

# La dégustation du vin étape par étape



On peut définir la dégustation de bien des manières: ce peut être une façon de reconnaître les bons vins des mauvais, une expérience de partage et d'ouverture sur les peuples et leurs terroirs, une quête de saveurs, et bien plus encore. Dans cet article d'introduction, nous vous présentons les raisons d'être de la dégustation.

**La dégustation est un processus d'expérimentation, d'analyse et d'appréciation organoleptique.** Déguster, c'est témoigner du contact des sens avec le vin. C'est aussi comparer les goûts, textures, sensations, souvenirs, réminiscences que nous procure le vin.

**La dégustation, c'est aussi un mode de contrôle.** Elle nous permet de comprendre le vin et d'en discuter avec autrui pour approfondir nos connaissances. Que nous soyons vigneron, œnologue, sommelier, acheteur, oenophile ou simple invité de passage, la dégustation nous permet de témoigner de l'évolution du vin et d'influencer le cours de son histoire.

**Le rôle de la dégustation est double:**

- **Elle nous permet d'abord d'estimer la qualité du vin.** Qu'il ne soit évalué que pour lui-même, en fonction de son potentiel de vieillissement, de sa valeur économique, de la circonstance pour le servir, la dégustation nous permet d'abord et avant tout de situer le vin dans son histoire intime.

- **Et de le marier à table** en complément de notre alimentation. Nous devons, par la dégustation, arriver à mettre en valeur le vin et les mets, élevant ainsi l'expérience sensorielle à un niveau d'excellence optimal.

En complément

**[La dégustation étape par étape \(2e partie\) - Le visuel](#)**

**[La dégustation du vin étape par étape \(3e partie\) - le nez](#)**

**[La dégustation du vin étape par étape \(4e partie\) - la bouche](#)**

**Par Éric Thomassin**

## Le visuel (Étape n°1)

La couleur du vin nous en dit beaucoup sur son identité, mais elle peut aussi nous entraîner sur une fausse piste. Il faut savoir décoder toutes ses nuances, ses subtilités et en tirer un enseignement. Voici les éléments à considérer lors d'une analyse visuelle du vin.

**Le premier regard doit se porter sur la couleur.** Le dégustateur tente de cerner la teinte du vin: jaune, jaune paille, doré, gris rosé, rouge, grenat, rubis, violet, topaze, fauve, etc.

**Suivra l'intensité.** Que la couleur soit pâle, claire, soutenue ou intense, l'important est de comprendre les nuances d'intensité du vin. Par exemple, plus le vin rouge est jeune, plus sa couleur est soutenue; inversement, avec le vieillissement, celle-ci s'estompe. Et plus la couleur est intense, plus elle suggère un vin de climat chaud ou un cépage fort en anthocyanes (composés responsables de la couleur rouge ou pourprée des vins jeunes), comportant beaucoup de tanins et de matières colorantes.

**Puis, la qualification de la limpidité.** Le vin peut être opaque, trouble, manquant de limpidité, net ou scintillant. Plus le vin est limpide, plus il y a de chances qu'il ait subi des collages ou filtrations, si clarification il y a eu, avant l'embouteillage. Cet aspect nous indique si le vin a été bien fait, s'il est concentré et probablement texturé en bouche.

En dégustation à l'anonyme, on peut déterminer l'âge approximatif du vin en analysant la dimension et l'intensité lumineuse du disque (surface supérieure du vin dans le verre). Plus le disque présente des nuances de doré à ambré (pour les vins blancs), plus les chances sont grandes qu'il soit vieux. Pour les vins rouges, un disque rosé, voire orangé ou tuilé indiquera un vin d'âge mûr.

**Enfin, le dégustateur doit observer la viscosité** du liquide sur le verre. Ensuite, il pourra discuter de la robe, de sa forme, de sa longueur à former des jambes (ou coulisses) et de sa lenteur à se refondre dans le verre. Règle générale, un vin faiblement alcoolisé sera fluide, formera rapidement des jambes qui retomberont sans réticence dans la masse liquide. Un liquide comportant un pourcentage d'alcool plus élevé mettra plus de temps à former des jambes qui se fondront dans la masse liquide plus lentement. Concernant les vins moelleux ou comportant des sucres résiduels, la robe semblera plus intense, plus grasse et longue à dévoiler ses jambes sensuelles. Concernant les spiritueux, le temps de formation des jambes et leur temps de descente sera plus long et accentué.

Par **Éric Thomassin**

## Le nez (Etape n°2)

L'analyse olfactive du vin se fait en deux temps, soit par le premier et le second nez. Le premier nez consiste à sentir le vin sans le remuer. Ce premier nez nous renseigne sur la qualité intrinsèque et le caractère du vin. Règle générale, il nous indique si le vin est ouvert ou fermé, s'il contient trop de sulfites, s'il a des déviations aromatiques dues à une mauvaise vinification ou à la conservation. Il nous renseigne aussi sur l'avant-plan de la trame aromatique.

