



LES BASES DE LA DÉGUSTATION

ou comment déguster comme un
expert sans se prendre la tête



Bonjour, bonjour !

Bienvenue sur le premier ebook d'une longue série ! (Enfin j'espère !).
Le but de ce premier ebook est de te poser des bases de dégustation pour mieux comprendre les prochains « livres » qui suivront ! C'est principalement pour te donner 2 ou 3 conseils, mieux comprendre comment une dégustation se passe et cela étape par étape.

Afin de casser cette image sérieuse de la dégustation, de te poser et expliquer les termes pour expliquer ton vin, te donner des exemples et aussi quelques petites expériences parce que ça doit rester fun ! Si tu ne prends pas de plaisir ou que tu ne passes pas un bon moment en dégustation, alors c'est pas top ! Et le vin ne sera pas bon... car ton expérience de dégustation sera impactée par ton état mental et physique !

Pas de panique !! Je vais tout t'expliquer, comme je t'ai dit : étape par étape !
Au court du / des books, tu verras sûrement ce petit logo :

le casque pour le côté moto, la vigne et le verre de vin pour le côté sommelière et... La petite tortue qui représente ma moto ! C'est son surnom : La tortue, parce qu'une Kawasaki c'est vert et quand tu commences en A2, tu es bridé donc tu n'avances pas vite, donc Tortue !

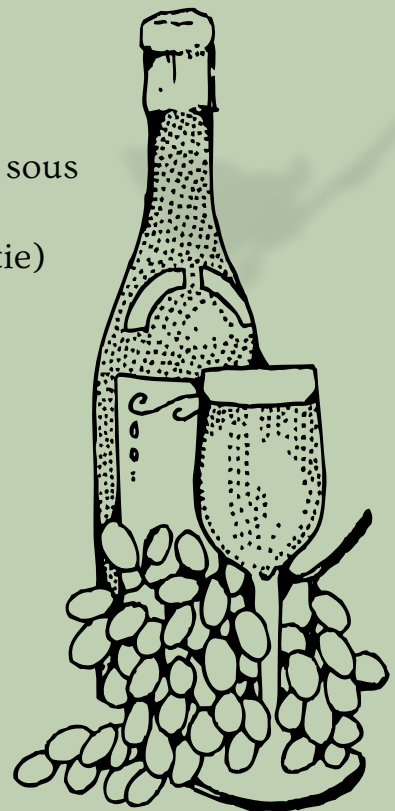
Ce petit logo sera présent quand ce sera MON point de vue ! Et retiens bien que mon point de vue reste strictement personnel, il est normal et tu as le droit d'avoir ta propre impression !



Ce que j'aime avec la dégustation, c'est que rien n'est figé ! Il y a un échange qui se fait ou se crée donc n'hésite pas à communiquer ton avis ou ton ressenti à moi ou aux autres !

COMMENT ON S'ORGANISE ?

- 01 Qui je suis et ce que je te propose
- 02 Ton environnement
- 03 Le verre à vin
- 04 L'apparence, le nez, le palais (avec des sous parties et la sous-partie de la sous-partie)
- 05 Une petite conclusion



O1 - Présentation et ce que je te propose



Vins, moto & aventure

Je suis tombée amoureuse du vin à 19 000km de chez moi, coup dur pour une champenoise avec, qui plus est, des parents vignerons.

Arrivée en Nouvelle-Zélande j'ai découvert et compris que le vin pouvait nous faire voyager et comprendre un pays, un climat, un sol, une gastronomie et bien plus.

Quand je suis rentrée de mon stage, déjà je voulais absolument repartir là-bas, et j'ai commencé à jongler entre fin d'étude de marketing et mes études de sommelière... Aujourd'hui je me consacre entièrement aux vins mais aussi aux voyages (à moto... je ne lâche plus ma Tortue) !

J'ai le désir de présenter le vin de façon décomplexé, légère, de montrer toutes les petites choses qui sont créées partout dans le monde. Ce que je désire, c'est vous partager tout ça : mes dégustations, mes voyages à moto, mes aventures et donc ce guide va te poser les bases pour mieux comprendre le langage du vin avant d'aller deeeeeep in the subject.

Je vous laisse aussi me suivre sur Instagram @kawa.bikher pour me connaître un peu mieux et suivre mes aventures au plus près. !

Pour déguster étape par étape, je vais te donner MA technique et c'est surtout la technique que j'ai apprise à l'école.

Et je l'adore, elle permet de « décomposer » ton vin élément par élément, d'y voir plus clair dans ce que tu dégustes et, avec beaucoup d'entraînement, être capable de retrouver ton vin à l'aveugle, et ça c'est classe !

Déjà il y a une mini préparation avant de déguster : 2 choses à savoir : on va parler de ton environnement de dégustation et de ton verre de dégustation



02 - Ton environnement

Surtout et avant tout, sache que ton environnement compte beaucoup et suivant où tu te trouves, il sera plus ou moins facile de déguster. Les lieux avec des odeurs fortes peuvent te masquer certains arômes dans le vin, pareil pour le parfum.

Tu es habitué à ton parfum et ton odeur mais pas celles des autres... je t'accorde que cette phrase est bizarre... Mais bref ! Si une personne avec un parfum fort et puissant se trouve dans la pièce, les odeurs de son parfum peuvent masquer les arômes du vin, ton nez va sentir le parfum de la personne avant de sentir les arômes du vin.

Généralement, il est même conseillé et recommandé de faire des dégustations sans porter de parfum, ou même de déodorant avec des notes puissantes ! Si le lieu (où tu dégustes) a une odeur, ce sera pareil, c'est un risque !

Heureusement les vignerons sont au courant et les lieux de dégustations sont plutôt neutres en odeur ;) et je ne pense pas que tu laves ta maison à grand coup d'eau de javel tous les 2 jours...

Mon tips !



