

Les étapes de la dégustation

ASPECT VISUEL

- **Limpidité.** Dans un vin, il y a 600 molécules différentes, dont 400 molécules olfactives, malgré la présence de toutes ces molécules, le Vin doit être limpide, sans aucun trouble.
- **Nuances.** Pour le Vin blanc, les nuances iront de presque incolore (0-2 ans), puis jaune avec des reflets verts (3-4 ans), jaune paille (5-7 ans) et même or (il faut le boire). Pour le Vin rosé, les nuances vont de blanc à reflets rosé, rose saumon, rouge très clair et jusqu'à rose avec des nuances jaune. Pour le Vin rouge, les nuances vont de violacés (0-2 ans), rouge pur cerise (2-3 ans), rouge à franges orangées (3-7 ans) et jusqu'à rouge brun, voir brun.
- **Concentration.** Elle est favorisée par une vigne vieille pendant un long processus de qualité. Un vin fait pour la quantité sera pâlot, sa robe sera trop claire.

ASPECT OLFACTIF

- **Intensité.** Doit-on aller chercher l'odeur du Vin, ou au contraire, vient-elle à nous ?
- **Franchise.** Caractère du jus de raisin transformé par la fermentation alcoolique. Un manque de franchise indique un goût moisi, madère ou vinaigre. Au restaurant, le manque de franchise entraîne un refus de la bouteille. Le sommelier lorsqu'il vous fait goûter, il ne veut pas que vous lui fassiez une dégustation, il veut juste savoir si vous acceptez ou refusez la bouteille, sur le seul critère de la franchise.
- **Finesse.** et son opposé rustique
- **Complexité.** Ce sont les familles aromatiques présentes dans un vin. Un petit Vin sera simple, tandis qu'un grand cru sera ample et d'une complexité sans cesse renouveler.

A noter : Un Vin rouge jeune aura généralement des arômes fruités tel que Cerise, Cassis et Groseille.

ASPECT GUSTATIF

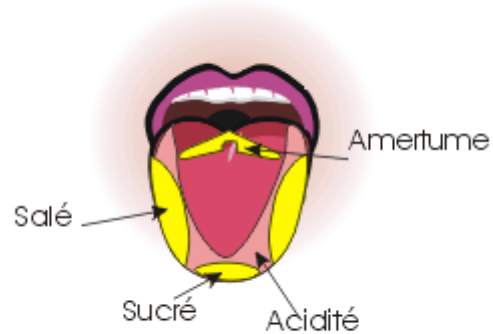
- **Attaque.** astringence : excès de tanins (la bouche est asséchée sous l'effet des tanins, qui ferment les muqueuses).
- **Saveurs.** La langue nous renseigne sur les quatre saveurs : amer, acide, sucré et salé. Mais aussi sur la température, la présence de gaz carbonique (petites bulles).
- **Rétro olfaction.** Les arômes remontent vers le nez, pendant que le vin est dans la bouche
- **Persistance aromatique** ou **Longueur en bouche.** Une fois avalé ou recraché, le vin laisse un souvenir aromatique.

A noter : Au début de la dégustation, pratiquer "La rincette" (prendre quelque gorgée, pour chasser la salive) ou "s'aviner la goule". Et aussi, lorsque l'on est enrhumé, rien ne sert de boire un grand Vin, car on ne sentira rien.

Le goût du vin

Lorsque l'on déguste, les arômes sont perçus par le nez, tandis que la langue nous indique seulement quatre goûts et quatre états physiques :

goût	
Sucré	bout de la langue
Acide	gencives et dessus de la langue
Salé	périphérie de la langue
Amer	fond de la langue
état physique	
Picotement	bout de la langue
Consistance	partout
Astringence	langue
Chaleur	palais



L'examen olfactif apporte de nombreuses indications sur les caractéristiques du vin avec une grande source de plaisirs, en découvrant des arômes divers.

La perception des odeurs nécessite une attention soutenue et doit se faire tout d'abord sur le verre non agité, puis après agitation l'intensité et les nuances odorantes et olfactives sont modifiées. On peut même fermer le verre de sa main quelques secondes, puis tout de suite après sentir les arômes.

