

VOCABULAIRE DU VIN

La dégustation se passe en 4 temps :

- L'examen visuel (10 % du temps)
- L'examen olfactif (50 % du temps) décomposé en 2 mouvements :
Sans aération « verre statique »
Avec aération « en remuant le verre »
- L'examen gustatif (40 % du temps)
- L'avis personnel

Il est important de respecter un canevas et d'acquérir un vocabulaire propre à la dégustation, qui permettra une bonne compréhension lors d'échange avec d'autres dégustateurs.

Examen visuel :

- Couleur
- Intensité de la couleur (facultatif)
- Reflets
- Brillance
- Limpidité
- Fluidité (facultatif)
- Présence de micro bulles (facultatif)
- Larmes et Jambes (examen à faire après le second nez)

Examen olfactif :

1^{er} nez sans aération

- Définition de la première sensation (agréable ou pas)
- Puissance, intensité olfactive
- Finesse, élégance
- Définition de la complexité
- Déterminer une ou plusieurs familles d'odeurs

Elles sont répertoriées dans 9 catégories :

Fruité	Floral	Epicé
Animal	Balsamique	Boisé
Epicé	Empyreumatique	Minéral – Chimique

2^{ème} nez à l'aération

Le but est de préciser les sensations ressenties lors du premier nez et de découvrir de nouvelles sensations.

Ex : au premier nez je sens des fruits, au deuxième nez, je vais préciser qu'il s'agit de fruits rouges, puis de fraises pour terminer j'essayerai de déterminer s'il s'agit de fraises fraîches, de confiture de fraise, de liqueur de fraise etc.

Examen gustatif :

Les saveurs présentes dans un vin rouge sont différentes de celles présentes dans un vin blanc et rosé, l'analyse ne sera donc pas la même.

Vin blanc et rosé

Acidité
Sucre – Moelleux
Alcool

Vin rouge

Attaque
Tanins
Alcool

Le reste de l'examen est commun

Equilibre – harmonie entre les 3 éléments cités précédemment

Rétro olfaction : ce sont les sensations senties par olfaction nasale indirecte

Longueur en bouche, elle se quantifie en caudalie (1 caudalie = 1 seconde)

Avis personnel :

Qu'est ce que l'on pense du vin et pourquoi ?

Accord mets et vins

Température de service

Evaluation du temps de garde

Le vocabulaire du vin est un vocabulaire choisi, il est toujours positif, cela certainement dans un esprit de respect du travail du vigneron.

L'objectif d'une dégustation est de restituer de la façon la plus objective et la plus fine possible des sensations sans faire intervenir ses propres sentiments face au vin présenté.

Ex : je n'aime pas spécialement les odeurs animales, ce n'est pas pour cela que je devrai dire que le vin est mauvais, j'en ferai simplement part dans la 4^{ème} partie de mon analyse.

Examen visuel :

Couleur

Vin blanc

Jaune pâle
Jaune vert
Jaune clair
Jaune citron
Jaune paille
Or fin
Vieil or
Cuivré
Ambré
Acajou

Vin rosé

Gris pâle
Rose pâle
Rose
Rose franc
Rose violet
Rose jaune
Abricot
Saumon
Pelure d'oignon
Roux

Vin rouge

Rouge clair
Rouge cerise
Rouge foncé
Rouge sang
Rouge bleuté
Rouge violacé
Rouge orangé
Rouge brique
Ocre
Marron

Reflets

Vin blanc

Verts
Clairs
Orangés
Ambrés

Vin rosé

Gris
Orangés
Safranés
Bruns

Vin rouge

Violets
Orangés
Bruns

Brillance

Très rare que le vin ne soit pas brillant, si c'est le cas, cela révèle d'un problème œnologique.

Limpidité

Voilé	Limpide
Trouble	Cristallin

Fluidité relatif aux vins blancs

Fluide	Assez dense	Dense
--------	-------------	-------

Effervescence

Présence de micro bulles	Perlant	Pétillant	Effervescent
--------------------------	---------	-----------	--------------

Examen olfactif :

1^{ère} sensation

désagréable assez agréable agréable très agréable

Attention on utilise le terme de désagréable uniquement si le vin présente un défaut (bouchon, serpillière, vinaigre, œuf pourri etc.).

Puissance

Faible	Expressif
Discret	Exubérant
Moyen	Explosif

Finesse, élégance

Se précise uniquement si le vin est fin

Complexité

Sensation de trouver énormément d'odeurs dans le vin sans pour autant pouvoir tout préciser dans un premier temps.

Se mentionne uniquement si le vin est complexe.

Subdivisions aromatiques

Quelques précisions

Fleurs : Fleurs blanches (acacia) – Fleurs à bulbes (jacinthe).

Fruits : Fruits blancs et jaunes (abricot – mirabelle) – Fruits exotiques (litchi – mangue) – Agrumes (pamplemousse) – Fruits rouges (cerises – fraises) – Fruits secs (noix – noisette)

Empyreumatique : pain grillé, cendre, fumé, toasté, café, torréfaction

Balsamique : encens, camphre, benjoin, cire, résine

Animal : gibier à plumes, à poil, civette, musc, étable

Chimique : acétone, goudron, hydrocarbure

Minéral : pierre à fusil, silex

Boisé : différentes essences de bois, feuilles mortes, mousse, champignon

Epicé : poivre, cannelle, vanille, beurre

Végétal : foin coupé, herbes sèches (camomille – tilleul)

Examen gustatif

Blanc – Rosé

Acidité

Aqueux

Mout – Plat

Souple

Frais

Vif

Nerveux

Agressif

Vert

Sucres

Dur

Sec

Rond

Gras

Pâteux

Doucereux

Rouge

Attaque franche ou aimable

(attaque terme qualifiant l'acidité sur un rouge)

Tanins

Désossé

Coulant

Gouleyant

Charpenté

Tannique

Astringent

Alcool

Faible

Léger

Assez généreux

Généreux

Chaleureux

Brûlant

Alcool

Faible

Léger

Assez généreux

Généreux

Chaleureux

Brûlant

Equilibre

Propre à toutes les couleurs

Assez équilibré – équilibré – harmonieux – complet – bel équilibre – très bel équilibre

Rétro-olfaction

Sensation aromatique que l'on retrouve en bouche, confirme souvent les odeurs que l'on trouve au nez.

Dans 90 % des cas la sensation est moins importante en bouche qu'au nez.

Longueur en bouche (exprimée en caudalie)

3 : court – 4 : moyen – 7 : long – 12 : exceptionnel – 25 : queue de paon.