



C'est le moment tant attendu, celui où on va enfin pouvoir découvrir ces fameuses cuvées !

Mais voilà, une fois devant la bouteille, l'appréhension vous assaille. Vais-je savoir le déguster, l'apprécier, ce vin que je suis depuis un bon moment maintenant ?!

Pas de panique, la dégustation c'est avant tout une affaire de goût, on aime ou on n'aime pas.

Ensuite, si vous le souhaitez, vous pouvez essayer de dire pourquoi on aime ou pas. C'est ici qu'intervient le vécu, le côté affectif. C'est la part subjective de la dégustation, qui prend souvent le dessus car on fait plus appel à sa mémoire qu'à ses sens. Par exemple, une odeur de notre enfance, associée à un événement heureux ou malheureux, va influencer fortement notre perception du vin.

Afin de rester le plus objectif possible, voici quelques principes simples à connaître qui vont vous aider à décrire un vin et comprendre pourquoi il vous plait ou pas.



**La vue** est le premier de ces sens, évidemment. Il faut généralement observer la couleur sur un fond blanc, sous une lumière blanche assez forte. On va regarder la **limpidité** du vin, ou plutôt l'absence de trouble, ainsi que la **brillance** : plus un vin est jeune, plus il peut avoir des reflets brillants sur le bord du verre.

Enfin on va évaluer la **couleur** :

Pour le vin blanc, un jaune pâle avec des reflets verts est signe de vin jeune (1 à 2 ans). Le jaune paille est la couleur la plus répandue, sans distinction particulière. Un jaune or est signe d'évolution, plutôt réservé aux vins vieux, ou aux vins liquoreux. Si l'on observe des reflets marron ou bruns, c'est souvent signe d'oxydation, d'évolution un peu trop forte...

Pour le rosé, la mode est toujours au rose très pâle, voire au gris avec si possible un léger reflet bleuté. Il existe une grande palette de roses différents, qui va généralement du plus pâle au plus foncé, et qui sont plus ou moins nuancés. Un rose fuchsia avec des reflets violets est, aujourd'hui, moins populaire qu'il y a quelques années en arrière. Quoiqu'il en soit, la jeunesse se caractérise par ces reflets bleus ou violets. Si on commence à voir des reflets orangés, voire marrons, c'est là aussi signe d'oxydation. Ceci dit, cette oxydation, si elle est ménagée, n'est pas toujours négative sur le plan organoleptique, même si la fraîcheur aromatique a généralement disparu. C'est souvent le cas d'un rosé pâle avec des nuances saumonées (qui va vers le jaune), qui a légèrement évolué mais reste très agréable pour l'œil. C'est, de toute façon, une affaire de goût personnel.

Pour le rouge enfin, si on est en présence d'un vin jeune on va aussi avoir souvent des reflets bleutés ou violacés. La palette des différentes teintes de rouge est très large, c'est celle qui a été le plus étudiée et commentée depuis que le vin existe. On peut donner quelques repères faciles à retenir :

Pour les plus clairs, on évoque la framboise, la cerise ou le rubis, par intensité croissante.

Ensuite on trouve le rouge même, le pourpre, et le bordeaux pour les plus classiques.

Enfin on peut parler de violet, de grenat, ou d'encre (noir) pour les plus foncés.

Si le vin est plus âgé (3 ans et plus), suivant les teintes de rouges on peut avoir pour certains des reflets cuivrés. Dès que l'on bascule dans des reflets bruns, méfiance...

La nature des cépages, les pratiques culturales, les types de vinifications et d'élevage influencent fortement la nature et l'intensité des différentes couleurs de rouge. Attention aux idées reçues : un vin clair n'est pas toujours signe de faible qualité. Les Pinots Noirs de Bourgogne ou certains crus du Beaujolais en sont un bon exemple...



**Le nez**, c'est le cœur de la dégustation, c'est ici que l'on dit « j'aime » ou « j'aime pas ». La première impression est souvent cruciale. Il faut, dans un premier temps, éviter d'agiter le verre pour avoir le **premier nez**, qui fait ressortir les arômes les plus volatiles. On trouve ainsi souvent la tendance, le profil du vin. C'est aussi là que l'on peut détecter certains défauts facilement identifiables : bouchon, acétate (vinaigre), moisi, animal...

