

# 1<sup>er</sup> atelier, club de dégustation, Mérignac

3 avril 2023

Thème: Kit « les bases de la dégustation ».



# Principe de la dégustation

Enfin non : pas 3 temps mais 4 !

## 3 temps

- La robe
- Le nez
- La bouche



On n'est pas là pour boire mais plutôt pour ...

Dans la **dégustation**, l'important se passe dans le nez et la bouche, pas dans la gorge ni dans l'estomac. Il est inutile d'**avaler le vin** la rétro-olfaction est encore plus intense lorsque le vin est recraché.

Attention à son taux de Gama GT !!

Le taux de Gama GT se mesure lors d'une prise de sang réalisée lors d'un bilan hépatique. Un taux élevé est un signe d'alerte d'une souffrance du foie. Une consommation importante d'alcool est une des causes principales.

Gama GT ? C'est quoi ?

- Un geste pas élégant...
- Qu'il faut apprendre à maîtriser
- Prévoir des serviettes papiers
- On peut approcher le crachoir de sa bouche plutôt que d'essayer de viser de loin l'intérieur des parois.

Déguster !

# 1. La robe



## Le "dress-code" du vin

**Jaune vert**  
Vin très jeune  
1 à 2 ans



**Jaune doré**  
Vin à maturité  
3 à 10 ans



**Ambre**  
Vin vieux  
+ de 15 ans



**Brun**  
Vin âgé



**Rosé**  
Rosé jeune  
1 an



**Clair et**  
Clair et jeune  
1 à 3 ans



**Saumon**  
Rosé  
1 à 3 ans



**Roux**  
Vin vieux



**Rouge violacé**  
Vin très jeune  
1 à 2 ans



**Grenat**  
Vin jeune  
3 à 5 ans



**Rouge rubis**  
Vin à maturité  
8 à 15 ans



**Orange-Tuilé**  
Vin vieux  
15 ans et +



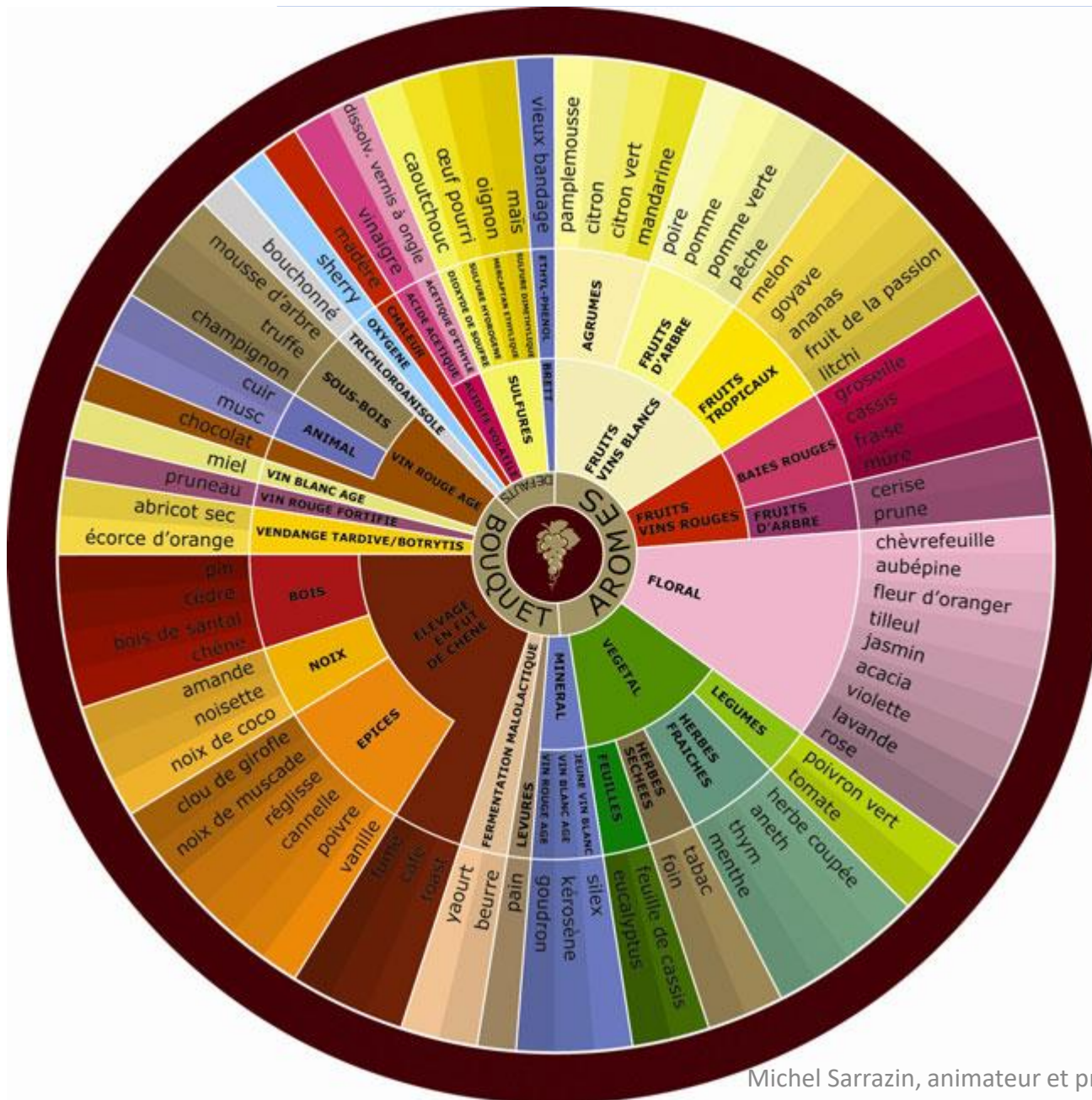
**Quels sont les paramètres qui ont une influence sur La couleur ?**

