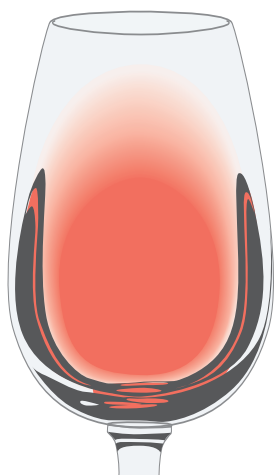


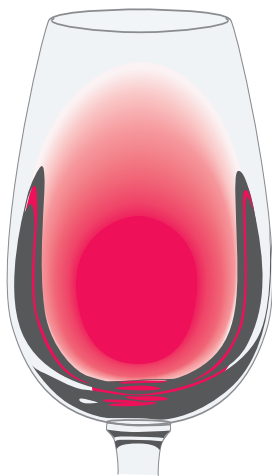
La dégustation et l'évaluation du vin



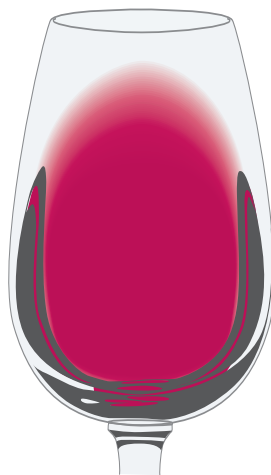
Pierre Rajotte



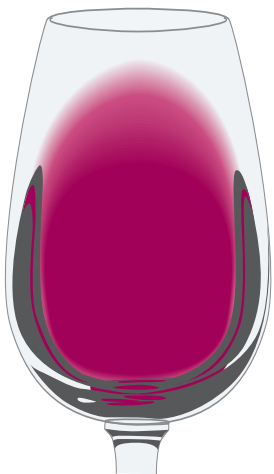
Saumon



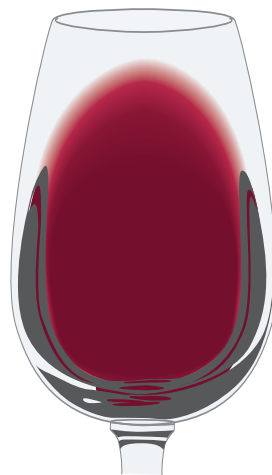
Framboise



Rubis



Pourpre



Grenat



Rouge orangé

La dégustation et l'évaluation du vin

Pierre Rajotte

Supervision éditoriale

Lucille Richard

Rédaction

Pierre Rajotte

Révision, recherche

Marie-Christine Richard

Révision linguistique

Johanne Viel

Révision et correction d'épreuves

Jacqueline Gendrot

Conception graphique, illustrations et mise en page

Hélène Deschênes

Nous reconnaissons l'aide financière du gouvernement du Canada par l'entremise du Programme d'Aide au Développement de l'Industrie et de l'Édition pour nos activités d'édition.

Tous droits d'adaptation et de traduction réservés ; toute reproduction d'un extrait quelconque de ce livre par quelque procédé que ce soit, et notamment par photocopie ou microfilm, est strictement interdite sans l'autorisation écrite de l'éditeur.

Édition révisée : novembre 2010

Copyright © 2006, Alliage Éditeur

Tous droits réservés

ISBN 2-921327-97-X

Dépôt légal : 3^e trimestre 2006

Bibliothèque nationale du Québec

Imprimé au Canada/Printed in Canada

Alliage Éditeur, case postale 734, succ. Mont-Royal (Québec) H3P 3G4 Canada

Téléphone : 514-739-9424 • Télécopieur : 514-739-2717

Courriel : lupico@mac.com • Site Internet : <http://www.vindegustation.com>

INTRODUCTION	9
PRÉSENTATION DU LIVRE	10
 Section 1 - Les bases de la dégustation et de l'évaluation	
Chapitre 1: <i>Qu'est-ce que la dégustation ?</i>	11
LA VALORISATION DES SENS	11
Deux exercices pratiques pour s'initier à la dégustation	12
Le test triangulaire	12
Comment faire le test triangulaire	14
Le test duo-trio	15
Comment faire le test duo-trio	15
L'EXPRESSION D'UNE OPINION	16
Chapitre 2: <i>Le verre de dégustation</i>	17
LE CHOIX DU VERRE	17
Le verre INAO	17
Les autres verres	18
La qualité du verre	19
LE LAVAGE DES VERRES	19
LA PRÉPARATION DES VERRES	20
LA QUANTITÉ DE VIN À VERSER DANS LE VERRE	20
LA FAÇON DE PRENDRE LE VERRE POUR DÉGUSTER	21
Chapitre 3: <i>Apprécier l'aspect visuel du vin</i>	23
LA FLUIDITÉ	23
LA ROBE	24
Examen de la robe du vin rouge	24
Examen de la robe du vin blanc	25
Facteurs qui influent la robe du vin	26
LA BRILLANCE	28
LA TRANSPARENCE	28
LA LIMPIDITÉ	28
LES LARMES SUR LES PAROIS DU VERRE	28

LE DÉGAGEMENT DE GAZ CARBONIQUE	29
Le cas des vins tranquilles	29
Le cas des vins mousseux	29
Chapitre 4: <i>Déceler les arômes</i>	31
LE FONCTIONNEMENT DE L'ODORAT	32
L'APPRENTISSAGE DES ARÔMES	32
Les étapes de la perception de l'arôme du vin	33
L'INTENSITÉ ET LA FINESSE : DEUX ASPECTS DE L'ANALYSE DE L'ARÔME	34
Intensité de l'arôme	34
Finesse de l'arôme	35
Chapitre 5: <i>Nommer les arômes</i>	37
TROIS GRANDS TYPES D'ARÔMES	37
ARÔMES PRIMAIRES	37
Reconnaître l'arôme d'un cépage	38
ARÔMES SECONDAIRES	38
ARÔMES TERTIAIRES : ARÔMES D'OXYDATION ET ARÔMES DE RÉDUCTION	40
Les arômes d'oxydation	40
Les arômes de réduction	41
NOMMER LES ARÔMES PAR ANALOGIE	41
Les familles d'arômes	43
Arômes du type floral	44
Arômes floraux des vins rouges	44
Recherche de repères	44
Arômes floraux des vins blancs	45
Arômes fruités	46
Arômes fruités des vins rouges	46
Arômes fruités des vins blancs	47
Arômes de fruits secs et cuits	48
Arômes végétaux	48
Arômes épicés	49
Arômes balsamiques	49
Arômes animaux	50
Arômes de pâtisserie et de confiserie	50
Arômes boisés	50
Arômes empyreumatiques	50
Pour conclure	51

Chapitre 6: <i>Comment goûter le vin</i>	53
LE MÉCANISME DE LA DÉTECTION DU GOÛT	53
La détection des saveurs fondamentales sur la langue	53
Les papilles gustatives	54
La perception des arômes par rétro-olfaction	55
La reconnaissance des sensations tactiles	55
LE GOÛT ET LES SAVEURS FONDAMENTALES	56
La saveur sucrée	56
Le goût sucré de l'alcool	57
La saveur salée	58
La saveur acide	58
Sensations tactiles dues à l'acidité	58
Trois critères pour évaluer la maturité du raisin	59
La saveur amère	60
Ne pas confondre amertume et astringence	61
Quelques expériences à réaliser	62
Comment mesurer	63
LA SÉQUENCE DE DÉTECTION DES SAVEURS FONDAMENTALES : L'ÉVOLUTION EN BOUCHE	64
L'attaque	65
Le milieu de bouche	66
La fin de bouche	66
COMMENT GOÛTER LE VIN : LA MARCHÉ À SUIVRE	67
AVALER OU RECRACHER LE VIN ?	68
Chapitre 7: <i>Qu'est-ce que l'équilibre des saveurs ?</i>	71
OBTENTION DE L'ÉQUILIBRE	71
Équilibrer le vin blanc : maîtriser l'acidité	72
Équilibrer le vin rouge : maîtriser les tanins	73
La fermentation alcoolique et la fermentation malolactique	74
INTERACTIONS QUI MODIFIENT L'INTENSITÉ DES PERCEPTIONS	75
Chapitre 8: <i>Comment qualifier le vin en bouche ?</i>	77
LE CORPS DU VIN	77
La vinosité	78
Le poids et le volume	79

LA FLAVEUR DU VIN	80
La concentration	80
La qualité des saveurs	81
LA STRUCTURE DU VIN	82
LA TEXTURE DU VIN: UNE SENSATION EN BOUCHE	82
L'HARMONIE DU VIN	83
Chapitre 9: <i>Qu'est-ce que la persistance du goût en bouche ?</i>	85
LE VIN LONG ET LE VIN COURT	86
REPRÉSENTATION GRAPHIQUE DE LA DÉTECTION ET DE L'ÉVOLUTION DES SAVEURS	87

