



CONCOURS DES VIGNERONS INDÉPENDANTS

Quelques mots de vocabulaire de dégustation

Lors de la dégustation, il sera nécessaire de remplir la fiche sensorielle par vin dégusté sur laquelle vous trouverez 3 critères : La vue, l'odorat et le goût.

Nous vous présentons la définition des 2 mots qui caractérisent chacun des critères

Pour la vue :

1 – Limpidité

La limpidité est un caractère visuel du vin.

Un vin limpide est un vin parfaitement transparent sans matière en suspension. Inversement un vin trouble, dénommé également louche ou voilé, est un vin qui présente un dépôt ou un voile, voile qui peut sédimenter rapidement ou non.

L'appréciation de la limpidité est la première phase de la dégustation dite « phase éloignée ». Il est demandé de noter cette limpidité sur la feuille de dégustation, de 0 trouble à 5 limpide, en passant par un état intermédiaire opaque de 2-3 pour un vin translucide sans matière solide visible.

La limpidité est un élément de l'aspect esthétique du vin qui influe sur le jugement ; c'est pourtant un caractère subjectif. Un trouble peut générer un a priori défavorable sur le vin.

2 – intensité aromatique

La couleur est porteuse d'une image du vin pour le dégustateur.

L'intensité colorante d'un vin est la couleur de la teinte qui évalue la couleur maîtresse du vin.

L'intensité colorante est un bon indicateur de l'état et de l'âge du vin.

Un vin blanc jeune sera plus clair qu'un vin blanc âgé qui va foncer. Il va apparaître dans le temps une modification de la nuance et une intensification de la couleur. Un vin blanc passera du jaune vert au jaune clair puis au jaune doré et enfin à l'ambré.

Bien entendu les vins surmaturés et les vins au type oxydatif présenteront déjà une couleur soutenue dès leur élaboration.

Un vin rouge va également évoluer dans le temps et abandonner le bleu et le violet pour passer au brun.

L'intensité colorante est influencée par le cépage, par le climat de l'année, la vinification et par le bois.

Il est demandé de noter cette intensité colorante sur la feuille de dégustation, de 0 anormale à 5 attendue, en référence à l'appellation et au millésime du vin proposé à la dégustation.

Ainsi un vin blanc jeune à la couleur claire peu marquée sera noté 5 et tendra vers le 0 s'il est déjà foncé.

Un vin rouge jeune au rouge violacé (qu'il soit pâle, framboise, cerise, ou plus sombre, rubis ou grenat selon son type) sera noté 5 et tendra vers une note plus basse si des notes brunes apparaissent déjà.

Pour l'odorat :

3 - Intensité Aromatique au nez

Lors du premier nez, les arômes emplissent l'espace de tête du verre. Les substances odorantes parviennent au nez par l'air que l'on respire et sont perçues par les récepteurs sensoriels du dégustateur.

Les récepteurs intègrent l'information captée et crée l'image des arômes décelées avec l'étendue du panel, floral, fruité, l'état des arômes, jeune ou évolué, leur netteté, c'est-à-dire leur franchise, et leur intensité.

Les arômes très concentrés et au seuil de perception le plus élevé donnent immédiatement une impression d'intensité aromatique forte. Les composés les plus volatils sont détectés en premier alors que les composés moins volatils, atteindront les récepteurs sensoriels, par les fosses rétro nasales, après la mise en bouche.

La température du vin, la forme et l'agitation du verre, vont influencer sur l'intensité aromatique.

Certains cépages sont plus aromatiques que d'autres pour lesquels les arômes sont plus discrets mais ceci ne signifie pas qu'ils sont d'une qualité moindre.

L'intensité aromatique contribue à la qualité d'un vin en participant à la flaveur du vin, l'ensemble des sensations ressenties lors de la dégustation.

4 - Qualité des arômes

La qualité d'un vin est l'ensemble des paramètres qui lui donne une plus grande valeur hédonique.

Les arômes d'un vin sont de plusieurs types, primaires, secondaires et tertiaires et de plusieurs origines, le raisin, la fermentation ou l'élevage.

La qualité des arômes d'un vin est la combinaison de la richesse et de la complexité du panel aromatique olfactif, de sa netteté et de son intensité qui tendent à le faire apprécier.

La richesse du panel aromatique du vin est l'étendue des arômes perçus, leur nombre, leur combinaison et leur harmonie. La complexité de ce panel

aromatique du vin provient de la pluralité des nuances perçues, leur comportement associé qui crée un tableau cohérent et qui forme une balance stable, une unité équilibrée vers la satisfaction de l'attente du dégustateur.

