

ŒNOLOGIE – DEFINITIONS

Observations Gustatives

Attaque : (Attaque en bouche) : l'attaque en bouche est le premier critère d'analyse de l'examen gustatif d'un vin. L'attaque intervient une fois le liquide présent dans la bouche. C'est la première impression ressentie, on estime alors l'intensité de cette sensation sur une échelle allant de molle, douce, franche et puissante

Texture : Les sensations tactiles : Elles donnent une indication sur la texture du vin, c'est-à-dire sur sa fluidité, son onctuosité ou sa rondeur, et s'analysent par le contact du vin avec les muqueuses de la bouche. Exemple : **Souple** → Texture équivalente à celle de l'eau, à **Grasse** → Texture pâteuse en bouche.

Puissance : La puissance désigne en dégustation de vin le caractère d'un vin plein chargé d'alcool, qui est à la fois plein, corsé, généreux et d'un riche bouquet.

Persistance : La persistance est en dégustation de vin un phénomène qui traduit la perception de certains caractères du vin après qu'il ait été avalé. Un vin persistant est généralement signe de bonne qualité.

Acidité : Si l'acidité est présente sans excès, elle contribue à l'équilibre du vin, en lui apportant fraîcheur et vivacité au moment de la dégustation du vin. Lorsque l'acidité est trop forte, elle devient un défaut en dégustation, en donnant au vin des notes de fruit vert. Si l'acidité est insuffisante, le vin peut sembler mou à la dégustation, ce qui peut être le cas dans les millésimes à température élevée.

Astringence : L'astringence est utilisée dans la dégustation du vin pour décrire un caractère un peu âpre et rude en bouche du vin, souvent présent dans de jeunes vins rouges riches en tanin et ayant besoin de s'arrondir. L'astringence qualifie un vin marqué par des tannins un peu âpres. Un vin astringent dessèche les gencives, le temps peut lui permettre de s'assouplir.

Sucrosité : (Sucré) : Le sucré est une sensation tactile perçue par les papilles gustatives généralement sur celles du bout de la langue. C'est une sensation de douceur, de gras et de moelleux

Alcool : L'alcool est le composant le plus important du vin après l'eau (85%). En dégustation, l'alcool éthylique apporte au vin un caractère chaleureux. S'il domine trop, le vin peut donner la sensation de brûlant.

Pour information :

Larmes ou jambes : Couloires le long de la paroi du verre lors de la dégustation et permettant de juger la texture du vin et donc de sa quantité d'alcool.