



Examen organoleptique des vins

première séance

INITIATION A LA DEGUSTATION

Montélimar, le 02 octobre 2019

SOMMAIRE

 1) Ce que le dégustateur voit.
Méthodologie de l'examen visuel.

 2) Ce que le dégustateur sent.
Méthodologie de l'examen olfactif.

 3) Ce que le dégustateur goûte.
Comment bien déguster ?

Phase Visuelle

- Le dégustateur doit observer l'écoulement du vin dans le verre afin d'en observer la viscosité et les reflets (violacés, bruns ...). Puis, il faut placer l'œil au dessus du verre pour examiner la surface ou le disque. La nuance ou reflet s'observe au point de contact entre le vin et la paroi du verre par inclinaison de ce dernier.



Les reflets



La robe

Phase visuelle (suite)

- Ensuite il faut vérifier la couleur et la limpidité du vin par transparence, en regardant le verre dans l'axe face à une lumière vive (jour). Avant de passer à l'examen olfactif, imprimer une légère agitation ronde afin d'observer les larmes ou jambes du vin.



Phase visuelle (suite)

- En résumé, la phase visuelle, c'est se renseigner sur **l'ASPECT** du vin. C'est-à-dire :
 - La couleur : intensité et nuances ou reflets.
 - La limpidité
 - La brillance
 - La fluidité
 - Le dégagement gazeux ou effervescence

Phase olfactive

- Le dégustateur examinera la qualité, la force, et la durée des sensations olfactives. Il faut donc humer ou flairer le vin par petits « coups de nez ». Puis, vient le second « coup de nez » : ce sera une olfaction en profondeur, après avoir agité le vin en rond et doucement. Il sera également intéressant de flairer le verre vide.



Phase olfactive (suite)

- Lors de l'examen olfactif, il s'agit de déterminer les **ODEURS** (phase nasale directe) et les **AROMES** (phase nasale indirecte).

-Le dégustateur procédera soit par voie nasale directe ou retro nasale.

Par voie nasale directe,

le dégustateur flaire : - le vin au repos.

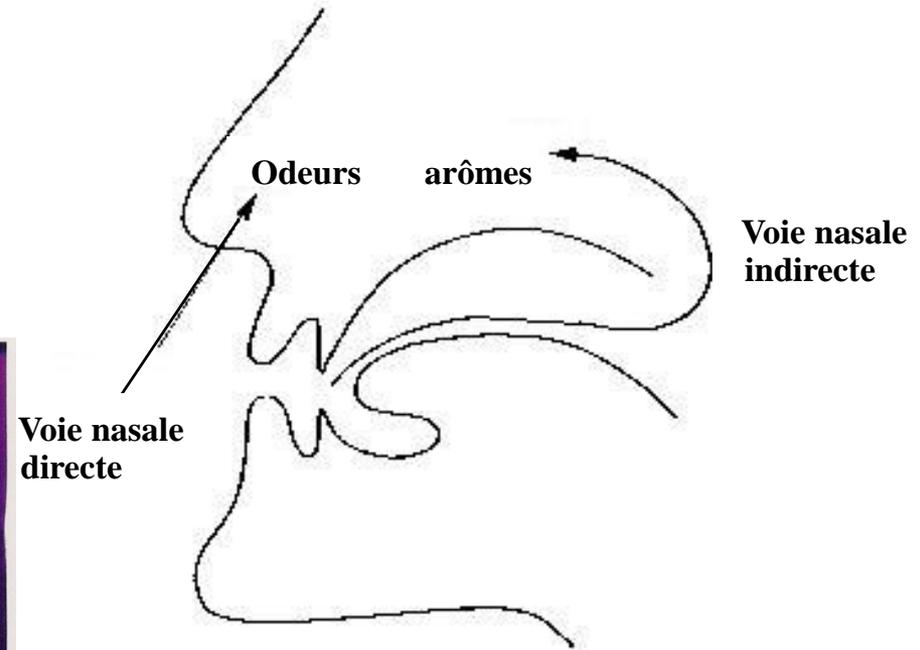
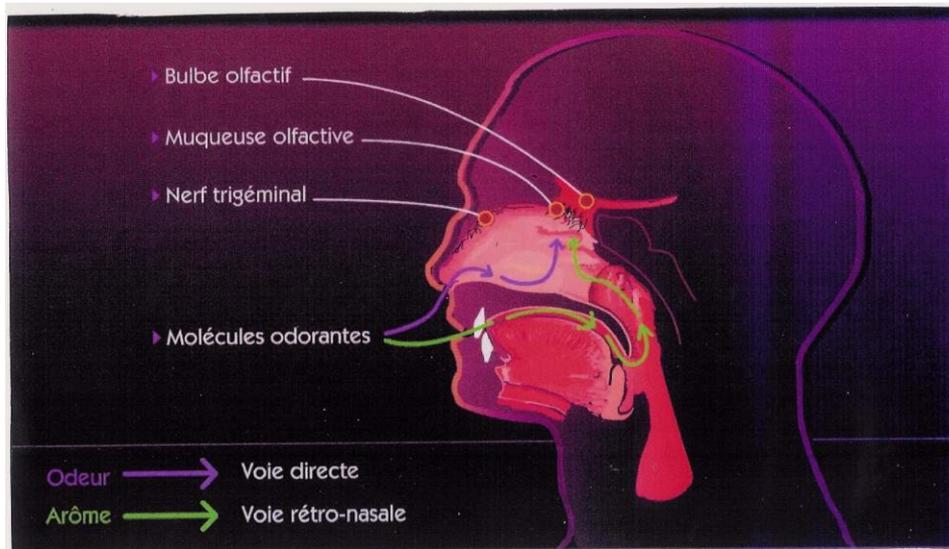
- après agitation du verre.

