

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, raflé

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.