Section 2 - L'évaluation et la notation du vin

Chapitre 10: <i>La fiche de dégustation</i>	89
PRÉSENTATION DE LA FICHE DE DÉGUSTATION	89
Quelle fiche de dégustation choisir ?	89
Les objectifs et singularités de la fiche	90
L'attribution de notes	92
La valeur des points	92
COMMENT REMPLIR LA FICHE DE DÉGUSTATION	93
Étape 1: Spécification du produit dégusté et forme du verre utilisé	94
La teneur en alcool	94
Forme du verre	95
Pour aller plus loin	95
Étape 2: Les yeux - notation de l'apparence et de la couleur	96
Comment évaluer la couleur d'un vin	96
Attribution de la note	97
Formulation du commentaire	98
Étape 3: Le nez - notation de l'arôme	98
Intensité de l'arôme	99
Finesse de l'arôme	99
Attribution de la note	100
Formulation du commentaire	100

Étape 4: Le schéma de la bouche - perception des saveurs fondamentales et des sensations tactiles	102
Points à retenir pour illustrer les sensations sur le schéma	
de la bouche	103
Exemples de schémas illustrés	105
Étape 5: Le schéma - représentation de l'évolution en bouche	107
Comment représenter graphiquement l'évolution en bouche	110
Attaque	110
Milieu de bouche	111
Fin de bouche	111
Longueur en bouche	112
Exemples de la représentation graphique de l'évolution en bouche	113
Exemples pour le vin blanc	113
Exemples pour le vin rouge	114
Représentation de tanins rugueux ou pointus	116
Représentation d'un vin de qualité supérieure	116
Représentation d'un vin exceptionnel	116
Étape 6: Qualification de l'acidité, de l'alcool et des tanins	117
Formulation du commentaire	117
Étape 7: La balance - notation de l'équilibre du vin	117
Formulation du commentaire	118
Notation de l'équilibre	120
Étape 8: La bouche - notation de la flaveur et de l'harmonie	121
Flaveur	121
Harmonie	121
Attribution de la note	122
Étape 9: Notation de la longueur en bouche	123
Attribution de la note	123
Longueur en bouche	124
Formulation du commentaire	124
Étape 10: Appréciation générale	124
Formulation du commentaire	125
Chapitre 11: <i>Les divers barèmes pour noter le vin</i>	127
LE SYSTÈME AMÉRICAIN SUR CENT POINTS	127
LE SYSTÈME DE L'UIO SUR CENT POINTS	128

LE SYSTÈME D'ÉTOILES	128
FAIRE LA PART DES CHOSES	128
TIRER SES CONCLUSIONS	128
Chapitre 12: <i>Les dégustations commentées</i>	129
SHIRAZ DIAMOND LABEL	130
VALLEY OAKS ZINFANDEL	132
BEAUJOLAIS	134
CABERNET SAUVIGNON LEGADO RESERVA	136
BROLIO CHIANTI-CLASSICO	138
MALBEC VISTALBA TRUMPETER	140
VIÑA CARMEN VALLE CENTRAL MERLOT	142
CASTILLO DE LIRIA VALENCIA DO	144
CORONAS	146
OFFLEY LATE BOTTLED VINTAGE PORTO	148
CHABLIS	150
VIN DE PAYS D'OC SAUVIGNON	152
SAN VICENZO VENETO IGT	154
CHÂTEAU DU CLERAY MUSCADET SÈVRE ET MAINE SUR LIE	156
ASTI DOGG	158
L'ART DE DÉCOLLER LES ÉTIQUETTES DES BOUTEILLES DE VIN	161
LEXIQUE DU VOCABULAIRE DE DÉGUSTATION	163
BIBLIOGRAPHIE	169
TABLEAUX D'ÉQUIVALENCES	170

INTRODUCTION

De nos jours, on trouve des comptes rendus de dégustation de vins dans d'innombrables revues et guides spécialisés. Cependant, aucune publication fournit des renseignements sur la méthode utilisée pour juger de leur qualité. L'amateur doit s'en remettre aux recommandations des critiques de vin ; or, en comparant les évaluations des différents guides, il ne peut éviter de remarquer combien souvent notes, commentaires et recommandations sont incompatibles. Dans certains cas, l'amateur est parfois déçu du vin qu'il a acheté sur la foi des commentaires de la critique. Une meilleure connaissance de l'art de la dégustation lui donnerait les moyens d'établir son propre jugement et de comparer son appréciation à celle publiée dans les ouvrages qu'il aura consultés.

Voilà pourquoi j'ai conçu le présent guide : il vise à aider l'amateur à définir ses goûts et à développer sa capacité de juger par lui-même de la qualité d'un vin. La méthode d'évaluation originale que j'ai raffinée au fil des ans est désormais éprouvée ; elle permettra à l'amateur de vins de comparer judicieusement ses impressions à celles des critiques.

Dès le début des années soixante, j'ai commencé à m'intéresser à la dégustation. À cette époque, un Québécois qui voulait acheter du vin se rendait à une succursale de la Commission des liqueurs : il y voyait affichée sur un mur la liste des bouteilles en vente. Après avoir fait son choix, il se présentait à un guichet où il passait sa commande au préposé, qui allait chercher la bouteille dans l'arrière boutique, à l'abri des regards.

Durant la même période, j'ai vécu quelques années aux États-Unis où, chez les marchands de vins et spiritueux, le client avait directement accès aux bouteilles, comme c'est le cas aujourd'hui dans les succursales de la SAQ au Québec. Je me rappelle que, la première fois que j'y ai mis les pieds, je ne savais pas où donner de la tête. Les appellations, les noms de châteaux, les étiquettes : tout me fascinait. Il existait, à cette époque, très peu de documentation sur le vin : ni guides d'achat ni revues spécialisées. L'amateur un peu curieux ne pouvait compter que sur lui-même pour faire des découvertes. En choisissant ici et là diverses bouteilles sur les rayons, je découvrais au hasard des vins de saveurs variées et je m'étonnais des écarts de goût aussi bien entre les vins de même provenance qu'entre ceux qui étaient originaires de pays différents.

Pour mettre un peu d'ordre dans la profusion de mes dégustations, j'ai commencé à noter mes impressions sur des bouts de papier en employant le vocabulaire qui me semblait être le plus approprié. Plus tard, je me suis mis à accorder des notes

aux vins que je goûtais en prenant mes préférences comme seuls critères. Puis, dans les années quatre-vingt, j'ai créé pour mon usage personnel un premier carnet de fiches de dégustation en me basant à la fois sur mes lectures et sur mon expérience. C'est ainsi que je suis venu à développer la méthode d'évaluation des vins que je vous invite à lire ici.

Ce livre a pour principal objectif d'aider l'amateur à définir ses goûts en lui offrant les moyens de découvrir les subtilités de chaque vin afin qu'il soit en mesure d'arrêter des choix qui tiennent compte de ses préférences. La dégustation s'apprend, au même titre qu'une langue étrangère : on commence par accumuler des connaissances disparates puis, avec l'entraînement, on réussit à les maîtriser. Un effort de plus et on arrive à communiquer. Il suffit d'appliquer une bonne méthode et de s'exercer régulièrement.

PRÉSENTATION DU LIVRE

Le succès d'une dégustation dépend de deux principes d'action : savoir quoi chercher et comment s'y prendre pour découvrir ce qu'on cherche. Voilà pourquoi le présent guide propose à l'amateur des critères d'évaluation ainsi qu'une marche à suivre pour qu'il se fasse une idée juste d'un vin ; dès lors l'apprentissage devient plus aisé qu'on le croit généralement. Il est essentiel cependant de prendre le temps de bien comprendre chaque étape avant de passer à la suivante.

La première section du guide décrit sous une forme pratique et simple les bases de la technique de dégustation. Celles-ci sont présentées de manière concise pour que l'amateur puisse rapidement mettre en application ce qu'il a appris. S'il veut approfondir davantage l'art de la dégustation, il pourra consulter la bibliographie qui figure à la fin du guide.

La deuxième section présente la fiche de dégustation, dont l'objectif consiste à inciter l'amateur à procéder de façon systématique. Émettre une opinion puis l'exprimer par écrit contribue à la fixer dans sa mémoire, travail que la fiche de dégustation facilite. Par la suite, on peut comparer un vin qu'on déguste à ceux qu'on a déjà goûtés. Vous trouverez dans cette section des critères pour l'attribution de points, ainsi qu'une explication du vocabulaire utilisé pour décrire le vin. De plus, la fiche propose un système de représentation graphique de l'évolution du goût du vin en bouche. Le fait de noter chaque étape de la dégustation de façon méthodique est, pour le dégustateur, une façon de faire ses gammes.

Enfin, la troisième section comporte des exemples de dégustations de vins connus accompagnés de notes détaillées. En faisant à son tour les dégustations commentées, l'amateur pourra acquérir de l'expérience et consolider ses acquis.

Qu'est-ce que la dégustation ?

La dégustation consiste à prêter attention aux sensations que procure un produit lorsqu'on le regarde, le sent, le met en bouche et, finalement, l'avale afin d'émettre une opinion sur ses qualités et ses défauts. Ce principe s'applique aussi bien à la bière, aux vins, aux spiritueux, aux jus, aux aliments plus ou moins solides tels que les sauces et les glaces, ou encore aux aliments solides lorsqu'ils sont bien mastiqués et mélangés à la salive. Dans le cas du vin, cette opération peut revêtir un caractère officiel lors d'une dégustation organisée ou devenir un réflexe chaque fois qu'on a un verre devant soi.