Les paramètres qui donnent la couleur

- Le cépage
- Le mode de vinification
- L'élevage (la barrique)
- Le vieillissement



s arômes).



Citez quelques familles d'arômes.

Les familles: arôme ...

- Floral
- Végétal
- Fruit
- Élevage
- Minéral
- D'évolution
- Défauts
- .....



# Les niveaux des arômes

- Aromes primaires: floral, fruit, végétal,
- Aromes secondaires: dus à la vinification
- Arômes tertiaires : dus à l'évolution

Aromes primaires : dépendent du **cépage** (arome variétal) , du terroir (et un peu du mode de vinification)

Aromes secondaires : dépendent des **fermentations** alcooliques et malolactiques, du temps de macération, des températures de fermentations et des levures utilisées  
= conséquences de l'oenologie

Aromes tertiaires : dépendent du **vieillissement** du vin.



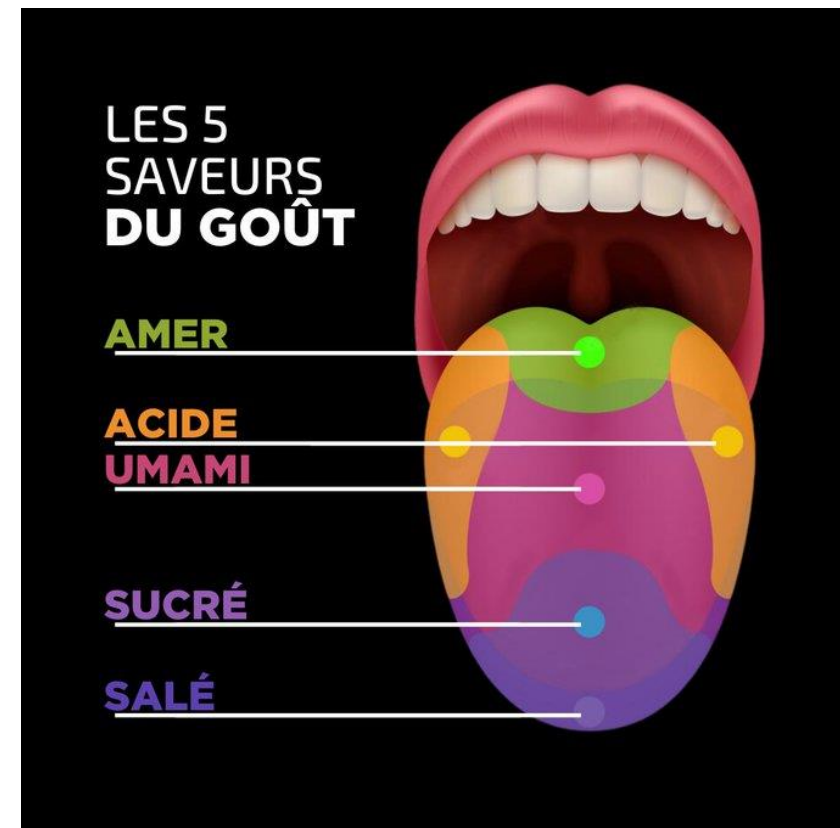
# 3. La bouche, les saveurs.



La langue permet de distinguer cinq saveurs fondamentales :

- le sucré,
- le salé,
- l'acide,
- l'amer,
- l'umami\*.

