

Début du cours...



Conservation des vins

Pour conserver du vin, il faut une cave sombre, sans vibration et sans odeur.

Il est important que la température soit aux alentours de 12°C sans trop de variations et une hygrométrie d'environ 80%. Si l'on souhaite acheter une armoire à vin il faut faire attention à l'hygrométrie qui est souvent négligée!

Un vin se conserve à plat afin d'éviter la détérioration des bouchons de liège.

Attention! Ne pas laisser les bouteilles dans le carton car ce dernier moisit avec l'humidité et cela risquerait de donner un goût au vin.

1ère étape : la vue

Tout commence par la prise du verre. Il faut tenir le verre par son pied, et non pas par son bulbe (appelé aussi la tulipe du verre) car sinon, les traces de doigts que nous allons laisser vont nous gêner pour apprécier toutes les nuances et la finesse du vin.

✓ La robe :

« On désigne par robe la teinte du vin. Outre l'identification du type de vin, elle permet d'évaluer l'état de maturation de celui-ci. On la décrit en termes :

- d'intensité
- de nuance

Ainsi, un vin rouge commence sa vie dans les tons violacés, il vire ensuite progressivement vers le pourpre, puis le grenat (il est alors dans la force de l'âge) pour prendre ensuite des tons rouge brique (d'où la couleur « Bordeaux »), puis ocres (il a alors dépassé son potentiel de garde). Cette évolution est appelée « **tuilage** » dans le jargon de la dégustation. Il convient, pour observer cela, d'incliner le verre à 45° au-dessus d'un papier blanc, sous une lumière neutre (blanche) et douce. La qualité de la luminosité ambiante revêt toute son importance pour étudier les reflets : l'œil ne doit ni exprimer un effort à cause d'un manque de lumière, ni être gêné par un excès de lumière.

Pour un vin blanc, c'est à travers des reflets verts que la jeunesse s'exprime. Au cours de sa maturation, le vin tendra vers une teinte dorée, puis vers une teinte ocre.

Les reflets d'un vin, traduisent son acidité.»

Source : <http://fr.wikipedia.org/wiki/%C5%92nologie>

✓ Les larmes et le ménisque :

« Pour avoir plus de précision sur son âge, il faut regarder par le haut du verre, en plaçant sa main derrière. Il faut regarder à la lisière du vin, là où le vin touche le verre en surface. Cette zone s'appelle le disque ou le ménisque. Plus cette zone est différente de la couleur du vin (plus foncé pour le vin blanc, moins pour le vin rouge) plus le vin va être âgé. Ce phénomène est dû à l'oxydation (modification du vin par l'oxygène au court du temps).

Nous allons ensuite remuer notre vin pour déterminer si le vin est plutôt sec ou moelleux. Un vin sec est un vin ayant peu de sucre, contrairement au vin moelleux qui est un vin très sucré.

Le mouvement est simple, il faut faire des petits ronds avec le verre (en le tenant par le pied) afin de faire monter le vin sur les rebords du verre. Ce mouvement permet de mettre en évidence ce que l'on appelle les jambes du vin (d'où l'expression le vin a de la cuisse) ou encore les larmes du vin. Il s'agit en fait des petites coulées que nous voyons sur le rebords du vin. Les jambes du vin vont nous renseigner sur la teneur en sucre et en alcool du vin. Un vin blanc étant généralement stable en alcool (environ 12,5°), il va directement nous informer sur la teneur en sucre de ce vin.

Pour rappel, le vin vient de la fermentation du jus de raisin pendant laquelle le sucre devient alcool. La teneur en sucre du vin va donc nous indiquer si le vin est plutôt sec (faible teneur) ou plutôt moelleux (forte teneur). Une jambe bloquée en haut du verre et plutôt fine n'a pas beaucoup de sucre. Une jambe qui descend le long de la paroi du verre contient beaucoup de sucre.

Bilan :

Sans avoir encore senti ou goûté le vin, nous pouvons donc déjà déterminer l'âge du vin (plutôt jeune ou plutôt âgé), savoir si le vin est sec ou moelleux, si il va être acide et frais en bouche. »

Source : <http://www.le-bon-vin.fr/degustation-de-vin.html>

2ème étape : l'odorat

« L'examen olfactif permet d'analyser les parfums exprimée par le vin. On parle de bouquet, qu'on analyse en termes d'intensité, de type de parfum et de complexité. Pour bien analyser cette phase, les œnologues conseillent d'avoir un verre dont les bords supérieurs se replient un peu vers le centre, environ au tiers. Ces verres concentrent mieux les parfums au niveau du nez.