- le verre vide.

Par voie rétro nasale, le dégustateur fait passer de l'air entre les dents par petites aspirations. Des « vapeurs » viendront stimuler les terminaisons nerveuses de l'odorat en empruntant l'arrière gorge.

Phase olfactive (suite)

- La double utilisation de la sensibilité du nez



Phase gustative

- Pour bien déguster, il faut considérer :
 - la rétro-olfaction : le dégustateur devra faire barboter le vin en aspirant de l'air.
 - l'attaque (entrée du vin en bouche)
 - le développement
 - La finale
- Il faudra également noter la persistance aromatique intense (longueur en bouche) en secondes.

Phase gustative (suite)

- Les sensations de contact liées à l'acidité, à l'alcool...ne s'estompent pas immédiatement. Leur persistance sera appelée fin de bouche ou persistance gustative.
 - Par cette méthode, le dégustateur devra analyser les éléments suivants :
 - Les arômes par voie rétro nasale.
 - Les saveurs : sucre, acide, salé, amer.
- L'examen gustatif permet d'évaluer le **GOUT** du vin.

Vocabulaire de base

■ **Phase visuelle** : vocabulaire relatif à l'aspect.

-Intensité : incolore, pâle (vin blanc), claire, soutenue, foncée.

-Couleur : vin blanc : jaune à reflets verts, jaune paille, jaune d'or, jaune ambré (reflets bruns).

Vin rosé : gris, rosé violacé, rosé orangé (pelure d'oignon), rosé ambré.

Vin rouge : rouge violacé, rubis, grenat (tuilé), rouge brun.

Vocabulaire (suite)

Limpidité : trouble, floue, voilée, limpide, présence de dépôts (lies, cristaux...)

Eclat : terne, mat, brillant, cristallin.

Densité apparente : fluide, dense, épais, sirupeux.

■ **Phase olfactive** : vocabulaire relatif aux odeurs.

Intensité globale : faible, discret, léger, moyen, expressif, aromatique, puissant.

Qualité : simple, riche, complexe.

Défectueux, ordinaire, fin, distingué, subtil, racé, original, fermé, nez de terroir, nez de cépages...

Caractère : odeurs primaires (arômes variétaux, odeurs du cépage), odeurs secondaires (liées à la fermentation), odeurs tertiaires (odeurs de vieillissement).

