



La dégustation des Grands Vins Blancs

Les principaux cépages

La dégustation des vins blancs est d'une approche plus aisée que celle des vins rouges : l'équilibre ne dépend dans ce cas que de deux facteurs : l'acidité et le complexe alcool moelleux.

🔗 Le visuel

Un vin blanc doit être limpide et éclatant. Clair et transparent, il laisse impitoyablement paraître toute impureté, voile ou colloïde.

On peut noter un léger dégagement de gaz carbonique qui se traduit dans certains vins par une perle plus ou moins fine.

Le disque doit être exempt de particules qui surnagent, mais il doit surtout présenter de l'éclat : le vin est alors lumineux, brillant, éclatant. Une absence d'éclat se traduit par terne ou mat.

L'intensité colorante dépend des cépages mais surtout des méthodes de pressurage et de vinification. Un vin blanc sec très pâle provient souvent d'une vinification technologique. Une robe plus soutenue peut être due à une fermentation en barriques. Cette intensité sera jugée, non dans l'absolu mais par rapport au type de vin dégusté : un Graves doit être pâle, un Meursault plus soutenu.

🔗 Le nez

On attend d'un vin blanc qu'il soit avant tout aromatique. On notera donc l'intensité du nez, avec toute une gamme de mots, de faible à intense, de discret à développé, de modéré à bouqueté.

Un nez expressif indique à la fois une belle intensité et une palette aromatique complexe.

La finesse, l'harmonie et la complexité des arômes seront notées dans une approche générale. Vient ensuite l'analyse olfactive proprement dite, celle qui va identifier les arômes ou, à défaut, les familles d'arômes.

🔗 Familles aromatiques que l'on trouve généralement dans les vins blancs

Séries aromatiques	Arômes	Cépages
<i>Végétale</i>	<i>- herbe fraîche, foin, feuille verte - infusion, tisane, feuille morte - buis, lierre, fougère - thé, tabac</i>	<i>- vins jeunes, chenins - chardonnay - sauvignon - vins élevés sous bois thé = vin blanc de garde</i>
<i>Végétaux aromatiques</i>	<i>- menthe, thym, anis, fenouil, truffe</i>	<i>- rolle, clairette, vins du sud de la France</i>
<i>Florale</i>	<i>- acacia, églantine - violette, iris, aubépine, rose bruyère, genêt</i>	<i>- chardonnay - riesling, gewurztraminer, viognier</i>
<i>Fruitée</i>	<ul style="list-style-type: none"><i>• Fruits à chair blanche- pomme, pêche, poire - melon, abricot</i>	<i>- marsanne, sémillon, mauzac - liquoreux, muscat</i>

• Agrumes	- pamplemousse, citron, orange, écorce d'agrumes	- liquoreux citron = vendange surmaturée
• Fruits exotiques	- litchis, ananas, mangue - coing	- sauvignon - arôme tertiaire signifiant un vin blanc à son optimum
• Fruits secs	- noix, noisette, amande	- vieux chardonnay, marsanne vins du Jura
Épicée	- cannelle, vanille, girofle	- vins élevés en barriques
Boisée et balsamique	- chêne, cèdre, pin, résine	- vins élevés en barriques
Empyreumatique	- fumé, grillé, caramel	- vins élevés en barriques, liquoreux
Minérale	- pierre à fusil, pétrole, naphte	- sauvignon, riesling
Fermentaire	- levure, mie de pain, brioche, beurre, bonbon anglais, vernis	- vins élevés sur lie, champagne, malolactique récente, vins technologiques
Chimique	- soufre - alcool, œuf pourri - iode	- trop de dioxyde de soufre - réduction - manzanilla
Miel-confiserie	- miel, praline, cire d'abeille pâte d'amande, encaustique	- vins moelleux, liquoreux, vins vieux

🔗 La bouche

La dégustation se fait selon deux axes : l'acidité et le moelleux. L'acidité apporte la fraîcheur et rend le vin désaltérant. On dit qu'un vin est vif ou nerveux. Le gaz carbonique présent dans le vin vient renforcer cette sensation, avec parfois un picotement sur la langue lorsque le vin est perlé. L'excès d'acidité rend le vin vert, dur, mordant. A l'opposé, un manque d'acidité le fera paraître plat, mou ou flasque, sans relief.

Pour un vin blanc sec, le moelleux est représenté par l'alcool, le glycérol et quelques très rares sucres résiduels. Pour un vin liquoreux, il faudra considérer le sucre non fermenté qui vient s'ajouter à cet axe alcoolique.

Le vin sera qualifié de souple, tendre, fondant, gras, suave ou onctueux si cette liqueur s'équilibre avec l'acidité. Qu'elle l'emporte et le vin sera douxereux, sirupeux, mou ou lourd. L'équilibre entre ces 2 pôles doit se juger dès l'attaque, puis lors du développement du vin et enfin à la finale; il ne serait rien sans une richesse aromatique, perçue par voie rétronasale et révélée par la température du vin qui s'élève dans le palais.

La notion de "vin sec" varie selon les pays. Si en France la quantité de sucre résiduel est très basse (moins de 2 grammes / litre), en Allemagne un vin dit "sec" en renferme beaucoup plus. Cette richesse en sucre masque une acidité très importante : ce vin nous paraîtra acidulé.

La longueur d'un vin blanc est plus facile à percevoir que celle d'un vin rouge, car elle n'est pas masquée par la sensation tannique. Aussi, après avoir avalé le vin, fermez les yeux et laissez le "vivre" dans votre palais.



