

EXPOSÉ

INTRODUCTION

Déguster, c'est d'abord être attentif, ensuite, c'est analyser, avec ordre, toutes les caractéristiques d'un vin. Plus qu'une méthode, la dégustation développe aussi un art de vivre. Déguster, c'est être curieux de tout ce qui fait le vin. Le climat, le terroir, le cépage, le millésime mais surtout l'art du viticulteur et du vinificateur.

Les différentes phases de la dégustation, que nous allons présenter, sont nécessaires et riches d'enseignement pour essayer de comprendre et d'apprécier la qualité d'un vin. Après avoir soigneusement examiné la bouteille (appellation, classement, millésime), le dégustateur commence l'analyse sensorielle. En observant son verre, il porte toute son attention sur la couleur, les reflets, la brillance, la limpidité, les éléments en suspension et le dégagement gazeux. Lors de l'examen olfactif, il note l'intensité du premier nez, la dominante, les autres familles d'arômes et la qualité du fruité. Après avoir mis le vin en bouche, il s'efforce de qualifier l'attaque, l'intensité, l'évolution en milieu de bouche, les arômes, la finale et la persistance aromatique intense.

Dans cet exposé, toutes les considérations s'adressent à la fois aux amateurs et aux professionnels. Nous consacrerons un premier chapitre aux conditions nécessaires pour une bonne dégustation ; le deuxième chapitre permettra d'analyser les informations mentionnées sur la bouteille ; les troisième, quatrième et cinquième parties décriront les étapes successives de la dégustation (examen visuel, olfactif et gustatif) ; le dernier chapitre apportera des informations complémentaires sur le service des vins.

CHAPITRE I

INTRODUCTION A LA DEGUSTATION

1.1. Définition du terme "dégustation"

Savoir déguster, c'est savoir goûter "juste" pour exprimer les qualités ou les défauts d'un produit. La dégustation est un plaisir. Elle est l'expression des résultats d'une analyse sensorielle. Art à part entière, elle provoque une satisfaction esthétique et intellectuelle.

Selon Michel Dovaz¹, la dégustation est la seule méthode d'évaluation qualitative des vins. Les analyses de laboratoire ne peuvent mesurer la qualité d'un vin et ne permettent pas de distinguer un grand cru d'un vin ordinaire. Depuis un demi-siècle, les techniques de dégustation se sont beaucoup développées. Les analyses sensorielles font appel à l'œil, au nez et à la bouche. Ces trois étapes de la dégustation font l'objet de protocoles précis.

Dans l'analyse visuelle entrent en jeu la limpidité, la brillance, la teinte et son intensité. L'analyse olfactive tient compte de la qualité des arômes, de leur multiplicité, de leur complexité et de leur intensité. En bouche, structure (constitution d'un vin, synonyme de charpente), équilibre, harmonie (équilibre et élégance) et longueur (persistance aromatique intense) sont autant d'éléments d'appréciation.

Les résultats des dégustations sont consignés sur des fiches. Les experts n'ont jamais pu se mettre d'accord sur un modèle de fiche unique. Dans les concours internationaux, la fiche conçue par l'Union internationale des œnologues² est la plus employée.

¹ Dovaz, Dictionnaire Hachette du Vin, Paris: Hachette, 1999, p V

² Paris, France

1.2. La traduction des perceptions au moyen du langage

1.2.1. La normalisation de la terminologie

La valeur d'un dégustateur ne dépend pas seulement de sa sensibilité mais aussi de son aptitude à décrire ses impressions. Il doit posséder un vocabulaire gustatif suffisamment étendu et précis pour exprimer ses sensations et motiver son jugement. La relation entre l'expression et la sensation, entre le mot et la qualité n'est pas toujours facile.

Tout n'est pas poésie dans le langage du dégustateur. L'entraînement et l'habitude permettent de créer un lien entre les impressions et le vocable employé. Il importe que les termes utilisés signifient la même chose pour tous, d'où un effort de normalisation de la terminologie professionnelle.

1.2.2. Le statut particulier du vocabulaire du vin

La terminologie est l'ensemble des termes employés spécialement dans un art, une science, une technique. Toute terminologie peut paraître quelque peu hermétique. Le vocabulaire de la dégustation souffre pourtant d'un statut particulier. Nul n'oserait, par exemple, remettre en cause le caractère complexe de la terminologie des voiliers. Le dégustateur est davantage la cible d'incompréhension. Si le lyrisme des amateurs de poésie bénéficie du préjugé favorable de la culture, celui des œnophiles est souvent blâmé : jugés trop matériels, les sens du goût et de l'odorat sont souvent privés de toute éducation. Peut-être est-ce parce que le vin est trop familier que les profanes ont tendance à ne pas prendre au sérieux le langage du dégustateur.

Il en est de la description gustative comme de l'explication de texte et de la critique d'art. Incapable de voir par lui-même, le néophyte s'étonne de la phraséologie. Un vocabulaire précis, expressif est cependant indispensable pour communiquer entre spécialistes. Connaître, c'est pouvoir nommer. Or, la description d'une odeur ou d'un goût est extrêmement difficile. Ce n'est pas une démarche naturelle car, dans notre jeunesse, nous avons appris peu de termes pour parler de ce que nous mangeons et de ce que nous buvons.

En règle générale, le dégustateur utilise des mots du langage courant dans un sens spécifique sans en créer de nouveaux (contrairement aux terminologies de la médecine, du sport, du commerce, de l'informatique, qui, eux, font parfois appel aux néologismes et aux emprunts de mots étrangers).

Pierre Poupon³ exprime parfaitement ce statut particulier du vocabulaire de la dégustation : "D'approximations parfois brillantes et imagées comme une improvisation poétique, le profane ne retient que le souvenir d'une élégante jonglerie verbale autour d'un verre. Il s'agit en fait d'un encerclement progressif et sincère, pour serrer de près l'insaisissable vérité."

1.2.3. La démarche scientifique

Des recherches scientifiques et techniques ont permis d'établir des méthodes d'appréciation des qualités et des défauts reposant sur l'analyse sensorielle.

Toute dégustation est caractérisée par cinq étapes :

- l'analyse par les sens
- la traduction de cette analyse au moyen du langage
- la comparaison des sensations perçues avec des normes classées en mémoire
- le rapport de ces sensations en fonction des dégustations antérieures
- la conclusion : ce vin est-il ou non conforme à l'appellation ?

1.3. Les difficultés de perception

Dans un premier temps, il peut s'agir de difficultés individuelles, chaque dégustateur possédant différents seuils de perception des sensations de base (sucré, salé, acide, amer). D'autre part, la dégustation peut être influencée par des facteurs externes tels que la salle de dégustation (couleur de la nappe, mode d'éclairage), le moment de la journée (la fin de matinée étant le meilleur moment pour déguster), l'accoutumance à un certain type de vin (tannique ou souple), la présence d'autres personnes (opinions ou mimiques), la forme des

³ E. Peynaud, J. Blouin, Le goût du vin, le grand livre de la dégustation, Troisième édition, Montrouge: Dunod, 1996, p 13

verres, l'ordre des vins dégustés, la température des vins ou les odeurs environnantes (parfums).

1.4.Règles pratiques pour réussir une dégustation

Il est de règle de commencer par les vins les plus légers, c'est-à-dire ceux qui excitent le moins les papilles. En règle générale, la dégustation se pratique dans l'ordre suivant : blancs, rosés, rouges. Un blanc sec doit précéder un moelleux et un liquoreux. En rouge, un vin jeune précède un vin vieux, un vin peu tannique précède un vin tannique, un vin peu alcoolisé précède un vin alcoolisé. Les vins doivent absolument être servis à une température convenable (entre 8 et 12° pour les vins blancs, 13° pour les vins rouges nouveaux, 15° pour les rouges légers, 18° pour les rouges plus corsés et plus vieux). Dans la mesure où il peut brûler les papilles de la langue, il faut savoir que le froid a tendance à effacer les bonnes, mais également les mauvaises sensations. *A contrario*, si le vin est dégusté à une température trop élevée, le dégustateur aura l'impression que l'alcool domine.

1.5.Thèmes des séances de dégustation

Chaque exercice doit satisfaire à une exigence particulière et être conduit en fonction de l'objectif visé.

1.5.1. Essais de différenciation et d'identification

Ces exercices permettent de comparer des vins entre eux, de déterminer une préférence, de contrôler l'influence des conditions expérimentales d'élaboration ou de conservation, de suivre l'évolution, de voir l'effet d'une addition, d'un traitement, d'établir des assemblages et des coupages. Cet exercice est également à la base des dégustations à l'aveugle, dont la règle est d'essayer de reconnaître un vin anonyme.

1.5.2. Essais d'appréciation et de classement

Ils consistent à comparer, à noter et à classer, suivant leurs qualités et leurs défauts, des vins appartenant, de préférence, à une même classe d'origine ou de valeur. Les essais d'appréciation et de classement concernent notamment les dégustations du contrôle officiel de la qualité. Ils sont également à l'origine des dégustations de concours sélectionnant les meilleurs vins en compétition. De manière générale, il s'agit d'apprécier la qualité commerciale d'un vin proposé à l'achat ou à la vente, en fonction de sa dénomination ou de sa marque.

1.5.3. Essais de dégustation analytique

Egalement appelés analyses gustatives descriptives, ces tests consistent à étudier et à répertorier la totalité des réactions sensorielles d'un vin, à les décrire et à les expliquer, dans la mesure du possible. Lors de ces essais, les dégustateurs utilisent un vocabulaire détaillé et précis, qui nécessite une codification particulière. La dégustation analytique est destinée à présenter des vins lors de cours d'œnologie ou à l'occasion de repas-dégustations.

1.5.4. Jugement final

Tout exercice gustatif doit conduire à un jugement par différence. La dégustation n'a de valeur que si elle est comparative. Les vins ne peuvent être jugés que par rapport aux autres vins de leur appellation et de leur millésime.

1.6. Exemples de fiches de dégustation

1.6.1. Fiche d'Anne Romillat

Anne Romillat, professeur d'œnologie à l'ADAC⁴ (Ateliers d'Expression Culturelle et de Voisinage), a rédigé une fiche particulièrement adaptée aux exigences modernes de dégustation. Etant donné que les arcanes (appelées également jambes, larmes, pleurs ou coulures) dépendent davantage de la façon dont le verre a été lavé et essuyé, que de l'onctuosité du vin, les observations relatives aux arcanes ont été supprimées. Dans la mesure

⁴ Les cours de l'ADAC ont lieu 30, rue Erard, 75012 Paris

où nous utilisons cette fiche depuis trois ans, c'est sur ce modèle que sera basé l'ensemble des termes employés dans cet exposé.