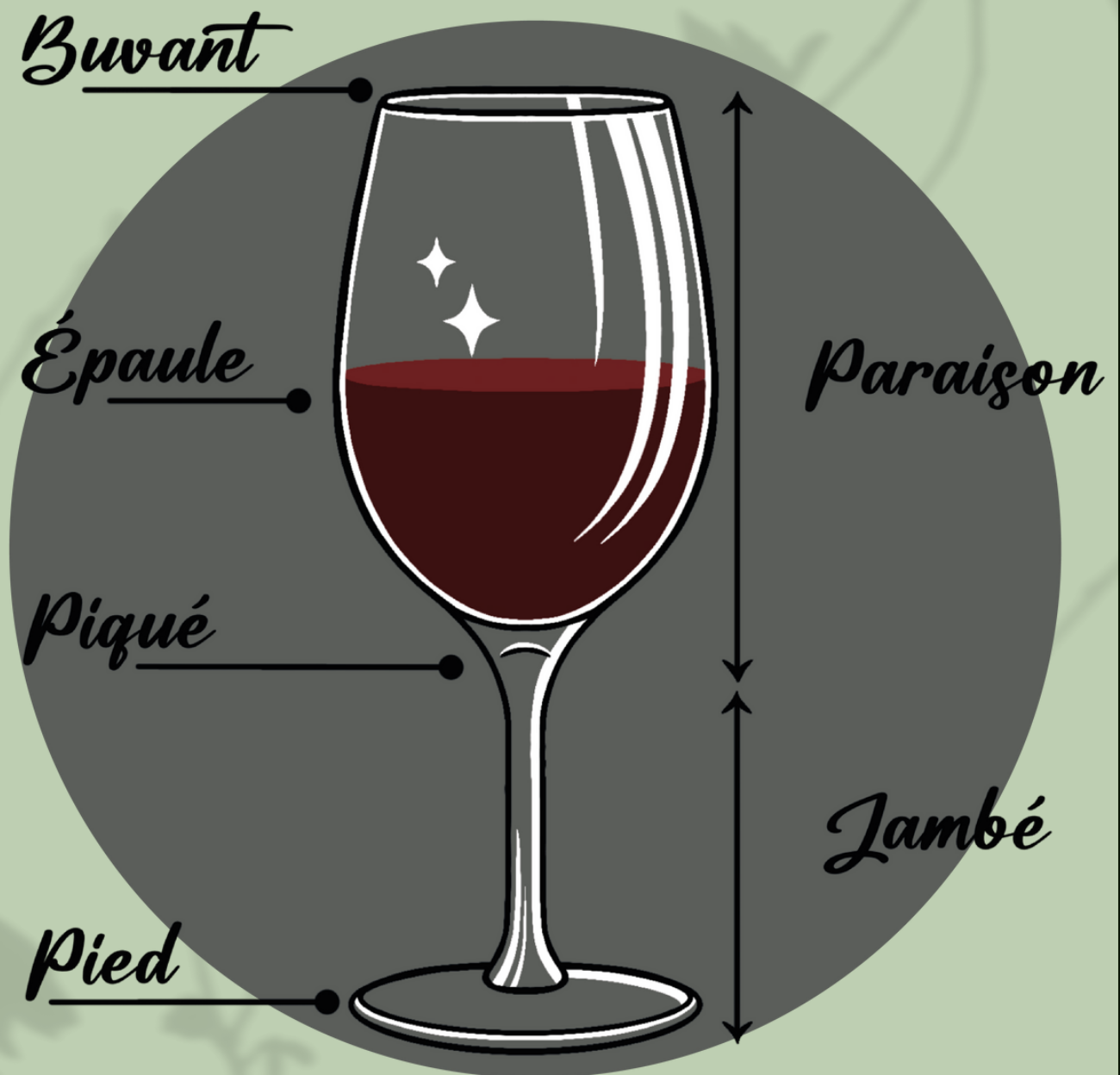
Quand j'arrive dans un lieu de dégustation je
sais que je vais avoir 2 options :

- Option 1 : l'environnement est neutre alors c'est okay je pourrai déguster tranquille
- Option 2 : J'ai une odeur forte et persistante alors (je vais passer pour une folle) mais j'essaie de trouver ce que c'est et une fois que mon cerveau à identifier l'odeur il peut passer à autre chose, c'est comme cocher une petite case et passer à l'étape d'après... le vin.

En plus je me note, dans mon carnet ou mon téléphone que le lieu de ma dégustation avait une odeur particulière.

03 - Le verre

Un petit cours d'anatomie avant de rentrer dans le sujet :



03 - Le verre

Ton type de verre va avoir un impact sur ta dégustation

Comme tu vas pouvoir le voir sur les illustrations suivantes, bon nombres de verres ont des points communs.

Pour commencer : une paraison assez large pour que tu puisses aérer ton vin, ça vaut aussi pour les champagnes ! Pour l'amour de Bacchus... Laisse-moi tomber cette flûte !

Donc une paraison large pour aérer ton vin, pour développer les arômes sur certains vins car ton vin peut être fermé et pour assouplir les tanins pour les vins rouges (les rendre plus doux, je t'explique ça dans la partie : Tannin dans la section sur les composants du vin)

Autre point commun pour les verres, quand tu regardes les parois tu peux voir qu'elles se resserrent vers le haut (ils se resserrent vers le "buvant"). C'est pour capturer les arômes et mieux les diriger vers ton nez.

Ensuite, si tu fais une dégustation chez un vigneron les doses seront constantes mais si tu fais une dégustation chez toi assure toi de toujours servir la même dose, on recommande en général 7cl, assez pour déguster et pas de trop pour que tu puisses tourner ton vin dans ton verre sans problème.

03 - Le verre

Tu vas donc avoir 3 grandes familles de verre en fonction de ce que tu vas déguster : les verres à champagne, les verres à blanc et les verres à rouge

Verres de champagne



Verres de blanc / rosé Verres de rouge / rosé



03 - Le verre

Il existe un type de verre que l'on nomme "verre universel" ou "verre INAO"

Verre de vin universel



Créé dans les années 70 par l'Institut national des appellations d'origine. Il présentait alors l'avantage d'offrir un outil normalisé à l'ensemble des dégustateurs. Il se caractérise par une base élargie qui permet une bonne aération et un buvant (ouverture du verre) resserré pour concentrer les arômes.



03 - Le verre

Une belle verrerie, ça s'entretient mon lapin ! C'est comme ta moto, tu la nettoies, tu la bichonnes, tu vérifies les niveaux pour qu'elle puisse durer longtemps, un bon verre c'est pareil !

4 choses à savoir :

1- Laver les verres après utilisation

c'est à ce moment là que les verres se nettoient le mieux. Pour ça je te conseille de l'eau chaude et une éponge douce... on laisse le hérisson qui va faire des rayures. et surtout PAS DE DETERGANT !!

2- Utiliser un chiffon microfibre

Avec un tissu microfibre, tu vas enlever les dernières gouttes d'eau, les traces tenaces et faire briller le verre.

3- Conserver le verre dans un endroit sec

Soit tête en haut dans un placard fermé pour éviter la poussière et aussi d'enfermer de possible odeur. Si tu as un placard en bois et que tu mets tes verres têtes en bas tu emprisonne l'odeur de bois dans la paraison et cela risque de donner une odeur au vin ! Pareil pour le carton ! A être enfermé dans le carton le verre peu attraper l'odeur. Il sera donc préférable de laver les verre avant de les utiliser.

Soit à l'envers et suspendu.

On ne pose jamais un verre sur le buvant, cela peut créer des cassures et donc te couper !

4- Astuce de la flemme

Si tu n'as pas le temps ou l'envie de laver les verres après le repas ou la dégustation, remplis le verre d'eau jusqu'en haut du buvant et lave-les au plus tôt, et ça rime !



VIN FERMÉ/ VIN OUVERT

Un vin fermé est un vin qui a ses arômes enfermés, ce qui empêche de ressentir tous les arômes. À la dégustation tu ne sens pas grand-chose, le vin semble plat.

Cela peut arriver sur les vieux vins, après un long moment en bouteille. Exemple on t'enferme dans une pièce pendant 10 ans, tu vas sortir tout content et tout heureux, tu vas être timide au début, le vin c'est pareil !

Cela peut arriver aussi lorsque le vin vient d'être mis en bouteille

Donc tu « agites » ou « tournes » ton vin délicatement 2 ou 3 fois et il va s'ouvrir c'est-à-dire que les arômes vont se développer.



Mon tips !

Il y a une expérience marrante à faire avec les verres d'ailleurs. Si tu disposes d'autres formes de verre ou de verres de différentes tailles de bol, essaie le même vin dans les différents verres, tu verras que tu ne sentiras pas les mêmes arômes !

Certains verres font ressortir le côté minérale, c'est généralement le verre avec un étirement horizontal plus droit. D'autres vont faire ressortir le côté plus fruité avec un étirement horizontal plus large.

Cela va aussi jouer sur la sensation des tanins, comme les verres à vins rouges dits à "Bordeaux" beaucoup plus large et ample, et les verres à vins rouges dits à "Bourgogne". 2 verres à vins, 2 vins rouges mais 2 verres différents pour aider sur la sensation des tanins

De toutes les expériences à faire avec un vin cela c'est clairement ma préférée et la plus surprenante !

