

# Atelier Œnologie du 2 février 2017

En poursuivant le travail sur la Dégustation, Véronique nous propose une « interro- type partiel » en dégustant 4 vins rouges à l'aveugle !

Avant de démarrer la dégustation, quelques rappels...

- Il faut être en forme pour déguster !
- Il faut faire aussi son apprentissage personnel au quotidien (les épices, les herbes aromatiques ...)

On compte 54 arômes naturels essentiels ... en référence, le coffret des odeurs de Jean Lenoir (environ 600 € !)

**1/Dans un premier temps, sans agitation** : 2 groupes d'arômes, primaires et secondaires, puis tertiaires.

**Arômes primaires** en référence au terroir, aux cépages, aux appellations.

- fruits à l'état frais : rouges, noirs, agrumes, à chair blanche, pomme, exotique
- fleurs : blanches : chèvrefeuille, églantine, aubépine...
  - : sucrées : violette, acacia, myosotis, muguet ...
  - : odorantes : rose, mimosa, lavande, jasmin ...
  - : entêtantes : pivoine, arums, jacinthe, lys ...
- boisés : sous-bois sec : écorce, feuille, brindille ...
  - : humide : mousse, lichens ...
- minéral aux odeurs froides : notion de sols, de terre, cailloux, pierres, craie, silex ...

**Arômes secondaires** liés à la transformation du raisin en vin par la fermentation

- arômes fermentaires : levure, acide, acidulé, de yaourt, d'aigreur...
- l'alcool
- balsamique : camphre, pin, résine, essence térébenthine (trop fort = défaut ! ) ...

**Arômes tertiaires ...** liés à la notion d'élevage.

- épice : réglisse, noix de muscade, safran, curry, coriandre, gingembre ...
- animal : cuir, fauve, sauvage, gibier et giboyeux (notion d'âge), foxé, musqué ...
- empyreumatique (le feu par le vieillissement de la barrique) : caramel, café, cacao, grillé, torréfié, brioché, cendré ...

**2/ Avec agitation donc aération** : on fait entrer du O<sub>2</sub> et ressortent ainsi de nouvelles structures aromatiques.

On confirme les arômes primaires et secondaires ... transformés ? Disparus ? On met plus en évidence les arômes tertiaires liés à l'élevage du vin.

### 3/ On démarre ensuite l'exercice des 4 vins à l'aveugle :

<b>Dégustation de 4 vins à l'aveugle</b>
--

1) Citez le(s) vin(s) avec une dominance de MERLOT :

- Vin n° .....
- Vin n° .....

2) Donnez le vin avec l'assemblage de 4 cépages : Vin n° .....

- .....
- .....
- .....
- .....

3) Quel vin contient du GAMAY ?

- Vin n° .....

4) Pouvez-vous citer les 2 vins de Bordeaux ?

- Vin n° ..... AOC.....
- Vin n° ..... AOC.....

5) Quel est le vin de Loire ?

- Vin n° .....

6) Le millésime du vin le plus vieux est :

- Vin n° ..... Millésime.....

7) Quel(s) est (sont) le(s) vin(s) que vous avez déjà dégusté(s) ?

- Vin n° .....
- Vin n° .....

Cet exercice bien accueilli s'est avéré plutôt positif !

Prochain atelier le jeudi 9 mars sur le Rhum ... prometteur, joyeux !

CR : CL Foreaux