1.6.2. Autre exemple de fiche ⁵

EXAMEN VISUEL :

- Surface du vin : brillant - mat - terne - irisé
- Limpidité du vin : transparent - limpide - flou - louche - troublé
- couleur, nuances et reflets du vin :

jaune :	rosé :	rouge :
incolore	clair	léger
pâle	pâle	violacé
vert	vif	rubis
paille	cerise	pourpre
doré	framboise	grenat
or	carminé	noir
ambré	jaune	tuilé
brun	ambré	acajou
	tuilé	brun

- L'intensité de la couleur : marquée - intense - vive - forte - profonde
- Fluidité / viscosité (description des larmes) :
- Effervescence :

EXAMEN OLFACTIF :

- Intensité des arômes dégagés : inexistante - faible - moyenne - forte
- Qualité globale du vin :
 - superposition des arômes : arôme - unique - mélange - franc - simple - complexe
 - finesse du nez : grossier - ordinaire - fin - très fin
 - caractère du nez : végétal - floral - fruité - épicé - animal - autres

Observations plus précises :

EXAMEN DU VIN EN BOUCHE :

- Saveurs de base dans l'ordre de leur succession :
- Autres perceptions :
 - Niveau d'astringence :
 - chaleur de l'alcool :
 - consistance, structure :
 - pétillant :
- Arômes en bouche :
 - intensité :

⁵ Wine searcher, <http://www.winevin.com/français/wine/ficheExpl.htm>, consulté le 08 janvier 1999

qualité :
caractère :

- Equilibres et dominantes :
- Persistance aromatique :

CONCLUSIONS :

1.7. Evolution du vocabulaire de la dégustation

Pour être en mesure de communiquer son appréciation à autrui, le dégustateur doit employer un vocabulaire descriptif juste et précis. Le langage étant éminemment subjectif, il lui est parfois difficile de se faire comprendre. Pour s'exprimer avec justesse, le dégustateur doit connaître un très grand nombre de termes et d'expressions spécifiques.

L'œnophile doit également s'adapter aux évolutions sémantiques (se reporter aux entretiens en annexe). On parlait autrefois de cuisse pour désigner un vin charnu, avec de la rondeur : sans doute jugé trop sexiste, ce terme a aujourd'hui disparu. Il est de plus en plus fréquent de relativiser la signification des jambes. Certains œnologues ont d'ailleurs décidé de supprimer la case qui leur était réservée dans les fiches de dégustation.

CHAPITRE II

L'EXAMEN DE LA BOUTEILLE

2.1.L'appellation

2.1.1.L'appellation d'origine contrôlée (A.O.C.)

Les conditions de production conférant une notoriété qualitative à l'appellation A.O.C. sont les suivantes :

- La délimitation : la définition d'une A.O.C. repose sur la production de vins issus d'un terroir délimité géographiquement.
- L'encépagement : à chaque A.O.C. est associée une définition d'un encépagement spécifique et traditionnel (variétés de plants de vigne autorisées pour chaque appellation).
- Le rendement : quantité et qualité étant contradictoires, le rendement des vignes productrices d'A.O.C. est limité pour chaque appellation.
- Le titre alcoométrique volumique minimum naturel : étant donné qu'il n'est possible de faire de bons vins qu'à partir de raisins bien mûrs, la richesse minimale de sucres en dessous de laquelle les raisins ne peuvent contribuer à l'élaboration de vins A.O.C. est strictement définie pour chaque appellation.
- Les pratiques culturales et de vinification : ces pratiques reposent sur les "usages locaux, loyaux et constants"⁶. Au cours de ces dernières décennies, elles ont parfois été améliorées grâce au progrès technique mais elles ne sont, en aucun cas, venues modifier l'originalité du vin.
- Autres réglementations : certains vins spécifiques (vins effervescents, vin jaune du Jura, vins doux naturels...) nécessitent des pratiques de vinification codifiées très particulières.

⁶ Décret publié au Journal Officiel après décision de l'INAO (Institut National des Appellations d'Origine)

2.1.2. Les vins délimités de qualité supérieure (VDQS)

En 1935, lorsque ont été créées les A.O.C., certaines régions viticoles productrices de vins de qualité (notamment dans le sud de la France) ne disposaient pas d'une notoriété suffisante pour accéder au statut d'appellation contrôlée. Noyées dans une production de masse de vins de table, elles risquaient de plonger dans l'anonymat, c'est pourquoi la loi de 1949 a créé une nouvelle catégorie dénommée Vins Délimités de Qualité Supérieure (V.D.Q.S). Toutefois, les crus étaient choisis parmi les meilleurs vins des régions et devaient obligatoirement subir un examen analytique et organoleptique pour obtenir le label VDQS, examen auquel les A.O.C. ne seront contraintes qu'à partir de 1974.

Gérés à partir de 1955 par l'INAO (Institut National des Appellations d'Origine)⁷, les VDQS répondent à des règles de production et de suivi de plus en plus proches des celles des A.O.C. Depuis 1970, de nombreux VDQS, notamment méditerranéens (côtes-du-roussillon, corbières, minervois, coteaux-du-languedoc, costières-de-nîmes, coteaux-d'aix-en-provence, côtes-du-lubéron, côtes-de-provence), ont accédé à l'A.O.C.

2.1.3. Les vins de pays

La catégorie "vin de pays" a été créée par le décret du 13 septembre 1968 pour distinguer les meilleures productions de vins de table. A l'instar des A.O.C., les vins de pays sont soumis à une dégustation d'agrément gérée par l'Onivins (Office national interprofessionnel des vins)⁸. Ils peuvent recevoir trois types de dénomination selon l'extension de leur aire de production :

- les dominations régionales qui regroupent plusieurs départements (vin du pays d'Oc, par exemple) ;
- les dénominations départementales au nombre de 39 ;
- les dénominations de zone qui correspondent à 96 aires géographiques ou historiques.

En règle générale, les vins de pays sont des vins authentiques, reflétant particulièrement bien leur terroir.

2.1.4. Les vins de table

⁷ 138, avenue des Champs-Élysées, 75008 Paris

⁸ 232, rue de Rivoli, 75008 Paris

Ces vins sont obtenus à partir de vignes hautement productives. Les vins de table français sont principalement produits dans le Midi de la France et assemblés parfois avec des vins d'autres pays. La mention "vin de l'Union européenne" signifie que les raisins ont été récoltés dans un pays et vinifiés dans un autre. Les noms de cépages et l'indication d'un millésime sur l'étiquette sont interdits, de même que les termes "château", "moulin", "domaine" et toute autre dénomination pouvant prêter à confusion avec les vins de pays et les vins d'appellation d'origine contrôlée.

2.2. Les classements

Au sein d'une même région viticole, les classements peuvent hiérarchiser la qualité des vins produits. En Bourgogne, la classification s'applique à l'échelle des parcelles de vigne, et non à une propriété viticole.

En 1855, un classement des vins de Bordeaux est effectué pour la foire universelle de Paris. Les négociants prennent pour critère de classement le prix de vente des vins. Les meilleures propriétés viticoles sont ainsi hiérarchisées en premier, deuxième, troisième, quatrième, cinquième grand cru pour les vins rouges. Les vins blancs de Sauternes et de Barsac sont ordonnés en premier grand cru, premier cru, second cru. Ce classement, toujours en vigueur, est pertinent car les prix d'achat de l'époque illustraient déjà la qualité des terroirs. Les meilleurs saint-émilion sont classés depuis 1955 en premier cru et grand cru ainsi que les graves, depuis 1959. Seule la classification des crus saint-émilion est révisée tous les dix ans.

2.3. Le millésime

Un tableau des millésimes permet de repérer très rapidement les grandes et très grandes années. Il ne faut pas accorder trop d'importance à la notion de millésime. Dans la plupart des cas, même dans des conditions de vendange épouvantables, un bon vigneron parviendra toujours à sauver une partie de son vin. Néanmoins, il est vrai que la durée de vie d'un mauvais millésime sera plus courte que celle d'une grande année.

2.4.Le climat

2.4.1. L'importance du climat

La vigne donne ses meilleurs résultats dans les parties chaudes des climats tempérés car elle a besoin de chaleur pour que ses raisins mûrissent et elle est sensible aux fortes gelées d'hiver.

Tous les éléments du climat ont une incidence sur le type de vin et en particulier :

- la température : les fortes gelées hivernales (inférieures à - 15° C) peuvent provoquer la destruction partielle ou totale de la souche et les gelées de printemps causent souvent des dégâts importants. Pour mener à bien son cycle, la vigne a besoin de lumière et de chaleur.
- l'eau : le facteur eau tient une place capitale car il assure diverses fonctions dans la plante (métabolisme) et dans la liaison sol-plante (alimentation en sels minéraux).

2.4.2. L'influence du climat sur la constitution du raisin

- La richesse en sucre : plus le climat sera chaud pendant la période estivale, plus les raisins seront riches en sucre.
- L'acidité : plus le climat sera frais pendant la période estivale, plus les raisins seront acides.
- Les tanins (composés phénoliques ayant pour propriété d'être plus ou moins astringents) : plus le climat sera chaud pendant la maturation, plus les raisins seront riches en polyphénols (tanins).

2.5.Le sol

Le sol joue un rôle fondamental dans l'expression de l'originalité et de la qualité du vin, les sols où les racines disposent d'un volume important étant les plus favorables à la vigne. Les viticulteurs ont également remarqué que plus les conditions sont difficiles, plus la vigne est vigoureuse et susceptible de donner des vins de qualité.

2.6.Le cépage

Il existe une relation très forte entre le caractère du vin élaboré et son cépage.

2.6.1. L'encépagement méditerranéen

Le climat méditerranéen est un climat d'excès. Pour remédier aux déséquilibres, les vignerons jouent sur la complémentarité de certains cépages. Ainsi, chaque vin de qualité produit dans les régions méditerranéennes sera obtenu par l'assemblage de plusieurs cépages à caractère complémentaire.

Cépages noirs :

- Le grenache : coloré, assez aromatique, souple en acidité, rond et gras, généreux en alcool et corsé ; cépage essentiel des A.O.C. côtes-du-rhône et châteauneuf-du-pape, on le rencontre également dans tout le Languedoc.
- Le carignan : donne des vins colorés, légèrement aromatiques, avec des tanins assez durs ; cépage de structure qu'il convient d'assembler avec des cépages apportant moelleux et arômes.
- Le cinsault : léger en couleur, élégant et parfumé (floral), très souple en bouche et peu tannique ; résiste mal au vieillissement ; cépage de base pour élaborer des vins rosés ou rouges de type primeur.
- Le mourvèdre : résultats remarquables notamment à Bandol ou Châteauneuf-du-Pape ; vins très colorés, charpentés et tanniques ; d'un point de vue aromatique, cépage dont les vins ne s'ouvrent qu'après dix-huit mois d'élevage ; les arômes de vieillissement sont alors intenses et somptueux à caractère sauvage, végétal, réglisse, cuir et épices ; cépage de structure et de garde.
- La syrah : en phase de jeunesse, parfums à caractère floraux et fruités ; notes poivrées et cuirs apparaissent avec un certain élevage ; charpenté et tannique, ce vin sera très résistant à l'oxydation.

