

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, A consommer avec modération

LIVRET DE DEGUSTATION

www.sofravin.fr

54 Cours du Docteur Long
69003 LYON – FRANCE
tel : 06 80 45 01 36
fax : 04 72 33 57 41



sofravin



1

AVANT DE COMMENCER

LA DÉFINITION

Déguster c'est analyser et mémoriser. Savoir déguster, c'est savoir goûter «JUSTE» pour exprimer les qualités ou les défauts d'un produit.

La dégustation est donc :

- un plaisir.
- l'expression des résultats d'une analyse sensorielle.
- elle provoque une satisfaction esthétique et professionnelle, qui amènera à prendre une décision pour déterminer soit un achat, soit un travail à effectuer en cave ou en laboratoire.

La dégustation doit nous permettre de répondre aux différentes questions que l'on peut se poser sur le vin, comme, est il :

- de grande qualité ou pas
- près à boire ou à laisser vieillir
- Combien de temps le faire vieillir
- Avec quel plat l'associer

Les Moyens

Des recherches scientifiques et techniques ont permis d'établir des méthodes d'appréciation de la qualité et des défauts, reposant sur l'analyse sensorielle.

La Méthode

La dégustation est liée à notre mémoire

- 1° L'analyse par les sens.
- 2° La traduction de cette analyse au moyen du langage.
- 3° La comparaison des sensations perçues avec des normes déjà classées en mémoire (comparaison des différents vins entre eux).
- 4° Le rapport de ces sensations en fonction des

dégustations antérieures.

5° La conclusion.

Types de Dégustation

La dégustation d'agrément : Pour les amateurs, ce vin est-il bon ou mauvais ?

La dégustation professionnelle : Ce vin est-il loyal et marchand ? Quel sont ses caractéristiques, ses défauts, ses qualités ? A quel type de clientèle conviendra t-il ? Pourquoi?

Le but est de :

- comprendre
- pouvoir expliquer (Pourquoi, Comment ...)
- prévoir (un vieillissement, une apogée ...)

LES RÈGLES PRATIQUES POUR RÉUSSIR UNE DÉGUS- TATION

LA SALLE

Elle sera sans odeur, sans courant d'air, de couleur blanche et bien éclairée.

LES VERRES

Ils seront de préférence de type INAO : verre à pied, ayant une forme de tulipe se refermant vers le haut.

LA PRESENCE DES AUTRES

Il faut, pour bien déguster, éviter :

- les bruits et les odeurs environnants (parfums, eaux de toilette ...).
- que chacun donne son opinion, pouvant influencer tous les dégustateurs.

L'ORDRE DES VINS DEGUSTES

- Les vins jeunes ou vieux, les plus légers avant les plus corsés (peu importe l'âge ou la couleur des vins).
- Les vins rouges avant les vins blancs liquoreux (Toujours du plus Vif au plus Doux, Blanc sec
- Rouge - Liquoreux. Mais un vin blanc corsé après un vin rouge léger)

LA TEMPERATURE DU VIN

Tous les vins (blanc ou rouge) à la même température (vers 14 à 15°), car c'est à cette température que l'on perçoit tous les arômes et les saveurs des vins, les bons et surtout les mauvais.

A 5°C, le froid efface les défauts et les qualités car les papilles de la langue sont brûlées par le froid (on ne goûte plus). Plus la température du vin est basse moins on perçoit les arômes et les saveurs du vin. Le séchant de l'acidité est transformé en fraîcheur, augmentant artificiellement le plaisir du consommateur (à la recherche de fraîcheur).

A 20°C, l'alcool s'évapore plus vite entraînant les arômes (Esters) tout en diminuant la sensation tannique du vin (donc augmente l'impression aromatique)

2

ASPECT VISUEL



La dégustation commence par l'examen de l'apparence visuelle du vin. Cet examen se pratique sur fond blanc. Il nous permet de situer l'âge et la région de production du vin.

LA ROBE

La couleur est un bon révélateur de la maturité du raisin au moment de la récolte, de la variété de cépage, du type de vinification employé... Elle se définit par :

L'Aspect

Il est lié à la Fermentation :

	Qualité	Défaut
Brillance	Brillant	Terne
Fluidité	Gras, Huileux	Fluide
Transparence	Christallin	Flou, Louche

La Teinte

Elle est liée au mode de vinification utilisée :

- Pressurage des raisins et fermentation pour les vins blancs.
- Foulage et macération courte (8 à 24 heures) pour les vins rosés.
- Foulage et macération longue (15 à 30 jours) pour les vins rouges.

La Nuance et l'Intensité

La couleur est un bon révélateur de la qualité et de l'évolution (stade de vie)

L'intensité est liée aux éléments suivants.