04 - L'apparence, le nez, le palais

On va avoir 3 grandes lignes directrices concernant le vin :

- L'apparence
- Le Nez
- Le palais

Pour chaque ligne directrice tu as des sous catégories, le but est de faire un effet entonnoir pour comprendre et analyser ce que tu dégustes. On va donc arriver à l'organisation suivante :



1. Apparence

- a. Intensité
- b. Couleur
- c. Clarté

2. Nez

- a. Intensité des arômes
- b. Caractéristiques des arômes
- c. Les défauts du vin



3. Palais

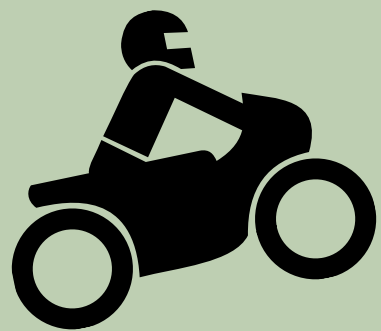
- a. Niveau de sucre
- b. Acidité
- c. Tanin + Nature des tanins (pour les vins rouges)
- d. Alcool
- e. Corps
- f. Intensité des saveurs
- g. Caractéristiques des saveurs
- h. Autres observation
- i. Texture
- i. Pétillance
- b. Longueur en bouche



Voilà donc la liste que tu devrais obtenir à la fin de ta dégustation !

Maintenant laisse-moi t'expliquer chaque point pour que tu comprennes de quoi les sommeliers et autres professionnels du vin parlent... et tu pourras frimer grave en employant des mots incroyables !

Allez, c'est parti, en voiture Simone, ou en moto Marceaux ! comme tu veux.



1 - L'apparence



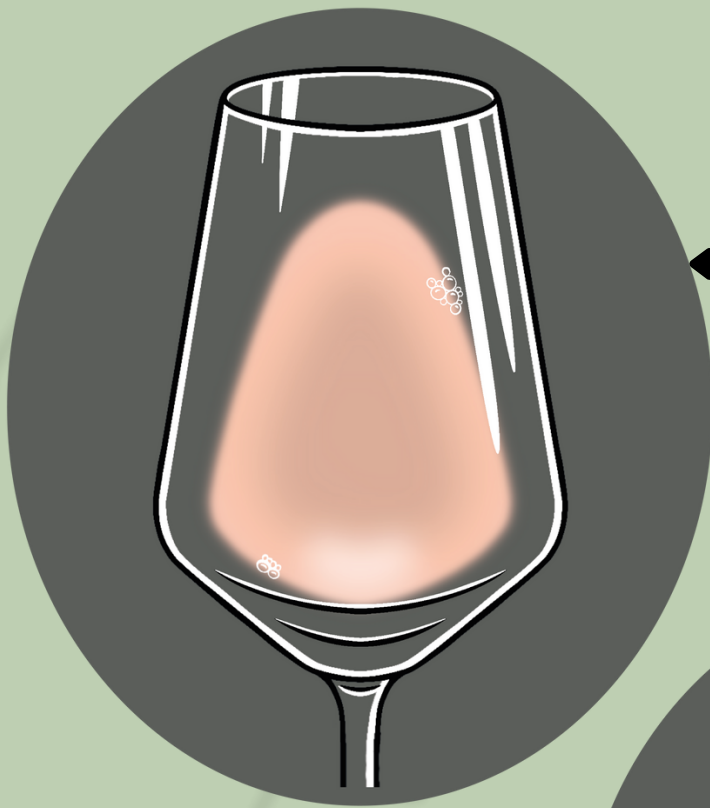
Regarder

1 - L'apparence

Je t'explique et en même temps tu as les illustrations de Marie pour que ça soit plus clair.

a. L'intensité

L'intensité c'est le niveau de concentration de la couleur du vin. On part de pâle, on passe par medium et profond pour terminer.



← Intensité pâle



Intensité profonde →

1 - L'apparence

Pour déterminer l'intensité :

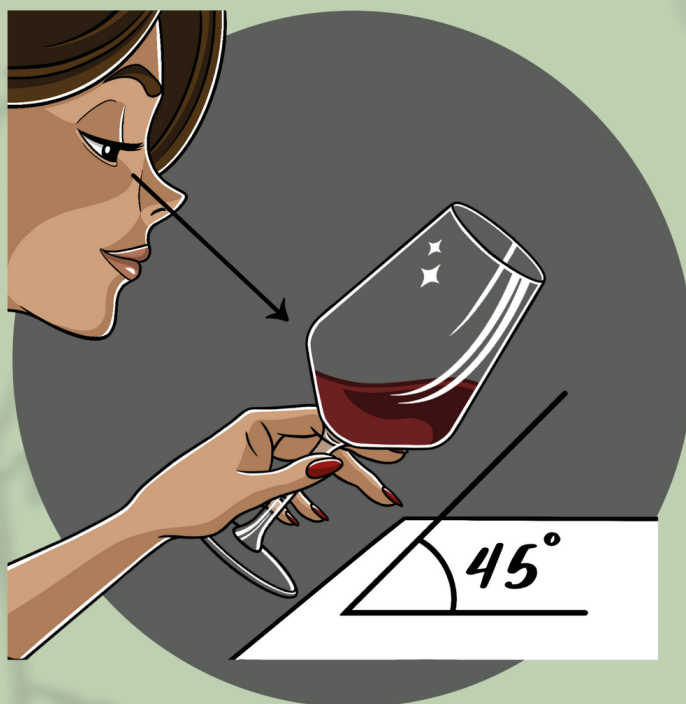
- Tu prends ton verre
- AU-DESSUS D'UNE SURFACE BLANCHE et crois-moi c'est important tu inclines ton verre à un angle de 45°
- Tu te places au-dessus du verre et tu regardes le « cœur » de ton vin (c'est poétique), c'est-à-dire là où tu as le plus de liquide, et tu regardes jusqu'où va s'étendre la couleur, tu regardes du cœur vers le bord. Tu pourras juger de l'intensité en regardant si la couleur est plus ou moins proche du bord de ton vin.

-

- Pour un vin rouge tu as aussi 2 astuces :

- o 1. Tu laisses ton verre droit, tu te penches au-dessus du verre et tu viens regarder l'endroit où le pied de ton verre est attaché à la paraison et suivant comme tu vois le piqué, plus ou moins bien, tu pourras juger l'intensité
- o 2. Une feuille blanche avec de l'écriture dessus, si tu arrives à lire : vin d'intensité faible, si tu ne peux pas lire ou lire difficilement intensité haute.

Dans tous les cas c'est la concentration, l'intensité de la couleur, le niveau de pigment de ton vin que tu cherches à observer pour la décrire.



Mon tips !



Si tu as plusieurs vins de servis en même temps n'hésite pas à les comparer, un vin seul peut te sembler clair et au final à côté d'un autre il peut te paraître plus intense, plus pigmenté.

Ça fonctionne aussi pour trouver la couleur de ton vin, je vais t'expliquer juste après, n'hésite jamais à demander 2 verres et comparer tes vins !

Ça sera la même chose pour un rosé, un vin pétillant, ou même un vin fortifié

1 - L'apparence

b. La couleur

Sache déjà qu'on a 3 échelles différentes, tu vas me dire : bah forcément il y a grandes familles de couleurs des vins. Calma René ! Quand j'ai découvert le monde du vin ça ne coulait pas de source on est là pour bien reposer les bases aussi !

Donc 3 familles de couleur : Rouge, Blanc et Rosé.

En Blanc tu vas obtenir les couleurs suivantes :

- Jaune-vert (c'est-à-dire que la lumière va te faire des reflets verts quand tu regardes ton vin) - Jaune paille - Doré - Ambré - Roux

En Rouge tu vas obtenir les couleurs suivantes :

- Violet - Ruby - Grenat - Tuilé/ Brun

Et en Rosé les couleurs suivantes :

- Framboise - Framboise orangé - Orangé

Tu pourras entendre saumon aussi pour parler du rosé.