Cépages blancs :

- La clairette : donne des vins riches en alcool, assez gras ; bon élément de base pour l'élaboration de vins blancs de qualité.
- L'ugni blanc : donne des vins peu aromatiques, frais à vif en acidité et ferme en moelleux.
- Le grenache blanc : donne un vin aromatique frais et fondu.
- Le bouboulenc : apporte de la fraîcheur et des arômes très persistants.
- La roussanne : donne des vins fruités, riches en alcool.
- La marsanne : donne des vins à caractère discret dans leur phase de jeunesse et à caractère floral dans leur maturité ; ses parfums évoluent également très favorablement en cours de vieillissement (cire, miel) ; en bouche, elle donne des vins souples, gras et ronds.
- Le viognier : cépage originaire de la région de Condrieu, demande une forte maturité pour s'exprimer ; donne des vins à parfums de jeunesse très caractéristiques (pêche, abricot) ; en bouche, le moelleux domine nettement ; vin de grande classe qui nécessite une vinification très attentive pour exprimer toutes les subtilités de ses parfums.

2.6.2. L'encépagement originaire du Bordelais

Cépages noirs :

- Le merlot : vins très colorés, assez ronds et gras avec des arômes à caractère fruité, sous-bois, cuir ; tanins souples et élégants sur les sables et sols calcaires de Saint-Emilion et Pomerol, plus fermes sur les argilo-calcaires du Médoc et des Graves ; se répand actuellement dans le vignoble méridional car il apporte moelleux, couleur et arômes.
- Le cabernet franc : aromatique avec des notes végétales et de fruits rouges ; tanins assez souples qui confèrent à l'ensemble une typicité bien affirmée.
- Le cabernet sauvignon : vins aromatiques qui évoluent favorablement au cours du vieillissement avec une constitution à la fois puissante et douce ; aspect sévère mais distingué ; cépage de la région des grands crus classés du Médoc et des Graves.

Cépages blancs :

- Le sémillon : sensible à la pourriture noble, il participe avec le sauvignon à la production des grands vins liquoreux de Sauternes.
- Le sauvignon : produit des vins secs de grande classe possédant une couleur dorée ; ce cépage s'est aussi bien adapté dans le Val de Loire et particulièrement à Sancerre où il

donne des vins fins et délicats, frais et parfumés (fleurs blanches, feuille de cassis, pierre à fusil).

2.6.3. L'encépagement originaire du Val de Loire

Cépages blancs :

- Le chenin : cépage à double utilisation par rapport à la date de la récolte ; dans le cas d'une récolte à maturité optimum, il donne des vins secs et fermes (arômes floraux) ; en cas de vendanges tardives, il peut donner des vins liquoreux de grande classe (coteaux-du-layon, quarts-de-chaume).
- Le muscadet : vins secs très vifs, acides.

2.6.4. L'encépagement originaire de Bourgogne

Cépages rouges :

- Le gamay : vinifié à la "beaujolaise" avec une cuvaison courte, il donnera des vins primeurs très aromatiques (fruits rouges et banane), frais, légers et gouleyants ; vinifié en macération plus longue, il donnera des vins plus étoffés, plus charnus.
- Le pinot noir : ce cépage donne des vins à arômes riches et évolutifs (tonalité fruitée évoluant souvent vers des notes animales) ; tannique et généreux, il affectionne particulièrement les sols argilo-calcaires de la Cote d'Or ; vinifié en blanc, il participe à l'élaboration des vins de Champagne.

Cépages blancs :

- Le chardonnay : donne des vins aromatiques dont le caractère floral évolue très favorablement au cours du vieillissement vers des nuances d'arômes plus lourds (cire d'abeille, miel, épices) ; en bouche, la structure va d'un vin sec (chablis) à dominante acide, à un vin gras et soutenu (meursault, Montrachet) ; dans les conditions bourguignonnes, plus il est récolté sur des terroirs calcaires et froids, plus il a un caractère vif et léger.
- L'aligoté : cépage plus ordinaire que le chardonnay ; produit des vins secs, assez neutres aromatiquement, agréables et à boire jeunes.

2.6.5.L'encépagement originaire d'Alsace

Les vins d'Alsace portent généralement le nom des cépages dont ils sont issus. À l'exception d'une très faible production de vins rosés et rouges élaborés à partir du pinot noir, tous les cépages alsaciens sont élaborés à partir de cépages blancs.

- Le sylvaner : donne un vin léger, frais et fruité avec quelquefois un dégagement de gaz carbonique ; vin agréable à boire dans sa jeunesse.
- Le riesling : cépage le plus noble et le plus fin de la production alsacienne ; donne des vins aux parfums végétaux, floraux, subtils, fins et très caractéristiques ; possède une acidité assez marquée mais souvent bien équilibrée par le moelleux ce qui donne beaucoup d'ampleur à l'ensemble ; ses vendanges tardives permettent d'obtenir des vins riches et amples de grande classe.
- Le gewurztraminer : donne des vins très aromatiques, avec des parfums typés à caractère riche et complexe que l'on peut décomposer en notes florales, fruitées (fruits exotiques, litchis en particulier), et épicées ; en bouche, ce cépage présente un équilibre tout en puissance où domine le gras et la rondeur ; récolté tardivement, il donne des vins de très grande classe ; pour certains millésimes exceptionnels, ce cépage peut être atteint de pourriture noble et donner des vins dits sélection de grains nobles très riches et moelleux qui supportent un long vieillissement.

2.7. L'art du vigneron

2.7.1. Les vendanges

On pourrait penser que la date des vendanges est facile à déterminer et que le vigneron récolte quand le vin est mûr. Or, le raisin est un fruit complexe et au moindre retard, l'acidité commence à tomber, le vin devient plus mou et ne se conservera pas. Si le raisin est ramassé trop tôt, la saveur sera dominée par l'acidité des vins blancs et l'astringence des vins rouges. Aujourd'hui, le raisin est en général vendangé plus tard qu'auparavant afin de conférer plus d'ampleur au vin.

Dans certaines régions, comme en Champagne, la cueillette à la machine est interdite. La cueillette manuelle est plus respectueuse et permet une sélection des raisins, c'est pourquoi elle domine encore dans le Bordelais et en Bourgogne.

2.7.2. La viticulture biodynamique

Il y a quelques années, la viticulture organique était encore mal vue. Au début des années 90, de grands producteurs français s'y sont intéressés et certains l'ont adoptée. Ainsi, certains secteurs du célèbre domaine Leflaive de Puligny-Montrachet sont déjà à mi-chemin de la conversion. Selon les principes de viticulture biodynamique, il faut sept ans pour que la terre se débarrasse des déchets d'engrais et autres produits de synthèse.

Selon Nicolas Joly, producteur de la Coulée de Serrant (A.O.C. de la Loire), la fonction première de cette méthode est "d'aider la vie du sol en renforçant ses liens avec le système solaire et son arrière-plan cosmique"⁹. En pratique, cela correspond à refuser tout plant obtenu par clonage et à travailler la vigne en harmonie avec la lune et les étoiles. Aussi ésotérique que cela puisse paraître, les vignerons appliquent en réalité ces techniques depuis la nuit des temps en veillant, par exemple, à effectuer la mise en bouteilles en fonction de la position de la lune.

2.8. La vinification

2.8.1. Principes généraux

La réglementation communautaire définit la vinification comme la transformation en vin par la fermentation alcoolique totale ou partielle de raisins frais, foulés ou non (lors du foulage mécanique, les raisins passent par une machine qui n'écrase pas fortement la baie mais la déforme, l'aplatit, fait éclater sa peau ; à l'ancienne, les raisins sont piétinés dans une cuve ouverte), de moûts de raisins partiellement fermentés, de jus de raisin concentré ou de vins nouveaux encore en fermentation.

D'une manière générale, les vinifications reposent sur deux grands principes.

⁹ J. Simon, Le vin, Paris : Sélection du Reader's Digest, 1994, p 87.

- La très grande majorité des cépages de qualité (rouges ou blancs) possèdent des baies à jus incolore, les pigments colorants étant contenus dans la pellicule. Ainsi, à partir de raisins rouges, on pourra obtenir par macération plus ou moins longue des vins rouges et rosés, ou bien par pressurage direct, des vins gris ou même des vins blancs (champagnes).
- Les levures responsables de la fermentation sont inhibées et cessent leur activité dès que le vin contient plus de 16% volume d'alcool. Par conséquent, un vin titrant 16% est stable même s'il contient encore des sucres fermentescibles (vins de liqueur, vins doux naturels).

2.8.2. Vinification en rouge

La vinification en rouge repose sur la macération plus ou moins longue des parties solides (pellicules, pépins et éventuellement rafles), dans le jus issu de la pulpe des baies. Dès leur arrivée à la cave, les raisins sont foulés afin de laisser s'écouler le jus de goutte. Le raisin peut également être éraflé ou égrappé : les rafles sont séparées des baies et éliminées de façon à éviter le caractère herbacé qu'elles peuvent communiquer.

Le moût est ensuite mis en cuve pour la fermentation, après avoir été sulfité (adjonction d'anhydride sulfureux pour sélectionner les levures les plus acides et protéger la couleur). Au cours de la fermentation, on procède à des remontages (opération visant à prélever du moût de raisins rouges au bas de la cuve et à le réintroduire en haut) plus ou moins nombreux en fonction du type de vin rouge recherché (vin léger ou vin de garde). Le vin finit ensuite sa fermentation alcoolique, puis subit une fermentation malo-lactique qui, en dégradant l'acide malique en acide lactique, assouplit le vin. Le vin est enfin clarifié, puis élevé en bouteille, en cuve ou en barrique.

2.8.3. Vinification par macération carbonique

Elle s'applique à des vendanges rouges ramassées en grappes entières et versées directement dans une cuve préalablement remplie de gaz carbonique. Dans cette atmosphère anaérobie (dépourvue d'oxygène), les grains de raisin subissent une fermentation à l'intérieur des baies.

2.8.4. Vinification en blanc

A la réception des vendanges, deux voies s'offrent au vinificateur :

- soit il procède à un foulage léger suivi d'un égouttage (écoulement naturel du jus)
- soit il procède à un pressurage direct en grains entiers (pression exercée sur les raisins).