Après cette première étape d'olfaction, on agite le verre afin de faire ressortir les **arômes** un peu moins volatiles et souvent plus nombreux et complexes. Et c'est là que les choses se compliquent... Pas de panique ! Aussi nombreux et variés que soient les arômes, il faut les prendre dans l'ordre. Voici comment on peut y arriver :

On distingue trois catégories :

- Les **arômes primaires**, qui proviennent des raisins et propres à chaque cépage, ainsi que de toutes les opérations pré-fermentaires, comme la récolte et le pressurage, qui révèlent aussi certains arômes.

On trouve ainsi le **minéral** (pierre à fusil, silex), le **végétal** (herbe coupée, poivron), le **floral** (acacia, tilleul, violette) et le **fruité** (pêche, poire, fruits rouges). Parfois l'**épicé** aussi, comme le poivre ou la réglisse.

- Les **arômes secondaires**, qui sont issus de la fermentation, et produits par les levures.

On y retrouve principalement le **floral** (rose, géranium, jasmin, ...) et le **fruité**, parfois intense, comme les odeurs de bonbons, de fruits exotiques, d'agrumes, de fraise, de banane... caractéristiques des vins primeurs ou jeunes. Les arômes d'**épices** sont plus rares. Ce sont des arômes assez instables, et qui vont vite évoluer avec le temps pour disparaître ou se retrouver dans la catégorie suivante.

- Les **arômes tertiaires**, qui se révèlent pendant l'élevage et le vieillissement des vins.

Ils sont très nombreux, dépendant de la façon d'élever les vins. Les notes **fruitées** (poire, pêche, fruits rouges, baies ou à noyaux, mûre, cassis, ...) sont le plus souvent représentées. Certaines de ces notes fruitées issues du cépage ou de la fermentation évoluent naturellement vers des notes **épicées**, plutôt douces (cannelle, clou de girofle, coriandre), de **fruits secs** (figues, noisette, pruneaux), ou **balsamiques** (thym, eucalyptus, camphre). Enfin on pourra trouver des notes **empyreumatiques** (« chauffées »), principalement issues de l'élevage sur bois, comme la vanille, le cacao, le pain grillé ou le moka.

Il existe une quatrième catégorie, celles des **défauts**, nombreux eux aussi. Les plus courants étant, dans l'ordre, le **goût de bouchon**, suivi de l'**animal** (sueur, écurie, issu de déviation levurienne ou bactérienne), le **réduit** (odeurs soufrés, d'ail) et l'**acidité volatile** (déviation bactérienne vers le vinaigre). Mais je ne vais pas aller plus loin, car on va considérer que tout se passe bien...

Alors ça y est, le nez n'a plus de secrets pour vous ?

Ok, je récapitule. Quand on sent un vin, il faut séparer les différentes odeurs que l'on identifie, et les classer selon les 7 principales notes aromatiques : **minéral, végétal, floral, fruité, épicé, balsamique** ou **empyreumatique**. Ensuite il faut les classer dans une des trois catégories. Les deux premières notes appartiennent à la catégorie des arômes primaires (liés au cépage), les deux dernières généralement à celle des arômes tertiaires (liés à l'élevage). Les trois du milieu peuvent se retrouver dans l'une ou l'autre des trois catégories.

Exemple : Le Sauvignon Blanc (Sancerre, Nouvelle Zélande, Cévennes). Il s'identifie très souvent par son côté variétal très expressif, que l'on décrit par les notes suivantes : bourgeon de cassis, buis, pipi de chat ( ), asperge... On est plutôt dans le végétal. A côté de ça on trouve quelque fois des notes fermentaires comme les agrumes (pamplemousse, citron) plutôt côté sud de France, ou le minéral (pierre à fusil), du côté de Sancerre, par exemple. Il est plutôt facile à identifier. Après l'avoir expérimenté quelque fois, en général, on s'en souvient.