Le Cépage

Tous les cépages n'ont pas les mêmes potentiels de couleur

Robe Soutenu	Robe Pâle
Chardonnay	Aligoté
Gewurztraminer	Riesling
Semillion	Sauvignon
Syrah	Pinot Noir

Le Climat

Selon le degré de maturité du raisin (ensoleillement), le vin issu d'un même cépage n'aura pas la même intensité

Le Sol

La composition du sol agit sur la concentration de matière colorante

La Macération

Le temps de macération (extraction de la couleur) et la température de macération agissent énormément sur la couleur des vins

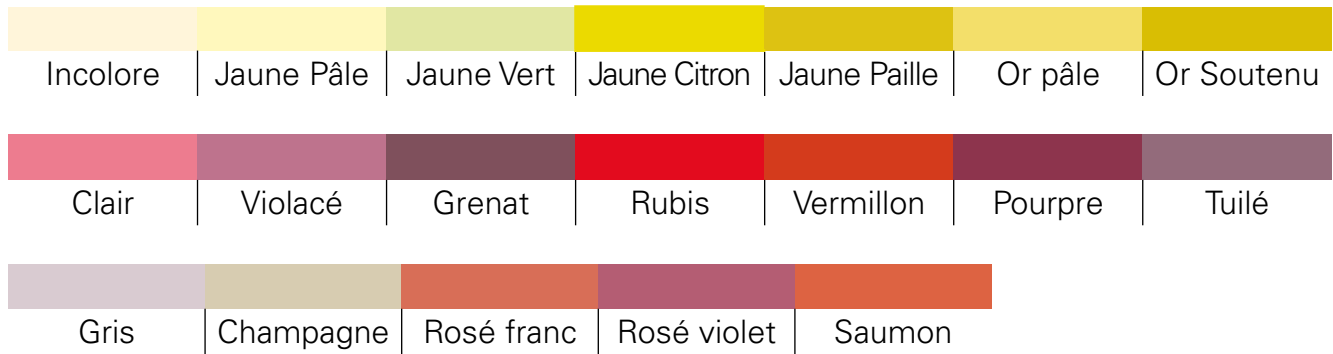
Le Vieillissement.

Selon l'âge du vin, la teinte du vin sera différente. Il y a dans le vin deux sortes de pigments colorants dans le vin :

- des blancs ou des rouges, en fonction du vin, appelés anthocyanes provenant de la baie de raisin(peau).
- des jaunes, appelés flavones provenant des tannins (rafle, peau ,pépins).

Au cours du vieillissement, seuls les anthocyanes sont oxydés par l'oxygène que respire le vin au travers du bouchon, d'où une augmentation du rapport jaune/rouge ou jaune/ blanc.

Schéma 1 - les couleurs



LA CAPILARITÉ

(les larmes, les jambes, les cuisses du vin)

Ce sont les écoulements sur la paroi du verre quand on fait tourner le vin. Il s'agit d'un phénomène de tension superficielle dues aux densités différentes entre elles, de plus de 300 constituants du vin, parmi lesquels se trouve le GLYCEROL (polyalesol - alcool supérieur du vin). Plus les larmes sont abondantes, plus la concentration en glycérol est élevée.

On dira que le vin est :

Acqueux, gras, huileux, onctueux, Sirupeux, Glycériné

Évalué le Temps de Formation et de descente de la Larme

On peut en tirer des informations sur la concentration du vin liée aux terroirs et aux millésimes

! Ce phénomène est extrêmement lié à la température de la pièce et du vin

L'EFFERVESCENCE

Présence visible de gaz carbonique dans un liquide.

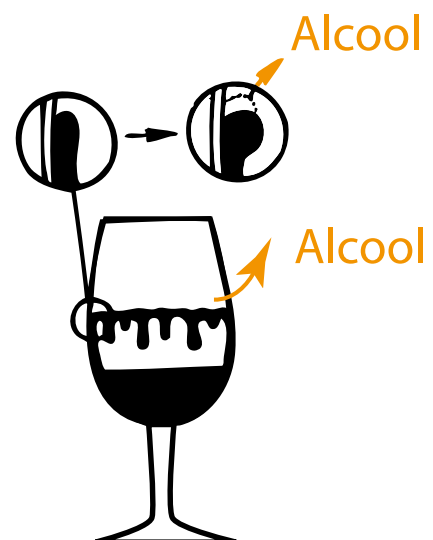
L'effervescence est dû au gaz carbonique produit

lors de la fermentation. Sa présence dans le vin se manifeste à des degrés différents :

vin irisé / vin frisant / vin perlant / vin pétillant / vin mousseux.

Ce phénomène est souvent dû à une mise en bouteille prématurée du vin, à la méthode champenoise (deuxième fermentation en bouteille), ou à un redémarrage de la fermentation (défaut)...