La netteté des arômes c'est leur franchise, c'est-à-dire leur séparation bien nette, la facilité de leur perception, leur expression bien détachée et non troublée par un caractère étranger moins agréable.

La qualité des arômes du vin c'est la qualification de la sensation de plaisir qu'ils vont générer par leur finesse, leur élégance, leur distinction.

Intuitivement la qualité des arômes d'un vin exubérant sera considérée comme plus élevée alors qu'il peut ne s'agir que d'une seule origine, d'un seul arôme dominant d'un excellent vin mais plus simple.

L'échelle de la qualité des arômes du vin provient de critères durables comme le sol et le cépage et de critères variables comme le climat de l'année, l'état de maturité de la vendange, la vinification, l'âge du vin et son état de conservation.

On évoquera la qualité du bouquet pour un vin à maturité.

Ne pas oublier que la reconnaissance des arômes et l'appréciation de leur qualité est souvent lié à un souvenir propre à chacun.

Pour le goût :

5 – Equilibre

Les perceptions des caractères des vins sont détaillées lors de la dégustation.

La résultante globale de tous ces caractères constituera un ensemble qui sera harmonieux s'il y a équilibre, c'est-à-dire la constitution d'un tout combiné dans lequel chaque perception répondra à l'autre sans dominer, ou disharmonieux avec la prédominance de l'un ou l'autre des caractères.

Les perceptions qui seront appréciées dans l'équilibre diffèrent d'un vin à l'autre. Elles vont concerner les principaux axes du vin, différents pour un vin blanc et un vin rouge.

Pour un vin blanc sec l'équilibre sera la résultante des perceptions acide/alcool-rondeur/amertume.

Pour un vin blanc doux l'équilibre sera la résultante des perceptions acide/alcool-rondeur/sucre.

Ainsi un vin blanc à l'acidité marquée, dominante et non fondue sera disharmonieux.

Un vin blanc à la teneur très élevée en sucre sans acidité en réponse sera mou et déséquilibré.

Pour un vin rouge l'équilibre sera la résultante des perceptions acide/alcool/tanins/amertume.

Un rouge aux tanins denses et persistants sans un volume de matière suffisant en face sera déséquilibré.

Le niveau d'équilibre est un critère d'appréciation générale du vin. Un bon équilibre est un critère positif et qualitatif.

6 - Longueur aromatique

En bouche les perceptions sont de deux ordres, olfactives par rétro-olfaction et gustatives.

La notion de longueur aromatique en bouche est complexe et ambiguë ; il est trop simple de séparer strictement le nez et la bouche. La longueur aromatique en bouche, ou persistance aromatique, recouvre la durée de l'ensemble des perceptions olfactives par voie rétro-nasale qui s'associent à la longueur aromatique au nez.

La différence entre les perceptions olfactives au nez et les perceptions olfactives par voie rétro-nasale provient de l'effet de la température du vin. Au nez le vin est à la température résultante de la température de service et de la température du verre. La perception olfactive au nez résulte d'un stimulus quasi instantané de la qualité et de l'odeur.

La perception olfactive en bouche résulte d'une intensification de la libération des molécules en solution dans le vin sous l'effet de la température du corps.

Avec la température en bouche le passage en phase vapeur des arômes les moins volatils est facilité et l'état des arômes les plus volatils déjà perçus au nez évolue.

La longueur aromatique est donc la durée de perception des substances volatiles du vin, de l'empreinte des arômes qui persiste dans la cavité buccale.

Mais la durée des perceptions gustatives en bouche, celles générées par les molécules sapides plus simples, le sucré, le salé, l'acide et l'amer est un facteur important de la longueur en bouche. Ces dernières ne sont pas au sens strict produites par des arômes. Il faudrait parler de « finale » pour les distinguer de la longueur aromatique. Il en est de même avec l'effet généré par les récepteurs tactiles qui informent sur la viscosité, la fluidité ou l'effet sur des protéines qui produisent la perception d'astringence des tanins.

Mais la fiche de dégustation du Concours des Vignerons Indépendants est simplifiée pour ne laisser pour la bouche qu'une seule ligne pour le paramètre « longueur aromatique ».

C'est donc ici l'indication de la persistance des impressions sensorielles en bouche constituées par l'odeur, la saveur et la texture du vin.

La persistance de l'équilibre des impressions sensorielles en bouche est un gage de la qualité du vin et le paramètre « équilibre » va traduire l'effet harmonieux de l'ensemble

Inversement la persistance d'un seul caractère exacerbé, tel que l'acidité, l'amertume ou les tanins n'est pas forcément un facteur qualitatif.