\* déclenché par la présence de glutamate que l'on trouve dans les aliments riches en protéines tels que la viande, et que l'on utilise aussi en cuisine pour rehausser le goût.



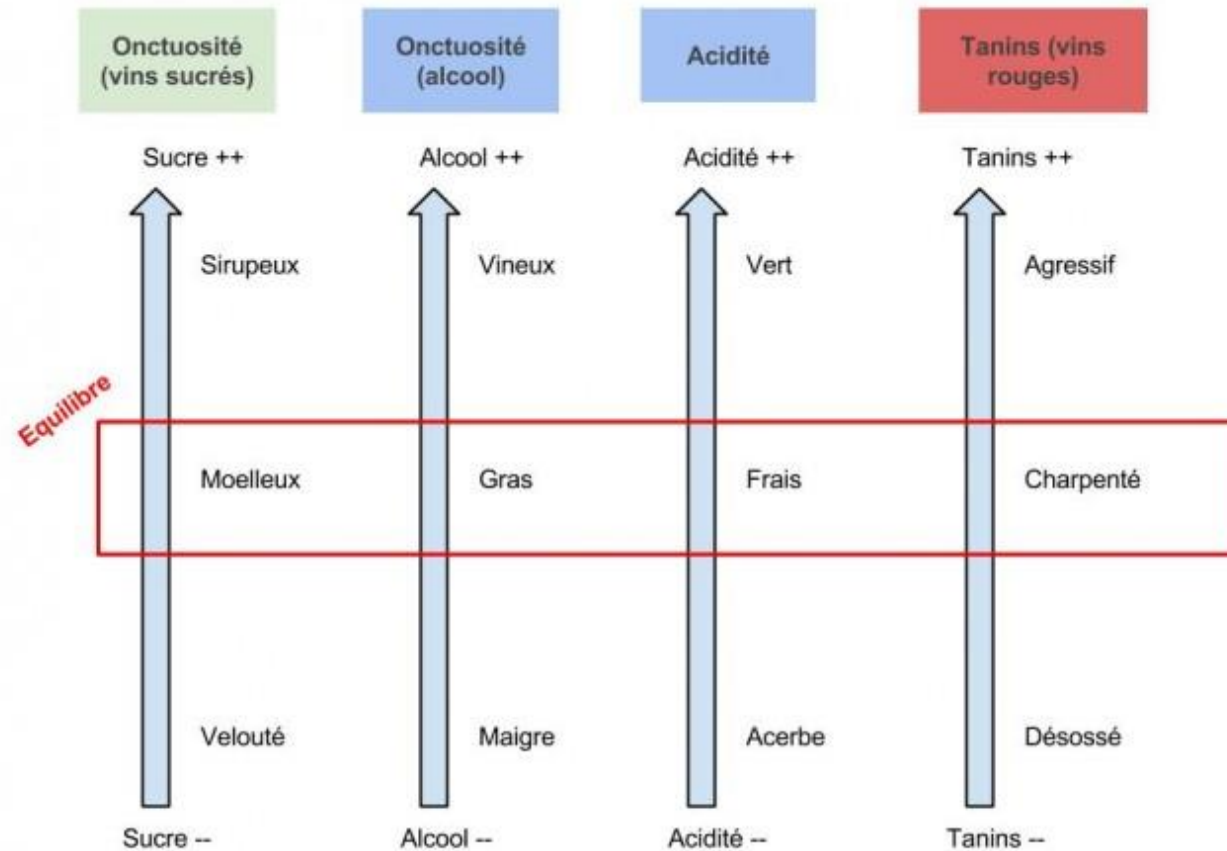
# La bouche, les saveurs, suite



Concernant le vin, quelles sont les perceptions à identifier ?

Les perceptions à identifier:

- l'acidité
- L'onctuosité (sucre ou alcool)
- L'amertume.
- L'astringence (assèchement)



Michel Sarrazin, animateur et président du CODaM



# Conclusion. A) L'équilibre et la persistance du vin

un vin équilibré se distingue par l'harmonie des éléments qui le composent

Un vin rouge s'équilibre autour de trois axes: **les tanins** (l'astringence), **l'acidité**, et **l'alcool**.

## •Les tanins:

• Les **tanins** constituent la **structure**, la charpente des vins rouges. Un excès de tanins va le rendre agressif alors qu'un manque de tanins va donner l'impression d'un vin désossé, sans structure.

## •L'acidité:

• L'**acidité** donne sa **fraicheur** au vin. Un excès d'acidité va développer des saveurs de « vert » comme on peut les redouter dans un fruit qui manque de maturité, alors qu'un manque d'acidité va le rendre acerbe (agressif, mordant).