Le jus est ensuite sulfité (ajout d'anhydride sulfureux), puis débourbé soit par débourbage statique (séparation des bourbes, éléments solides, et du moût, par sédimentation spontanée, les bourbes tombant au fond de la cuve sous l'action de la pesanteur), soit par centrifugation. Il subit alors une fermentation alcoolique, en général à 18 ou 20°C.

2.8.5. Vinification en rosé

Les vins rosés sont en général élaborés par égouttage ou pressurage direct (techniques de la vinification en blanc sur des raisins rouges).

2.8.6. Vinification en vin doux naturel

Lorsque la moitié environ des sucres a été transformée en alcool, on procède à une adjonction d'alcool neutre à 96% volume minimum de façon à stopper la fermentation et à conserver de 50 à 125 g/l de sucres non transformés. Pour les vins doux naturels rouges, l'adjonction d'alcool se fait, soit sur du jus de goutte (jus recueilli après l'égouttage), soit directement dans la cuve qui contient encore les parties solides : on parle alors de mutage sur grain, méthode utilisée pour les grands banyuls.

2.8.7. Vinification biologique

Corollaire d'une vigne sans engrais chimiques, la vinification biologique s'est popularisée dans les années 80. En 1993, l'Union européenne a donné un statut légal un peu flou au vin biologique. Une multitude d'associations tentent actuellement de se mettre d'accord sur des normes mais la tâche n'est pas aisée. En théorie, seuls des produits d'origine organique, donc non synthétiques, doivent être utilisés d'une part pour l'élevage de la vigne et d'autre part pour l'élevage du vin.

2.8.8. Élevage en fût de chêne

La plupart des vins de qualité passent de quatre à vingt-quatre mois dans des tonneaux de chêne neuf (225 litres). La France a la chance d'avoir le meilleur chêne à vin dans ses forêts

de l'Allier, du Nivernais et du Limousin. Le chêne donne du parfum (surtout de vanille) et du tanin et comme il est légèrement poreux, il permet des échanges entre le vin et l'air.

Plus il est jeune, plus le tonneau apporte au vin. Après quatre passages de vins, il n'a plus beaucoup d'éléments à offrir. Autre point important, le brûlage, auquel sont soumises les douelles (planches formant le corps d'un tonneau) pour être cintrées. Plus on brûle le chêne, plus la barrique donnera des arômes empyreumatiques (arôme rappelant l'odeur des matières organiques chauffées, séchées, brûlées, torréfiées, comme le pain grillé, par exemple).

Aujourd'hui, le tonneau redevient à la mode pour le meilleur lorsqu'il sublime les grands crus, et parfois pour le pire lorsqu'il s'agit de maquiller les défauts d'un vin par les arômes du bois. Dans la mesure où l'Américain Robert Parker¹⁰ apprécie ces notes grillées et épicées, et où il exerce une influence considérable sur les autres critiques et parfois sur les viticulteurs, les arômes issus du bois font aujourd'hui un retour en force.

Les vignerons français, à l'inverse de leurs collègues américains, sud-africains et australiens n'ont pas le droit d'employer des copeaux de chêne qui, jetés dans la cuve lors de la vinification, imitent les apports aromatiques de l'élevage en fût. Les vins dits "du nouveau monde" étant de plus en plus commercialisés en France et le prix des barriques étant considérable, certains vins de pays agréables et sans prétention reviennent plus chers, ce que certains qualifient de concurrence déloyale.

2.8.9. Elevage en cuve en acier inoxydable

Des appellations d'origine contrôlée, comme le chablis par exemple, préfèrent l'élevage en cuve en acier inoxydable car leurs vins sont suffisamment structurés pour ne pas nécessiter les apports du bois. La cuve offre par ailleurs d'autres avantages tel le contrôle des différentes étapes de l'élevage et le suivi des températures. Elle évite l'uniformisation des arômes, dérive indésirable due à ce que les amateurs appellent le règne du "goût Parker" (en référence à Robert Parker) ainsi que les mauvaises surprises liées à la contamination possible des douelles du tonneau par un champignon.

¹⁰ Robert McDowell Parker Jr. est l'un des critiques les plus influents en matière de dégustation et de notation des vins. Il participe à la publication du périodique *Wine Advocate* et dispose d'un site Internet personnel www.robertparker.com.

2.9. L'étiquette

Une ou plusieurs étiquettes doivent apporter des informations objectives.

2.9.1. Les indications obligatoires

- nom de l'appellation : s'il s'agit d'une appellation d'origine contrôlée, il peut figurer le nom de l'exploitation agricole, du cépage ou une marque commerciale ;
- le volume contenu dans la bouteille ;
- le nom ou la raison sociale et l'adresse de l'embouteilleur ainsi que la commune ou partie de la commune où celui-ci a son siège principal ;
- le nom du pays d'origine ;
- le titre alcoométrique du vin.

2.9.2. Les indications facultatives

- la couleur du vin ;
- le type de vin : sec, demi-sec, moelleux, doux ;
- le mode d'élaboration : vin nouveau, claret, primeur ;
- le millésime mais le vin doit provenir exclusivement de celui-ci ;
- le nom du ou des cépages. Il est regrettable que la législation française n'oblige pas que figure le nom du ou des cépages. Un amateur conscient de ses goûts personnels pourrait être guidé dans le choix d'une nouvelle bouteille si cette indication était mentionné. Aux Etats-Unis, il est fréquent de trouver le nom des cépages mentionnés sur l'étiquette (un exemple à suivre...) ;
- la marque commerciale si elle n'entraîne pas à une confusion avec une appellation ,
- le nom d'une personne ayant participé au circuit commercial ;
- des conseils donnés au consommateur sur la conservation ou l'utilisation du vin ;
- certains clients de prestige telles les cours royales ;
- signes, dessins, photos, illustrations mais qui ne doivent pas créer de confusion ;

- le nom d'une exploitation agricole : château, domaine, mais à condition que ceux-ci existent réellement, que le raisin y ait été récolté et que la vinification ait eu lieu dans son chai ;
- la mise en bouteille soit à la propriété, soit dans la région de production. Les indications "mise en bouteille au château", "à la propriété", "au domaine", sont des critères de qualité dans la mesure où ils indiquent qu'aucune personne intermédiaire n'est intervenue dans le circuit commercial. Le terme "mis en bouteille par les producteurs réunis" signale les mises en cave coopérative ;
- des distinctions attribuées par des organismes reconnus et exclusivement sur le vin primé. Un jury composé de professionnels et d'amateurs attribue des médailles par appellation aux meilleurs vins présentés lors des concours. Certaines propriétés déjà réputées ou dont le produit est bien établi sur le marché n'éprouvent pas la nécessité de concourir. Aussi, si une médaille est souvent révélatrice d'un bon produit, elle ne récompense pas forcément les meilleurs vins de l'appellation. Le concours le plus renommé est le concours général agricole de Paris. D'autres concours ont une portée plus régionale comme ceux des foires de Mâcon, Colmar, Bourg-en-Bresse et de Bordeaux ;
- l'histoire du vignoble, du vin ou de l'entreprise commerciale ;
- des indications de classement : grand cru, cru classé ;
- le nom de la commune ou d'une partie de la région mais les raisins doivent tous en provenir ;
- le numéro de la bouteille si celle-ci provient d'un tirage limité.

2.9.3. La contre-étiquette

On appelle contre-étiquette la petite étiquette située à l'opposé de l'étiquette principale appelée étiquette de corps. Si le libellé de l'étiquette de corps est régi par un ensemble de règles et doit obligatoirement intégrer les mentions légales, la contre-étiquette peut être purement publicitaire. Elle informe le plus souvent le consommateur de la technique d'élaboration et des cépages utilisés, et donne des conseils pour une bonne consommation du vin.

CHAPITRE III

L'EXAMEN VISUEL

3.1. La limpidité

3.1.1. Définition

La limpidité est obtenue par sédimentation, naturelle ou provoquée des lies (matières solides et visqueuses qui se déposent au fond d'un récipient – tonneau, cuve, bouteille). Elle s'observe en interposant le vin entre une source lumineuse et l'œil du dégustateur.

3.1.2. Explication

L'absence de limpidité est due à des particules en suspension dans le vin. Il peut, d'une part, s'agir de particules visibles au microscope pouvant être arrêtées par des filtres (levures, débris, bactéries et des cristaux d'acide tartrique peuvent apparaître dans les vins blancs, par précipitations naturelles souvent provoquées par le froid), ou, d'autre part, s'agir de particules colloïdales, invisibles au microscope, passant à travers les filtres usuels (gommes, mucilages, matières colorantes, tanins). Un vin voilé a pour origine un excès de protides mal filtrées.

3.1.3. Effets sur les vins

Dans le cas des vins rouges vieux, la limpidité est parfois délicate à conserver, c'est pourquoi il ne faut ni remuer, ni décanter le vin (séparer le vin limpide de ses lies ou de son dépôt) avant de le servir afin d'éviter toute casse oxydasique (oxydation malative des vins nés de raisins altérés). Dans le cas de vins jeunes, si le vin n'est pas limpide, il est recommandé de le décanter.

3.1.4. Vocabulaire de la limpidité : qualités

Exemples : limpidité voilée, claire, nette, parfaite

3.1.5. Vocabulaire de la limpidité : défauts

Exemples : vin mat, opaque, trouble, avec dépôt, présence d'éléments en suspension

3.2. La transparence, la brillance, l'opacité

3.2.1. La transparence

Ce phénomène est observé lorsque le dégustateur regarde, à travers le vin dans le verre à dégustation. Un vin est transparent s'il laisse passer une image à travers la masse liquide.

3.2.2. Explication

Cette notion révèle l'origine calcaire du sol sur lequel la vigne a poussé (sont particulièrement calcaires les sols des pinots noirs d'Alsace, vins rouges du Jura ainsi que quelques vins rouges de Sancerre). La transparence va en diminuant au fur et à mesure que l'on avance vers le sud, sauf dans le cas de cépages plantés en altitude.

3.2.3. La brillance

Egalement appelée "luminance", la brillance peut être comparée aux éclats d'un diamant. Ce caractère indique généralement l'acidité que le dégustateur sera amené à ressentir au cours de la dégustation.

3.2.4. L'opacité

Cette notion révèle la présence d'argile. Certains cépages grossiers donnent des vins mats.

3.2.5. Vocabulaire de la transparence, de la brillance, de l'opacité

Exemples : transparence moyenne, bonne transparence, très bonne transparence, vin brillant

3.3. La couleur

3.3.1. Définition

La couleur se définit par son intensité, sa nuance et sa teinte. Comme l'a démontré M. Brochet (conférer dossier documentaire ci-joint), elle influe sur nos réactions physiques, olfactives et psychiques.

