

La dégustation du vin.

Bonjour, nous allons voir ensemble comment déguster un vin. Qu'est-ce que c'est, déguster un vin ? C'est tout simplement, mettre des mots sur ce que l'on ressent. Je reste convaincue qu'on peut tous y arriver. On n'est pas bon ou mauvais on est simplement plus ou moins entraîné.

Tout d'abord, il y a une méthode que nous allons apprendre à connaître ensemble, et ensuite, nous le verrons, il y a un peu d'entraînement. Je vous encouragerai à éduquer votre nez, parce que la difficulté, que l'on a en dégustation, c'est de mettre le mot juste sur ce que l'on ressent, au niveau des arômes. Par contre ce qui est intéressant, c'est qu'une odeur qu'on mémorise, on ne l'oublie pas. Donc je vous invite à au quotidien, en fermant les yeux, reconnaître les odeurs d'une épice, d'un pot de confiture. Une fois que vous mémorisez les odeurs principales, vous pourrez les retrouver dans le vin.

Ce qui est important, c'est le verre à dégustation. Il faut qu'il ait un pied, pour pouvoir le tenir sans réchauffer le vin, il faut qu'il soit large en bas et resserré en haut, de façon à ce que les arômes puissent se libérer à l'agitation et se concentrer sur le haut du verre de façon à sentir avec beaucoup plus d'intensité.

Alors comment on regarde un vin ? La première chose, on se met au-dessus et on regarde la brillance. La brillance, c'est quoi ? C'est l'effet miroir. La surface du vin fait comme un miroir et c'est la manière dont la surface d'un vin renvoie la lumière. Plus un vin brille, plus vous aurez d'acidité en bouche. Première information. Ensuite on va regarder l'intensité colorante. C'est quoi ? Est-ce qu'il est clair ou est-ce qu'il est foncé ? Tout simplement, plus il est clair moins on aura de concentration en bouche, plus il est foncé et plus on aura de concentration en bouche. C'est logique. Attention à ne pas confondre avec la couleur. Pour lire la couleur d'un vin, autant sur les blancs c'est facile, autant sur les rouges, on va pencher le verre pour avoir une lecture plus précise de la couleur. Donc surtout sur un vin rouge si l'intensité colorante est forte, c'est à dire s'il est foncé, il faut baisser de façon à être précis, si vous avez moins de vin, donc vous allez lire la couleur avec précision. Plus vous avez de violet pour le rouge, plus il est jeune, plus vous avez de orangé, plus il est vieux. Pour les blancs, c'est simple aussi. Plus il est jeune, plus il est clair, avec des reflets verts, puis ensuite il va aller vers le doré puis vers l'orangé voire vers l'ambéré pour les vins plus évolués. La dernière chose à observer dans le visuel, ce sont les larmes. Qu'est-ce que c'est les larmes ? Vous avez tous certainement entendu parler de la cuisse, ou des jambes d'un vin, mais en fait on parle de la même chose, c'est la façon dont les gouttes vont s'écouler le long de la paroi du verre. Il faut être patient, après avoir mis le vin sur la paroi du verre, il faut attendre que les gouttes descendent. Plus elles sont épaisses et plus elles coulent lentement et plus elles sont belles. Le responsable, c'est le glycérol. C'est lui qui va donner l'onctuosité au vin : pensez à de l'eau, à du lait, à de la crème puis à de l'huile. On monte dans la notion d'onctuosité ; c'est de ça dont on parle. On va parler du toucher, du volume du vin dans la bouche. On verra que c'est très important. Voilà nous avons terminé de regarder le vin : donc acidité avec la brillance, intensité colorante pour la concentration, la couleur pour l'évolution et les larmes pour l'onctuosité, le volume que le vin prend en bouche.

Comment on sent le vin ? Vous avez remarqué que je n'ai pas agité le vin lorsque j'ai observé et essayé de lire les larmes. Tout simplement parce que c'est maintenant qu'on va le faire. Je le sens

avant agitation et après agitation. Avant agitation : premier nez : on va dire est-ce qu'il est ouvert ? Est-ce qu'il est intense ? Est-ce que je sens beaucoup de choses ou est-ce qu'il est fermé ? C'est à dire je ne sens presque rien. Ensuite, je l'agite, on rentre dans le deuxième nez, et là on va dire s'il y a un grand décalage avec le premier nez, c'est souvent signe de vin de garde qui a besoin d'un peu de temps avant d'être consommé ou est-ce qu'il s'est donné dès le premier nez souvent, plus des vins à boire tout de suite. S'il y a un défaut dans le vin, c'est là que je le détecte.