La dégustation augmente le plaisir qu'on prend à boire du vin. En effet, une fois qu'on a affiné ses sens, on est en mesure de percevoir toute une gamme de subtilités qu'on ne soupçonnait même pas auparavant.

LA VALORISATION DES SENS

Le vin est un produit complexe, difficile à décrire par le non-initié. Son goût provient à la fois du cépage, du terroir et du procédé de fermentation. Lors de la fermentation du moût de raisin, les levures et les bactéries produisent un ensemble complexe de composantes aromatiques et gustatives qui varie d'un vin à l'autre. Le cépage ainsi que le procédé de fermentation utilisés contribuent à l'élaboration du goût. Le travail du dégustateur consiste à séparer et à identifier les divers éléments qui composent son impression d'ensemble. Ces éléments peuvent se chevaucher, se confondre, s'entrecroiser, et parfois même se neutraliser. Tout ceci rend plus ardue la tâche du dégustateur débutant.

En effet, un obstacle se dresse devant lui : Que chercher ? Comment s'y prendre ? Sur quoi se concentrer ? La réponse est à la fois simple et complexe. Le débutant doit, d'une part, faire appel à tous ses sens, d'abord

la vue, puis l'odorat, enfin le goût et le toucher, et, d'autre part, décomposer les différentes sensations qu'il éprouve lorsqu'il boit le vin. Il doit par la suite analyser une à une ses nombreuses perceptions et finalement les synthétiser avant de réussir à exprimer une opinion globale. Même l'ouïe sera mise à contribution pour écouter les commentaires des autres dégustateurs ou pour entendre le bruit des verres qui s'entrechoquent quand les participants trinquent à la fin de la séance.

De prime abord, le procédé peut sembler difficile à apprivoiser, mais, dès qu'on persévère, il devient simple à maîtriser. La majorité des gens ont l'odorat et le goût suffisamment développés pour devenir de bons dégustateurs. Il suffit de savoir comment utiliser ses sens avec profit et de commencer par des vins qui présentent des caractéristiques dominantes facilement repérables. Pour effectuer son choix, le dégustateur débutant peut consulter le site Internet de la SAQ. À la page 160, on explique comment consulter le catalogue des produits pour y trouver les vins qui présentent ces caractéristiques.

DEUX EXERCICES PRATIQUES POUR S'INITIER À LA DÉGUSTATION

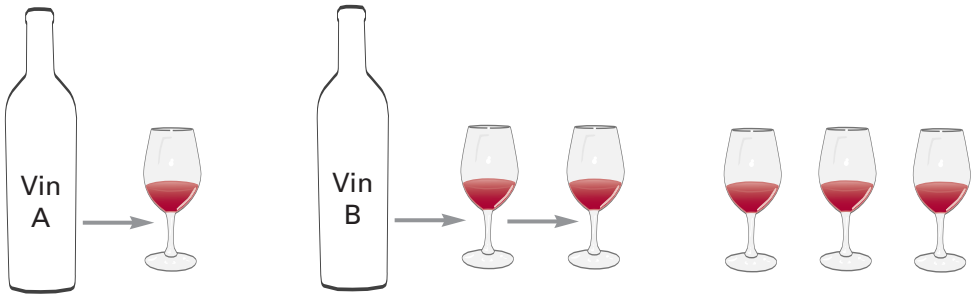
Rien de tel que les exercices pratiques pour s'initier à la dégustation. Le test triangulaire et le test duo-trio ne requièrent aucune connaissance du vin ou de la dégustation. Le seul préalable pour les réussir est de savoir se concentrer sur ce que le nez et la bouche perçoivent.

Par la suite, l'amateur pourra se livrer aux autres expériences proposées tout au long de ce guide. Ces exercices lui permettront d'apprendre à reconnaître une foule de goûts et d'arômes, par exemple des saveurs fondamentales comme le sucré ou l'amer.

Le test triangulaire

Le test triangulaire est, selon moi, l'un des meilleurs exercices pour affiner son acuité gustative. Cette forme de dégustation très simple, négligée par les chroniqueurs du monde du vin, se pratique pourtant tous les jours chez les professionnels de la dégustation, tant dans les domaines de la vinification, de la brasserie, de la distillerie que de la fabrication de diverses boissons industrielles.

Le test consiste à présenter trois verres au dégustateur. Les deux premiers contiennent un produit issu d'un même contenant et le troisième, un produit similaire provenant d'un autre contenant. Le but de ce test est d'identifier l'échantillon qui diffère des deux autres et, parfois, celui des deux qu'on préfère.



Verser le vin A dans un verre.

Verser le vin B dans deux verres.

Placer les trois verres devant le dégustateur. Ce dernier doit trouver l'échantillon qui diffère des deux autres.

Le test triangulaire chez le producteur

Le vin présente des nuances de goût d'une barrique à l'autre ou d'un réservoir à l'autre. Comme le producteur vise un goût final uniforme dans chaque bouteille, il doit procéder à l'assemblage. Le responsable effectue une première dégustation pour classer le vin contenu dans chacun des réservoirs en fonction de sa qualité. Il prépare ensuite une série d'échantillons composés de proportions variables de vin sélectionné dans différents réservoirs. Parmi tous ces échantillons, il en choisit un qui servira d'étalon, c'est-à-dire celui qui correspond au goût qu'il désire obtenir. Il prépare alors une nouvelle série d'échantillons pour tenter de définir la quantité de vin qu'il devra tirer de chaque réservoir afin de donner à l'assemblage final un produit conforme à l'étalon. Il compare enfin par des tests triangulaires l'étalon aux différents assemblages. Si l'assemblage est réussi, le dégustateur ne pourra pas découvrir le verre de vin qui diffère des autres.

Le test triangulaire chez l'amateur

Bien que son but ne soit pas le même que le test du producteur, l'amateur de vin peut le faire facilement. Le test triangulaire permet d'aiguiser ses facultés gustatives et, de plus, il constitue un jeu de société amusant.

Comment faire le test triangulaire

Deux personnes suffisent pour faire le test triangulaire. L'une prépare les verres et l'autre déguste. Ensuite, on inverse les rôles. Il faut s'assurer dans les deux cas que le vin est présenté à la même température et dans des verres semblables. Comme le test triangulaire entraîne une rapide fatigue du goût, on doit limiter le nombre de vins à déguster au cours d'une même séance.

Choisir les vins

Choisir deux bouteilles de vin de la même catégorie : par exemple, deux muscadet, deux valpolicella, deux porto ou encore deux bordeaux (de la même appellation et de la même origine). On peut aussi prendre deux millésimes différents d'un même vin.

Désigner une personne pour préparer les verres

Préparer trois verres identiques pour chacun des participants. On prendra soin de marquer l'un des trois verres sous le pied avec un crayon feutre ou du ruban adhésif. Verser le vin de la première bouteille dans deux des trois verres, puis celui de la deuxième bouteille dans le troisième verre, soit celui qui porte une marque.

Faire la dégustation les yeux fermés

Comme les vins présentent des variations de couleur et d'opacité facilement observables, les participants doivent faire le test à l'aveugle. Sinon, l'exercice ne présenterait aucun défi et n'atteindrait pas l'objectif visé : détecter les nuances de l'arôme et du goût. Le dégustateur ferme les yeux avant qu'on dépose les verres devant lui. Le responsable de la dégustation place les mains du dégustateur sur les verres pour l'aider à les situer et la dégustation peut dès lors commencer. Le dégustateur doit repérer le verre de vin qui diffère des deux autres.

Si on arrive à dénicher des verres de couleur rouge foncé comme ceux qui sont utilisés dans les dégustations de brasserie, l'exercice peut se faire en gardant les yeux ouverts.

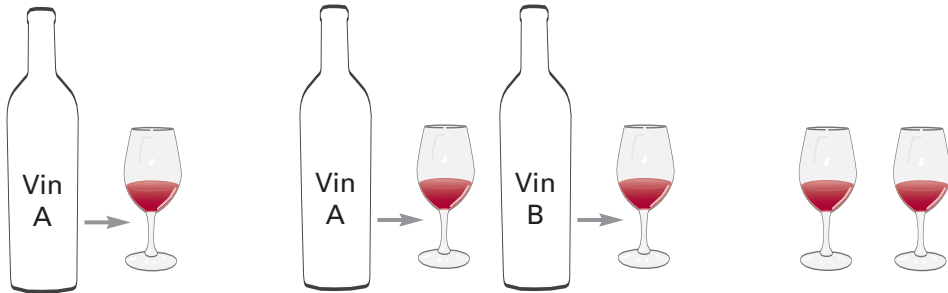
Quelques conseils

Avant de procéder à l'analyse du goût proprement dit, je suggère d'essayer de trouver une différence dans l'arôme. Il faut aussi prêter attention à l'effet du vin en bouche, car certains produits de goût semblable présentent à ce chapitre des différences notables.