3.3.2. L'intensité

L'intensité donne une bonne indication sur la richesse substantielle du vin. A une couleur légère correspondra un vin léger (Exemples : muscadet, côtes-du-rhône rouge en primeur) ; à une couleur soutenue correspondra généralement un vin riche (Exemples : hermitage, médoc).

3.3.3. La nuance

Elle s'observe au point de contact entre le vin et la paroi du verre légèrement incliné. La nuance donne une bonne indication sur le degré d'évolution du vin.

La couleur d'un vin varie en prenant des teintes caractérisant son évolution. Pour un même vin, la couleur ne s'appréciera pas dans les mêmes termes lorsque celui-ci sera dans une phase de jeunesse ou de vieillissement avancé.

Par ailleurs, à chaque type de vin correspond une nuance pour laquelle le vin est à son apogée. Un beaujolais primeur doit par exemple être bu lorsque sa nuance présente des reflets violacés.

3.3.4. Etude dans les vins blancs

A l'exception des vins de type muscat, tous les vins blancs sont obtenus sans laisser macérer la peau dans le jus.

3.3.5. Etude dans les vins rouges

La couleur des vins rouges est obtenue par l'extraction des pigments du raisin noir. En Champagne, certains vins blancs sont obtenus à partir du jus blanc de Pinot noir ; on les appelle les Blancs de Noirs.

3.3.6. Vocabulaire : qualités

Exemples : robe soutenue, foncée, presque noire, concentrée, intense, profonde, typée (fait ressortir un caractère particulièrement typique du cépage dont il est issu), avancée, évoluée

(teintes brunes orangées, ocre pour les vins rouges ; teintes dorées, ambrées, ocre pour les vins blancs)

3.3.7. Vocabulaire : défauts

Exemples : vin pâle, très pâle, taché

3.3.8. Vocabulaire : nuances en vins blancs

Exemples : vin ambré, brun, caramel, cuivre, doré, fauve, jaunâtre, jaune à reflets verts, jaune citron, jaune d'or, jaune léger, jaune paille, jaune pâle, miel, or clair, or foncé, or gris, or pâle, or profond, or vert, or vieux

3.3.9. Vocabulaire : nuances en vins rosés et en vins rouges

Exemples : vin cassis, cerise, légèrement violet, nuances bleutées, pelure d'oignon, rose abricot, rose claret, gris, œil de perdrix, pétale de rose, saumon, rouge foncé, rouge pruneau, rouge tuile, vermillon, rouge vif, rubis clair, rubis foncé

3.4. Le dégagement gazeux

3.4.1. Définition

Ce phénomène révèle la présence visible de gaz carbonique dans un liquide. On dit d'un vin non effervescent qu'il est tranquille.

3.4.2. Explication

Lors de la fermentation alcoolique, le gaz carbonique apparaît lorsque le sucre, en présence de levures, se décompose. Cette réaction chimique s'accompagne d'une élévation de température.

3.4.3. Manifestation

La présence de dioxyde de carbone se caractérise par un picotement sur la langue. Dans certaines régions françaises (Nantes, Savoie, Gaillac, Alsace), certains vins sont tirés sur lies.

Quand le vin est jeune, les lies se déposent par sédimentation naturelle et dégagent du dioxyde de carbone, donnant des vins frissants ou perlants (vins dont le gaz carbonique provient de la fermentation alcoolique).

3.4.4. Rôle du gaz carbonique

Etant donné qu'il dispose de propriétés bactéricides, le dioxyde de carbone joue le même rôle que le soufre dans la conservation des vins jeunes. En règle générale, le dioxyde de carbone renforce l'agressivité, l'amertume des tanins et l'acidité tout en diminuant le goût sucré et la souplesse du vin.

3.4.5. Principes de dégustation des vins mousseux

Cette technique est plus complète que celle d'un vin tranquille. Elle consiste à observer les bulles, la tenue de la mousse, sa finesse, les qualités de la couronne à la surface ainsi que les qualités du chapelet (chaînette de bulles qui montent en partant du fond de la coupe). Si les bulles sont fines et si leur dégagement conduit à un cordon de mousse complet et persistant, on dira d'un vin qu'il possède une bonne tenue de mousse.

3.4.6. Vocabulaire du dégagement gazeux : généralités

Exemples : bulles délicates, lentes, rapides, chapelet fugace, persistant, mousse légère, généreuse

3.4.7. Vocabulaire du dégagement gazeux : qualités

Exemples : effervescent, crémant (synonyme d'effervescent réservé aux appellations alsace, bourgogne, bordeaux, limoux, jura, die et aux vins de la Loire), tranquille (la surpression maximale en bouteille est de 0,5 bars), perlant (la surpression n'excède pas un bar), pétillant (la surpression est comprise entre un et deux bars et demi), frisant, mousseux (la surpression est comprise entre trois et six bars)

3.4.8. Vocabulaire du dégagement gazeux : défauts

Exemples : bulles épaisses, grosses, grossières, bulles trop rares, mousse trop abondante, peu abondante, inexistante

3.5. La fluidité, les arcanes

3.5.1. La fluidité

Ce phénomène indique la présence de sucre dans le vin. A l'opposé des vins produits dans d'autres pays (Allemagne, Israël, États-Unis), la législation française n'autorise pas la présence de sucre résiduel dans les vins rouges.

3.5.2. Explication

La vitesse de rotation du liquide s'observe en tournant légèrement le vin dans le verre. Elle sera différente en fonction de la teneur en sucre de ce vin. Un vin à rotation rapide comme de l'eau sera considéré comme un vin sans sucre. On le classera parmi les vins secs. Un vin à rotation lente, proche d'un sirop sera classé dans la catégorie des vins blancs ou rosés demi-secs ou moelleux.

3.5.3. Vocabulaire de la fluidité

Exemples : tourne vite, lentement, vin visqueux, onctueux, sirupeux, gras, moyen, fluide, liquide, aqueux, faible viscosité, viscosité abondante.

3.5.4. Les arcanes (jambes, larmes)

Les arcanes proviennent de la tension superficielle résultant des différences de densité entre les constituants du vin. Les arcanes s'observent après avoir fait tourner le vin dans le verre.

3.5.5. Explication

Le glycérol est un polyalcool qui agit sur la viscosité, le moelleux et le gras du vin. Il est dû à la présence naturelle de sucre dans le raisin. Il est généralement produit soit par les levures pendant la fermentation, soit par le botrytis cinerea (champignon de la pourriture noble) soit par fermentation pyruvique.

3.5.6. Interprétation

Les jambes, arcanes ou larmes qui apparaissent sur les parois internes du verre révèlent, soit que le vin est issu de raisins bien mûrs et qu'il n'a subi aucun apport de sucre externe, soit qu'il a été soumis à une fermentation à basse température.

Les arcanes dépendent également des propriétés physiques de la paroi du verre. Cela signifie que pour un même vin, leur apparition dépend davantage de la rugosité, voire de la présence de traces de détergents que du vin lui-même. Il est donc hasardeux de vouloir tirer de cette observation trop d'informations sur les caractéristiques du vin.

3.5.7. Vocabulaire des arcanes

Exemples : arcanes lentes et irrégulières, lentes et régulières, rapides et irrégulières, rapides et régulières.

CHAPITRE IV

L'EXAMEN OLFACTIF

La description des odeurs et arômes perçus lors de la dégustation est l'une des phases les plus délicates car elle fait appel à une mémoire olfactive que l'on a eu peu l'habitude de cultiver. Seront jugées successivement : l'intensité, la qualité et le caractère des odeurs.

4.1. L'intensité

On la notera par rapport à une échelle (très expressif, expressif, assez expressif, moyen, discret, très discret).

Exemples : nez concentré, corsé, expressif, intense, puissant, surprenant, ouvert, discret, plat, fermé

4.2. La qualité

La notion de qualité contient une part importante de subjectivité. La sensation qualitative correspond à une agréable impression quand les parfums sont fins, racés, distingués, élégants ou subtils. Seront perçues comme désagréables les odeurs grossières, vulgaires ou ordinaires. L'originalité des parfums s'exprimera par des notes surprenantes et charmantes. On appréciera toujours davantage les arômes riches et complexes par rapport aux arômes simples et élémentaires.

Exemples : nez aromatique, beau, bien dégagé, bien fait, bien ouvert, bien typé, charmeur, classique, complexe, délicat, discret, distingué, élégant, fin, généreux, intéressant, léger, masculin, original, plaisant, racé, raffiné, rafraîchissant, séducteur, soutenu, subtil, typé.

4.3. Le caractère

4.3.1. Les arômes de fleurs

Les arômes de fleurs caractérisent en général les vins jeunes, certains cépages étant plus floraux que d'autres. Dans les vins de garde moyenne, les arômes de fleurs signifient que le vin est en bon état de conservation. Les arômes de fleurs blanches caractérisent généralement les vins blancs.

Exemples : acacia, fleur d'amandier, aubépine, bruyère, camomille, chèvrefeuille, fleurs de pêcher, fleurs de vigne, fleurs sauvages, genet, géranium, iris, jacinthe, jasmin, lilas, lys, muguet, narcisse, œillet d'Inde, pivoine, pois de senteur, réséda, rose, sureau, violette.

4.3.2. Les arômes de fruits frais et de fruits secs

Les arômes de fruits frais confirment que le vin est dans un bon état de conservation. Même s'ils constituent le fruité des vins nouveaux et jeunes, ces arômes peuvent persister en vieillissant. Les arômes de fruits rouges sont généralement présents dans les vins rouges.

Sur le plan chronologique, les arômes de fruits secs succèdent aux arômes de fruits frais et se développent en bouteille. Les parfums de fruits secs sont des arômes de grande classe que l'on retrouve dans les meilleurs cépages blancs.

Exemples : abricot, abricot sec, agrume, amande amère, ananas, baie rouge, bergamote, cassis, cerise, cerise confite, citron, citron vert, coing, compote de pommes, confiture de coings, de griottes, de prunes, datte, écorce d'orange, figue, fraise, fraise des bois, framboise, fruits compotés, fruits confits, fruits macérés, fruits noirs, fruits rouges, fruits secs, griotte, groseille, groseille à maquereau, kirsch, litchi, mangue, mirabelle, mûre, muscat, noisette, noix de coco, noyau de cerise, noyau de pêche, orange, pêche de vigne, poire, pomme golden, pomme granny, prune, pruneau, quetsche, raisin de Corinthe.