## •Enfin l'alcool:

• Un vin qui manque d'**alcool** va pécher par légèreté, il va paraître fade. On dit alors qu'il est « maigre ». On le qualifierait de « vineux » dans le cas contraire.

Cas d'un vin blanc...??  
Sur quoi juge-t-on de son  
Équilibre ?

Dans le cas d'un vin blanc, seuls les deux derniers critères contribuent à l'équilibre. Pourquoi ?



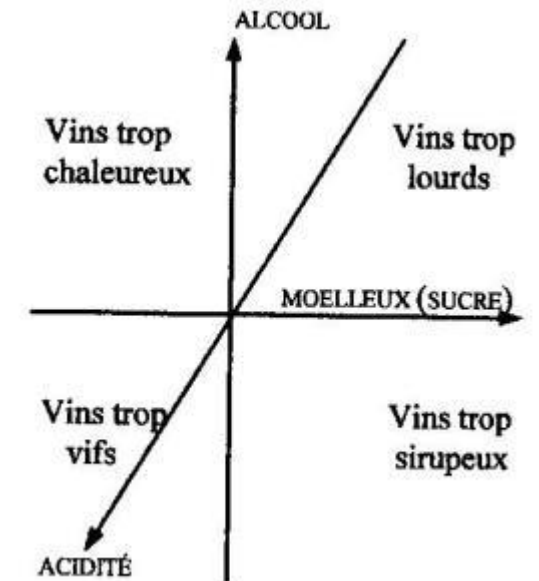
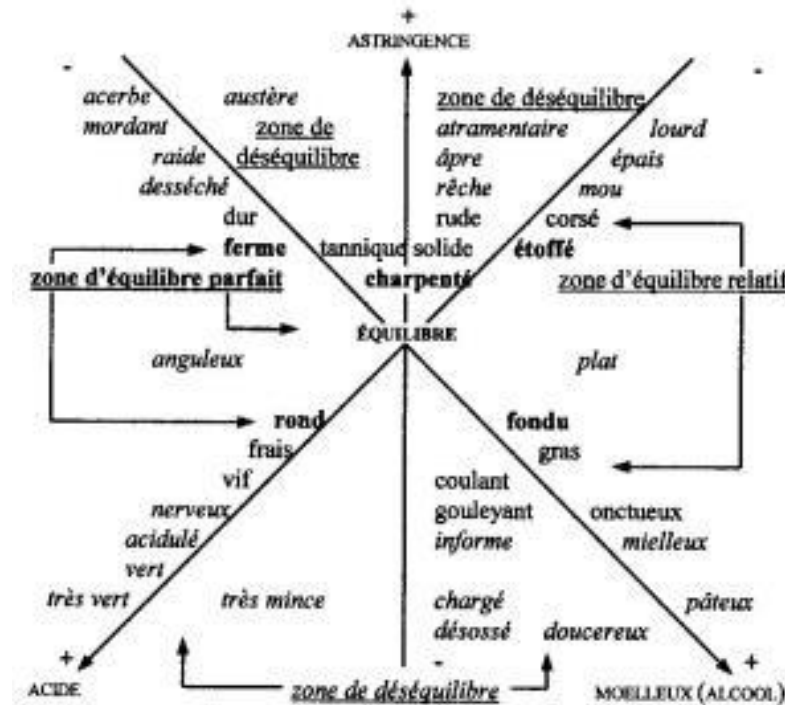
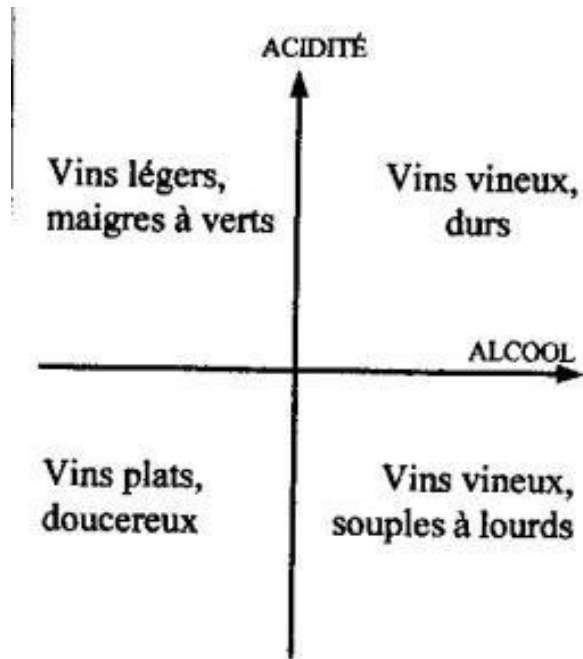


# Un schéma pour voir plus clair.

L'équilibre d'un vin blanc.