La dégustation des Grands Vins Rouges

Les principaux cépages

La joie de débusquer un arôme caché, dans un verre de vin rouge, de qualifier la forme de son corps et la volupté de sa chair, de savoir parler du velouté de ses tanins mérite bien que l'on apprenne à suivre quelques étapes sur le chemin d'un hédonisme savant.

🔗 Le visuel

On détermine d'emblée la jeunesse du vin, sa concentration et son gras, simplement par observation visuelle.

Après avoir jugé de la brillance et de la limpidité du vin, on examinera d'abord le disque, avec une vue plongeante sur le verre. La surface du vin doit être brillante, exempte de particules flottantes.

Par examen latéral, la couleur d'un vin rouge s'apprécie tout d'abord en fonction de son intensité.

On pourra la qualifier de faible à intense, en passant par légère, claire, soutenue, foncée, profonde.

On jugera ensuite de la teinte, si possible en éclairant le vin avec une source lumineuse placée derrière le verre. Les vins rouges jeunes ont des teintes violacées avec une nette composante bleue.

Celle-ci décline avec le temps jusqu'à disparaître pour être progressivement remplacée par une composante jaune. On examinera enfin les larmes du vin qui coulent sur le verre. De leur importance et de leur viscosité, on pourra juger si un vin est riche en alcool, en glycérol et en sucre résiduel, trois éléments qui entrent dans le gras et le moelleux du vin.

🔗 Le nez

Après avoir perçu les arômes les plus volatiles, c'est-à-dire les plus évidents, on agite le vin dans un mouvement rotatif pour oxyder et débusquer les arômes qui pourraient rester tapis derrière les premiers. Tout comme l'analyse de la couleur, l'intensité aromatique est la première impression à étudier. On pourra la qualifier par un vocabulaire idoine, de faible à intense, en passant par discret, aromatique, expressif, bouqueté, développé. Un vin peut être fermé si les arômes ne s'expriment qu'avec retenue.

La deuxième impression va déterminer la finesse, l'harmonie et la complexité de la sensation aromatique. Le nez sera alors qualifié d'ordinaire à raffiné en passant par simple, fin, subtil, élégant, racé. Ensuite, on procédera à l'analyse de différentes composantes aromatiques. On notera enfin l'évolution du nez au cours du temps en revenant sur les verres à la fin de la dégustation. Un grand vin peut libérer sa complexité pendant plusieurs heures !

Familles aromatiques que l'on trouve généralement dans les vins rouges

<i>Séries aromatiques</i>	<i>Arômes</i>	<i>Cépages</i>
<i>Végétale</i>	<i>bourgeon de cassis poivron tabac champignons truffe</i>	<i>syrah, pinot noir cabernet vins élevés en barrique vins plus âgés pomerol, cahors</i>
<i>Florale</i>	<i>rose, violette, pivoine</i>	<i>vins jeunes, pinot, gamay, cot</i>
<i>Fruitées</i>	<i>fruits rouges fruits noirs fruits à noyau (prune, abricot, cerise) fruits secs (noix, amande)</i>	<i>vins jeunes vins récoltés très mûrs, vins des régions méridionales, syrah, tannat, mourvèdre vins plus évolués, pinot</i>
<i>Epicée *</i>	<i>cannelle, vanille</i>	<i>indique un début d'oxydation</i>
<i>Boisée *</i>	<i>chêne, balsa, eucalyptus</i>	
<i>Empyreumatique*</i>	<i>cacao, pain grillé</i>	
<i>Animale **</i>	<i>jus de viande, cuir, gibier, venaison</i>	<i>vins évolués, grenache, mourvèdre.</i>

* Ces trois séries se trouvent dans des vins élevés en barrique ou issus de la syrah, des cabernets et du merlot très mûrs, du mourvèdre, du tannat.

** Cette série peut disparaître à l'aération. Il s'agit alors d'une réduction passagère. Si le côté venaison est trop prononcé, il s'agit d'un défaut.

La bouche

Les vins rouges doivent être analysés suivant trois composantes : l'acidité, la sensation moelleuse et les tanins.

On jugera de l'attaque, première impression en bouche que l'on qualifiera de fuyante à franche, puis du développement en bouche et enfin de la finale. Pour ces trois stades, le vin rouge peut être comparé à une structure, une charpente plus ou moins bâtie. C'est le squelette du vin. On pourra le qualifier de fluide à énorme, en passant par mince, étroit, svelte, léger, étoffé, corpulent, robuste, charpenté, massif. Sur ce squelette s'accroche une chair, une consistance. C'est la matière du vin. Cette matière développe des arômes de bouche perçus par voie rétronasale. Il faudra à chacun, analyser l'équilibre entre la sensation acide, la sensation moelleuse principalement, et surtout la sensation tannique. Cette dernière est perçue par voie tactile, par la langue et les gencives. On jugera d'abord de la force tannique, en notant le vin de creux à âpre en passant par lisse, fondu, charpenté, qui a de la mâche, dur, ferme, rugueux, mais on jugera par-dessus tout de la qualité du grain tannique en parlant alors de grain soyeux, velouté, gros, rêche, sec ou grossier.

La longueur, sensation aromatique qui persiste en bouche après que l'on aura avalé ou craché le vin, sera le point d'orgue de la dégustation. On notera la durée de cette sensation en secondes ou en caudalies. S'il s'agit de la partie la plus difficile de la dégustation, la plus longue à acquérir, ce n'est pas moins une composante hédonistique essentielle. On se laissera alors envahir par le vin.