4.3.3. Les odeurs végétales

Exemples : algue, asperge, cèpe, champignon, foin coupé, feuilles mortes, fougère, herbacé, herbe humide, humus, lierre, mousse, paille séchée, poivron vert, sous-bois, tabac, terre humide, thé, tilleul, verveine, truffe

4.3.4. Les odeurs boisées

Exemples : barrique de bois neuf, bois de chêne, bois de rose, bois de santal, bois vert, bois vieux, buis, eucalyptus, pin, rafle

4.3.5. Les odeurs animales

On les retrouve dans des vins assez vieux qui ont digéré leur lie. Les odeurs protidiques sont dominantes lorsqu'il y a eu autolyse des acides aminés. Ces effluves caractérisent notamment les vins de Bourgogne, et tout particulièrement les côtes-de-nuits qui présentent ces arômes à un stade avancé de leur maturation.

Exemples : animal, chien mouillé, civette, cuir, cul de poule, faisandé, fauve, fourrure, gibier, musc, pipi de chat, sueur, venaison, viande.

4.3.6. Les arômes empyreumatiques

Ces arômes sont analogues à ceux de produits brûlés, rôtis ou grillés. Le cacao et le café peuvent être qualifiés d'arômes de haute valeur lorsqu'ils sont présents dans les grands millésimes à leur apogée.

Exemples : amande grillée, bois brûlé, cacao, café, caoutchouc, caramel, cendres froides, chocolat, crème brûlée, croûte de pain, fumé, moka, noisette, pain grillé, pierre à fusil, rôti, silex.

4.3.7. Les odeurs épicées

Chaque épice est caractéristique d'un cépage ou d'une région.

Exemples : aneth, anis, badiane, basilic, cannelle, clou de girofle, estragon, gingembre, laurier, lavande, marjolaine, menthe, muscade, origan, pain d'épices, poivre, thym.

4.3.8. Les odeurs balsamiques

Exemples : balsamique, cade, camphre, encens, goudron, mazout, pétrole, résine, térébenthine, vanille.

4.3.9. Les odeurs chimiques

Exemples : acétone, alcool, bouchonné, chaptalisé, détergent, goût de lumière, hydrogène sulfuré, iodé, levures, mercaptan, métallique, salé, soufré, tannique, vinaigre.

4.3.10. Les odeurs d'origine fermentaire

Il s'agit des arômes de produits en cours de fermentation (levain, pâte de boulangerie) ou en voie de transformation.

Exemples : beurre, beurre rance, bière, bougie, brioche, levain, levure, pain, cidre, fromage, froment, vernis à ongle, yaourt.

4.4. La durée

Exemples : nez court, durable, fugace, passager.

4.4. L'évolution

Les arômes du vin évoluent selon un ordre bien précis depuis les arômes de fleurs, de fruits frais, de fruits secs, jusqu'aux senteurs végétales et enfin animales.

Exemples : nez développé, évolué, jeune, ouvert, pas très évolué, prometteur, sur sa réserve, très fermé, trop évolué.

4.5. Les défauts

4.6.1. Définition de l'oxydation

L'oxydation correspond à une détérioration due à une surmaturation.

4.6.2. Manifestations

Dans les vins blancs, l'oxydation se caractérise par une teinte foncée à reflets marrons. Dans les vins rouges, on observe plutôt une nuance caramel, puis brune. Au nez, les tonalités florales et fruitées ont tendance à céder la place à des arômes herbacés.

4.6.3. Vocabulaire des défauts olfactifs

Exemples : nez altéré, décevant, défectueux, désagréable, douteux, madérisé, oxydé, poussiéreux, soufré.

4.7. Les trois classes d'arômes

4.7.1. Les arômes primaires

Les arômes primaires correspondent à la carte d'identité du cépage. Ils présentent en général un caractère fruité. Ces arômes sont extrêmement volatils. Avec un peu d'expérience, il n'est pas très difficile de reconnaître, lors de l'examen olfactif, les grandes familles de cépages. Le muscat et le gewurztraminer font partie des cépages les plus aromatiques.

4.7.2. Les arômes secondaires

Les arômes secondaires apparaissent au cours de la fermentation alcoolique. Issus des substances présentes sur les pellicules des baies, ils sont transportés par les levures et les bactéries. Ils peuvent être floraux, fruités ou vineux.

4.7.3. Les arômes tertiaires

Egalement appelés "arômes de vieillissement" ou "arômes d'oxydoréduction", les arômes tertiaires apparaissent au cours de la fermentation malo-lactique, les bactéries lactiques venant ajouter ou supprimer certains arômes. Due aux enzymes oxydatives, l'oxydation du nez présente successivement les arômes de pomme, coing, noix et enfin figue séchée.

On parlera "d'arômes de maturation" pour les vins vieillies en fûts de chêne et "d'arômes de vieillissement" pour ceux vieillies en bouteilles.

Certains vins de très grande qualité peuvent présenter des arômes de champignon, voire de truffe. Les arômes tertiaires sont extrêmement bien perçus une fois que le verre est vide.

Il arrive que certains vins développent un "goût de lumière". En présence de bouteilles de champagne restées exposées trop longtemps sous des néons, les chercheurs ont conclu qu'une longueur d'onde de 420 nanomètres provoque la photolyse des acides aminés. Au nez, le "goût de lumière" rappelle l'odeur extrêmement désagréable du mercaptan (œuf pourri).

Caractéristique des vins jaunes du Jura, le "goût de jaune" est le résultat d'un séjour prolongé dans des tonneaux de bois. Identifié chimiquement sous le terme "alpha-céto-lactone", cet arôme rappelle le parfum de la noix. Il se manifeste suite à la formation d'une croûte de levure qui empêche le contact du vin avec l'oxygène.

En ce qui concerne l'odeur appelée "selle de cheval trempée de sueur" ("sweaty saddle"), la tradition veut que ce nez caractérise les cabernets de la Hunter Valley en Australie.

4.8. Méthode d'analyse des arômes

Le premier nez permet de qualifier l'intensité. Les arômes primaires (caractérisant le cépage) sont également aisément décelables en se penchant légèrement vers le verre à dégustation, sans le remuer. La recherche des arômes secondaires s'effectue en donnant un léger mouvement de rotation au vin afin de dégager les esters. Lors du second nez, il est possible d'identifier les qualités et l'évolution du vin ainsi que ses défauts, s'il y a lieu.

En l'espace de quinze minutes, de nombreuses modifications olfactives interviennent suite aux variations de température et à l'action de l'oxygène. Il est donc particulièrement important de déboucher le vin environ une heure avant un repas, voire de le mettre en carafe afin de l'oxyder.

La méthode la plus simple pour analyser des arômes tertiaires consiste à étudier les impressions olfactives une fois que le verre est vide.

CHAPITRE V

L'EXAMEN GUSTATIF

L'examen gustatif se définit comme l'ensemble des sensations perçues lorsque le produit est en bouche.

Les techniques de dégustation conseillent de goûter par petites quantités, d'envoyer le vin vers le fond de la gorge puis de le faire revenir en avant, d'aspirer un peu d'air par les lèvres pour le diffuser et le réchauffer, avant de le rejeter.

5.1. Localisation des zones de perception sur la langue

Les quatre goûts élémentaires sont le sucré, le salé, l'acide et l'amer. Ils sont perçus par les papilles de la langue. Les muqueuses de la bouche sont le siège de perceptions thermiques (chaleur de l'alcool, température du vin), tactiles et chimiques (astringence, moelleux, piquant, acide carbonique, consistance du vin). Les arômes sont perçus par voie rétro-nasale (sensibilité olfactive).

Le goût sucré est perçu sur le bout de la langue ; le salé dans une zone correspondant aux bords extérieurs de la langue ; l'acide est perçu dans une zone située au centre de la langue et l'amer en arrière de la langue.

5.2. La sensation sucrée

5.2.1. Définition

La sensation sucrée est instantanément à son maximum ; elle se dilue ensuite dans la bouche et sa persistance est peu tenace.

Au niveau des accords avec les plats, les vins liquoreux ont tendance à adoucir les fromages forts et a contrario, l'acidité d'un mets fait ressortir le sucré du vin.

5.2.2. Vocabulaire : qualités

Exemples : vin liquoreux, moelleux, sirupeux, ample, généreux, gras, onctueux, attaque franche, bouche puissante

5.2.3. Vocabulaire : défauts

Exemples : vin acerbe, aigre-doux, coulant, filant.

5.3. La sensation salée

5.3.1. Définition

La sensation salée transmet, dans un premier temps, une impression de douceur. Elle évolue rapidement, atteint un palier pendant un certain temps, puis retombe très vite car elle est diluée lorsque la salive se renouvelle. La saveur salée est particulièrement présente dans les vins produits à partir de vignes plantées en bord de mer.

5.3.2. Vocabulaire : défauts

Exemples : vin agressif, alcalin, aqueux, desséchant, fade

5.4. La sensation acide

5.4.1. Définition

La sensation acide se développe très rapidement et augmente au fur et à mesure des gorgées dégustées. Elle irrite légèrement les muqueuses internes des joues, mais confère une sensation de fraîcheur. Elle a tendance à accentuer l'impression de fruité et de nervosité. En excès, elle est dite verte, voire agressive. En règle générale, les vins sont acides quand leurs sols le sont. En ce qui concerne l'accord des vins et des mets, voici quelques règles physiologiques. Au cours d'un repas, la bouche est de plus en plus sensible à l'acidité. Le vin blanc acide efface le

salé des produits de la mer ; les mets gras appellent un vin acide ; les plats sucrés font ressortir par contraste l'acidité du vin.

5.4.2. Vocabulaire : qualités

Exemples : acidité normale, excessive acidité fondue, bouche fraîche, vin nerveux, acidulé, désaltérant, franc, fruité, rafraîchissant, vivace

5.4.3. Vocabulaire : défauts

Exemples : vin acide, trop acide, trop peu acide

5.5. La sensation amère

5.5.1. Définition

Cette sensation est apportée par les composés phénoliques logés dans les pellicules, les pépins et les rafles. L'impression se développe très rapidement, atteint un pic puis diminue rapidement. L'amertume joue un rôle important dans la persistance aromatique intense.

5.5.2. Action des tanins du bois des fûts

Les vins conservés en fûts bénéficient d'un échange entre les tanins du chêne et ceux du vin. Des études ont révélé que les tonneaux dont les douelles ont été courbées au feu confèrent aux vins un délicat goût de vanille.

5.5.3. Vocabulaire : qualités

Exemple : vin subtil, légèrement fumé, légère pointe d'amertume, bonne tanicité

5.5.4. Vocabulaire : défauts

Exemples : bouche fuyante, vin aigrelet, désossé

5.6. L'astringence

5.6.1 Définition

L'astringence entraîne une diminution de l'impression d'onctuosité, une contraction des muqueuses, voire un dessèchement de la paroi buccale.

Deux vins tanniques peuvent présenter une astringence différente dans la mesure où il y a de bons et de mauvais tanins.