Pour se familiariser avec la dégustation triangulaire et apprendre rapidement à détecter les nuances de goûts et d'arômes, je recommande de commencer avec des vins qui présentent des différences marquées. Les dégustations commentées (page 129) incluent de nombreuses suggestions de vins qui peuvent être comparés. Une fois que l'amateur aura l'habitude de déguster de façon systématique, il pourra augmenter la difficulté en choisissant des vins au goût semblable. Il m'est arrivé d'avoir à recommencer la comparaison entre deux vins plusieurs jours de suite avant de réussir à trouver une quelconque différence entre eux tellement leur arôme et leur goût étaient similaires. Et dire que l'un était vendu quelques dollars de plus que l'autre !

Le test duo-trio

L'exercice du test duo-trio, une variante du test triangulaire, vise à développer la mémoire gustative. Comme dans le test triangulaire, on doit déguster les yeux fermés. On choisit les vins selon les mêmes critères que pour la dégustation triangulaire.



Première étape

*Verser le vin A dans un verre.
Le dégustateur mémorise
les caractéristiques du vin A.
Retirer le verre.*

Deuxième étape

*Verser le vin A dans un verre.
Verser le vin B dans un autre
verre.*

Troisième étape

*Présenter les deux verres.
Le dégustateur doit trouver le
verre qui contient le vin A.*

Comment faire le test duo-trio

Comme dans le test triangulaire, une personne prépare les verres et l'autre déguste.

Préparer les verres

Procéder comme dans le test triangulaire. Ne pas oublier de marquer les verres avant de commencer.

Mémoriser l'échantillon de référence

Présenter au dégustateur un verre qui contient un vin désigné comme étant l'échantillon de référence A. Le dégustateur déguste alors le vin et en mémorise les caractéristiques.

Identifier le verre qui contient le même vin que l'échantillon de référence

Retirer ensuite le verre contenant l'échantillon de référence A et lui en présenter deux autres. Le premier contient lui aussi l'échantillon de référence A et le second, un autre vin, B. Le dégustateur doit identifier l'échantillon de référence A parmi ces deux verres.

Le principal défi du test duo-trio est de bien mémoriser l'échantillon de référence A. En effet, une fois qu'on lui a retiré le verre, le dégustateur n'a plus la possibilité de goûter à nouveau le vin de ce verre. Il doit se fier uniquement à sa mémoire gustative pour prendre sa décision.

L'EXPRESSION D'UNE OPINION

La majorité des dégustateurs débutants peuvent faire la distinction entre les deux vins lors du test triangulaire ou lors du test duo-trio. Cependant, trouver les mots justes pour décrire le vin s'avère difficile. Il ne faut toutefois pas se décourager : grâce à la méthode proposée dans ce guide, le débutant apprendra à se concentrer sur chaque aspect du vin et pourra ensuite exprimer son opinion en choisissant parmi les expressions contenues dans les nombreuses grilles de vocabulaire proposées, celles qui correspondent le mieux à ses perceptions.

Il ne faut pas oublier que la dégustation du vin est très subjective. C'est pourquoi le vocabulaire qu'on choisit pour décrire le vin doit refléter ce qu'on a perçu. À cause notamment de différences provenant de la composition de la salive, l'appréciation d'un vin varie parfois d'un dégustateur à l'autre. Des explications sur le mélange salive-vin et sur son importance dans la perception des sensations se trouvent à la page 69.

La dégustation peut se comparer à une rencontre avec un étranger. Nous désirons communiquer avec lui, mais nous ne savons pas trop comment l'aborder. Avec le vin, c'est tout de même plus simple, il se laisse approcher de manière à ce qu'on puisse l'observer sous tous ses angles et admirer ainsi les nuances de coloris de sa robe. Parfois, il nous demande de fermer les yeux afin d'apprécier toute la finesse de son parfum.

Finalement, en effleurant diverses parties de notre langue et de notre bouche, le vin nous dévoile son secret. Il se retire humblement et nous laisse la parole. À nous de trouver les mots justes pour le décrire. Est-ce que sa couleur nous a séduits ? Quel parfum portait-il pour nous charmer ? Lors de son passage en bouche, est-ce que sa saveur correspondait à son parfum ? Le tout était-il harmonieux et équilibré ? Lorsqu'est venu le temps de nous quitter, a-t-il tourné le coin rapidement ou bien s'est-il attardé un moment avant de disparaître ?

Le verre de dégustation

LE CHOIX DU VERRE

Pour obtenir de bons résultats lors d'une dégustation, il est essentiel d'uniformiser la manière de procéder. Le verre est la première chose à normaliser. Un bon verre de dégustation nous permet d'observer le plus fidèlement possible toutes les nuances de la couleur du vin. Il doit aussi agir comme un piège à arômes en concentrant ces arômes tout en leur permettant de s'épanouir. Il doit posséder les cinq qualités suivantes :

- être muni d'un pied ;
- avoir la forme d'une tulipe ;
- être fabriqué avec du verre limpide sans couleur ni décoration ;
- posséder des parois fines et minces ;
- être léger, presque fragile.

Le verre INAO

Le verre INAO, conçu en France par des spécialistes de l'Institut national des appellations d'origine, a été l'objet d'une normalisation de l'Association française de normalisation (AFNOR). Il demeure le verre favori chez les professionnels de la dégustation en milieu francophone. La coutume veut qu'on remette ce type de verre aux participants dans les foires vinicoles. Légèrement bombé en son centre, il se rétrécit vers le haut, ce qui permet d'agiter délicatement le vin pour y concentrer les arômes.

Grâce à son prix relativement peu élevé et à sa forme trapue, on peut en posséder un certain nombre ; de plus, ce type de verre se range facilement.

Pour déguster plusieurs vins et les comparer, il est en effet utile d'avoir à sa disposition une quantité suffisante de verres. Cependant, le verre INAO n'est pas toujours de qualité supérieure. Quoique très pratique dans les foires, le verre présente souvent des défauts de fabrication comme des bourrelets ou des failles dans les parois.



Le verre Inao

Les autres verres

En Italie, les dégustateurs utilisent aussi le verre INAO, mais lui préfèrent souvent un verre plus ample. Diverses verreries comme Riedel (Autriche), Spiegelau, Schott Zwiesel et Rastal (Allemagne), Bormioli Rocco (Italie) ainsi que des fabricants de la République tchèque proposent ce type de verre. Son prix varie selon le matériau utilisé et le procédé de fabrication. (produit à la chaîne ou soufflé à la main).

De nos jours, les dégustateurs de vins privilégient le verre ample, plus commode que le verre INAO. Ce dernier, à cause de son ouverture étroite, permet difficilement de garder le nez dans le verre pour boire. De plus, son petit format augmente la température de l'échantillon dégusté. Personnellement, je préfère un verre de grand format lorsque je participe à une dégustation autour d'un repas. Par contre, pour déguster et comparer plusieurs vins, je crois qu'un ensemble de plusieurs verres INAO demeure l'option la plus pratique.

La qualité du verre

Le verre de qualité supérieure est fabriqué en cristallin. Ce matériau, à la suite de sa température de fusion très élevée, est difficile à façonner. Le procédé de fabrication permet cependant de fabriquer des verres aux parois très minces et limpides. Pour sa part, le cristal, à cause de sa teneur plus élevée en oxyde de plomb, confère au verre un éclat brillant qui modifie légèrement la couleur du vin. Quel que soit son matériau de fabrication, le verre doit être transparent, à parois minces, sans imperfection et sans bourrelet sur son pourtour. Pour déguster le vin, on doit éviter les verres ornés de fioritures de même que les verres industriels aux parois épaisses. Tous les verres de diverses formes et couleurs vendus comme verres à vin dans les magasins à grande surface doivent servir uniquement de verres à jus.

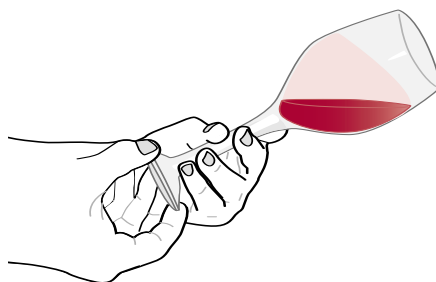
LE LAVAGE DES VERRES

Je n'insisterai jamais assez sur la propreté des verres. Je lave toujours mes verres à la main dans une eau chaude, claire et légèrement savonneuse. J'utilise une éponge mince et propre pour enlever les taches de graisse sur la surface des verres. Je les rince à l'eau chaude, je les examine pour m'assurer qu'ils sont bien nets, puis je les laisse sécher complètement sur un égouttoir. Je range les verres tête en bas pour empêcher la poussière d'y pénétrer. Je ne les essuie jamais avec un linge à vaisselle. En effet, le linge laisse la plupart du temps un léger film gras ou de fines poussières sur les parois du verre.

Dans le monde de la bière, les dégustateurs attachent une importance primordiale à la propreté du verre. Les organisateurs de foires de bières auxquelles j'ai participé, aussi bien en Amérique qu'en Europe, mettent toujours à la disposition des visiteurs des lave-verres munis de solutions détergentes, de brosses, et d'eau claire pour le rinçage. Je déplore que les organisateurs d'événements semblables dans le domaine vinicole n'aient pas le souci du verre propre. Il est courant de ne disposer que d'un peu d'eau pour rincer son verre. De plus, cette eau dégage souvent de fortes odeurs de chlore, que la forme de tulipe du verre amplifie. Après quelques dégustations, le verre est souillé de traces de doigts, de rouge à lèvres, etc. Cette négligence constitue pour moi un obstacle au plaisir que j'éprouve à contempler la robe du vin.