Dans le vin on retrouve des arômes que l'on peut classer en grandes familles aromatiques. Ces différents arômes se retrouvent lors de l'examen olfactif et aussi lors de l'examen gustatif. Voici un tableau permettant de s'y retrouver :

Famille d'arômes	Exemple d'arômes
fleurs	violette, tilleul, jasmin, sureau, acacia, iris, pivoine
fruits	framboise, cassis, cerise, griotte, groseille, abricot, pomme, banane, pruneau
végétal	herbacé, herbe coupée, fougère, mousse, sous-bois, terre humide, crayeux, champignons divers
épices et aromates	toutes les épices, poivre, gingembre, clou de girofle, muscade
balsamique	résine, pin, bois de santal, cire d'abeille, encaustique, menthol, sapin de Noël, vetiver
Animal	viande, viande faisandée, gibier, fauve, musc, fourrure, bouc, chien mouillé, cuir
empyreumatique	brûlé, grillé, pain grillé, tabac, foin séché, amande grillée, encens, feu de bois, tous les arômes de torréfaction (café, etc...)
minéral	craie d'écolier, goudron, pétrole, poudre, silex

Bien sur ce tableau n'est pas exhaustif, il peut être complété. Un débutant dans la dégustation du vin pourra reconnaître un ou deux arômes, tandis que quelqu'un de plus expérimenté pourra en reconnaître en moyenne deux ou trois. Tout ceci n'est qu'une affaire d'entraînement.

Les Cépages

Pour être dans une AOC, la vigne qui produit le vin, ne doit pas avoir un rendement supérieur à 70 hectolitres à l'hectare.

VIN BLANC

Cépages	Caractéristiques des vins	Appellations produites	Principaux arômes
<i>Aligoté</i>	<i>Produit des vins légers de faible acidité à consommer rapidement</i>	<i>Ordinaires</i>	
<i>Chardonnay</i>	<i>Les vins issus de ce cépage présentent pour les meilleurs un équilibre parfait entre l'acidité le gras et l'alcool, d'un bon potentiel de garde et d'une complexité inversement proportionnelle au rendement demandé à la vigne</i>	<i>Bourgognes blancs Champagnes Vins d'Arbois Vins du Bugey Val de Loire Vins du Sud-Ouest</i>	Beurre, noisette, citron, pêche, fleurs et épines blanches, fougère, aubépine, chèvrefeuille, Amandes grillées, brioche, miel, pain grillé, vanille <i>Silex pierre à fusil</i>
<i>Chasselas</i>	<i>Vins manquant d'acidité à boire rapidement</i>	<i>Pouilly sur Loire Alsace Vins de Savoie Allemagne, Suisse(Dorin et Fendant) Italie</i>	<i>Menthe Citron Noisette</i>
<i>Chenin blanc(Pineau de loire)</i>	<i>Vins secs ou liquoreux parfois durs dans leur jeunesse</i>	<i>Coteaux du Layon Chinon blanc Vouvray, Saumur Val de Loire Savennières</i>	Miel, pamplemousse, fleurs blanches, pomme verte, acacia, pêche blanche, poire, agrumes, épices, iode, térébenthine, fruits secs, amande, <u>coing</u>, <u>cannelle</u>
<i>Clairette</i>	<i>Alcool présent dans les vins issus de ce cépage aux arômes particuliers et caractéristiques</i>	<i>Vins blancs méridionaux, Côtes du Rhône, Châteauneuf-du-Pape, Bandol, Cassis, Côtes de Provence</i>	<i>Fleurs de pêcher, amandes amères, pamplemousse, fruits secs, tilleul, genêt</i>
<i>Colombart</i>	<i>Cépage répandu en Californie utilisé en appoint, son utilisation étant en régression</i>	<i>Vins ordinaires et destinés le plus souvent à la distillation. Pineau des Charentes</i>	
<i>Gewurztraminer</i>	<i>Produit des vins au degré alcoolémique élevé à la robe intense, gras voir onctueux</i>	<i>Alsace grand cru Gewurztraminer</i>	Arômes épicés ++, rose, miel, pivoine, agrumes, fruits secs et confits
<i>Gros plant (Folle blanche)</i>	<i>Vins faiblement alcooliques présentant une acidité marquée</i>	<i>Gros Plan du pays nantais et vins de distillation</i>	