5.6.2. Vins et fromages

L'astringence n'est ressentie que si les tanins du vin entrent en contact avec les molécules des protéines contenues dans la salive. Si, au cours de la dégustation, on propose quelques fromages, les tanins du vin seront gommés car ils auront réagi sur les protéines du fromage et non sur celles de la salive.

En ce qui concerne les autres mets, on remarque que la bouche est de moins en moins sensible aux tanins au cours du repas, que les tanins réagissent mal avec les protéines du poisson, le salé et le sucré qui font ressortir leur amertume, et qu'ils s'accordent mal avec des sauces blanches qui recouvrent l'ensemble buccal et masquent la charpente du vin.

5.6.3. Vocabulaire : qualités

Exemples : vin tannique, rigoureux, austère, charpenté, astringent, charnu, corsé, élégant, puissant, riche, tanins satinés, lisses, mûrs, fondus, souples, bouche franche, vin masculin, rond, structuré, viril, tanins assouplis, complexes

5.6.4. Vocabulaire : défauts

Exemples : vin dur, grossier, manque de souplesse

5.7. Goûts particuliers et défauts

- Acescence : maladie due à un micro-organisme qui fait évoluer le vin vers le vinaigre. On emploie plus couramment les termes piquê et piqué.
- Amertume : maladie due à une décomposition bactérienne de la glycérine avec formation de corps à goût amer.

- Anhydride sulfureux : gaz qui s'obtient par combustion du soufre. Il est très fréquemment utilisé pour son effet antiseptique et antioxydant. Utilisé en excès, son odeur et son goût sont alors désagréablement perçus. Dans certaines conditions, le soufre contenu dans la vendange, issu de levures, ou ajouté sous forme d'anhydride sulfureux peut donner des composés à caractère désagréables (œuf pourri, hydrogène sulfuré, mercaptan).
- Boisé : les récipients en bois peuvent apporter au vin différents caractères anormaux à éviter comme le goût de bois sec, le goût de mauvais bois ou le goût de bois moisi.
- Bouchonné : goût de liège, arôme de moisi apporté par un bouchon de mauvaise qualité.
- Casse : accident qui provoque un trouble dans le vin. Les casses interviennent soit en absence d'oxygène (casse protéique : apparition d'un trouble laiteux dû à la floculation des protéines du vin), soit en présence d'oxygène (casse ferrique : apparition d'un trouble dû à un excès de fer).
- Ciment : goût qui peut apparaître dans les vins conservés dans des cuves de ciment mal affranchies.
- Croupi : mauvais goût qui peut intervenir sur des vins ayant séjourné dans un récipient malpropre ou sur de mauvaises lies.
- Event : goût résultant de l'oxydation de l'alcool en éthanal. Il se rencontre dans des vins ayant séjourné dans des cuves ou des bouteilles non pleines.
- Fleur de géranium : odeur due à un apport maladroit d'acide sorbique.
- Levure : goût qui correspond à l'odeur de mie de pain fraîche. Il se détecte dans les vins qui viennent de fermenter et sont encore sur lies ou dans des vins effervescents lorsque la prise de mousse a été trop lente.
- Lumière : goût anormal qui se développe dans certains vins (en particulier les champagnes) laissés à la lumière.
- Madérisé : forte oxydation qui amène un goût qui rappelle un peu celui du madère. Ce qualificatif est le plus souvent péjoratif et s'applique à des vins qui ont jauni et se sont enrichis en aldéhyde éthylique.
- Maladie de la fleur : maladie due à des micro-organismes aérobies qui forment un voile blanchâtre à la surface du vin.

- Mercaptan : composé soufré à l'origine du goût d'œuf pourri. Ce goût est caractéristique des vins conservés trop longtemps sur lies où les phénomènes de réduction ont combiné le soufre pour donner des composés désagréables.
- Moisi : mauvais goût qui intervient dans des récipients mal entretenus où se sont développées des moisissures.
- Oxydés : vin qui a subi une évolution non recherchée liée à l'action de l'oxygène (vin madérisé).
- Pourri : goût qui se rencontre sur des vins élaborés à partir de raisins atteints de pourriture grise.
- Réduit : goût qui se rencontre sur des vins ayant été conservés trop longtemps à l'abri de l'air.
- Tartre : dépôt assez lourd de cristaux ou paillettes de couleur jaunâtre dans les vins blancs et rosés ou rose gris dans les vins rouges.
- Tourné : maladie due à des bactéries qui attaquent l'acide tartrique. Elle se caractérise par un trouble et une odeur de vinaigre.

5.8. Evolution des saveurs

5.8.1. L'attaque

Le premier contact avec le vin (2 à 3 secondes) est déterminant. L'attaque peut être plaisante ou déplaisante mais elle permet d'annoncer les caractéristiques du vin. Lors du premier contact, les goûts sucrés sont habituellement dominants.

5.8.2. L'évolution en bouche

Les saveurs captées par la langue sont relativement localisées et s'expriment successivement (sucré, acide, salé, amer). Un excès de sucre en blanc ou en rouge peut signifier une fermentation inachevée. Une acidité déficitaire est le signe d'une vendange trop mûre et inversement, un vin trop acide peut provenir d'une récolte insuffisamment mûre ou de l'absence de fermentation malolactique (en rouge). Un goût aigrelet indique un excès d'acidité volatile.

5.8.3. La finale

Dans les commentaires de dégustation, la finale est une phase particulièrement détaillée :

Exemples : écorce de pamplemousse, noyau de pêche, noyau de cerise, réglisse, zan

5.9. Equilibre des saveurs

5.9.1. Equilibre dans les vins blancs

Dans les vins blancs secs, l'acide équilibre l'alcool et les arômes équilibrent le sucre.

Dans les vins blancs moelleux ou liquoreux, le degré d'alcool et le sucre équilibrent l'acidité.

En d'autres termes, plus le vin est riche en sucre, plus il doit être riche en alcool pour être harmonieux et une légère acidité corrige en général la lourdeur du sucré.

5.9.2. Equilibre dans les vins rouges

Dans les vins rouges, le goût sucré doit équilibrer les goûts acide et amer. Moins un vin rouge est souple, plus il supporte l'acidité nécessaire à sa fraîcheur. Un fort degré d'alcool est un gage de qualité car il indique que les raisins étaient particulièrement sucrés et cueillis bien mûrs.

5.9.3. Vocabulaire : qualités

Exemples : vin agréable, correct, facile à boire, jeune, séduisant, bien construit, consistant, équilibré, harmonieux, racé

5.9.4. Vocabulaire : défauts

Exemples : manque d'harmonie, vin mou, déséquilibré

5.10. La persistance aromatique intense (PAI)

5.10.1. Définition

Cette notion correspond à la saveur finale qui persiste en bouche après avoir rejeté ou bu le vin. La caudalie est l'unité de temps correspondant à une seconde de persistance.

Valeurs et commentaires : 7-9: bien, 10-12 : très bien, plus de 12 : exceptionnel.

En moyenne, la PAI est de 8 caudalies pour les vins blancs et de 10 caudalies pour les vins rouges.

En Bourgogne, les vins sont parfois hiérarchisés en fonction de leur persistance aromatique intense. Les valeurs de 7 à 9 caractérisent les vins classés "appellation villages", celles de 10 à 12, ceux classés "premiers crus", les valeurs dépassant les 12 caudalies étant spécifiques des vins classés "grands crus".

5.10.2. Vocabulaire : intensité

Exemples : bonne longueur, bonne persistance

5.11. La typicité des caractères du vin

En confrontant les résultats des différents examens, il est possible de déterminer si le vin est conforme ou non à son appellation. Il est particulièrement intéressant d'observer si ce vin est réellement l'expression du terroir, du millésime, du cépage, du degré de maturation de la vendange, du type de vinification ainsi que du type de conservation.

5.12. Date à laquelle le vin est à son apogée

La date à laquelle le vin atteint sa maturité est celle où il atteint son maximum de qualité, son optimum ou apogée. Cet optimum ne correspond pas à la durée de vie d'un vin qui elle, peut être beaucoup plus longue.

5.12.1. Vins à boire dans l'année ou avant deux ans

Vins blancs : vins d'Alsace, de Provence, du Languedoc, muscadet

Vins rouges : beaujolais, mâcon, vins d'Auvergne

5.12.2. Vins à boire entre deux et cinq ans

Vins blancs : sancerre, chablis, bourgogne, condrieu

Vins rouges : vins de Savoie, du Sud-ouest, de Provence, du Languedoc, gaillac, saint-joseph, crozes-hermitage

5.12.3. Vins atteignant leur apogée entre cinq et dix ans

Vin blanc : châteauneuf-du-pape

Vins rouges : bourgogne, côtes-du-rhône méridional, cahors, madiran

5.12.4. Vins atteignant leur apogée autour de dix ans

Vins blancs : vins d'Alsace (vendanges tardives et sélection de grains nobles), vins de Loire moelleux et liquoreux

Vins rouges : côtes-du-rhône septentrional, bordeaux

5.12.5. Vins atteignant leur apogée entre dix et quinze ans

Vin blanc : bordeaux liquoreux

Vin rouge : bourgogne grand cru

5.12.6. Vins atteignant leur apogée au-delà de quinze ans

Vins blancs : vin jaune, vin de paille, quarts-de-chaume, bonnezeaux

Vins rouges : pomerol, hermitage, côte-rôtie, cornas, bordeaux grand cru

5.13. L'état d'évolution d'un vin

5.13.1. Définition

Pour bien juger d'un vin, il faut tenir compte de son âge et surtout de son évolution. Jusqu'à son apogée, le vin connaît une lente alchimie. Le rythme de son évolution dépend de divers facteurs : terroir, climat, cépage, âge des vignes, vinification, élevage, millésime et conditions de stockage. On reconnaît généralement un vin évolué aux nuances de sa robe et à des arômes caractéristiques.

5.13.2. Vocabulaire : qualités

Exemples : vin agréable, bien structuré, à son apogée, évolué, sur sa réserve, devrait bien évoluer, bon potentiel de garde, exubérant, vieux

5.13.5. Vocabulaire : défauts

Exemples : léger dégagement de dioxyde de carbone, vin passé

CHAPITRE VI

SERVICE DES VINS

6.1. Association vin et mets

Le vin est destiné à accompagner un mets. Avant de le choisir, le dégustateur doit avoir en tête le plat avec lequel le vin entrera en harmonie, une mauvaise association pouvant neutraliser les qualités d'un vin.

