

Tout sur la Dégustation

Pour débiter cette nouvelle année, Véronique nous propose de reprendre ensemble tout le déroulement d'une dégustation dans les règles !

3 Sens sont sollicités lors d'une dégustation: l'œil, le nez, la bouche !

L'œil

Il donne envie ou pas ! - d'où l'intérêt souvent d'utiliser le verre noir pour atténuer la 1ère impression de la couleur. Ainsi parfois, on arrive à confondre le rouge du blanc ! Par exemple, un Grave blanc et un Grave rouge du même terroir, un Pinot noir ... blanc... gris. C'est la notion du terroir qui ressort : l'œil parle par rapport à nos références acquises.

Sensations visuelles : utiliser une surface blanche.

- **couleur** : différentes nuances de rouges ou de jaunes.

- **intensité colorante** : ... pâle, intense ...

- **reflets** ou pas : argentés, dorés, orangés, brique, au centre, à l'extérieur, une « plage » à l'intérieur de la couleur, du verre.

- **éclats** : argentés ...

- **notion de disque supérieur**, certaines épaisseurs selon l'âge et l'évolution du vin, des conditions de garde. Plus il est épais, plus ce vin a vécu. Un disque transparent et terne est une mauvaise indication.

- **brillance** : notion importante, en fonction aussi du millésime ! Quand la lumière peut traverser le vin, on a généralement une bonne matière première, un beau travail d'élevage avec soutirages réguliers, collage...

Ainsi le 2011 est moins brillant que le 2009 qui est un très beau millésime.

- **épaisseur** par rapport à la fluidité, les larmes, le gras ...charpenté, corsé, fluide...

importance du taux de glycérol issu du glucose et fructose.

Généralement l'œil indique si ce produit est présent en bouche ou s'il disparaît vite ...

problème de maturité !

- **les bulles** : vin tranquille ou effervescent.

la bulle : régulière, le départ, la grosseur, le CO₂...chapelet, collerette. Plus la bulle est fine, meilleur est le produit.

Notions de perlé, vins secs perlés, résidus de la fermentation alcoolique avec ajout de SO₂

« soufre » = vin trop jeune ! Cela peut masquer la misère en mettant en valeur de façon artificielle les arômes. L'ajout de SO₂ conserve le vin ; lorsqu'on ressent « la perlance » sur la langue (présence de résidus de CO₂) ce vin blanc ou rosé est encore trop jeune d'où maux de tête et d'estomac. Plus vieux, le SO₂ se dissout en gardant la partie active de conservation. En ce qui concerne le vin bio, pas de recul suffisant !

Le nez

- **sans agitation** : est-ce que je sens quelque chose ?

Si oui, intense, agréable, notion de présence.

- intensité,
- complexité aromatique,
- les familles d'arômes : fleurs, fruits, minéral, boisé, épicé, animal etc.

Dans les fruits, par ex la fraise sauvage, confite, confiturée...

- **avec agitation** : pour augmenter la surface aromatique avec plus d'air et de O₂. On intensifie la fraîcheur.

Des arômes entrent en rivalité, plus de complexité.

En ce qui concerne la mémoire immédiate des arômes, l'éducation, les états d'âme, la santé sont importants... Un vécu !

Dans le prochain atelier, nous aborderons le goût !

La Dégustation

1^{er} vin : un Vouvray de Loire bien sûr, mono cépage : le Chenin !

Effervescent, mousseux d'appellation d'origine contrôlée, méthode traditionnelle identique au Champagne.

Domaine Aubuissières, Bernard Fouquet, brut « moins de 1,99 de sucre », 12°, sur parcelle de 2 ha, le reste de la propriété produisant du Grand vin blanc sec, 10€.

2^{ème} vin : un Bordeaux 2010, Merlot 60 %, Cabernet sauvignon 40 %, Côtes de Bordeaux Cadillac, Château Suau, 65 ha, propriété du duc d'Epéron, 13°, 10€.

3^{ème} vin : un Madiran 4^{ème} crête, 2008, cépage Fer Servadou 2% Tannat 60 %, Cabernet franc 38 %, 13,5°, Château Peyros - Vieilles Vignes - 15 ans de garde, 10€.

Claudine Foreaux-Boudry