillement, les pluies, leur régularité, les températures, la différence thermique jour-nuit, le vent, l'influence du trou dans la couche d'ozone, etc.
- Le sol : c’est la composition du sol, son origine, l'emplacement, le drainage, etc.
- La vigne : c’est le type d'encépagement, l'âge des vignes, leur orientation, leur densité, l‘état sanitaire, etc.

En combinant tout ça dans une trilogie, on créé un symbiose…. mais il n’y a pas de grand terroir sans grand savoir-faire !

Œnologie
Tournefeuille
Merci de votre attention