



## CHRONIQUE VINICOLE

### La dégustation du vin

Il est à se demander dans un premier temps pourquoi apprendre à déguster un vin ! La réponse est toute simple : le fait de déguster un vin comme il se doit, le fait apprécier davantage et augmente le plaisir qui s'en suit. Trois sens sont en effervescence quand vient le temps de déguster un vin, soit la vue, l'odorat et le goût.

#### 1-LA VUE

L'analyse visuelle nous permet d'obtenir certains renseignements sur le vin, principalement sur sa concentration ainsi que son âge. En regardant la robe, on peut en évaluer l'aspect au niveau de la limpidité, de la fluidité et de sa viscosité. La limpidité se définit comme étant l'absence de toute matière en suspension dans le vin, car autrement, il pourrait être troublé. Sur la paroi du verre, on peut constater si le vin est plus ou moins visqueux, c'est ce qu'on appelle les jambes ou les larmes du vin. Ces jambes sont dues à la présence d'alcool ou à la présence de sucre résiduel.

Quant à la couleur, elle est plus ou moins intense, ce qui peut donner un indice sur la concentration du vin. En règle générale, quand un vin est plus opaque, c'est qu'il est plus concentré, donc avec un potentiel de vieillissement plus grand, en règle générale. Il est bon de trouver la couleur proprement dite, car cela va nous aider pour évaluer l'âge du vin. Plus un vin est foncé, plus en principe il est jeune et il perd de la couleur, du moins pour le vin rouge avec le temps.

#### 2-L'ODORAT

C'est le sens évidemment qui est le plus utilisé en matière de dégustation de vin. C'est le bulbe olfactif qui nous permet de percevoir les différentes odeurs du vin. On peut identifier les odeurs comme étant l'arôme et/ou le bouquet du vin. Encore là, le verre a son importance au niveau de sa forme principalement et la forme tulipe est la plus appropriée.

Il est donc important de rechercher dans l'analyse olfactive le degré d'intensité, le degré de persistance à la nature même des odeurs. Le degré d'intensité sous-entend la

puissance des odeurs, alors que le degré de persistance est relié à la longueur des sensations. Il est plus difficile par contre de détecter la nature même des odeurs. Les différentes odeurs sont dues à la sorte de raisin, au sol, à la période de fermentation, à l'élevage en fût de chêne et au vieillissement en bouteille. On peut sentir différentes odeurs, animales, boisées, épicées, fruitées, végétales et minérales... Dans l'analyse olfactive, la première étape consiste à humer le vin sans faire aucun mouvement et alors on va percevoir différentes odeurs légères et délicates. Par la suite, on fait faire un mouvement du vin dans le verre et au contact de l'air, les odeurs vont exploser et il sera alors plus facile de les détecter.

#### 3-LE GOÛT

Évidemment, la bouche joue un rôle de premier plan au niveau de l'analyse gustative parce qu'on peut percevoir les différents goûts fondamentaux et certaines stimulations se produisent avec la langue. Sur la langue, on peut percevoir les saveurs sucrées, salées, acides et amères. On élimine la saveur salée qu'on ne perçoit pas dans le vin. La saveur sucrée se perçoit sur le bout de la langue. Quant à la saveur acide, elle se perçoit sur les côtés de la langue et la saveur amère, une fois qu'on avale.

Pour ce qui est des stimulations que l'on perçoit, celles-ci sont les suivantes : l'astringence, la température, le corps, la

texture et le picotement. L'astringence est la sensation de rugosité ou de sécheresse et on la perçoit uniquement dans les vins rouges, à cause de la présence de tanin. Les tanins proviennent de plusieurs sources dont les peaux des raisins, la rafle, les pépins et ainsi que les bois de chêne.

Pour pouvoir vraiment apprécier un vin sur le plan gustatif, il ne faut pas l'avaler immédiatement comme on le fait avec de l'eau. Il faut que le vin entre en contact avec l'intérieur de la bouche, les papilles gustatives de la langue et il nous faut prêter attention aux différentes sensations que l'on perçoit.

On sera en mesure de vérifier s'il y a un équilibre entre les odeurs et les saveurs, s'il y a un équilibre entre les différents goûts fondamentaux, les différentes stimulations tactiles et thermiques qu'on a ressenties et la persistance des impressions gustatives. Quant à cette dernière observation, on dira qu'un vin est long en bouche, dû au fait que les impressions gustatives de ce dernier restent à l'intérieur de la bouche et peuvent être ressenties un bon moment après l'avoir avalé. Quand le vin a une bonne longueur en bouche, en règle générale, c'est un signe de qualité.

Bonne dégustation !

Marco Veilleux  
Club Vins Privilèges  
www.clubvinsprivileges.com  
(418) 226-7447