L'équilibre d'un vin rouge

L'équilibre des vins moelleux



# la persistance en bouche

Qu'est ce que c'est ?



C'est la durée pendant laquelle les arômes du vin persistent en bouche après l'attaque

Elle se mesure très concrètement en .... ???

« **caudalie** ». 1 caudalie = 1 seconde

*un grand vin présente une persistance aromatique de plus de 10 secondes.*



# La bouche en 3 étapes.

1. **L'attaque**
2. **Le milieu de bouche**
3. **la fin du bouche**

**L'attaque** est constituée de l'ensemble des saveurs perçues durant les 2 ou 3 premières secondes en bouche. Elle va mettre en valeur l'onctuosité, la rondeur, le moelleux du vin, car ces saveurs font réagir les papilles plus rapidement que les autres

**Le milieu de bouche**, qui est constitué des saveurs perçues durant les quelques secondes suivantes. C'est alors l'acidité qui domine.

**la fin du bouche** faire ressortir l'astringence, dans le cas des vins rouges, qui va prendre toute la bouche.

Il y a une quatrième étape ! Laquelle ?

Recracher le vin bien sûr !

Michel Sarrazin, animateur et président du CODaM



Conclusion. B) Vin jeune ? Âgé ?  
Potentiel d'évolution ? A boire ?



# Pour aller plus loin...



Michel Sarrazin, animateur et président du CODaM

# Une proposition de grille d'analyse.

ROBE (apparence)	I	intensité		pâle	moyenne	intense			
	C	couleur	jaune-vert	jaune citron	or	ambré	brun		
			violacé	rubis	grenat	tuilé	brun		
NEZ	I	intensité	intensité	légère	moyenne -	moyenne	moyenne +	prononcée	
	A	arômes (3 types)	arômes (3 types)	primaires, secondaires, tertiaire.(A décire)					
	E	évolution	évolution	jeune	en cours d'évolution		totalément évolué	fatigué top vieux	
BOUCHE	D	douceur	douceur	sec	pas tout à fait sec	demi sec	moelleux	doux	très doux
	A c	acidité	acidité	faibles	moyenne -	moyenne	moyenne +	élevée	
	T	tanins	tanins	faibles	moyens -	moyens	moyens +	puissants	
	A l	alcool	alcool	faible		moyen		fort	
	C	corps	corps	léger	moyen -	moyen	moyen +	charpenté	
	I	intensité (saveurs)	intensité (saveurs)	légère	moyenne -	moyenne	moyenne +	prononcée	
	S	saveurs (3 types)	saveurs (3 types)						
F	fin de bouche	fin de bouche	courte	moyenne -	moyenne	moyenne +	longue		
CONCLUSION	Q	qualité	défectueux	médiocre	acceptable	bon	très bon	excellent	
	E	équilibre	0	0	1 = acceptable	2 = bon	3 = très bon	4 = excellent	
	L	longueur							
	I	intensité							
	C	complexité							
P	potentiel de garde →	trop jeune	peut être bu maintenant , mais bon potentiel de garde	à boire, ne gagnerait pas à vieillir davantage	trop vieux				

**Hic (IC)! L'IAE est d'attaque (DATAAC) pour l'ISF**

Hic ! L'Institut d'Administration des Entreprises est d'attaque pour l'impôt sur la fortune.



# Recracher le vin « with style »

Pour recracher le vin, on ramène sur le devant de la bouche, on resserre et avance les lèvres, on augmente la pression buccale et le vin, poussé en piston par la langue, est éjecté plus ou moins complètement et adroitement, suivant l'habileté des lèvres à modeler la trajectoire.

On comprend qu'on soit discret sur l'art de cracher et pourtant il révèle le professionnel.

Il y a une façon presque propre de faire, du bout des lèvres, en sachant régler la force d'un jet sans bavures suivant la distance du crachoir » Emile Peynaud « Le goût du vin »



Michel Sarrazin, animateur et président du CODaM

# Bien déguster. Comment ?

- Se mettre en condition: être concentré, avoir un nez et une bouche non marqués.
- Rester humble
- Ne pas se parfumer (pour éviter la confusion des arômes)
- Oser, car, bien qu'il y ait quelques règles, il n'y a pas de vérités absolues, il n'y a que des avis.
- Se méfier des a priori, des conventions et des traditions non revisitées, et de ses certitudes
- Gérer ses papilles: faire des pauses, boire de l'eau, manger du pain.
- S'appuyer (en partie) sur un protocole d'analyse
- Pensez à recracher