LA PRÉPARATION DES VERRES

Avant d'utiliser un verre pour une dégustation, il est recommandé de l'en-
viner, c'est-à-dire d'y verser un peu de vin et de bien mouiller les parois en
y faisant tourner le vin ou en tournant le verre incliné autour du vin.
On élimine de cette manière toute odeur que pourrait contenir le verre.
Ce conseil vaut aussi pour un verre qui vient tout juste d'être lavé.
Les dégustateurs professionnels jettent ensuite le vin ayant servi à rincer
le verre.



LA QUANTITÉ DE VIN À VERSER DANS LE VERRE

Il ne faut pas verser trop de vin dans le verre. Plusieurs spécialistes
recommandent de remplir le verre au tiers, sans préciser si c'est au tiers
de son volume ou au tiers de sa hauteur. Un verre INAO a une capacité
totale de 240 ml. Le tiers de son volume est 80 ml, mais le tiers de la hau-
teur correspond à 60 ml. D'autres dégustateurs conseillent de remplir le
verre jusqu'à l'endroit où son diamètre est le plus grand. Pour un
verre INAO, ce volume correspond à 60 ml. Dans le cas d'un verre
de dégustation Riedel, modèle Ouverture, ce volume représente
150 ml, c'est beaucoup trop. Personnellement, je crois qu'une
quantité de 40 à 60 ml suffit à la dégustation. Cette quantité per-
met de faire tourner le vin sans le voir déborder. Lorsque la
SAQ organise des dégustations, le volume servi est de 40 ml.

On peut calibrer son verre
avec une cuillère à soupe,
qui contient 15 ml.

Pour déguster un vin mousseux, il faut le servir dans une flûte. Il est inutile
de faire tourner le vin dans le verre, car les arômes se dégagent naturelle-
ment avec le gaz. Les experts recommandent une hauteur minimale de
7 cm de vin dans la flûte. Ce volume permet aux nombreuses bulles de se
dégager de façon continue. Pour bien apprécier l'arôme, il est conseillé de
garder 4 cm d'espace libre entre la surface du vin et le bord du verre.

LA FAÇON DE PRENDRE LE VERRE POUR DÉGUSTER

C'est par la tige qu'on doit tenir le verre pour déguster le vin, et non par la partie évasée. En effet, la main posée sur la partie évasée réchauffe le vin et laisse des empreintes de doigts sur les parois du verre.



Tenir le verre par la tige



Mauvaises façons de tenir le verre

Apprécier l'aspect visuel du vin

L'apparence du vin est ce que le dégustateur constate en premier. La plupart des commentaires des non-initiés à ce sujet se limitent à la couleur du vin : «il est rouge» ou «il est blanc». Cependant, pour peu qu'on s'y attarde et s'y intéresse, l'apparence du vin peut fournir des indices sur son âge, sa concentration et parfois son origine géographique.

Lors de l'examen visuel, on porte attention aux aspects suivants :

- la fluidité ;
- la robe ;
- la brillance ;
- la transparence ;
- la limpidité ;
- les larmes sur les parois ;
- le dégagement de gaz carbonique.

LA FLUIDITÉ

C'est le premier élément à remarquer lorsqu'on verse le vin dans le verre. Un vin blanc sec et léger est fluide alors qu'un blanc liquoreux est légèrement plus visqueux à cause de sa plus forte concentration en sucre. Un dégustateur expérimenté peut les distinguer seulement par le bruit qu'ils produisent lorsqu'on les verse. On retrouve aussi cette différence entre les vins rouges secs et ceux issus de raisins partiellement séchés comme les recioto et les passito italiens.

LA ROBE

Avant même de sentir ou de goûter le vin, on peut tirer de l'observation de sa robe divers renseignements, dont des indices sur sa maturité. Pour bien l'examiner, on incline le verre de manière à ce que le vin s'étale sur les parois jusqu'à un centimètre du bord. Il est préférable de le faire au-dessus d'une feuille de papier blanc et non loin d'une source d'éclairage se rapprochant de la lumière naturelle. En tenant le verre incliné, on observe la limpidité du vin et le dégradé de la teinte. La couleur, plus intense au centre, s'éclaircit vers le bord.

Examen de la robe du vin rouge

Dans le cas d'un vin rouge, une couleur violacée sur le pourtour révèle un vin encore jeune. Par contre, une teinte orangée tirant sur le marron est signe que le vin a atteint une certaine maturité. Cependant certains vins comme les barolo prennent une couleur orangée plus rapidement en raison de la faible pigmentation de la peau du raisin nebbiolo.

L'intensité de la couleur nous renseigne aussi sur la concentration du vin. Une intensité assez faible signifie habituellement que le vin a été élaboré pour être bu rapidement. Il sera dans la majorité des cas peu tannique, mais pas nécessairement peu acide. Cependant des cépages italiens comme le dolcetto et le lambrusco produisent des vins de couleur assez prononcée, mais tout de même légers et destinés à une consommation rapide.

Généralement, une couleur soutenue annonce un vin assemblé à partir de raisins très mûrs ayant subi une bonne extraction lors de la fermentation. Ce type de vin possède souvent une quantité importante de tanins et peut avoir aussi divers degrés d'acidité. C'est habituellement un vin assez corsé, à saveur concentrée.

La nomenclature des couleurs

Pour aider le dégustateur à se familiariser avec le nom des couleurs, un tableau des principales teintes qu'adopte le vin a été placé à titre indicatif dans les couvertures intérieures du début et de la fin du présent guide. En comparant le vin qui se trouve dans son verre aux échantillons, l'amateur pourra repérer la couleur et la nommer, même si les teintes ne sont pas tout à fait identiques. Il est en effet pratiquement impossible de reproduire avec précision les nuances de la teinte d'un vin.

Teinte des vins rouges

Violacé ou pourpre	vin très jeune
Rouge rubis avec des reflets violacés	vin jeune
Rouge rubis	vin de deux ans d'âge en moyenne (reflète la couleur du cépage)
Rouge rubis avec des nuances grenat	vin de deux ans d'âge en moyenne (reflète la couleur du cépage)
Rouge grenat	vin de deux ans d'âge en moyenne (reflète la couleur du cépage)
Rouge grenat avec des reflets orangés	vin de début de maturité (âge variable)
Rouge orangé	vin à maturité (âge variable)
Rouge brunâtre ou brique	vin à maturité ou dépassé (âge variable)

Examen de la robe du vin blanc

Un vin blanc d'une couleur très pâle est forcément léger. Souvent les raisins utilisés n'ont pas atteint leur maturité ou proviennent d'un mauvais millésime ou de vignobles à gros rendement.

La couleur jaune paille, avec ou sans nuances verdâtres, annonce généralement un vin plus étoffé puisque la teinte jaune s'intensifie avec le temps. Les nuances dorées sont propres aux vins liquoreux.

Teinte des vins blancs

Jaune très pâle	vin très jeune, léger, peu acide
Jaune très pâle avec des nuances verdâtres	vin jeune avec une certaine acidité
Jaune paille avec des nuances verdâtres	vin jeune plus étoffé avec une certaine acidité
Jaune paille	vin plus étoffé avec une certaine acidité
Jaune paille avec des nuances dorées	vin étoffé de quelques années
Jaune doré	vin liquoreux
Ambré	vin liquoreux de quelques années
Marron	vin dépassé ou oxydé

Facteurs qui influent sur la robe du vin

En plus de révéler l'âge du vin, l'examen de la robe permet de détecter certaines des caractéristiques suivantes.

- L'origine géographique

Les vins des régions du sud sont généralement plus colorés que ceux produits au nord.

- Le millésime

En raison du manque de maturité, les raisins d'une mauvaise année donnent une robe plus pâle. Par contre, lorsqu'on tient un bon millésime, le vin possède une couleur soutenue.

- La vendange

Les producteurs qui ne procèdent pas à un tri minutieux et introduisent des raisins pourris dans le pressoir obtiennent des vins rouges avec des nuances brunes et des vins blancs avec des teintes jaune-brun. Cette pratique se rencontre rarement chez les vignerons qui mettent eux-mêmes leurs vins en bouteilles. Par contre, les producteurs qui livrent leurs raisins à des coopératives pour la production de vins de table font parfois preuve de négligence à cet égard.

- Le cépage

Certains cépages comme le syrah, le merlot et le grenache apportent beaucoup de couleur au vin. Au contraire, le pinot noir produit un vin à la robe plus légère.

- La vinification

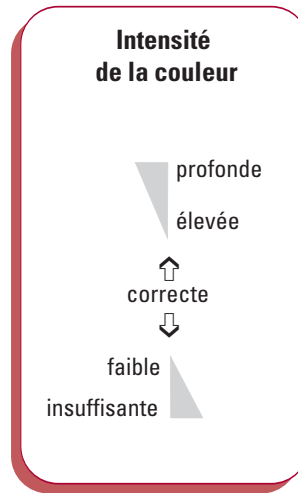
La macération à froid avant la fermentation et la macération durant et après la fermentation donnent plus de couleur au vin.