Chaque couleur à son niveau d'intensité bien sûr, par exemple, tu pourras être amené à rencontrer des vins « dorés pâles » ou « framboise profond ». Mais ! Plus tu vas déguster et plus tu vas te rendre compte que certaines couleurs sont plus ou moins reliées à certaines intensités aussi.

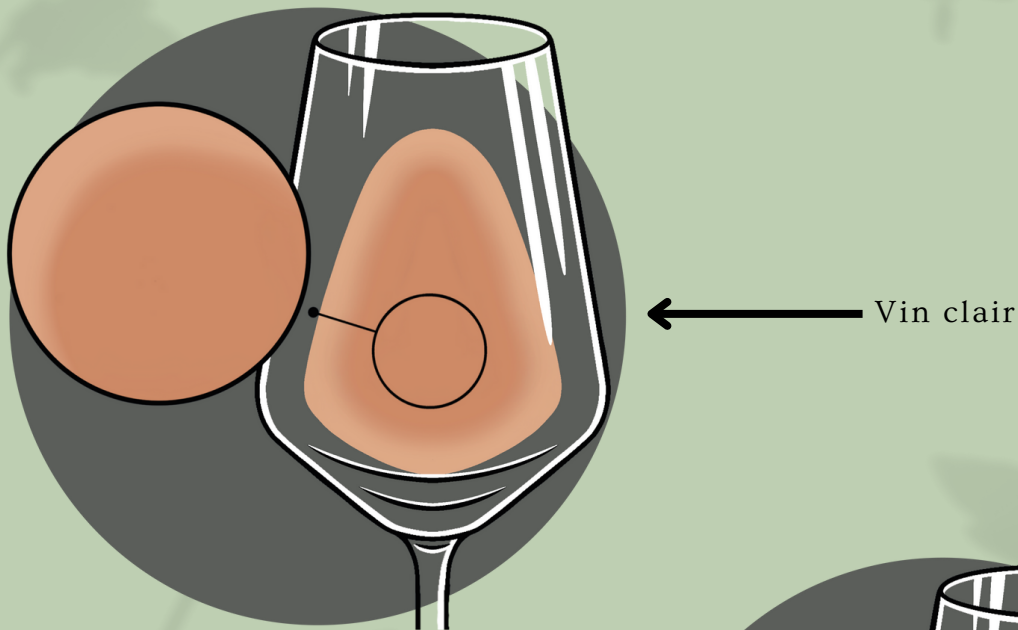
1 - L'apparence

c. La clarté

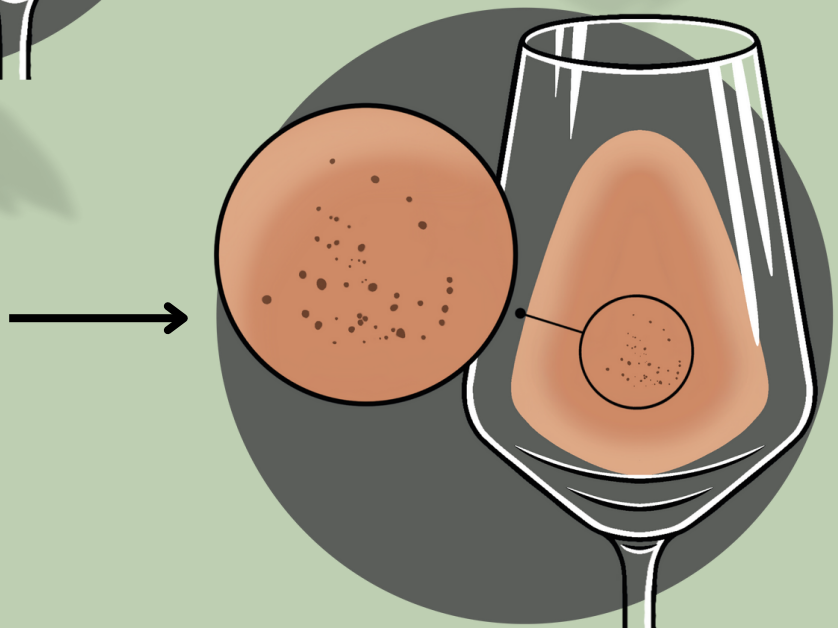
Attention ça va être simple et très facile à expliquer : est-ce que des particules sont en suspension dans ton verre ?

Oui : manque de clarté

Non : vin clair. Un vin avec des « impuretés » n'est pas forcément mauvais ! Certains vignerons choisissent de ne pas clarifier les vins et tu vois donc des particules en suspensions ou l'impression d'avoir un vin trouble, ça peut être normal, c'est pour ça que le nez et le palais sont là aussi, pour compléter ce que tu vois !



Vin non clair



2. Le Nez



2. Le Nez

a. L'intensité des arômes

Pour juger l'intensité de ton vin :
tu fais tourner ton vin
délicatement dans ton verre tu
viens mettre ton nez proche du
bord du verre et une légère
inspiration.



On a une échelle à 3 niveaux : légère, moyenne, prononcée.
Si tu sens directement et que tous les arômes sont facilement
identifiables tu es sur : arômes prononcés.

Si, et même après avoir tourné à plusieurs reprises ça reste assez plat,
que tu as l'impression de ne rien sentir, que même en rentrant ton nez
en entier dans le verre il y a rien... c'est une intensité légère.
Et enfin si tu sens des arômes mais que ce n'est pas vraiment claire alors
l'intensité sera moyenne.

A savoir que, et pour les plus avancés, tu peux diviser le moyen :
moyen (-) et moyen (+) !

2. Le Nez

b. Caractéristiques des arômes

Je t'ai fait des tableaux avec les familles d'arômes et les arômes les plus courants que tu retrouveras dans le vin à la page suivante.

Ce sont juste des exemples ça peut être bien plus diversifié que cela mais au moins tu as des exemples de ce à quoi tu devrais t'attendre.

Tu vas remarquer qu'il y a 3 grandes catégories d'arômes, les arômes primaires, secondaires et tertiaires.

Chaque catégorie est divisée en famille, effet entonnoir, toujours garder ça en tête.

Prends le temps de sentir ton vin, de te demander dans quelle catégorie et ensuite dans quelle famille tu te trouves.

Attention tous les vins n'ont pas forcément des arômes primaires, secondaires et tertiaires.

Les Arômes Primaires	
Floral	Bourgeon de fleur, chèvrefeuille, rose, violette ...
Fruits verts	Pomme, poire, citron vert, raisin vert (de table), groseilles blanches.
Agrumes	Pamplemousse, citron jaune, citron vert, orange...
Fruit à noyaux	Pêche, abricot, nectarine,
Fruits tropicaux	Banane, lychee, mangue, melon, fruit de la passion, ananas,...
Fruits rouges	Cranberry, fraise, framboise, cerise rouge, prune rouge,
Fruits noirs	Cerise noire, prune noire, myrtille, cassis, mûre...
Herbacé	Poivron (rouge, vert, jaune), herbe coupée, feuille de tomate, asperge verte....
Plantes	Eucalyptus, menthe, herbes sèches (thym, origan...), aneth, fenouil,
Epices	Poivre blanc, poivre noir, cannelle, réglisse,...
Maturité des fruits	Pas mûrs, fruits mûrs, fruits secs, fruits confits
Autres	Ex : simple (peut d'arômes et dans la même sous famille), minérale, un côté de bonbon....

Les Arômes Secondaires	
Floral	Bourgeon de fleur, chèvrefeuille, rose, violette ...
Fruits verts	Pomme, poire, citron vert, raisin vert (de table), groseilles blanches.
Agrumes	Pamplemousse, citron jaune, citron vert, orange...