Vocabulaire (suite)

- **Phase gustative** : vocabulaire relatif au goût du vin.

Rétro olfaction : les arômes les plus marqués

Sensations gustatives : -*Acidité* (plat, mou, frais, vif, nerveux, vert, très vert).

-*Tanin* (informe, coulant, gouleyant, souple, tannique, astringent, rude).

-*Alcool* (dilué, léger, assez généreux, généreux, chaud, vineux, brûlant).

-*Moelleux* (mordant, desséché, dur, ferme, fondu, rond, gras, onctueux).

Quelques termes pour l'évaluation de l'équilibre :

-Blancs et rosés : agressif, aqueux, pâteux, anguleux, ample, étoffé...

-Rouges : désossé, austère, tendre, corsé, charpenté, puissant, strict, capiteux...

ALLIANCE METS ET VINS :

LES GRANDS PRINCIPES

La démarche de construire l'accord autour du vin est celle qui m'enchant le plus.

Jacques Puisais, président d'honneur des unions nationales et internationales des œnologues, était novateur quand, il y a quelques vingt ans, lançait l'idée de commander d'abord le vin et de chercher ensuite les plats qui l'accompagnent. Dans certains restaurants cette démarche est désormais possible.

Chez soi, il est plus facile de sortir une bouteille de la cave et de déterminer ensuite les plats qui lui permettront de s'exprimer au mieux.

« Rien n'est plus subjectif, de plus insaisissable, de plus éphémère qu'un accord parfait. Le mariage idéal des mets et des vins est très difficile à codifier. Il n'existe pas de vérité absolue en la matière ». Ces paroles de Philippe Bourguignon, meilleur sommelier de France en 1978, sont tellement vraies : une combinaison qui a bien fonctionné à un moment donné, avec une recette et des amis, peut ne jamais se reproduire tant la sensation d'accord échappe au rationnel.

Voici quelques règles à respecter, malgré tout, même si la réalité n'est pas si tranchée :

- ☺ **N**e pas servir du vin rouge avec des œufs, le vinaigre, les asperges ou les légumes verts.
- ☺ **R**éserver son meilleur vin, le plus vieux, pour la fin du repas, sur les fromages. Les vins blancs sont également bien adaptés à ces mets.
- ☺ **S**elon Christophe Tassan, sommelier conseil, meilleur ouvrier de France – sommelier 2004, un accord mets et vins réussi, c'est une plus value pour le plat et pour le vin.
- ☺ **I**l faut tendre vers une harmonie, une complémentarité ou une opposition : les arômes primaires, secondaires et tertiaires du vin du plat doivent s'associer avec le caractère du vin.
- ☺ **U**n plat aux arômes tertiaires peut quelquefois se marier avec un vin « primaire ».
- ☺ **L**e vin a du mal à s'associer aux saveurs piquantes. Un plat épicé s'accorde bien avec un vin jeune, rafraîchissant et parfumé. Des tanins trop présents ne s'allient pas avec ce genre de met .

- ☺ **Les fruits acides** confèrent au vin un goût métallique. Choisissez un vin blanc doux et fruité, ou bien essayer un liquoreux.
- ☺ **La plupart des fromages** sont trop puissants pour les grands vins rouges. Opter pour les blancs. Les fromages bleus vont bien avec des vins liquoreux et des portos.
- ☺ **Un vin blanc gras et beurré** se marie bien avec un poisson en sauce, un vin blanc minéral en accord avec l'iode des coquillages, un vin rouge tannique avec un plat de viande riche en gras et en protéines, un vin liquoreux avec un dessert...
- ☺ **La saisonnalité** a aussi son importance : l'été nous guide vers le rafraîchissement et l'hiver, vers le calorique. Le corps dicte nos envies et nos attitudes au rythme des saisons.
- ☺ **Marc Olivier**, journaliste écrivain, pense qu'il n'y a que des mariages de raison, des expériences à tenter, des alliances à découvrir. Toutefois l'expérience commande de respecter quelques préceptes que nous ont laissés nos anciens et qui se sont avérés, à l'usage, fort judicieux. Ils peuvent se résumer en quelques recommandations : un vin blanc précédera toujours un vin rouge, un vin blanc sec avant un moelleux, un vin léger avant un vin corsé, un vin simple avant un vin complexe et un vin jeune avant un vin vieux. Un vin servi ne doit jamais faire regretter le précédent et un met de terroir doit être dégusté avec un vin de terroir.