Schéma 2 - les couleurs



3

ASPECT OLFACTIF



C'est la deuxième épreuve de l'examen.
Le nez permet de détecter les odeurs et les arômes (Rétro-olfaction)

LES ODEURS

Les odeurs sont des alcools (bitartrate, acetate...).
Elles proviennent de différentes origines :

- cépages = Arôme constant dans tous les vins
- Terroir = Lié à l'environnement (vent, insectes, pollen)
- Age du vin = avec le temps les arômes s'oxydent
- Méthode de vinification = les différents types de vinification peuvent permettre de développer le fruité ou la structure d'un vin
- élevage = le temps et le mode (bois, cuve) transforment les arômes du vin

Remarque :

L'appréciation olfactive du vin se fait tant par les narines que par la voie rétronasale qui permet de sentir le vin en bouche (arôme).

Pour bien sentir, il faut :

- Sentir le vin une première fois sans bouger son verre (Ester très Volatil)
- Saisir le verre par le pied et faire tourner le vin
- Renouveler l'opération plusieurs fois (Ester plus lourd)

On s'intéressera à quatre critères :

- impression générale** : Ouvert, Discret, Fermé
Intensité : Puissant, Suffisant, Faible, Inexistant
Qualité : Complexe, Distingué, Subtil, Fin, Ordinaire, Commun, Grossier
Caractère : Primaire, Secondaire, Tertiaire, Evolué, Madérisé, Rancio

NUANCES AROMATIQUES

Les odeurs sont extrêmement nombreuses et utilisent un vocabulaire riche et varié :

Floral : acacia - aubépine - rose - violette - citronnelle - menthe - anis - pivoine - tilleuil...

Fruité : cassis - banane - pomme - orange - muscat - noisette - amande - figue - pruneau

Végétal : herbe - fougère - foin - sureau - mousse - thé - feuille morte - sous-bois - champignon

Epice : cannelle - réglisse - poivre - vanille - girofle - muscade - laurier - romarin

Empyreumatique : brûlé - grillé - cacao - café - pierre à fusil - toréfaction - goudron - tabac...

Animal : venaison - musc - viande - cuir - gibier - faisan - pipi de chat...

Chimique : mercaptan - soufre - acétone - lactique - levurien - oxydé...

Balsamique : toutes les résines - vanille - pin - térébentine - cèdre - thym - genièvre...

Conseil :

Dès le service du vin, donner ce que l'on appelle le 1er coup de nez. Il vous permettra d'apprécier les odeurs les plus délicates et les plus volatiles ainsi que les défauts liés à la fermentation.

En fin de Dégustation, donner un dernier coup de nez, pour évaluer la tenue à l'oxydation des odeurs (prévision du vieillissement)

4

ASPECT GUSTATIF



C'est la dernière épreuve de l'examen, la bouche permet d'établir le niveau qualitatif d'un vin. L'étude porte sur les saveurs, l'équilibre et la longueur en bouche du vin.

LES SAVEURS

Le goût permet de reconnaître les saveurs de base. Les organes récepteurs sont les papilles, logées sur la langue.

Nous percevons **trois sensations différentes** :

- Thermique : Le palais, les lèvres et les joues n'ont pas de papilles, mais perçoivent les sensations de chaleurs thermiques et alcooliques.
- Tactile : Perçues par l'ensemble de la bouche.

Elles vont nous permettre d'apprécier le gras, la consistance, la viscosité et le pétilllement.

- Gustative : Nous ne percevons que quatre saveurs élémentaires (**amer, acide, sucré, salé**). Les autres sont un mélange de ces quatre saveurs. Il est très important que chacun connaisse ses seuils de perception

L'EQUILIBRE EN BOUCHE

l'équilibre tient compte des éléments :

- ACIDITE et MOELLEUX pour les vins blancs
- ACIDITE, MOELLEUX et TANIN pour les Vins Rouges