Le vocabulaire pour parler du vin

Pour aider l'amateur à y voir plus clair dans le vocabulaire de la dégustation, j'ai regroupé sous forme de tableaux les termes qui se rapportent à chacune des quatre parties de la fiche de dégustation : apparence, nez, bouche, équilibre.

Par exemple, sous la rubrique « apparence », on retrouve trois tableaux :

- intensité de la couleur ;
- limpidité et transparence ;
- brillance.



Chaque tableau est conçu de la façon suivante :

- Au centre du tableau, un qualificatif est donné pour décrire un produit honnête, par exemple « correct ». Les qualificatifs mélioratifs sont placés en haut du tableau en ordre croissant. Les qualificatifs péjoratifs sont placés en bas du tableau en ordre décroissant.
- La signification de chaque mot se trouve dans le glossaire.
- Une série de tableaux décrit la couleur, l'arôme, l'équilibre et la bouche.
- Tous les tableaux sont reproduits dans la partie du livre intitulée *Comment remplir la fiche de dégustation*. Les tableaux qui correspondent à chaque partie de la fiche de dégustation figurent sous la rubrique *Formulation d'un commentaire*.

LA BRILLANCE

La brillance est l'éclat du vin, c'est-à-dire son aptitude à réfléchir la lumière. On l'observe d'en haut en regardant la surface du vin dans le verre. On nomme cette surface le disque du vin. Un vin plus acide présente généralement une plus grande brillance. Un manque de brillance dénote souvent des défauts de fabrication, mais ce genre de vin se rencontre rarement sur le marché de l'exportation.

LA TRANSPARENCE

Un vin est transparent si on peut voir à travers. Si le pied du verre est visible lorsqu'on regarde à travers le disque du vin, on dit que le vin est transparent. La transparence varie selon l'intensité de la couleur. Par conséquent, tous les facteurs qui influent sur la couleur du vin ont aussi un effet sur la transparence.

LA LIMPIDITÉ

La limpidité correspond à l'absence de particules en suspension dans le vin. On l'observe en regardant à travers le vin. De nos jours, le producteur qui effectue un bon collage ou qui utilise de l'équipement moderne de filtration, obtient toujours des vins limpides. De manière générale, on peut affirmer que les vins qui manquent de limpidité ne sont pas exportés.

LES LARMES SUR LES PAROIS DU VERRE



Lorsqu'on les fait tourner dans le verre, certains vins laissent glisser des larmes sur les parois, comme s'ils étaient un peu huileux. Sans entrer dans les détails techniques, on peut dire que ce phénomène est lié à l'évaporation de l'alcool qui se trouve sur la mince couche de vin étalée sur les parois.

Les larmes se remarquent surtout dans un vin qui a une teneur en alcool au-dessus de la moyenne. Leur présence nous permet de déduire que le vin possède probablement un taux d'alcool supérieur à 13 %, et qu'il a donc une bonne vinosité ainsi que du corps.

Gare au dépôt dans le verre !

Lorsque le vin est demeuré en cave un bon moment ou qu'il est entreposé au froid à une température généralement au-dessous de 7 °C, un dépôt peut se former dans la bouteille. Composé de bitartrate de potassium, ce dépôt ne modifie en rien le goût du vin. Par contre, en vidant le fond de la bouteille dans un verre, on risque d'y verser le dépôt. Pour éviter cet inconvénient, on recommande, lorsqu'il reste peu de vin dans une bouteille, de le vider lentement en faisant pivoter la bouteille pour que les particules adhèrent aux parois. Si le dépôt est assez important, il est préférable de faire décanter le vin.

LE DÉGAGEMENT DE GAZ CARBONIQUE

Le cas des vins tranquilles

La fermentation produit une abondance de gaz carbonique dont une certaine partie se dissout dans le vin. Lorsque le vin est gardé en cave quelques années avant d'être commercialisé, le gaz se dissipe. Cependant, lorsque le vin est mis en bouteilles en tant que vin nouveau, il en subsiste parfois une partie. Dans certains vins, comme le muscadet sur lie, une légère présence de gaz est désirée, car elle leur confère un air de jeunesse et de fraîcheur. Le dégustateur sera bien avisé de le noter.

Le cas des vins mousseux

Dans le cas des mousseux, la présence abondante de gaz carbonique est souhaitée. Le dégustateur prend alors le soin de décrire l'aspect des bulles. Celles-ci doivent être fines et abondantes et elles doivent aussi s'échapper régulièrement et progressivement du verre. De plus, une mince collerette doit se former sur le pourtour du verre et y persister un bon moment.

Déceler les arômes

Nous arrivons maintenant à l'étape de la dégustation au cours de laquelle nous allons mettre à l'épreuve l'un de nos meilleurs atouts : notre nez. À moins de souffrir d'un désordre physiologique quelconque, notre nez est tout aussi capable de nous renseigner sur le vin que le nez du plus grand expert. Il faut simplement l'éduquer et l'entraîner pour en faire un assistant de premier ordre.

Le test triangulaire et le test duo-trio s'avèrent d'excellents exercices pour aiguïser l'odorat. Le fait de chercher à identifier les caractéristiques de différents vins oblige le dégustateur à prêter attention à toutes les nuances perceptibles même si, dans un premier temps, il ne parvient pas à les nommer.

Il pourra, dans un deuxième temps, reconnaître les arômes et les classer dans sa mémoire pour être en mesure de s'y référer ultérieurement. Il ne

Arôme

On utilise le mot *arôme* pour décrire la senteur du vin plutôt jeune et le mot *bouquet* pour décrire l'odeur que le vin de qualité dégage, généralement après une période de vieillissement.

faut cependant pas espérer trouver une grande variété d'arômes dans les vins bon marché. Un dégustateur qui se limiterait à cette catégorie de vins aurait rapidement fait le tour des nuances aromatiques. Il devra goûter des vins plus chers s'il désire découvrir une plus grande complexité aromatique.

L'odeur du vin doit révéler son goût. En d'autres mots, un bon vin possède un goût qui se rapproche de son arôme. Ainsi, un dégustateur d'expérience peut commenter et décrire un vin de façon assez juste avant même de le mettre en bouche. Après avoir goûté puis avalé ce vin, il pourra dire s'il tient ses promesses.

LE FONCTIONNEMENT DE L'ODORAT

Le nez et la bouche captent des molécules d'odeurs qui sont dirigées vers le bulbe olfactif, situé dans la partie supérieure des fosses nasales. Ce dernier est composé d'une multitude de récepteurs en forme de poils recouverts de muqueuses. Ces récepteurs fixent les diverses molécules pour transmettre ensuite l'information au cerveau sous la forme d'un signal électrique. Le cerveau essaie alors de décoder le signal

en le comparant aux données qu'il possède déjà. S'il a auparavant enregistré le souvenir de cet arôme dans la mémoire, il pourra l'identifier ; sinon cet arôme sera archivé dans sa mémoire olfactive.



La voie rétronasale

Les molécules d'odeur peuvent emprunter deux voies pour atteindre le bulbe olfactif : les narines — la voie nasale — ou l'arrière de la bouche — la voie rétronasale. L'analyse de l'arôme perçu par ces deux canaux se complète. En effet, la voie nasale permet de percevoir les arômes que le vin dégage à la température à laquelle le vin est servi. Pour sa part, la voie rétronasale révèle souvent des éléments nouveaux, car la cha-

leur de la bouche favorise l'évaporation du vin étalé en une mince couche sur la langue. Les molécules plus lourdes, qui se volatilisent sous l'action de la chaleur, dégagent des nuances aromatiques que seule la rétro-olfaction permet de percevoir.

L'APPRENTISSAGE DES ARÔMES

Une personne qui n'a pas eu la chance de se familiariser avec plusieurs arômes floraux peut se procurer dans les boutiques spécialisées un coffret contenant des échantillons des principaux arômes du vin. Elle peut aussi s'exercer à la détection des arômes en effectuant les exercices simples proposés à la suite de la description des divers arômes dans le chapitre *Nommer les arômes* (page 37). Il va de soi que plus on s'entraîne, meilleur on devient. S'il persévère, le débutant sera le premier, au bout d'un certain temps, à s'étonner de ses habiletés.

Les étapes de la perception de l'arôme du vin

Pour bien percevoir l'arôme du vin, je conseille de suivre les trois étapes suivantes. Cela peut paraître un peu long au début, mais votre patience sera récompensée. Il est évident qu'avec l'habitude les habiletés se développent. Encore une fois, plus on s'exerce, plus la perception s'affine.



1. Sentir le vin au repos

- Humer le vin, sans le remuer, en mettant le nez au-dessus du verre et inspirer par petits coups rapides. Ainsi, on détecte les odeurs les plus volatiles et quelquefois les défauts. Noter tout de suite les arômes qu'on perçoit.