L'olfaction superficielle met en évidence le « premier nez » c'est-à-dire l'ensemble des parfums que l'on décèle avant d'avoir fait tourner le vin dans le verre. Ce sont des odeurs indiquant souvent les conditions climatiques qui ont encadré les vignes avant qu'on ne leur ôte les raisins : les odeurs chaudes, qui enivreraient presque, montrent que le vin vient plutôt du sud, tandis que les odeurs froides, métalliques, montrent qu'il vient du nord. Dans certains cas, on peut déjà sentir l'odeur d'un fruit, comme la cerise.

Ensuite, il faut secouer le vin en remuant fortement le verre afin de soulever les molécules les plus volatiles qui sont les molécules aromatiques du le vin. Par ce geste on soulève les arômes dans le verre.

L'olfaction en profondeur met en évidence le « deuxième nez » c'est-à-dire l'ensemble des odeurs afin de récupérer les arômes que l'on vient de révéler. Lors du deuxième nez, on remarque que tout est plus fort, plus concentré. L'oxygénation du vin a réellement permit d'obtenir une meilleure vision de l'intensité du vin et de sa richesse. Ce sont toutes les odeurs très bien définies telles que l'odeur de chêne, de cendres, de jasmin...

✓ Les parfums végétaux :

- vert : herbacé (défaut), fougère, bourgeon de cassis
- sec : foin, tabac
- champignons : levure fraîche, truffe, cèpe, sous-bois, humus...
- boisés : bois vert, chêne, santal...
- balsamiques : résine...

✓ Les parfums de fruits :

- agrumes : citron, pamplemousse...
- fruits blancs : pomme, poire, coing, ananas, banane...
- fruits à noyaux : prune, abricot, pêche...
- baies ou fruits rouges : cassis, framboise, mûre...
- fruits cuits ou confits
 - fruits secs et amandes : pruneau, figue, noix...

Généralement, un vin commence par exprimer des arômes de *fruits frais* et son odeur évolue vers des parfums de fruits plus *mûrs*, voire *compotés* ou *confiturés*.

✓ Les parfums de fleurs : violette, rose, muguet...

✓ Les parfums gourmands : miel, vanille, beurre,... Ce sont des parfums qui évoquent la pâtisserie ou la confiserie.

✓ Les parfums empyreumatiques :

Ce sont tous les parfums liés au feu, à la combustion, au dessèchement : odeur de *pain grillé* (Sauternes), *fleurs séchées*, de *fumé*, de *cacao* (Maury), de *poivrons grillés*, mais aussi de cuir et de goudron ...

✓ Les parfums minéraux :

Ils démontrent l'influence de la minéralisation du sol sur la vigne et le vin. Les arômes de « pierre-à-fusil », « craie mouillée » ou « pétrole » sont des exemples de parfums minéraux.

✓ Les parfums animaux :

Plutôt typiques des vins du sud, on peut citer des odeurs telles que celle de cuir, de sanglier. Ces parfums se détectent dans certains Cahors, les prédisposant à accompagner les salmis, le gibier.

✓ Les parfums chimiques : lode, dioxyde de soufre et sulfure d'hydrogène (défauts) »

Source : <http://fr.wikipedia.org/wiki/%C5%92nologie>

3ème étape : le goût

« Tout au long de son trajet en bouche, le vin produit de nombreuses sensations : tactiles, chimiques, goûts (perçus par les papilles de la langue) et arômes (odorat). On les regroupe sous le terme de flaveurs. On distingue :

- l'attaque, où l'on perçoit notamment le moelleux ou l'effervescence,
- l'évolution, où l'on apprécie la structure et l'ensemble des flaveurs du vin
- la finale, où l'on recherche la longueur, c'est-à-dire la persistance en

bouche, et la qualité aromatique.

Les dégustateurs aspirent un peu d'air à travers le vin pour exalter les arômes en bouche.

✓ Les impressions tactiles :

- *Tanins*

À maturité, les tanins s'assouplissent devenant caressants : on les dit *fondus* ou *soyeux*. Ils contribuent à la structure du vin et déterminent l'aptitude au vieillissement. Ces polyphénols (à doses modérées) sont réputés bons pour la santé en raison de leurs propriétés d'anti-oxydant et de fluidifiant sanguin. Les cépages cabernet-sauvignon et tannat (Sud-Ouest) produisent des vins particulièrement tanniques.