(1) Autolyse : Phénomène de décomposition des levures mortes lors de la vinification puis de l'élevage. Apporte des modifications au goût (gras et rondeur) et à la structure du vin.

(2) La fleur : voile formé par des levures à la surface d'un vin au contact de l'air (c'est la technique pour faire les vins jaunes du Jura !)

Les Arômes Tertiaires	
Vin rouges	Fruits secs (ex : prune sèche, pruneaux, raisins secs), fruits confits (ex prune confie, cerise confie...), cuir, champignons/ sous-bois, feuilles humides, caramel, certains vins peuvent développer un côté viande rouge grillée et un côté terreux, terre humide...
Vins blancs	Fruits secs (ex : abricot sec, raisin sec...), orange confit, pétrole (l'odeur du SP98 pour les motards :)), cannelle, cardamome, noisette, miel, caramel...
Oxydation délibéré du vin	Amande, noisette, noix, chocolat, café, caramel

2. Le Nez

b. Caractéristiques des arômes

- Les arômes primaires :

viennent du cépage lui-même. Un vin simple montrera principalement des arômes primaires et souvent dans une même famille. La majorité des vins vont montrer des arômes de fruit, mais, pose toi quand même la question si en plus des fruits il n'y a pas autre chose comme des notes florales ou herbacées, pour ne rien rater.

- Les arômes secondaires :

elles vont se créer post-fermentation, si le vigneron décide de faire un passage en fût de chêne, ou, alors un passage sur lies (levures mortes), ou de faire la conversion malolactique (c'est un procédé chimique naturel et ça vient changer ton acidité, à la base et pour faire simple d'une pomme verte tu passes à du beurre)

- Les arômes tertiaires :

sont développés pendant la période de vieillissement. Il peut y avoir une légère oxydation (causée par l'action de l'oxygène), par exemple lors d'une longue période dans le fût de chêne.

Certains vins vont avoir un contact avec l'oxygène délibéré, comme pour certains procédés avec ullage (ullage : c'est de laisser volontairement un espace d'air dans ton contenant, principalement le fût de chêne) cela va créer des notes de café ou caramel.

Si l'environnement a été « protectif », comme un vieillissement en bouteille, donc sans oxygène, cela va développer des notes plutôt de champignon, de sous-bois, de miel.

Cela dépend bien sûr du cépage, du climat, des décisions du vigneron, du sol, de l'année de production et j'en passe.

2. Le Nez

c. Les défauts du vins

C'est également au nez que tu vas pouvoir vérifier si ton vin comporte un défaut ou non, il est donc important de les connaître !

Je te donne les principaux, à savoir que, de nos jours, c'est quand même rare (merci l'avancée de la science et de la technologie).

- L'oxydation du vin :

L'un des défauts les plus courants est l'oxydation, qui se produit lorsque le vin est exposé à l'air pendant une durée prolongée. Un vin oxydé, développe une odeur et un goût altérés, souvent comparés à ceux des fruits trop mûrs ou des noix, de pommes blettes, de cidre ou de vinaigre. La couleur du vin peut également devenir plus foncée.



1. Oxydation du vin

2. Le Nez

c. Les défauts du vins



2. Réduction du vin

- La réduction du vin

La « réduction » qui est l'inverse de l'oxydation. Cette condition est causée par l'absence d'oxygène pendant la vinification. La réduction peut aussi venir de l'ajout de sulfites. Cela se manifeste lors de la dégustation par des odeurs désagréables, rappelant l'ail, le chou cuit ou l'œuf pourri.

- Le goût de bouchon :

Certains vins peuvent également présenter un goût de bouchon. Lorsque le vin est bouchonné, on remarque des défauts au nez et en bouche. Cela se caractérise par une odeur et un goût de liège, de moisi ou de carton mouillé lors de la dégustation. Le goût de bouchon est généralement causé par la molécule TCA (trichloroanisole), qui s'est développée sur le bouchon de la bouteille et a malheureusement contaminé le vin.



3. Goût du bouchon

2. Le Nez

c. Les défauts du vins



4. Vin phénolé

- Le vin phénolé :

Le soufre est un autre défaut que l'on peut identifier lors d'une dégustation. Un excès de soufre dans le vin peut entraîner des arômes d'allumettes brûlées ou de caoutchouc.

Par ailleurs, la présence de brettanomyces, une levure qui peut contaminer les fûts de vin, peut donner un arôme de sueur de cheval ou de cuir au vin.

Attention par moment, certains défauts peuvent être temporaires, le vin est très vieux, du type vieux millésime, le vin a été mis en bouteille il n'y a pas longtemps... aère légèrement ton vin et laisse-le s'ouvrir, si le défaut s'en va au nez, goûte quand même pour être sûr de toi, si ça ne part pas... c'est foutu, et ne fait pas l'erreur de cuisiner avec, c'est direction le fond de levier sans hésitation, même si ça te brise le cœur.

Maintenant que tu m'as senti tout ça, on goûte ! Calmos c'est pas un cul-sec qu'il faut faire ! Allez, on passe au palais ;)

3. LE PALAIS



3. LE PALAIS

On va décomposer le vin pour mieux le comprendre et le juger.

a. Niveau de sucre

C'est la sensation du sucre que tu vas avoir dans ton vin. Un vin « sec » n'a pas de sucre ou alors le sucre n'est pas détectable sur le palais. Si tu commences à détecter du sucre on passe sur un « demi-sec »

À l'autre extrémité de l'échelle, le « doux » recouvre les vins où la présence de sucre est devenue la caractéristique marquante du vin. Cette catégorie assez large couvre la plupart des vins doux ou « de dessert » classiques comme le Sauternes et le Porto.

Les termes « moyennement sec » et « mi-doux » se situent au milieu de l'échelle et peuvent être utilisés pour les vins avec une présence distincte de sucre.

Dans l'ordre, moins au plus sucré, tu as donc : sec, demi-sec, moyen sec, mi-doux, doux et liquoreux

3. LE PALAIS

Pour te donner des exemples :

Sec -> Chablis ou un Bordeaux AOC

Demi-Sec -> Les champagne Brut

Moyen-sec -> Certain Vouvray

Mi-doux -> Certains Alsace Riesling ou Gewurztraminer

Moelleux -> Coteau du Layon

Là je te vois venir : oui mais un champagne brut, c'est pas un demi-sec ! Je sais ! Déjà, l'échelle des sucres des vins sans bulles n'est pas la même que les vins pétillants et en plus c'est sur une sensation que je te demande de te concentrer et pas sur un chiffre.



- 1 Chablis
- 2 Bordeaux AOC
- 3 Champagne Brut
- 4 Vouvray
- 5 Alsace Riesling
- 6 Gewurztraminer
- 7 Coteau du Layon
- 8 Sauternes

Mon tips !