Le second nez nous dévoile les subtilités du vin, en approfondissant sa trame aromatique, par le simple remuage du vin dans le verre. Le vin se trouve ainsi oxygéné, libérant plus librement ses esters, parfums organiques gazeux traduits en parfums ou bouquets odorants. Pour approfondir notre analyse, nous devons aussi nous attarder à d'autres aspects. Les voici:

### L'intensité aromatique

La première qualification que nous attribuons au vin concerne son intensité aromatique. Le vin est-il peu aromatique, moyennement aromatique, très aromatique, voire puissamment aromatique ?

### L'appréciation qualitative

Puis, nous devons préciser si le nez est désagréable, vulgaire, agréable, racé, grandiose, noble et commenter la maturité physiologique du fruit, voire sa « sur maturité », sa netteté ou son manque de netteté. Est-il bouchonné ou piqué (piqûre acétique), y perçoit-on des notes de réduction, d'oxydation, etc.

### La comparaison

Pour mieux analyser le vin, le dégustateur se réfère à des odeurs connues. Les catégories d'effluves sont définies à partir de familles d'arômes: fruitées, animales, végétales, minérales, épicées ou florales.

Ces nuances d'arômes sont en partie attribuables au climat dans lequel pousse la vigne. Qu'il soit frais et nordique, tempéré ou aride, le climat influence le parfum d'un vin. Il contribuera par exemple à teinter un cépage blanc de notes d'agrumes ou de notes de fruits exotiques, voire de notes confites.

Enfin, la trame aromatique d'un vin nous renseigne également sur son âge. Plus il est sur le fruit, plus il sera jeune. Et plus il aura des notes d'évolution (notes animales, minérales ou de sous-bois), plus il aura de chances d'être mûr.

**Par Éric Thomassin**

## La bouche (Etape n°3)

Avant d'amorcer l'analyse de la bouche, on doit comprendre - avec ses papilles - les quatre goûts fondamentaux, soit le sucré, le salé, l'acide et l'amer. Ils se révèlent à quatre endroits de la langue. Le sucré se capte directement sur le bout de la langue. Le salé est perçu par les bords avant de la langue, tout prêt du sucré. L'acide se concentre sur les côtés de la langue, soit à droite et à gauche, dans la partie centrale de la bouche. Finalement, le siège de l'amertume se trouve dans la partie de la langue qui communique presque avec l'œsophage, soit près des amygdales.

### Petite expérience

Prenez du citron, puis du sel, enchaînez avec une endive pour terminer avec du sucre. Puis, goûtez-les séparément, vous définirez ainsi plus aisément vos goûts en bouche. De plus, cela vous aidera à mieux comprendre la substance intrinsèque du vin.

### L'acte de dégustation

Vous devez d'abord imprégner vos papilles et muqueuses de vin - en quantité suffisante. Faites ensuite circuler le vin dans votre bouche jusqu'à ce qu'il atteigne une température agréable. Le menton incliné vers l'avant, inspirez légèrement. Vous oxygénerez ainsi le vin, et doucement ses esters et parfums se révéleront, tout comme les saveurs du vin par la rétro-olfaction en fin de bouche. Vous pourrez ensuite recracher le vin ou l'avaler.

### L'analyse

L'acte de dégustation compte trois phases: l'attaque en bouche, le milieu et la fin de bouche. L'attaque correspond au moment où les goûts sucrés seront les plus dominants. En milieu de bouche, une diminution des goûts sucrés et une augmentation progressive des goûts acides et amers s'opéreront. Puis, en fin de bouche, on observera une dominance des goûts acides et amers.

### D'autres aspects d'analyse

À la dégustation, il faut porter attention à l'**équilibre du vin**, à savoir si les sucres et acides sont bien balancés et si l'alcool ne domine pas le vin.

Ces données compilées, vous devrez estimer la **longévité du vin**, selon son acidité, ses tanins et sa matière, en d'autres mots, son équilibre et son harmonie. Un vin harmonieux en jeunesse le sera pour toute la durée de son existence, et ce jusqu'à son apogée. Un vin déséquilibré, possédant des tanins verts ou durs et une faible acidité ou une astringence trop présente, voire asséchante, ne se conservera pas aussi longtemps et aussi bien dans le temps. Il faudra le consommer plus jeune, avant qu'ils ne soit mort, ou simplement ne pas l'acheter.

À vos verres! Prêts! Dégustez!

Par **Éric Thomassin**