- *Structure (l'ossature)*

La notion de structure décrit l'aptitude d'un vin à "occuper" toute la bouche, c'est-à-dire à solliciter tous les capteurs sensoriels de manière équilibrée.

Equil. *bien structuré, force charpenté; excès massif; manque creux, désossé.*

- *Consistance (rondeur)*

Le gras apporté par le glycérol donne de la consistance, l'impression d'avoir en bouche un corps charnu, qu'on appelle la *rondeur*. Les termes *moelleux* (sauternes) et *sirupeux* nous rappellent que les sucres résiduels contribuent également à la consistance.

Un grand vin rouge doit être *charnu* et *charpenté*. Dans un Médoc, le cabernet-sauvignon apporte la charpente et le merlot contribue à la rondeur.

Equil. *opulent, ample, riche plein, rond, gras; excès lourd; manque maigre, décharné.*

Source : <http://fr.wikipedia.org/wiki/%C5%92nologie>

✓ Les goûts :

- *Acidité (vigueur)*

L'acidité, détectée par les côtés inférieurs de la langue, est indispensable à l'équilibre et à la conservation du vin (surtout blanc). Elle lui donne sa propriété rafraîchissante. La fermentation malolactique ou secondaire transforme l'acide malique aigre (pomme) en acide lactique ; le vin devient moins vif et aromatiquement plus complexe.

Equil. *frais; force vif, ferme, vigoureux, excès anguleux; manque plat.* La fermeté est une qualité des vins blancs de garde. Un vin ferme accompagne bien les mets épicés.

L'acide indésirable est l'acide acétique (vinaigre), on parle de vin *piqué*.

- *Amertume*

Tous les vins présentent une certaine amertume qui contribue à l'aspect désaltérant de la boisson. Un excès, pouvant provenir de la décomposition du glycérol, serait un défaut. L'amertume est détectée vers l'arrière de la langue.

- *Salé*

Certains cépages peuvent apporter un goût salé en attaque ; c'est le cas de la petite arvine par exemple.

- *Moelleux*

Détectés dès l'attaque (avec le bout de la langue), les sucres, mais aussi le glycérol et l'alcool, contribuent à la douceur du vin.

Equil. *suave, force doux, moelleux; excès sirupeux; manque sec, brut.*

✓ Les arômes et défauts :

- *Boisé*

Les grands vins sont élevés dans des barriques en chêne, bois qui contribue par ses tanins à la structure du vin et donc à son vieillissement. On parle de vin boisé quand les arômes vanillés du bois sont bien perceptibles. Le boisé s'atténue avec les années. On se fatigue vite des vins trop boisés où le chêne domine le vin.

- *Bouchonné*

Goût de moisi provenant d'un bouchon avarié. Même s'il n'est pas très prononcé, le goût de bouchon provoque une astringence qui dévalue le vin.

- *Madérisé*

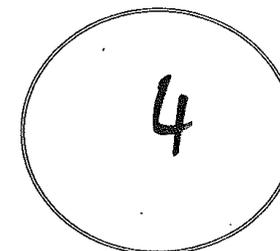
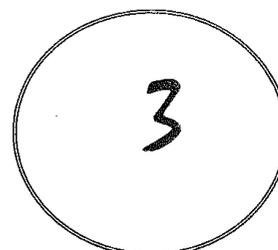
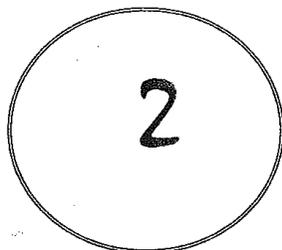
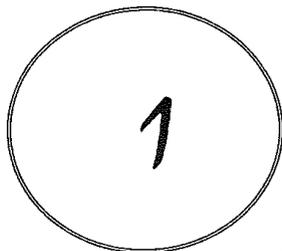
Signifie que le vin est oxydé au point de ressembler au vin de Madère. Les vieux vins moelleux se madérisent ce qui ne constitue pas un défaut.