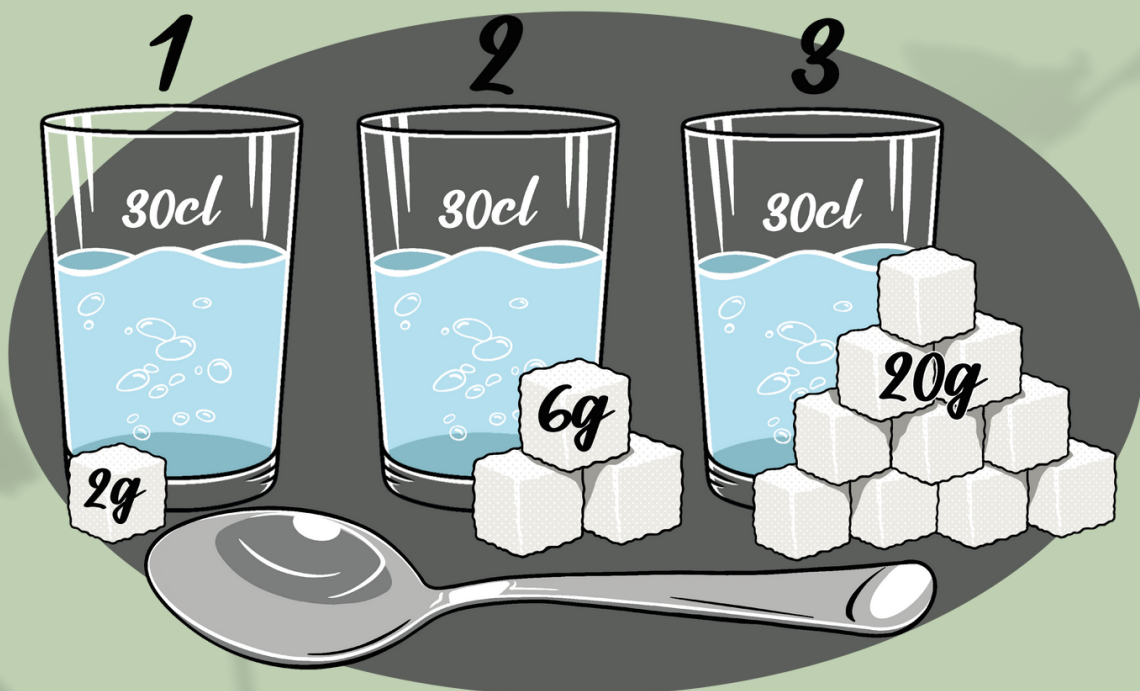


Si tu veux, pour comprendre le sucre je vais te
faire faire une expérience :

- Eau - Sucre en poudre - Un petit contenant

- Tu prends ton premier contenant, tu mets 30cl d'eau + 2g de sucre
- Tu prends ton deuxième contenant, tu mets 30cl d'eau + 6g de sucre
- Tu prends ton troisième contenant, tu mets 30cl d'eau + 20g de sucre

Tu touilles !!! Il faut que le sucre soit bien dilué et là on part sur une séance de diabète. Bref quand tu vas goûter le 1 c'est ton sec, le 2 c'est ton demi-sec, le 3 c'est ton liquoreux. Et c'est marrant à faire goûter aux enfants aussi, je dis ça je dis rien j'en ai pas mais ça me semble mieux que de leur donner la bouteille de Monbazillac...



3. LE PALAIS

b. Acidité

Maintenant l'acidité. L'acidité est détectée sur les côtés de la langue c'est généralement ce qui te fait saliver beaucoup (oui on a tous mordu un citron avec ou sans tequila mais bon, c'est le principe). Plus l'acidité de ton vin est haute, et plus cette sensation va durer longtemps et plus tu vas saliver aussi.

Quand tu vas penser à ton acidité il y a 2 choses à retenir :

- 1- Ton niveau de sucre peut cacher l'acidité. Dans un vin sucré tu as un niveau d'acidité haut, même si ça n'est pas évident comparé à des acidités comme dans les Chablis. Mais si tu dégustes un vin sucré et que tu te sens saliver, c'est donc qu'il y a quand même de l'acidité.
- 2- L'alcool peut te donner des sensations de brûlures similaire à l'acidité et souvent on peut confondre les 2. Encore une fois, essaie de te concentrer sur ta salive (c'est pas glam mais c'est efficace)

Mon tips !



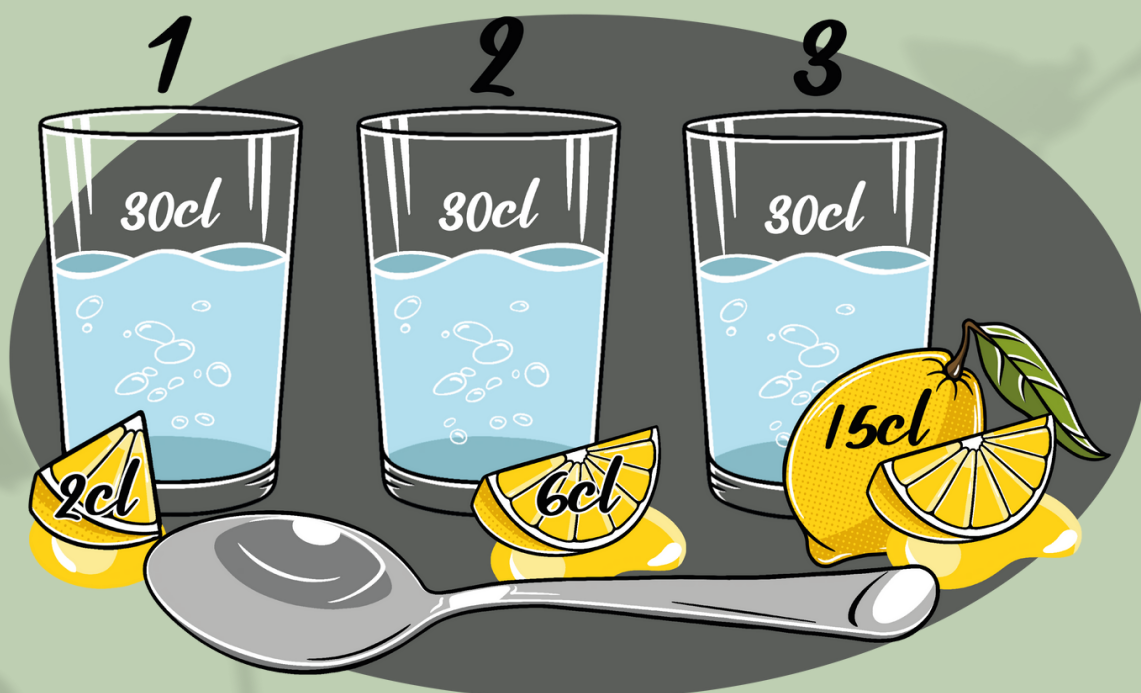
Nouvelle expérience on reprend notre liste :

- Eau - Jus de citron (on a tous ça chez nous Jean-Michel râle pas !)
- Un petit contenant (idem x3 pour l'expérience)

Tu prends ton premier contenant, tu mets 30cl d'eau + 2cl de jus de citron
-> acidité bas

Tu prends ton deuxième contenant, tu mets 30cl d'eau + 3cl de jus de citron
-> acidité moyenne

Tu prends ton troisième contenant, tu mets 30 cl d'eau + 15cl de jus de citron
-> acidité haute



3. LE PALAIS

c. Tanin + Nature des tanins

Principalement pour les vins rouges et peut aussi s'appliquer pour certains rosés

Les tanins vont être extraits (principalement) de la peau. Certains tanins peuvent également provenir de l'élevage en fût de chêne. Mais on va rester simple pour le moment !

Les tanins vont réagir avec les protéines contenues dans ta salive et vont te donner une sensation de bouche sèche et rugueuse.

Ils contribuent à la texture de ton vin. Tous les tanins ne vont pas avoir le même effet. Décrire et ressentir les tanins c'est clairement ce qui va te demander le plus de dégustations et surtout de comparaisons entre les vins eux-mêmes. C'est l'expérience qui va parler.

Par exemple, un Cabernet sauvignon, de qualité moyenne, fait avec des raisins juste mûres va avoir des tanins de niveau médium mais être de nature astringente, âpre, voire dure.

A l'opposé, un Shiraz/ Shira de qualité supérieure va avoir un haut niveau de tanin et s'il provient d'un climat chaud va avoir des tanins de nature dite mûre, une sensation presque de velours en bouche.

Pour que les tanins soient souples et la sensation agréable en bouche, les vignerons cherchent souvent à assouplir ces tanins grâce à un élevage en fûts de chêne, le bois va permettre d'oxygéner le vin et l'aider à gagner en souplesse ou alors un vieillissement en bouteille très très très très très long.