Ensuite, nous allons entrer dans la partie la plus difficile peut-être parce qu'on n'est pas entraîné, c'est à dire à expliquer quels sont les arômes dans ce vin. Alors, moi je pense qu'il faut se laisser aller à la spontanéité, fermer les yeux, sentez où est-ce que ça vous emmène. Souvent, une odeur est rattachée à un souvenir. Donc, ce qui est intéressant dans la dégustation, c'est d'échanger. Et on est souvent plus performant à plusieurs que seul. Donc, voilà il y en a un qui va sentir l'agrumes, l'autre la minéralité, la vanille et ensemble on va construire le commentaire. Donc, là on va décrire le nez du vin. On va essayer d'aller dans chaque famille aromatique. Plus on a de familles aromatiques présentes dans le vin et plus le vin est complexe. Donc voilà, nous allons pouvoir le déguster.

Comment déguster le vin ? La règle de base, c'est de prendre une toute petite quantité de vin ; je vous montre et on va le faire ensemble ensuite. Slllllllourp. Désolé ce n'est pas très élégant, par contre c'est très efficace. D'une part on recrache, on recrache toujours en dégustation, tout simplement pour ne pas avoir l'effet alcool. Et on peut tout à fait apprécier un vin tout en le recrachant. Ça ne change rien à l'analyse sensorielle. Ensuite, j'ai fait un bruit pas très élégant, par contre très efficace qui s'appelle la rétro-olfaction, on fait ça parce qu'on n'a pas de récepteur en bouche pour les arômes. La rétro-olfaction consiste à mettre de l'oxygène dans la bouche pour aérer le vin va permettre de dégager les arômes qui sont des molécules volatiles qui vont remonter par voie rétro-nasales aux récepteurs qui sont dans le nez. Et c'est grâce à ça que l'on sent les arômes en bouche. Donc une fois que vous avez senti les arômes en bouche, on va parler de l'équilibre. L'équilibre, c'est pour les blancs, la comparaison entre l'acidité et le moelleux, donc l'acidité, c'est ce que vous avez sur le côté de la langue, c'est quand vous croquez un citron, ça titille sur les côtés de la langue, et l'onctuosité dont je vous parlais tout à l'heure, le moelleux, le volume que le vin prend en bouche. Si vous avez un vin blanc qui est très acide mais pas du tout de volume en bouche, ça va être un peu comme du jus de citron, un peu trop agressif. Si vous avez en contrepartie un vin très gras, très sirupeux, ça va être lourd. Donc cette notion d'équilibre, elle est assez intuitive, on la retrouve d'ailleurs en cuisine. Donc appréciez toujours l'équilibre entre acidité et volumes pour les vins blancs. Pour les vins rouges, c'est la même chose mais on va rajouter un axe supplémentaire qui est l'axe des tanins. Les tanins, c'est l'astringence, donc c'est les molécules qui sont dans la peau des raisins rouges qui donnent l'astringence, c'est à dire cet aspect rrapeux, rugueux que l'on a dans les vins rouges. Donc on va parler de l'équilibre entre l'acidité, le moelleux et l'astringence entre tous les vins rouges. Une fois que vous avez apprécié des arômes et de l'équilibre en bouche, on va parler de la finale, c'est à dire une fois qu'on a recraché ou avalé le vin, qu'est-ce qui reste et combien de temps ? Si vous restez sur quelque chose de très agréable, et très longtemps, c'est que vous êtes sur un vin exceptionnel. Par contre si une fois que vous avez dégusté le vin, vous n'avez rien, vous allez forcément être déçu. Donc effectivement, la finale est importante. Mais il ne faut pas oublier l'attaque : les 2, 3 premières secondes où l'on a le vin en bouche, l'évolution du vin en bouche et la finale. Donc à chaque fois qu'on déguste un vin, on va suivre ces étapes-là.

Voilà, donc là nous avons vu comment déguster un vin, maintenant c'est à vous de jouer, la méthode, vous l'avez, y' a plus qu'une chose, c'est d'entraîner quotidiennement votre nez, vous allez voir que vous allez progresser très vite.