Schéma 3 - la langue

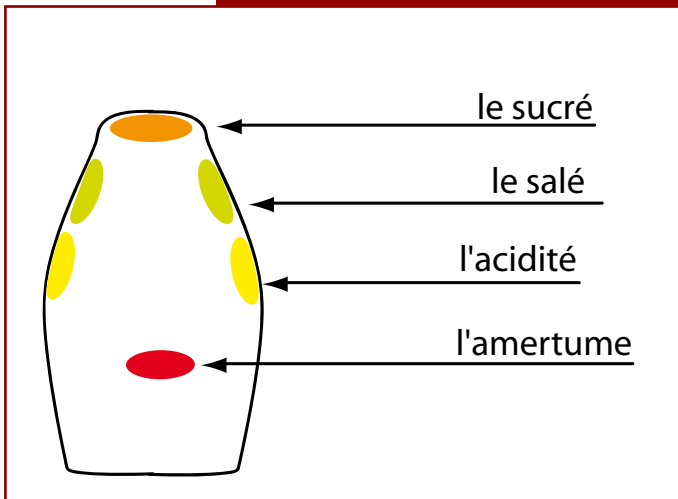


Schéma 5 - vins rouges

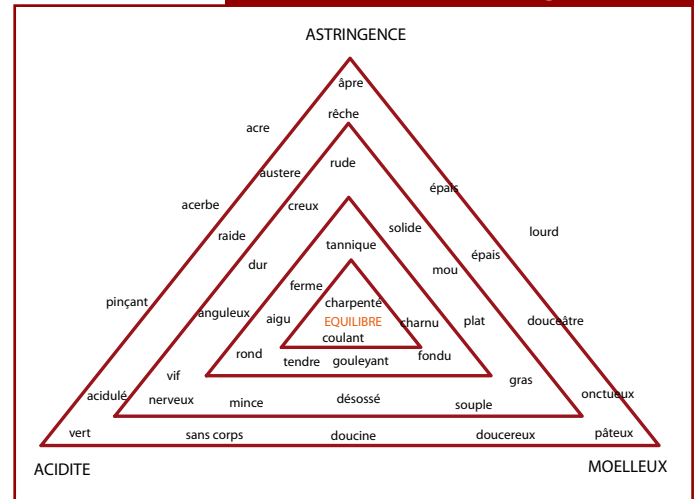
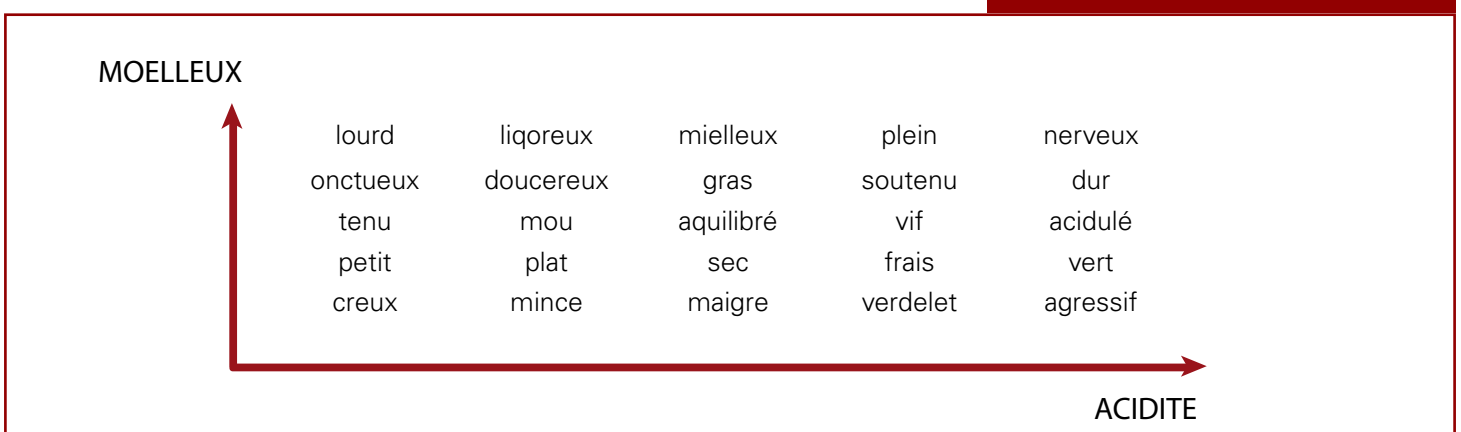


Schéma 6 - vins blancs



4

ASPECT GUSTATIF

LA LONGUEUR EN BOUCHE

On l'appelle aussi **persistance aromatique intense**. Elle correspond à la saveur finale qui persiste en bouche après avoir rejeté ou bu le vin. Elle se calcule en Caudalie (unité de temps correspondant à une seconde)

Exploitation des résultats : la persistance aromatique intense permet d'évaluer le niveau qualitatif des vins dégustés (voir schéma ci-joint).

On s'aperçoit d'une certaine similitude entre les résultats obtenus et la hiérarchie des vins.
La Phase Retro-Olfactive

Si pendant que le vin est en bouche, vous aspirez un filet d'air, celui-ci vient libérer les arômes, que vous analyserez par le nez. Si vous remuez le vin en bouche, la température de celui-ci augmente et nous permet de percevoir les arômes (Esters) les plus lourds.

CONCLUSION GENERALE

A la suite de la synthèse de tous ces paramètres, le dégustateur peut exprimer son avis, son choix :

- décision d'achat.
- décision de conserver ou de boire le vin.
- trouver le vin (dégustation à l'aveugle).
- choisir un plat adapter

« Vous avez maintenant toutes les raisons scientifiques pour expliquer et justifier vos choix. »

Schéma 5 - vins rouges