3. LE PALAIS

d. Alcool

Il contribue en partie au corps du vin. Plus il y a d'alcool, plus tu vas avoir une sensation riche, presque lourde en bouche. Si l'alcool est bas tu vas avoir une sensation assez plate en bouche, comme de l'eau, sauf si le sucre vient ajouter quelque chose. Plus l'alcool est haut et plus tu vas avoir une sensation de brûlure après avoir avalé ou craché.

Pour l'alcool on a 2 échelles distinctes. Dans un vin « classique » on va avoir

- Alcool bas : en-dessous de 11%
- Alcool médium : de 11 à 13.9%
- Alcool haut : 14% et au-dessus

Et tu as l'échelle des vins fortifiés du style Sherry et Porto

- Alcool bas : de 15 à 16.4%
- Alcool médium : de 16.5 à 18.4%
- Alcool haut : de 18.5% et au-dessus

Encore une fois, tu te concentre sur la sensation de ton alcool, par exemple tu peux avoir un vin avec des arômes/ saveurs assez bas et du coup une sensation de brûlure très forte avec l'alcool même si tu n'es qu'à 13%.

3. LE PALAIS

e. Corps

C'est plus une texture ou une sensation qu'un goût en particulier.

Le corps du vin, ce n'est pas juste un élément en particulier mais la combinaison du sucre, alcool, tanin si tu en as, et l'acidité.

C'est de ressentir comment ces composants fonctionnent ensemble. Généralement l'alcool va être ce qui va le plus contribuer au corps du vin.

Le sucre va te donner une sensation de corps plus généreux, ample et presque lourds sur certains vins, l'acidité quand elle va donner la sensation d'un corps léger.

Les tanins avec un niveau haut et mûrs vont donner une sensation de corps plus riche, à l'opposé, des tanins avec un niveau bas et pas assez mûrs peuvent donner l'impression d'un corps léger.

3. LE PALAIS

e. Corps

Ces larmes-là, c'est aussi une indication du corps du vin. Alors... on ne va pas rentrer dans les explications de la réaction chimique et naturelle qui se passe sur cette magnifique illustration mais ça peut montrer que ton vin à plus ou moins de corps. J'ai bien dit : ça peut ! comme tu le sais maintenant il y a plusieurs éléments qui rentre en compte et il vaut mieux, et toujours goûter !

Le corps c'est quand l'alcool prend le dessus sur le reste des composants, plus tu as de larmes sur les parois du verre, plus tu as d'alcool. Mais cela peut être impacter par la quantité de sucre présente dans ton vin!



3. LE PALAIS

f. Intensité des saveurs

Ça va être rapide, généralement l'intensité de ton nez est plus ou moins la même que ce que tu vas avoir au palais. TOUJOURS déguster quand même, par moment avec le réchauffement du vin en bouche tu peux avoir quelque chose de plus prononcer.

Tu as des notes aussi qui ne peuvent, par exemple, apparaître que au palais. Les notes épicées ou floral généralement tu les identifies mieux au palais.

L'intensité de saveur va aussi avoir une échelle, tout comme les arômes au nez, on parle d'intensité : légère, moyenne et prononcée
Le moyen peut également se diviser en moyen - et moyen +, fait toi confiance et tente le coup !

g. Caractéristiques des saveurs

Tout pareil que pour l'intensité des saveurs ;)

h. Autres observation

Il y en a principalement 2 auxquelles tu dois prêter attention quand tu vas déguster un vin tranquille (un vin sans bulle). Ils peuvent être utiles quand tu veux juger ton vin dans sa globalité. On va parler de la texture et de la pétillance.

i. Texture

C'est très similaire au corps, qui a été expliqué juste avant. De mon côté je parle de texture quand je vais m'intéresser aux vins pétillants. La mousse (les bulles) est une part importante de la texture. Il y a des vins pétillants avec une mousse qui va se vouloir très intense sur le moment, mais qui va retomber très vite au palais. Contrairement à d'autre vins pétillant, ceux avec un long vieillissement en particulier, qui vont avoir une mousse fine et persistante. Parler de la mousse/ bulles quand tu dégustes un vin pétillant est un élément essentiel donc penses-y.

3. LE PALAIS

j. Pétillance

Tu peux avoir du gaz dans les vins sans bulles... ça va faire le même bruit que l'eau pétillante quand tu vas ouvrir la bouteille. Les jeunes vins, ceux qui viennent tout juste d'être mis en bouteille peuvent être le plus sujet à ce genre de « pétillance » mais pas tous !. Une pétillance ça va être une légère sensation de bulle au palais, je ne te parle pas de bulles comme le champagne mais de quelque chose d'encore plus léger et petit !

Tu as 2 options pour la provenance de petit pssht à l'ouverture de la bouteille :

- 1- Le vin a fermenté encore une fois dans la bouteille, absence de filtration ou clarification, et donc du gaz a été créé et voilà ! N'oublie pas que le champagne c'est un vin qui a été re-fermenté et ça créer du gaz, même principe ici !
- 2- Avant de celer la bouteille le vigneron a fait un ajout de dioxyde de carbone pour garder toute la fraîcheur du vin et le protéger de l'oxygène.

Quand cette pétillance est présente elle peut ajouter un peu de fraîcheur ou venir ajouter un peu de texture au vin.

Ou alors c'est une pétillance volontaire : tu dégustes un vin pétillant comme un champagne ou un cava ou encore un crémant ! Fait attention le type de verre que tu vas utiliser va avoir un impact sur la sensation des bulles aussi sur la durée des bulles dans le verre etc, tu peux vite te retrouver avec un vin blanc si tu n'as pas le bon verre !

Verres de champagne



3. LE PALAIS

k. Longueur en bouche

On compte en caudalie oui comme la maque de produit de beauté, en même temps c'est bordelais et fait avec du raisin donc est-ce que c'est vraiment surprenant ?

Et même dire caudalie c'est classe, c'est beau, c'est poétique. Bref, je vais te donner une vraie définition quand même :

En œnologie, une caudalie est une unité de mesure qui exprime la durée d'expression en bouche des arômes du vin, elle se mesure après avoir avalé ou recraché le vin.

On parle bien des arômes, donc des sensations plaisante en bouche, si tu finis seulement avec de l'acidité ou des tannins c'est non, ça compte pas. Par exemple un vin peut avoir une amertume qui reste très longtemps en bouche et ça c'est l'arrière-goût qu'il va te laisser, et la sensation de fruit, par exemple, va disparaître très vite.

On parle de 1 ou 2 secondes, les caudalies sont donc courtes, la longueur en bouche est donc décrite comme courte. En fait, à partir du moment où les arômes vont disparaître et qu'il ne va te rester que les composants du vin comme l'acidité, les tanins, le sucre, on va décrire la longueur en bouche comme courte.

A l'opposé, si tes arômes restent bien plus longtemps que tes composant du vin alors on va être sur une longueur dite « longue » ou « persistante ».

La longueur en bouche se basse sur l'échelle suivante : courte, moyenne courte, moyenne, moyenne longue, longue/ persistant.

Et voilà ! Maintenant tu as toutes les étapes pour la dégustation et tu appliques le même procédé que tu saches ou non ce que tu dégustes.

