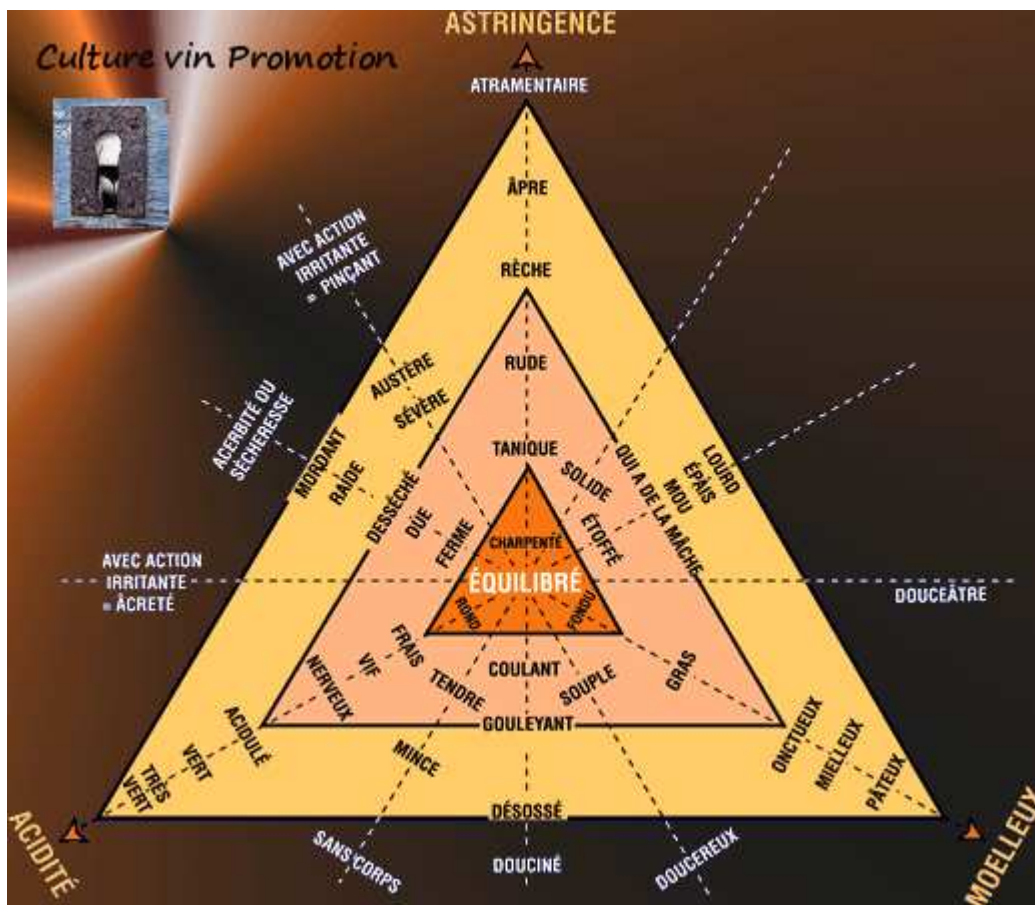


# FINALE GUSTATIVE – EQUILIBRE DES VINS

## LE TRIANGLE DE VEDEL



Le **Triangle de Vedel** permet de mieux mesurer les qualités et défauts d'un vin à travers des critères objectifs

La notion d'équilibre est recherchée pour un vin lorsque l'on veut qu'il soit harmonieux, c'est pour cette raison que le triangle de Vedel permet de mieux hiérarchiser les vins sur des critères qui permettent selon les sensations de pouvoir qualifier le vin, ainsi un vin de qualité se situera dans la zone centrale.

A noter qu'un vin peut paraître déséquilibré s'il y n'est pas bu ou dégusté à son apogée. En effet le temps agit fortement sur les tannins.

### L'ACIDITÉ

La température de service d'un vin affecte directement la perception de l'acidité: le froid la renforce, le chaud la neutralise.

L'acidité est indispensable pour l'équilibre d'un vin, sinon le vin manque de squelette et donne une sensation de mollesse.

### LES TANNINS

Les tannins sont un peu les catalyseurs de la richesse et de la qualité d'un vin, ils permettent un vieillissement prolongé en gardant équilibre et harmonie. Lorsque le vin est à son apogée, on dit que les tannins sont souples voir fondus alors qu'il peuvent être durs, voir verts dans leur jeunesse .

### LE MOELLEUX

Ici il ne s'agit pas du vin moelleux situé entre un vin doux et un vin liquoreux, mais de la sensation en bouche du gras du vin, l'impression que le vin remplit la bouche ou qu'il la tapisse avec douceur.