<i>Manseng blanc</i>	<i>Vins blancs au bouquet original présent à titre principal dans le Jurançon et à titre accessoire dans les vins du sud ouest</i>	<i>Jurançon</i>	<i>Miel, pêche, cannelle, noix de muscade, girofle</i>
<i>Maccabeo</i>	<i>Vins tranquilles ou pétillants, relativement alcooliques et fruités</i>	<i>Côtes du Roussillon Rivesaltes</i>	<i>Buis, fleurs blanches, pêche, raisin, fruits confits</i>
<i>Marsanne</i>	<i>Vins blancs secs, légers, fins</i>	<i>Hermitage Crozes-Hermitage Saint-Peray</i>	
<i>Mauzac</i>	<i>Vins de qualité variable en fonction du rendement demandé</i>	<i>Blanquette de Limoux Gaillac</i>	<i>Pomme(vins moelleux) Acacia, <u>jasmin</u> Aubépine, miel, pain grillé, vanille</i>
<i>Muscadelle</i>	<i>Cépage d'appoint le plus souvent associé au Sauvignon et au Sémillon</i>	<i>Vins de pays du Sud-Ouest Entre-Deux-Mers</i>	<i>Raisins murs, fruits exotiques, fruits secs, coing</i>
<i>Muscadet (Melon)</i>	<i>Planté dans l'Yonne et en Loire-Atlantique, donne des vins frais et iodés</i>	<i>AOC du Muscadet</i>	<i>Fleurs blanches, iode, pamplemousse, citron, épices</i>
<i>Muscat</i>	<i>Cépage en régression donnant des vins très sucrés</i>	<i>Alsace Languedoc</i>	Rose, vanille, bergamote, pêche, miel
<i>Pinot blanc</i>	<i>Plus rustique que le Chardonnay ce cépage est utilisé pour l'élaboration de certains crémants et vins mousseux</i>	<i>Alsace Pinot blanc Alsace Clevner Mâcon blanc Crémants</i>	
<i>Pinot gris</i>	<i>Vins capiteux et aromatiques, parfois utilisé en moelleux</i>	<i>Alsace Pinot gris</i>	Beurre, arômes épicés, suave, fumée, humus, fruits confits, miel
<i>Riesling</i>	<i>Donne des vins blancs frais et aromatiques aux senteurs florales et minérales</i>	<i>Alsace Riesling</i>	Citron, arômes minéraux, arômes terpéniques, Pêche blanche, tilleul, pétrole
<i>Roussane</i>	<i>Vins fins, élégants, de garde</i>	<i>Chignin-Bergeron Hermitage blanc Châteauneuf-du-Pape blanc</i>	<i>Fleurs blanches</i>
<i>Roussette (Altesse)</i>	<i>Donne des vins secs qui peuvent être corsés et des vins moelleux</i>	<i>Roussette de Savoie</i>	<i>Violette</i>
<i>Sauvignon</i>	<i>Vins très variés</i>	<i>Sancerre Pouilly fumé Touraine Bergerac Bordeaux blanc Entre-Deux-Mers</i>	Citron, Pierre à fusil, Pipi de chat, Acacia, cerise, poivron vert, Orange, cuir, Abricot, épices, Cassis, sous-bois, Fenouil, menthe
<i>Savagnin</i>	<i>Vins fins et puissants à la fois de grande garde</i>	<i>Vins du Jura Château-Châlon Arbois Etoile</i>	<i>Noix, noisette, amande, pomme, épices,</i>
<i>Semillon</i>	<i>Cépage vigoureux associé au sauvignon pour les liquoreux, seul pour l'AOC Bergerac</i>	<i>Sauternes Barsac Loupjac Ste-Croix-du-Mont Cadillac Monbazillac</i>	<i>Pêche, abricot, poire, fleurs, <u>miel</u>, noisette, rôti, orange confite, beurre</i>

