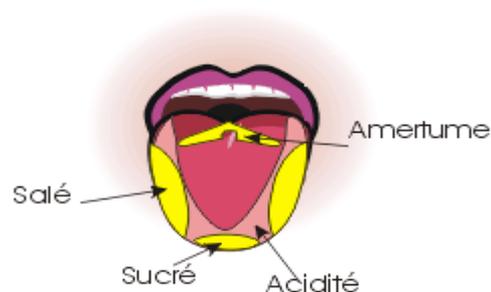


Le goût du vin

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
flours	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 sûr 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.