L'ANALYSE GUSTATIVE DU VIN

LA FINALE GUSTATIVE

La Finale gustative est essentiel une analyse gustative afin de caractériser l'équilibre dominant du vin.

Pour un vin rouge, il y a 3 sensations à évaluer :

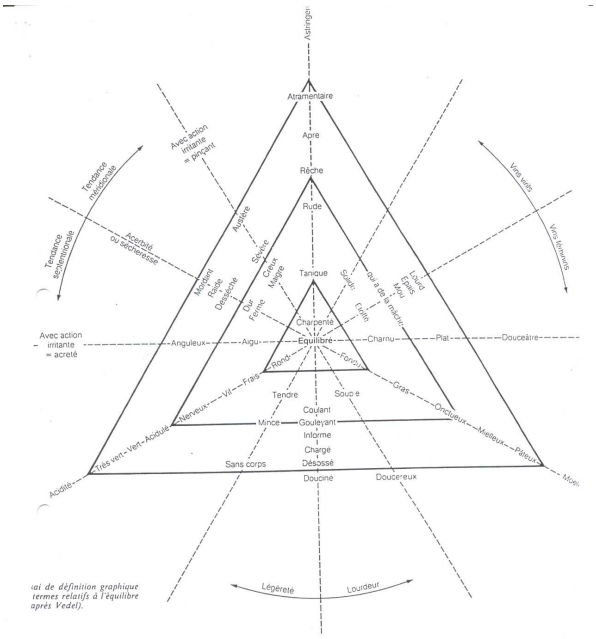
- La sensation d'**acidité**

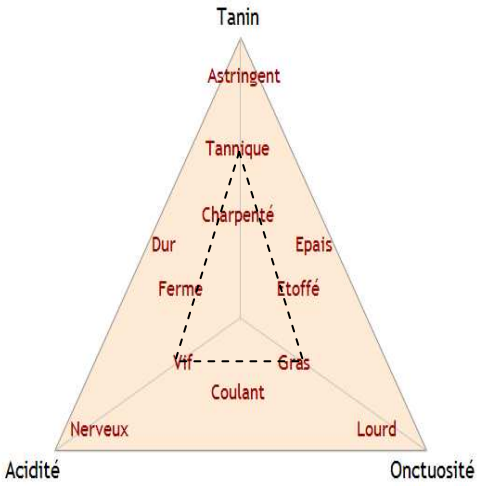
- La sensation d'**onctuosité** (apportée par l'alcool, le glycérol ou le sucre).

- et La sensation **tannique**.

Quelques **notions de base sur les tanins** : Ce sont des composants apportés par la peau du raisin, et transmis au vin lors de la macération. Ils sont par ailleurs présents dans de nombreux végétaux. Ce sont eux qui donnent la sensation de « sécheresse », de râpeux en bouche. Ils apportent l'astringence en bouche.

Donc l'idée concernant la finale gustative consiste à caractériser le ou les axe(s) dominant(s), et le niveau de chacune de ces sensations en dessinant le triangle des équilibres du vin ou le triangle gustatif qui permet de révéler la structure du vin…





Version simplifiée
(Ex : Vin Vif en Acidité, plutôt Gras sur l'Onctuosité et très Tannique donc un Vin avec une dominante Tannique.)