2. Sentir le vin après l'avoir agité

- Tenir d'abord le verre par la tige, près du pied, l'incliner et le faire pivoter pour étaler le vin sur la partie supérieure des parois. Cette opération crée un mince film qui s'étale jusqu'au bord du verre.
- Faire tourner ensuite le vin dans le verre pour favoriser la volatilisation des nuances aromatiques.
- Flairer le vin durant quelques secondes de façon soutenue pour déceler le plus grand nombre possible de nuances olfactives.



Il est recommandé de humer le vin pendant de courtes périodes pour éviter de paralyser trop vite ses facultés olfactives. Il est aussi conseillé de laisser le nez se reposer entre deux aspirations.

On sent le vin une première fois, puis on note ses impressions. Après un instant, on le sent de nouveau pour découvrir les particularités qui nous avaient échappées la première fois.

3. Sentir le verre une fois vide

- À la fin de la dégustation, humer le verre vidé de son contenu. L'alcool étant maintenant presque entièrement évaporé, on peut détecter des nuances aromatiques qu'on n'avait pas perçues au début.

4. Sentir le verre vide le lendemain



- Lorsque je déguste un vin à la maison, j'en laisse quelques millilitres dans le fond du verre. Je recouvre le verre d'un sous-verre et je le laisse à la température ambiante. Le lendemain, j'enlève le sous-verre et je flaire le verre. Je suis souvent surpris de découvrir des nuances et des arômes que j'avais à peine détectés la veille. Les arômes floraux comme celui de la violette prennent beaucoup d'ampleur, car les molécules odorantes plus lourdes se sont libérées. Puisque l'alcool s'est évaporé, les arômes subtils se perçoivent mieux.

L'INTENSITÉ ET LA FINESSE : DEUX ASPECTS DE L'ANALYSE DE L'ARÔME

Une fois la description des nuances aromatiques terminée, on poursuit l'analyse en s'intéressant au niveau d'intensité de ces arômes ainsi qu'à leur finesse. Vous trouverez ci-dessous un bref aperçu de ces deux éléments. Le sujet est repris à la page 99 et d'autres renseignements y sont ajoutés.

Intensité de l'arôme

On nomme « intensité » la force ou la puissance de l'arôme qui se dégage du vin. Deux facteurs principaux influent sur l'intensité de l'arôme : le cépage et le type de fermentation que le vinificateur préconise en fonction de la qualité et de la variété du raisin. Un cépage peu aromatique récolté durant une année médiocre produit un vin fade. Par contre, même lors d'une année médiocre, certains cépages aromatiques comme le sauvignon dégagent un arôme assez intense.

J'examinerai plus loin certaines méthodes de fermentation et de traitement du moût qui bonifient l'intensité de l'arôme.

Finesse de l'arôme

Une fois l'intensité évaluée, il faut maintenant la qualifier. C'est un domaine très subjectif. On commence par classer l'arôme suivant sa complexité : il est simple ou il est composé (complexe). Lorsqu'on détecte un seul arôme, on le décrit comme simple, linéaire ou unidimensionnel. Si on distingue dans le vin au moins deux odeurs différentes ou complémentaires, on dit de l'arôme qu'il est composé.

Si, de plus, la combinaison est agréable et raffinée (même si on ne peut nommer ses composantes), on dira alors que le vin dégage un bouquet complexe. Un vin jeune ou un vin peu complexe dévoilera tout son arôme dès le début de l'olfaction. Par contre, un vin plus complexe, même jeune, ou celui qui a atteint la maturité, dégagera par étapes successives toute une série d'arômes. On ne doit pas s'attendre à trouver dans tous les vins de la finesse et de l'élégance : en effet, seuls les grands vins possèdent à la fois complexité et délicatesse.

Qu'est-ce qu'un vin fermé ?

Lorsqu'un vin dégage peu ou pas d'arôme, on dit qu'il est **fermé**. Certains vins traversent lors de leur maturation une période durant laquelle l'arôme est fermé. Lorsque l'arôme trop fermé d'un vin me déçoit, je rebouche la bouteille et j'en retire l'air avec une pompe à vin (Vacuvin). Je déguste de nouveau le lendemain. J'observe souvent une nette amélioration de l'intensité de l'arôme, preuve indiscutable que le vin bénéficierait d'un passage en carafe avant d'être servi. On peut aussi transvider le vin d'un verre à l'autre au moment de la dégustation et le sentir de nouveau.

La carafe

Passer en carafe consiste à verser d'un trait tout le contenu d'une bouteille de vin dans une carafe ou dans une bouteille vide et propre. L'aération qui s'ensuit améliore le vin, surtout lorsqu'il est jeune. Elle libère les arômes fruités et permet aux arômes de réduction et de soufre, s'ils sont présents, de se dissiper. Elle favorise aussi l'expression des tanins ; ils s'arrondissent et deviennent plus fondus. À maintes occasions, j'ai dégusté des vins qui s'étaient tellement améliorés après le passage en carafe qu'on avait du mal à croire qu'il s'agissait de la même bouteille de vin. Il ne faut toutefois pas passer en carafe un vin qui a vieilli. Comme il a atteint sa maturité, ses arômes sont déjà épanouis et le passage en carafe accélérerait leur disparition.

Par ailleurs, il ne faut pas confondre **passer en carafe** et **décanner**. On passe un vin en carafe pour l'aérer alors qu'on fait décanter un vin pour le séparer du dépôt qui s'est formé au fond de la bouteille. Pour éviter de rendre trouble le vin en le versant dans les verres, on prend soin de le transvider délicatement dans une carafe en plaçant une source d'éclairage derrière la bouteille pour observer le dépôt. On arrête de le verser lorsque les premières particules du dépôt parviennent au niveau du goulot.



Nommer les arômes

La qualité de l'arôme des vins est d'abord conditionnée par leur arôme primaire, qui vient du cépage. La transformation de l'arôme primaire en bouquet est le résultat de diverses réactions chimiques, ce qui se comprend aisément lorsqu'on pense que le vin est plus aromatique que le raisin. L'odeur que dégage le vin fini varie en fonction de nombreux facteurs : le cépage, les levures, les conditions de fermentation, l'élevage.

TROIS GRANDS TYPES D'ARÔMES

On classe les arômes présents dans le vin en trois grandes catégories :

- les arômes primaires ;
- les arômes secondaires ou de fermentation ;
- les arômes tertiaires ou de postfermentation.

Arômes primaires

Ils proviennent du cépage ou de la combinaison des cépages choisis. En effet, chaque cépage utilisé dans l'élaboration d'un vin confère à ce vin un arôme et un goût particuliers. Cependant, cette spécificité varie selon la provenance du cépage, son degré de maturité et la quantité de raisins produits à l'hectare. Certains procédés de macération des raisins non aromatiques peuvent aussi modifier l'arôme du vin.

On reconnaît habituellement l'existence de deux types de raisins : les raisins aromatiques (le riesling, le gewurtztraminer) et les raisins non aromatiques. Le vin obtenu avec un raisin aromatique comme le muscat sent et a le goût du raisin frais. Un raisin non aromatique comme le chardonnay ne dégage ni arôme, ni goût particulier quand on le croque : aussitôt avalé, aussitôt oublié. Cependant, dès qu'il est fermenté,

il dégage des arômes et des goûts nouveaux. Plusieurs auteurs de livres sur le vin classifient le nouvel arôme provenant de la fermentation comme un arôme secondaire.

Reconnaître l'arôme d'un cépage

1. Se familiariser d'abord avec l'arôme du vin d'un seul cépage.

Les vins blancs élaborés à partir de variétés aromatiques comme le sauvignon, le muscat et le gewurtztraminer se distinguent assez facilement. Il en est de même pour les vins rouges issus de cabernet sauvignon, de merlot et de sangiovese. En dégustant ces vins, on se bâtit une mémoire olfactive.

2. Poursuivre avec des vins élaborés à partir de multiples cépages.

Choisir pour commencer des vins dont on connaît la composition. De nombreux guides et certaines étiquettes énumèrent les cépages des bouteilles de vin mises sur le marché. Il faut savoir toutefois qu'un bordeaux élaboré avec 50 % de cabernet sauvignon et 50 % de merlot constitue un nouvel arôme à mémoriser.

Attention ! tout ne s'arrête pas là, car l'arôme d'un assemblage varie d'un vignoble à l'autre et déconcerte même les experts. Il arrive souvent que le seul commentaire que le dégustateur soit en mesure de faire est que le vin est issu de plusieurs cépages !

Arômes secondaires

Ils découlent de l'action des levures et de la méthode de fermentation pratiquée et se révèlent de diverses manières. Dans le cas d'un cépage non aromatique, on peut se demander d'où proviennent les arômes et les goûts. La réponse est simple : ils sont déjà présents dans les raisins sous forme de précurseurs. On nomme *précurseur d'arôme* la composante aromatique de certaines molécules lourdes contenues dans le moût. Lors de la fermentation, cette composante se libère grâce à l'action des enzymes produites par la levure.

Pour favoriser l'expression de ces arômes cachés, le vinificateur utilise diverses techniques. L'une d'elles consiste à laisser macérer les raisins dans une cuve sans les presser. Ce procédé connu sous le nom de *macération carbonique* produit un vin rouge à l'arôme très fruité accompagné d'une odeur de banane facilement détectable. C'est une pratique courante dans la production du vin nouveau.