Privilégier le vin le plus proche reste le meilleur moyen pour ne pas commettre d'impair. Voici quelques exemples pour s'en assurer :

- avec la bouillabaisse, l'aïoli : les vins du Midi, de Provence, de Corse, blancs ou rosés : cassis, bandol, palette, bellet, tavel, coteaux-d'aix, côtes-de-provence.
- avec le horo, soupe de poisson basque : un iroléguy ou un béarn, blanc ou rosé, un tursan, un jurançon sec.
- avec les soupes et marmites de la Manche et de l'Atlantique : les vins blancs de Loire, muscadet, gros-plant, sauvignon.
- avec les fondues savoyardes, raclettes et autres spécialités de fromage fondu : blancs et rosés de Savoie (seyssel, crépy, roussette) ou du Jura (arbois, l'étoile, château-châlon). Les vins rouges jeunes et fruités de ces mêmes vignobles sont vivement recommandés si des charcuteries sont ajoutées aux fromages.
- avec le fromage de chèvre : un vin issu de son terroir : un saint-maure de Touraine avec un bourgueil ou un chinon rouge, un crottin de Chavignol avec un sancerre blanc.
- avec la potée auvergnate, le chou farci, les tripoux : un vin rouge d'Auvergne comme le chanturgue ou le chateaugay.

- avec la choucroute alsacienne : un vin blanc sec et fruité d'Alsace, pinot blanc, sylvaner, edelzwicker.
- avec un jambon persillé à la bourguignonne : un mâcon-villages, saint-véran, chablis.
- avec un cassoulet : corbières, minervois, cahors, bergerac, pécharmant, buzet, gaillac, madiran.

6.1.1. Vins blancs secs et très secs

Les gros-plant, muscadet, saumur, sauvignon, cheverny, vins du Giennois, menetou, pouilly-fumé, saint-peray, cassis, bergerac sec, montravel, gaillac, entre-deux-mers, coteaux-du-languedoc, bourgogne aligoté, petit chablis ou sylvaner s'accordent parfaitement avec les huîtres, les coquillages, les mollusques, certains crustacés et les plats uniques de poissons (bouillabaisse par exemple).

6.1.2. Vins blancs secs

Les riesling, vins du Jura, de Savoie, crozes-hermitage, côtes-du-rhône, coteaux-d'aix, bordeaux sec, jurançon sec, côtes-de-blaye ou graves s'accordent remarquablement avec les poissons, la charcuterie, les entrées froides à base de poissons ou de légumes, la plupart des viandes blanches, les volailles et les abats.

6.1.3. Grands crus de vins blancs secs

Les savennières, vouvray, sancerre, chablis, arbois, meursault, corton-charlemagne, pernard-vergelesse, pouilly-fuissé, pouligny-montrachet, château-grillet, condrieu, châteauneuf-du-pape, hermitage, pacherenc du vic-bilh, saint-véran, Alsace grand cru...

S'accordent aussi bien avec les crustacés (homard, langouste), les poissons fins (saumon, bar, turbot), qu'avec le foie gras, les viandes blanches, les volailles, le lapin, certains plats régionaux (choucroute par exemple) et certains fromages (conté).

6.1.4. Rosés secs

Les rosés d'Anjou, de Touraine, de Provence ou du Languedoc s'accordent très bien avec les entrées froides, chaudes et les plats uniques.

6.1.5. Vins rouges légers

Les gamay de Touraine, sancerre, menetou, pinot noir d'Alsace, vins d'Arbois, de Savoie, buges sont recommandés pour les entrées chaudes, la charcuterie, certains poissons (sandre par exemple), les volailles, les lapins, certains plats uniques, les fromages à pâte molle et demi-dure.

6.1.6. Vins rouges plus tanniques

Les saumur-champigny, bourgueil, beaujolais, côtes-du-rhône, bandol, Provence, Languedoc, fitou, saint-chinian s'accordent bien avec certaines entrées chaudes, certains plats uniques (cassoulet par exemple). Ils sont généralement servis avec des viandes rouges et du gibier, des fromages à pâte molle relevée et certains desserts (pêches, poires cuites par exemple).

6.1.7. Grands vins rouges de Bourgogne

Les côte-de-nuits, chambertin, morey-saint-denis, chambolle-musigny, vougeot, vosne-romanée, côte-de-beaune, corton, beaune, pommard, volnay, savigny, auxey-duresses s'accordent merveilleusement avec certaines volailles et viandes blanches, le gibier (à plumes notamment), les viandes rouges, les fromages doux et certains fruits cuits.

6.1.8. Grands vins rouges de Bordeaux et de la vallée du Rhône

Les graves, pessac-léognan, médoc et haut-médoc, pauillac, margaux, saint-julien, saint-estèphe, listrac, moulis, pomerol et saint-émilion, côte-rôtie, hermitage, cornas, châteauneuf-du-pape s'accordent parfaitement avec les gibiers, certaines volailles (dont le canard), les viandes rouges et les fromages à pâte dure.

6.1.9. Vins blancs moelleux et liquoreux, vins doux naturels

Les sauternes, loupjac, sainte-croix-du-mont, jurançon, monbazillac, vin de paille, gewurztraminer, beaumes-de-venise, coteaux-du-layon, vouvray, montlouis, banyuls, maury, muscat de frontignan sont recommandés pour les foies gras, les fromages forts (pâtes persillées notamment) et les desserts.

6.2. Décantation

Décanter consiste à séparer le vin limpide de ses lies ou de son dépôt.

La décantation est couramment pratiquée par les sommeliers et les amateurs. On "soutire" la bouteille dans une carafe qui est généralement plus large que haute afin d'augmenter la surface de contact entre le vin et l'air. La décantation poursuit trois objectifs : séparer le vin de son dépôt, oxygéner le vin lorsqu'il s'écoule de la bouteille dans la carafe et le libérer de sa "prison" pour lui offrir une atmosphère oxydative qui, en théorie, favorise le développement du bouquet. Sur ce point, deux écoles s'opposent : pour les uns, le bouquet s'ouvre en carafe et parvient à son optimum lorsqu'on le verse dans le verre ; pour les autres, il s'échappe de la carafe et se perd.

Voici quelques règles de la décantation :

- ne jamais decanter des vins très vieux ou fragiles.
- decanter juste avant la consommation.
- decanter sans malmener le vin.
- decanter avec forte aération, c'est-à-dire en versant brutalement le vin au centre de la carafe en provoquant des remous dans le cas de léger goût de bouchon, de légères réductions ou toute autre anomalie. La décantation avec forte aération est également recommandée pour les vins insuffisamment soutirés, contenant encore du gaz fermentaire, ou pour les vins présentant un excès de gaz carbonique.

Il est inutile de decanter les vins blancs car, en dehors de la présence éventuelle de cristaux de bicarbonate de potassium, ils sont dépourvus de dépôts. Toutefois, les vins issus du cépage chenin gagnent à être aérés. Il en va de même des sauternes dont la robe est admirable en carafe.

6.3. Température de dégustation

Parce que les substances volatiles se dégagent à des températures très différentes et que l'équilibre du vin peut être profondément modifié par la chaleur ou le froid, il faut veiller à

servir le vin au degré adéquat selon son type. D'une façon générale, les vins blancs et rosés gagnent à être dégustés à basse température (entre 8 et 12 °C), tandis que les vins rouges doivent être chambrés (entre 15 et 18 °C) afin d'atténuer leur caractère tannique.

- Grands vins rouges de Bordeaux	16-17 °C
- Grands vins rouges de Bourgogne	15-16 °C
- Vins rouges de qualité	14-16 °C
- Grands vins blancs secs	14-16 °C
- Vins rouges légers, fruités, jeunes	11-12 °C
- Vins rosés, vins de primeur	10-12 °C
- Vins blancs secs, vins de pays rouges	10-12 °C
- Petits vins blancs, vins de pays blancs	8-10 °C
- Champagne et autres vins effervescents	7-8 °C
- Vins liquoreux	6 °C

6.4. Etude du rapport qualité/prix

Le prix doit être analysé en fonction de la région d'origine, de la qualité du vin, de sa rareté et de son millésime. Une bonne cave doit comporter des vins de plaisir à boire à tout moment, ainsi que des vins de prestige à découvrir comme une aventure esthétique, accompagné de dialogues, réflexions. La dégustation d'un vin doit être entourée d'un rituel. Le vin doit être dégusté entre gens de bonne compagnie pour être apprécié comme une symphonie.

6.5. Expressions utilisées pour conclure une dégustation

Après avoir procédé à l'analyse complète du vin, le dégustateur tentera de porter un jugement. Celui-ci sera relatif s'il est fait référence à l'étiquette, c'est-à-dire à l'appellation et au millésime. Ce jugement sera délicat à réaliser car il fera appel à la mémorisation de références. Dans l'absolu, le dégustateur peut faire référence à l'harmonie qui règne ou non entre toutes les sensations visuelles, olfactives et gustatives. Cette appréciation interviendra dans le cadre d'une dégustation à l'aveugle.

6.5.1. Qualités

Exemples : vin harmonieux, subtil, classique, délicat, épanoui, prometteur, séduisant, belle finale, bon potentiel, éclate en bouche, fait honneur à son appellation, finale fraîche, fort caractère de terroir, grande distinction, très bonne impression générale, vin typique

6.5.2. Défauts

Exemples : vin banal, trop jeune, trop vieux

CONCLUSION

La dégustation de vin connaît actuellement un intérêt extraordinaire. Il est de bon goût d'apprécier et de savoir parler de ce que l'on boit, et les sites Internet sur le sujet fleurissent en France comme à l'étranger. Sur les sites français, certains livrent des glossaires empruntés à des ouvrages écrits (sans toujours le signaler), et s'improvisent parfois anglophones pour attirer un plus large public. Le résultat est souvent affligeant car les dégustateurs ne sont pas tous traducteurs. Sur les sites anglais, américains, australiens, néo-zélandais, rares sont ceux qui proposent un glossaire en français, ce qui est sans doute plus prudent et moins présomptueux.

Le vocabulaire du vin évolue en même temps que la langue et que les mentalités. A l'heure de la parité, au regret de ceux qui trouvaient que les connotations féminines embellissaient la langue, la terminologie du vin a tendance à s'asexuer. Si la robe persiste, *exit* les jambes, les cuisses et les larmes.

Chaque dégustateur possède ses habitudes, certains termes sont plus employés que d'autres, les adjectifs sont toujours plus nombreux que les substantifs, mais mis à part la fréquence, le sens des mots n'est que très rarement sujet à controverse.

Une bonne dégustation est avant tout une somme de belles perceptions. Déguster sera toujours voir, sentir, savourer et identifier ses impressions d'après les souvenirs accumulés. Sans les mots pour décrire les sensations, nos sens sont analphabètes. Tout œnophile sait que le plaisir croît avec la connaissance et qu'il n'y a de vraies satisfactions que sensorielles et intellectuelles. Le goût ne qualifie pas seulement l'un des cinq sens mais il désigne cette aptitude à discerner les belles choses et à savoir en jouir : le goût est une forme d'intelligence.