

Poursuite du travail sur la dégustation ... avec un exercice sur les saveurs principales.

Les sensations gustatives se font en 3 étapes en bouche :

- l'attaque est le 1<sup>er</sup> ressenti
- l'évolution : la dégustation
- la finale en arrière -gorge

Nécessité de bien segmenter ces 3 étapes.

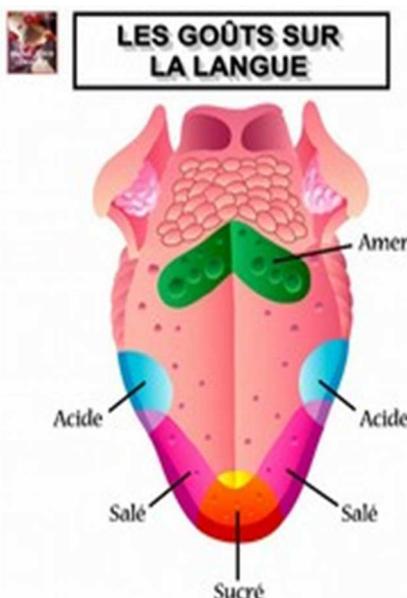
On y ajoute les arômes de bouche parfois différents des arômes du nez.

#### A/ Les Saveurs principales en bouche sont:

- le sucré, pas d'odeur
- l'acidité, pas d'odeur
- l'amertume, irritation, dureté
- le salé qui fait saliver, donne une impression très lourde !

**B/ Les Sensations du toucher** c'est-à-dire la structure, l'épaisseur (la rondeur qui est un ensemble) au milieu de la langue.

- l'astringence, réaction par contraction des papilles.  
... le tanin qui vient des cépages, terroir, l'élevage...
- la chaleur de l'alcool, brûlant
- l'effervescence, la mobilité du vin
- la température en partie centrale de la langue

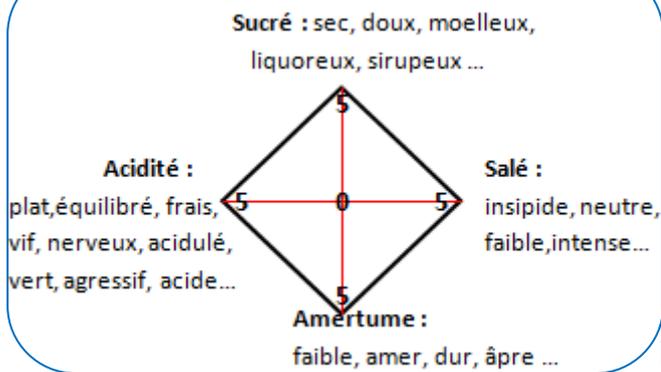


La bouche peut rétrocéder les arômes ( ex : la vanille par voie rétro nasale ; arômes de bouche en flaveurs ).

#### Appréciation gustative : la BOUCHE

**Attaque :** fuyante, franche, nette, ample, aromatique, intense, flatteuse

### Saveurs :

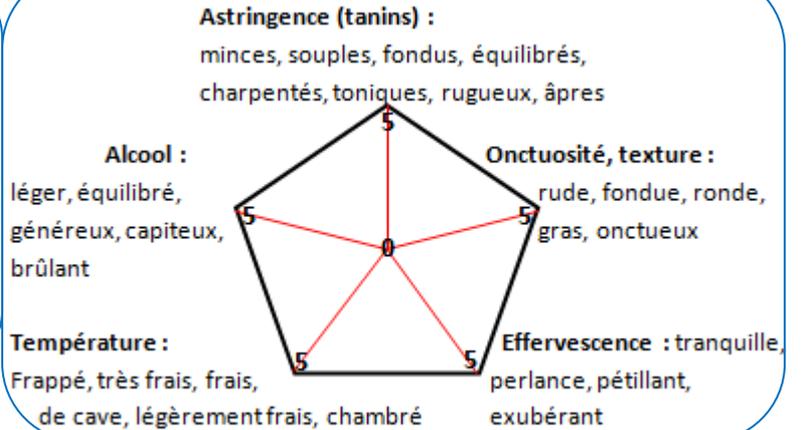


### Flaveur(s) dominante(s) :

Fruité, Végétal, Floral, Epicé  
Empyreumatique, Animal, Minéral, Défauts

**Finale ou persistance en bouche (caudalies) :** courte, moyenne, longue, très longue

### Sensations du toucher :



### Flaveurs précises :

## Dégustation organoleptique : très spéciale dans un 1<sup>er</sup> temps !

Il faut découvrir 3 saveurs ajoutées dans de l'eau

- salé avec un peu de sucre
  - salé avec un peu plus de sucre
  - idem avec un peu d'acide malique
- exercice déconcertant et peu évident !

## Dégustation classique :

### 2 blancs :

- vin de Savoie : Chignin-Bergeron ; Producteur Trosset Fabien, récolte manuelle ; âge des vignes : 15 ans ; cépage Roussanne 100 % ; 2016 ; 12,5° ; 10€.
- Vin de Savoie : La Roussette de Savoie «Cuvée Emilie » ; Producteurs : Philippe et François Tiollier ; Cépage Roussette (ou Altesse) 100 % ; 2014 ; 12° ; 12€.

### 2 rouges :

- cuvée Lairis : village de Bruéjous, dans le vignoble de Marcillac, Aveyron. Producteur : Jean-Luc Matha ; récolte manuelle ; cépage 100 % Mansois (Fer servadou) ; 2013 ; 12° ; 10€.
- Las Cambas Rojas : village de Bruéjous, dans le vignoble de Marcillac, Aveyron. Producteur : Jean-Luc Matha ; récolte manuelle ; cépage 100 % Mansois (Fer servadou) ; 2011, très équilibré (vignes plus âgées) ; 12,5° ; 13€.

Vous trouvez tous ces vins à la Cave de Véronique !

Cr : Cl. Foreaux