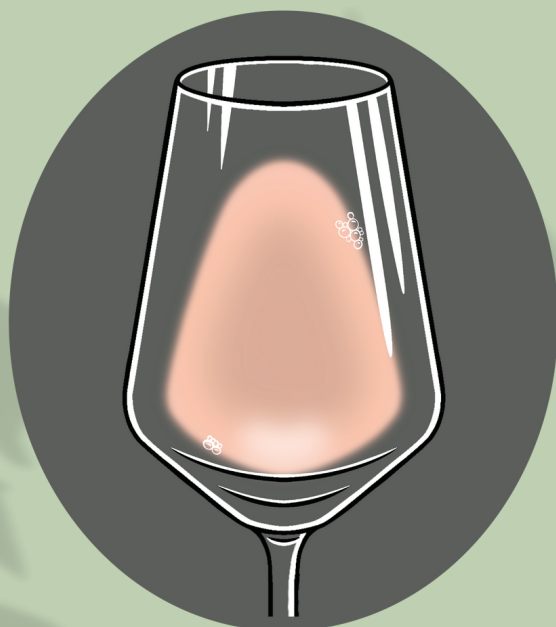
FICHES RECAP' !

Emporter le book partout avec
toi, ça peut être compliqué alors
je t'ai préparé des petites fiches
récapitulatives que tu peux
glisser n'importe où et
n'importe quand !

Les 3 étapes de dégustations



Jauger l'intensité de la couleur

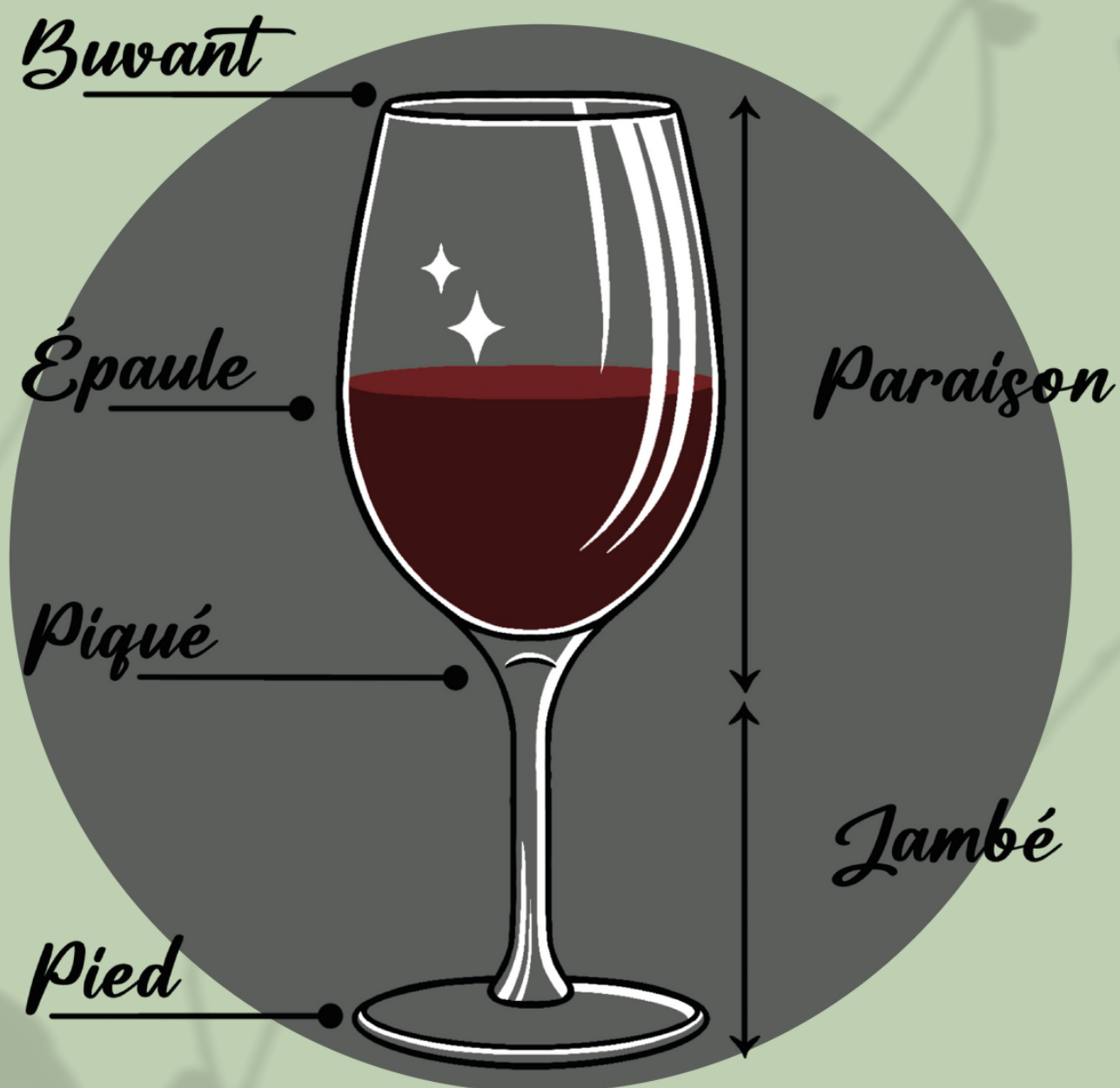


Intensité pâle



Intensité profonde

L'anatomie du verre à vin



Les 4 défauts majeurs du vin



1. *Oxydation du vin*



2. *Réduction du vin*



3. *Goût du bouchon*



4. *Vin phénolé*

Les éléments à analyser lors d'une dégustation

1. Apparence

- a. Intensité
- b. Couleur
- c. Clarté

2. Nez

- a. Intensité des arômes
- b. Caractéristiques des arômes
- c. Les défauts du vin

3. Palais

- a. Niveau de sucre
- b. Acidité
- c. Tanin + Nature des tanins (pour les vins rouges)
- d. Alcool
- e. Corps
- f. Intensité des saveurs
- g. Caractéristiques des saveurs
- h. Autres observation
- i. Texture
- j. Pétillance
- k. Longueur en bouche

UN PETIT MOT POUR LA FIN :

N'aie pas honte de t'exprimer sur ton vin face aux autres. Les professionnels du vin sont indulgents, on sait que nous avons notre langage bien à nous ! De mon côté, ça me fait toujours plaisir quand la personne en face de moi essaie de s'exprimer sur son vin, même si ce n'est pas juste ou même si ce n'est pas spécialement le bon terme au bon endroit. Le monde du vin c'est un monde où tu apprends tous les jours.

Pour commencer dans le monde du vin que ça soit toi avec tes dégustations ou même si tu dégustes déjà depuis un moment, je pense que tu dois garder une certaine ouverture d'esprit, accepter de te tromper, de recommencer, déguster encore.

Pour beaucoup le vin c'est le moment de partage aussi et je pense que c'est une chance parce que tu peux apprendre des autres, et tu peux apprendre en pratiquant mais il faut garder l'esprit ouvert et accepter la critique constructive pour avancer.

Quand j'ai commencé à vraiment formater mon palais pour mes dégustations d'examens, cela a été complexe, je ne le cache pas, le nombre de fois où l'intervenant me disait non... Et après je me rappelais que j'étais là pour apprendre, que j'allais progresser et devenir meilleure mais entendre que l'on s'est trompé et qu'on fait fausse route, j'avoue que ce n'est pas toujours agréable.

Mais tu as cette possibilité de toujours progresser et les vigneronns sont de plus en plus ouverts et prêts à parler de leur travail !

Le Code de la propriété intellectuelle interdit les copies ou reproductions destinées à une utilisation collective. Toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite par quelque procédé que ce soit, sans le consentement de l'auteur ou de ses ayant droit ou ayant cause, est illicite et constitue une contrefaçon, aux termes des articles L.335-2 et suivants du Code de la propriété intellectuelle

En cas de violation de la propriété intellectuelle, l'entreprise Beverage Knowledge, propriétaire de PDF (textes + illustrations) , se réserve le droit de déclencher des poursuites judiciaires.