*Bergerac
Graves supérieures
Premières Côtes de
Bordeaux*

<i>Sylvaner</i>	<i>Produit des vins blancs secs et perlants, qui peuvent être emprunts d'une certaine acidité</i>	<i>Alsace Sylvaner</i>	<i>Acacia, fleurs blanches, citron, pamplemousse, aubépine, tilleul, menthe</i>
<i>Ugni</i>	<i>Les vins issus de ce cépage présentent souvent une bonne vivacité tout en témoignant d'une certaine rondeur fruitée</i>	<i>Côtes de Provence blanc, Cassis, Bandol, Côtes du Rhône, Coteaux du Languedoc</i>	<i>Agrumes, citron, coing, acacia, cire, résine de pin</i>
<i>Vermantino</i>	<i>La vinification des vins Corses issus de ce cépage dépend largement de la maturité des baies, le vin ayant tendance à madérer si le raisin est mûr</i>	<i>AOC Ajaccio Patrimoine</i>	<i>Orange, citron pamplemousse, fruits exotiques, Parfums de garrigue</i>
<i>Viognier</i>	<i>Produit des vins blancs ou la finesse, la distinction et la complexité si elles se dévoilent rapidement, se développent avec le temps</i>	<i>Condrieux Château Grillet Côte Rôtie</i>	<i><u>Violette</u>, abricot, pêche blanche, citron, bourgeon de cassis, fleurs, fruits exotiques, fruits secs, réglisse, grillé, minéral</i>

VIN ROUGE

Cépages	Caractéristiques des vins	Appellations produites	Principaux arômes
<i>Braquet</i>	<i>Principalement utilisé dans la région de Nice caractérisé par une certaine finesse</i>		
<i>Cabernet franc</i>	<i>Produit des vins moins riches en tannin que le cabernet sauvignon et d'évolution plus rapide</i>	<i>Vins d'Aquitaine Vins de Bordeaux Vins de Loire</i>	<i><u>Framboise</u> <u>Violette</u> <u>coing</u></i>
<i>Cabernet sauvignon</i>	<i>Cépage principal des vins du Médoc et le plus répandu à travers le monde donnant des vins de garde charpentés et fins</i>	<i>Saint Estèphe Saint Julien Pauillac Pessac léognan Fronsac et canon fronsac Moulis en Médoc Haut Médoc Pomerol St Emillion Bordeaux rouges</i>	<i>Fruits rouges Réglisse Vanille Violette <u>Poivron vert</u> Epices Cuir Pain grillé Café <u>Sous-bois</u></i>
<i>Calitor</i>	<i>Utilisé en Provence peu répandu</i>		
<i>Carignan</i>	<i>Présent dans la plupart des vins méridionaux, ce cépage présente une certaine amertume qui s'atténue avec l'âge. Produit des vins solides</i>	<i>Vins rouges méridionaux Fitou</i>	<i>Mûre, cerise framboise, poivre, parfums de garrigue, violette, cuir, pruneaux, amande</i>
<i>César</i>			
<i>Cinsault</i>	<i>Cépage associé conférant équilibre et harmonie</i>	<i>Bandol Cassis Costière de Nîmes</i>	<i>Fruits rouges, framboise, sous-bois,</i>

