



CONCOURS DES VIGNERONS INDÉPENDANTS

La charte du bon dégustateur

Avant la dégustation, il y a certaines règles à respecter :

La neutralité des savons, parfums et tabac....

L'odeur que chacun porte est constituée de son odeur corporelle mais également de l'odeur de son parfum, de celle de son déodorant ou de ses cosmétiques, des odeurs de ses vêtements (lessive ou placard, naphthaline ou lavande...), ou des odeurs fixées par ses habitudes, tabac ou vapoteur odorant par exemple.

On ne sent pas sa propre odeur. Nos récepteurs propres sont en terrain connu dans une routine ; ils s'adaptent à notre odeur et restent performants pour l'interprétation de stimuli extérieurs perçus.

Le simple fait de s'approcher d'un verre ou d'en saisir le pied suffit à y imprimer son odeur. Mais pour l'entourage l'odeur du voisin est perceptible, parfois gênante, et constitue toujours un masque à sa propre capacité olfactive.

Donc pour participer à un jury de dégustation, il est fortement recommandé de veiller le jour du Concours à ne pas employer de produits de beauté odorants et de ne pas fumer ou vapoter avant et a fortiori pendant la séance. Il faut conserver un profil odorant le plus discret possible pour son environnement.

Ainsi l'odeur de chacun restera neutre et n'incommodera pas les autres jurés.

Outre un signe de politesse et de respect vis-à-vis du groupe, c'est un moyen de conserver la performance du jury et son aptitude à caractériser et à apprécier les vins avec des moyens sensoriels affutés dans un environnement immédiat exempté de toute effluve dominante

Le silence et la concentration :

La dégustation de concours est une analyse sensorielle, c'est un ensemble de méthodes permettant de mesurer les perceptions sensorielles à la vue, à l'odorat, au goût et au toucher.

La dégustation demande de l'attention afin que les sens ne se dispersent pas. La parole distrait. La dégustation nécessite le silence au risque sinon d'influencer l'exercice de nos sens.

La dégustation initiale est individuelle, c'est une expérience multisensorielle dans un dialogue avec soi-même.

La perception des odeurs demande de se concentrer sur les sens mis en éveil dans un silence propice à la réflexion intérieure.

Il n'y a pas de concentration sans silence. La distraction nuit à la concentration et la détection des nuances est affectée.

La réflexion individuelle est troublée et interrompue par les propos du voisin, les réflexions exprimées à haute voix qui influencent les autres dégustateurs de la table. Or l'influence est un ennemi de l'avis personnel qui détruit l'intégrité.

Le silence c'est aussi s'abstenir de manifestations non verbales susceptibles d'influencer les voisins

Le silence de la dégustation individuelle n'est pas négatif au rapprochement ultérieur des avis pour attribuer les médailles.

La rencontre et la confrontation des avis se font à la fin de la dégustation silencieuse.

Le silence prend fin et la discussion nécessaire n'intervient qu'après que tous les dégustateurs aient terminé leur studieuse dégustation personnelle.

Mais l'enthousiasme verbal doit rester tempéré pour ne pas nuire à la concentration des dégustateurs des tables voisines, encore dans la phase Individuelle silencieuse de la dégustation du concours.

Le geste responsable

La dégustation fait intervenir les sens de la vision, de l'odorat et du goût, ainsi que des perceptions tactiles.

Lorsque on consomme du vin plaisir, souvent en accompagnement d'un met, l'ingestion est le complément d'une association heureuse.

Lors d'une dégustation, comme c'est le cas lors d'un concours, le nombre de vins à déguster est tel que l'ingestion ne peut que nuire à la concentration et à la persistance de l'acuité des sens.

Le geste de recracher est au cœur de la dégustation.

Donc pour la dégustation de concours, prenez une petite gorgée de vin sans l'avaler. Penchez la tête pour que le vin aille dans la partie inférieure de la bouche. Faites entrer un filet d'air dans la bouche, le bruit produit est normal et accepté en dégustation. Puis baisser la tête et cracher en filet dans le crachoir.

Le fait de cracher n'est pas vulgaire mais un geste responsable.

Le respect des consignes d'attribution des médailles :

L'attribution des médailles dans les concours est régie par un arrêté. La somme de toutes les récompenses attribuées aux échantillons ayant obtenu des médailles ne doit pas dépasser plus du tiers du total des échantillons présentés au concours. C'est pourquoi le nombre maximum de médailles à attribuer à la série que vous dégustez est noté dans le dossier que vous trouvez sur table lorsque vous entrez dans la salle. Une médaille met en valeur un vin et demeure un gage de qualité

Il vous est proposé à la dégustation un ensemble de vins qu'il faudra classer selon vos préférences.

La philosophie du CONCOURS DES VIGNERONS INDEPENDANTS est d'attribuer des médailles

aux vins en accord avec le goût de ceux qui les boivent. Vous attribuez donc des médailles aux vins que vous présentez ensuite sur votre table. Ce sont ceux avec la meilleure harmonie, une belle représentation de leur type, des arômes intenses et de qualité ainsi que de l'équilibre.

Ne pas craindre d'attribuer une belle médaille à un vin de qualité et ne pas craindre d'attribuer le même niveau de médaille à des vins défendus par des jurés différents du jury lors de la confrontation des avis