- *Terreux*

Indique des arômes minéraux évoquant la terre. Terme souvent positif comme pour les Graves rouges et les Pomerols. Parfois confondu avec des arômes proches du géranium. »

Sortie œnologie du 26 Mars 2009

Tableau récapitulatif des différents aspects possibles des vins



ASPECT VISUEL

Limpidité : Limpide – Voilé – Trouble

Brillance : Cristallin – Eclatant – Mat

Intensité de la couleur : Forte – Moyenne – Faible

Nuance de la couleur :

	Vins rouges	Vins blancs	Vins roses
Très jeunes	Pourpre	Or Vert Pâle	Rose Framboise
Peu évolués	Rubis	Or	Rose groseille
Evolués	Tuilé	Vieil Or	Saumon fumé
Très vieux	Acajou	Ambre	Orange

Fluidité – Viscosité : Larmes ou jambes

Longue – Moyenne – Courte

Effervescence :

- Micro bulle
- Tenue de la mousse
- Tenue de la couronne
- Finesse des bulles



ASPECT OLFACTIF ET RETRO-OLFACTIF (NEZ)

Netteté : Très net – Net – Assez net

Intensité des arômes ou du bouquet :
Forte – Moyenne – Faible

Qualité : Élégant – Agréable – Simple

Nuance des dominantes :

Floral : Violette – Rose – Chèvrefeuille

Fruité : Banane – Pomme – Cassis –
Framboise

Fruit sec : Noisette – Amande

Epicé : Cannelle – Poivre – Réglisse

Balsamique : Pin – Cèdre – Vernis

Végétal : Poivron – Foin coupé –
Champignon

Brûlé : Fumé – Cacao – Café – Caramel

Boisé : Chêne – Vanille – Chêne brûlé

Animal : Faisané – Cuir – Musc



ASPECT GUSTATIF

Equilibre des goûts pour les vins blancs :

Sensations gustatives	Acidité	Alcool	Moelleux
--	Manque d'acidité	Dilué	Desséché
-	Frais	Léger	Ferme
	Vif	Assez alcoolisé	Fondu
+	Nerveux	Alcoolisé	Gras
++	Acidité irritante	Brûlant	Onctueux

Equilibre des goûts pour les vins rouges :

Sensations gustatives	Acidité	Tanin	Alcool
--	Manque d'acidité	Manque de charpente	Dilué
-	Mou	Gouleyant	Léger
	Frais	Souple	Assez alcoolisé
+	Vif	Tannique	Alcoolisé
++	Vert	Rugueux	Brûlant

L'équilibre :

Longueur en bouche : Long – Moyen – Court

Persistance gustative : Acide – Alcool – Tanin

Jugement d'ensemble : Somptueux –
Harmonieux – Plaisant – Pauvre



Sortie œnologie du 26 Mars 2009

Les vins dégustés

Vin n°1 : Vin de pays de Loire Atlantique, blanc, Hé ho 2007

Caractéristiques :

- Acide/citronné salé (proche de la mer)
- Alcool léger 12% (Nord)

Il se marie bien avec des crustacés.

Prix: 5,40 euros

Vin n°2 : AOC côtes du Lubéron, blanc, Le châtaignier domaine de la citadelle 2008

Caractéristiques :

- fruité (amande)
- Alcoolisé (Sud) 13%
- Épicé

Il se marie bien avec de la tajine, du sucré salé, des escargots, des plats épicés.

Prix: 7 euros

Vin n°3 : AOC coteaux du Lyonnais, rouge, L'hommée 2008 (Gamay)

Caractéristiques :

- Reflet violacé, couleur claire
- Fruit des bois
- Léger (12%), gouleyant

Il se marie bien avec de la charcuterie, salade, bavette, saucisson chaud.

Prix: 6 euros

Vin n°4 : AOC côtes du Rhône, Rouge, domaine du Pie rredon 2007

Caractéristiques :

- Robe grenat sombre
- Poivré, réglisse, Fruit noir, clou de Girofle (côté animal)
- Alcoolisé (14%)

Il se marie bien avec des tapas, du gibier, une sauce au poivre.

Prix: 6,50 euros

Vin n°5 : AOC Bergerac, rouge, Lady Masburel 2002

Caractéristiques :

- Le disque est tuilé, côté fumé, note de tabac
- Goût de cuir (vieillit en fût de chêne 12 à 14 mois)
- Alcoolisé (13%)

Prix: 11,50 euros

Vin n°6 : AOC Maury, Rouge, Mas Amiel Vintage 2007 (Languedoc Roussillon)

Caractéristiques :

- Rouge très foncé, cépage grenache (donne le goût sucré)
- Fuit très noir avec injection d'alcool à 90°.
- Alcoolisé (Sud) 16%
- Stop la fermentation (même famille que le porto).

Il se marie bien avec du chocolat. A servir frais.

Prix: 16,10 euros