☺ ...**Les interactions de saveurs** : les saveurs entre-elles (c'est à dire interactions des saveurs liquides sur les saveurs solides ou liquides, dans la majorité des cas) se combinent, se neutralisent plus ou moins, dominant l'une sur l'autre...Bref elles agissent d'une façon ou d'une autre. Le salé renforce l'amer, l'amer atténue l'acidité, le sucré accentue l'amer, l'acidité efface le sel, l'acidité augmente la perception sucrée, l'acidité couvre provisoirement l'amertume, l'alcool résiste aux épices et aux piments.

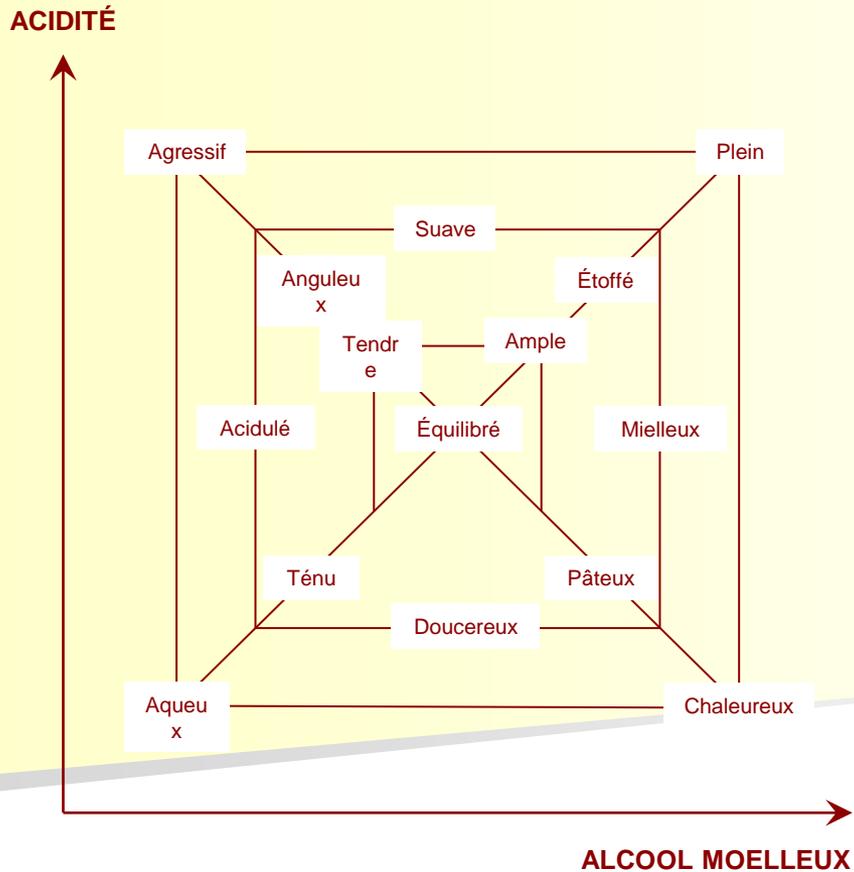
Cette liste est loin d'être exhaustive. Le meilleur accord sera toujours un accord d'ambiance, de personnes, d'humeur, de lieu. Mieux vaut un mauvais accord discuté et partagé, qu'un bon mariage non ressenti et non apprécié. Le vin, c'est d'abord la convivialité, le partage et la communion, avec toute la force symbolique que cela évoque dans nos civilisations.

Marc Lalanne: Sommelier Conseil

ÉVALUATION DES ÉQUILIBRES

L'équilibre est la traduction de la sensation globale perçue en bouche
C'est la résultante de l'interaction des différentes familles de constituants sapides.

VINS BLANCS et ROSÉS SECS



VINS ROUGES