Autre exemple : Un Bourgogne, issu du cépage Pinot Noir, élevé en barrique et un peu âgé (5 à 10 ans). On va trouver des notes de fruits rouges provenant du cépage (framboise, cerise, ou mûre) associées et des notes épicées, vanillées, chocolatées, voire de café torréfié provenant de l'élevage en barriques. Beaucoup de complexité donc, si le boisage a été bien fait et ne domine pas le variétal.

De manière générale, un vin bien travaillé propose des notes aromatiques nettes, avec plus ou moins d'**intensité**, permettant de les identifier et de les classer assez facilement. Lorsque la **complexité** s'en mêle c'est plus difficile, mais pas impossible... Si vous percevez qu'un vin est complexe, c'est déjà bien. Il faut garder ses repères en tête et se concentrer un minimum. Si vous réussissez à mettre un nom sur une ou deux notes aromatiques, alors vous aurez bien travaillé !



**La bouche (et le toucher) :** Et oui ce n'est pas fini, il est temps de goûter le vin, de le mettre en bouche. Et cela fait appel à d'autres sensations. Les plus classiques, vous les connaissez : **sucré, salé, amer** et **acide**. On parle plutôt aujourd'hui de **salinité, sucrosité, amertume** et **vivacité**, qui vont participer à l'**équilibre** (ou au déséquilibre...) du vin. Point trop n'en faut !

Avec l'équilibre, l'autre paramètre important est l'**harmonie** du vin. Il faut retrouver en bouche au minimum les arômes que l'on a eu au nez. Ensuite il peut y en avoir de nouveaux, car en mettant le vin en bouche, on le réchauffe, ce qui peut rendre d'autres arômes volatiles et donc perceptibles. Je ne vais pas revenir sur les différentes catégories, ce sont les mêmes...

Enfin, on va faire appel au **toucher**, constitué de sensations moins « classique » mais tout aussi déterminante. Les plus caractéristiques sont le côté **chaleureux**, voire brulant pour un vin très haut en degré alcoolique, ou l'**astringence**, pour un vin structuré, c'est-à-dire l'impression qu'il y a aussi à manger dans la bouteille... Ce sont ceux que l'on retient le plus facilement car ils déséquilibrent facilement un vin. Mais il y a aussi ceux qui réhaussent un vin, comme la  **finesse des tanins**, la sensation de **volume**, de **rondeur**, voire de **gras**, et la **longueur en bouche**. La maturité, le travail d'extraction, l'élevage sur lies, le travail du bois, ... sont autant d'étapes fondamentales qui vont permettre de développer (ou pas) ces sensations.

Ce sont ces derniers paramètres qui vont faire que l'on dit « *je reviendrai* » ou que l'on va vite oublier ce vin. En bouche, c'est la dernière impression qui est la bonne.

Vous avez tout compris ? Finalement, la dégustation, c'est simple, non ? ça demande juste un peu de pratique...

Quand vous additionnez la vue, le nez et la bouche, vous avez l'impression globale du vin. Si dans les trois vous avez été positif, n'hésitez plus, c'est que vous êtes tombés sur du bon (vin)!

Aller, pour ceux qui ont suivi jusqu'ici, ils ne manqueront pas de me faire remarquer qu'il y a un sens qui n'a pas été évoqué : l'**ouïe**. Et bien on s'en sert, figurez-vous. Elle participe à la dégustation par l'appréciation de l'**ambiance**. Le bruit d'une bouteille qu'on débouche, le vin que l'on verse dans un verre, le pétilllement d'un mousseux, l'entourage en général, le cadre, la température des vins et même la météo parfois ! Tous ces paramètres, et d'autres encore, vont faire que les vins se dégusteront bien ou pas. A ne surtout pas négliger !



Ah oui, dernière chose : la meilleure façon de déguster de manière objective c'est à l'aveugle. Pas d'influence du packaging, de l'étiquette, de la provenance ou de l'appellation. La vue peut-être à double tranchant...

Allez, à vous maintenant. Vous les décririez comment les Quartier Lander ?