		Coteaux varois Vacqueras	épices, Menthe, cuir
<i>Cot(Malbec)</i>	<i>Donne des vins de caractère, puissants voir rustiques</i>	Cahors Touraine Bordelais	<u>Cassis</u> , cerise, <u>pruneaux</u> , Sou- bois , cuir, épices, réglisse,
<i>Duras</i>	<i>Vins jeunes corsés s'assouplissant avec l'age</i>	Gaillac Vins du sud-ouest	Fruits rouges, cassis, poivre, vanille
<i>Fer servadou</i>	<i>Vins légers et rustiques</i>	Marcillac Vins d'Estaing Gaillac Madiran Côtes du frontonnais	Petits fruits rouges, épices, réglisse, notes végétales
<i>Fuella nera</i>	<i>Donne des vins bouquetés, de garde</i>	Vins de pays de la région de Nice	
<i>Gamay noir</i>	<i>Vins souples et fruités à boire jeunes</i>	Beaujolais Touraine Vins de Savoie Bourgogne passe tout grain	<u>Framboise</u> , cassis, groseille, cerise, fraise, banane, rose, bonbon anglais
<i>Grenache</i>	<i>Donne du corps et du bouquet</i>	Chateauneuf du pape Gigondas Côtes du Rhône Tavel, Lirac Bandol, Côtes de Provence Rivesaltes Banyuls	Fruits rouges, fruits noirs, fruits à noyau thym, tilleul, fenouil, genêt, menthe, tabac, Champignon, épices, garrigue <u>figue</u>
<i>Grolleau</i>	<i>Cépage d'appoint produisant des vins légers, utilisé dans la vinification de certains mousseux</i>	Anjou Saumur Touraine	
<i>Jurancon</i>			
<i>Lladoner pelut</i>	<i>Issu du cépage Grenache dont il se rapproche</i>		
<i>Manseng noir</i>			
<i>Méridle</i>			
<i>Merlot</i>	<i>Produit des vins souples, ronds, de qualité</i>	St-Emilion Vins de Bordeaux Médoc, Graves Bergerac Buzet, Duras	Cassis, prune, mûre, réglisse, vanille , fraise, sous-bois, Epices, grillé, cuir, fouurrure
<i>Meunier</i>	<i>Vins fins et fruités</i>	Champagne Touraine Gris meunier de l'Orléanais	framboise
<i>Mondeuse</i>	<i>Vins puissants et aromatiques,</i>	AOC vins de Savoie MONDEUSE	Fraise, framboise, cassis, cerise, violette, iris, épices
<i>Mourvèdre</i>	<i>Vins rustiques de garde</i>	Bandol Cassis Côtes de Provence	Sou- bois, réglisse, champignon, iode,

		Coteaux d'Aix Châteauneuf du Pape Tavel, Lirac, Fitou, Corbières, Minervois Côtes du Roussillon Coteaux varois	cuir, olive
<i>Négrette</i>	Vins de caractère pouvant être marqués par un léger déficit sur le plan de l'acidité	Côtes du Frontonnais Vins de Lavilledieu	Fruits à noyau Pruneaux litchi Bois brûlé
<i>Nielluccio</i>	Vins fruités d'un bon potentiel de garde	Patrimonio	Fruits rouges, maquis, réglisse, cuir, épices, tabac
<i>Petit verdot</i>			
<i>Picpoul noir</i>			
<i>Pineau d'Aunis (Chenin noir, Pineau rouge)</i>	Vins d'un bon degré alcoolique à boire jeunes	Vins d'Anjou Touraine Saumur Crément de Loire	
<i>Pinot noir</i>	Vins présentant généralement une belle robe et de grande complexité aromatique	Vins de Bourgogne Alsace Champagne Sancerre rouge	Framboise, mûre violette, fraise, cerise, prune, réglisse, cuir, beurre de cacao, sous-bois, musc, champignon humus, venaison
<i>Poulsard</i>	Vins de robe claire, élégants	Vins d'Arbois Côtes du Jura Etoile	Fraises des bois, framboise, groseille, réglisse
<i>Sciacarello</i>	Vins souples et charpentés	Vin de Corse Ajaccio	Immortelles Maquis, Épices, réglisse
<i>Syrah</i>	Produit des vins colorés, fins, parfumés, de garde	Châteauneuf du Pape Cornas, Côte-Rôtie, Hermitage, Crozes-Hermitage	<u>Violette, chocolat, truffe</u> , Réglisse, tabac blond, cannelle, fruits à noyau, Sous-bois
<i>Tannat</i>	Vins tanniques, d'une rudesse certaine dans leur jeunesse	Madiran Irouleguy Cahors	<u>Framboise, épices</u>
<i>Tibouren</i>	Vins rosés principalement, au bouquet délicat et fruité	Côtes de Provence, Coteaux varois Palette	Fruits rouges et noirs, notes florales
<i>Trousseau</i>	Vins rustiques, corsés et colorés, ce cépage est le plus souvent associé au Poulsard	Arbois Côtes du Jura	Fruits rouges sauvages, cerise, framboise, mûre