Un autre procédé, la *macération pelliculaire*, consiste à refroidir les baies avec de la glace sèche dans le but de briser les parois cellulaires de leur peau et d'en tirer la couleur et les composantes aromatiques sans en extraire les tanins.

Par la suite, le moût est maintenu en contact avec le raisin à des températures très basses afin d'en exprimer un plus grand nombre de substances odorantes. La macération pelliculaire et la fermentation à basse température sont de plus en plus employées dans la production de vin blanc. Ces procédés visent à exprimer l'arôme du raisin sans en extraire l'amertume.

Je dois souligner que l'amateur peut difficilement juger des résultats de ces divers procédés. En effet, seuls le producteur, le vinificateur et le commerçant sont au courant des procédés utilisés pour le traitement du moût ou la vinification. Ils sont donc les seuls à pouvoir évaluer le produit fini en connaissance de cause.

Deux vins issus du même raisin, mais produits avec des levures et des méthodes de fermentation différentes, n'auront pas le même arôme. Le beaujolais élaboré avec le cépage gamay en est un bon exemple : la majorité des producteurs vinifient le vin nouveau avec une levure sèche active et une macération carbonique qui favorise la production de l'arôme de banane.

Le même moût vinifié en Beaujolais AOC (appellation d'origine contrôlée), sans macération carbonique et fermenté avec la levure indigène du raisin ou avec une levure sèche active, produira un vin à l'arôme et au goût différents.

L'inoculation du moût avec une levure choisie avec soin garantit la fermentation complète et relativement rapide du moût. C'est pourquoi plusieurs vinificateurs préfèrent les levures sèches actives aux levures indigènes présentes sur les grains du raisin.

Les levures sèches actives génèrent une fermentation plus constante et plus facile à contrôler ; certaines d'entre elles sont même reconnues pour leur faculté de produire des vins plus aromatiques que ne le feraient les levures indigènes.

Arômes tertiaires : arômes d'oxydation et arômes de réduction

Au cours de la période de vieillissement, les arômes fruités du vin jeune laissent place aux arômes tertiaires ou de postfermentation, plus élaborés et plus complexes. Ces arômes se trouvent dans les vins qui ont atteint une certaine maturité. Les arômes tertiaires forment deux sous-groupes : les arômes d'oxydation et les arômes de réduction.

Les arômes d'oxydation

Les arômes d'oxydation se développent lorsque le vin vieillit. En effet, deux types d'oxydations peuvent se produire durant cette période. La première, la micro-oxydation ou lente oxydation, a lieu lorsque le vin entre légèrement au contact de l'air : c'est le cas par exemple d'un vin qui vieillit en fûts. Un micro-échange s'établit entre le vin et l'air ambiant à travers les parois du tonneau : le vin perd ses arômes de jeunesse et le fût communie au vin certains composés aromatiques du chêne brûlé. Ce procédé exige que le contenant soit toujours complètement rempli.

Le deuxième type d'oxydation survient lorsqu'un fût défectueux laisse suinter un peu de vin à travers ses parois, ce qui augmente la surface de vin exposée à l'air. Le vin prend alors rapidement des odeurs de vieux et de rance, puis devient imbuvable. Le goût désagréable de ces vins oxydés est souvent comparé à celui du carton mouillé.

Pour éviter un tel inconvénient, le vinificateur doit vérifier constamment le niveau des fûts et ajouter régulièrement une petite quantité de vin dans les fûts afin qu'ils restent toujours pleins.

Cependant, on expose à dessein à l'air certains vins, comme le madère, afin de leur donner un arôme et un goût particuliers. D'ailleurs, le qualificatif « madérisées » sert à décrire certaines vieilles bières présentant des arômes d'oxydation similaires à ceux du madère.

Les arômes de réduction

Les arômes de réduction se développent quand le vin est gardé complètement à l'abri de l'air, par exemple dans une bouteille. Après avoir été embouteillé, le vin qui a passé un certain temps en fût dégage des arômes de brûlé et de grillé. Il peut présenter aussi des senteurs de cuir, de sous-bois, et même un arôme animal. Un vin qui conserve son arôme fruité tout en acquérant des arômes de réduction est un vin de qualité supérieure.

On détecte parfois un arôme désagréable de renfermé ou de marécage lorsqu'on débouche une bouteille. Cette odeur disparaît la plupart du temps quelques minutes après que le vin est versé dans le verre. Si elle persiste, il est préférable de conserver la bouteille sous vide durant vingt-quatre heures et de goûter de nouveau au vin le lendemain.

NOMMER LES ARÔMES PAR ANALOGIE

Lorsqu'on hume le vin, le nez perçoit la senteur des diverses composantes chimiques qu'il contient. Ces nuances aromatiques peuvent être identifiées grâce à la technique moderne de chromatographie en phase gazeuse. Les noms chimiques de ces arômes font partie du vocabulaire courant des chimistes, mais n'ont aucune signification pour les profanes. Par exemple, le phényle éthanol est le nom chimique de l'odeur de la rose. Comme la plupart des dégustateurs n'ont pas une formation de chimistes, on utilise le nom de la substance reconnue pour sa faculté de dégager un arôme particulier, c'est-à-dire qu'on procède par analogie.

Lorsqu'on écoute les professionnels décliner la panoplie impressionnante d'odeurs de fleurs, de fruits, d'herbes, d'épices et d'autres substances qu'ils détectent dans un vin, on est en droit de se demander s'ils n'exagèrent pas un peu. Toutes ces odeurs sont-elles vraiment présentes dans le vin ? Je répondrai qu'elles le sont parfois. Le vin est un produit d'une composition très complexe et les molécules responsables de l'arôme du vin se retrouvent également dans les fruits, les fleurs, les épices, etc. L'analogie est donc justifiée.

Cependant un certain nombre de dégustateurs débutants reconnaissent parfois difficilement les nuances aromatiques engendrées par ces substances et s'imaginent qu'ils n'y parviendront jamais.

Il ne faut pas pour autant se laisser intimider par les descriptions aromatiques parfois très détaillées de certains critiques. Les commentaires d'auteurs dont la réputation n'est plus à faire sont généralement brefs. Je me méfie toujours des énumérations interminables pour décrire des vins de tous les jours. En effet, il serait normal de ne déceler qu'un ou deux arômes dans un vin ordinaire. Un dégustateur qui en propose une demi-douzaine est souvent atteint d'inflation verbale.

Le tableau de la page suivante regroupe les arômes en familles d'odeurs et en catégories selon qu'ils sont décelés dans le vin rouge ou le vin blanc. Je passerai ensuite en revue les différentes familles d'odeurs présentes dans le vin.

La nuance aromatique

Lorsqu'on décrit l'arôme d'un vin en le comparant à celui d'un fruit, d'une fleur ou d'une épice, on donne une description par analogie. Cependant, la correspondance n'est jamais directe. Prenons le cas d'un vin blanc. Un dégustateur croit y reconnaître l'arôme de la pomme. Pour certains autres dégustateurs, la description aromatique s'arrête là. Mais, les pommes n'ont pas toutes le même arôme, on doit donc s'attendre à ce que le dégustateur chevronné nomme une variété de pomme précise, par exemple la Golden. Un autre dégustateur pourrait trouver que l'arôme se rapproche davantage de celui de la reinette, car c'est une variété qui lui est plus familière. En fait, tous les deux ont raison puisque c'est la même substance chimique qui produit cet arôme. Le dégustateur ne fait que nuancer sa perception en l'associant à une odeur qu'il a emmagasinée dans sa mémoire olfactive. Il en est de même pour le vin rouge. Le dégustateur débutant y reconnaît l'arôme d'un fruit rouge, mais n'arrive pas à identifier de quel fruit il s'agit. Un autre, plus expérimenté, y perçoit une légère nuance de cerise ou de framboise. On nomme cette variation d'un même arôme la nuance aromatique.

Les familles d'arômes

Type floral

fleurs fraîches vin rouge certaines variétés d'iris, pivoine, violette

vin blanc acacia, iris versicolore, oranger, tilleul

pétales fanés vin rouge pivoine, rose

Type fruité

fruit frais vin rouge amélanchier, bleuet, cassis, cerise, fraise, framboise, groseille, mûre, prune, raisin

vin blanc abricot, ananas, citron, litchi, melon, orange, pamplemousse, pêche, poire, pomme, prune à chair jaune, raisin muscat

fruit sec vin rouge datte, figue, pruneau, raisin sec

vin blanc abricot sec, amande, noisette, noix

fruit cuit vin rouge cerise, fraise, framboise, prune

vin blanc abricot, pêche

Type végétal

vert bourgeon et feuille de cassis, feuilles de divers végétaux, fougère, poivron

sec feuille de tabac sec, foin fraîchement coupé, champignon, champignon sauvage, levure, sous-bois, truffe

aromatique anis, fenouil, menthe, sarriette, sauge, thym

Type épicé

cannelle, clou de girofle, muscade, poivre, réglisse, safran

Type balsamique

cèdre (nom populaire du thuya), eucalyptus, résine, feuillage d'arbres à feuilles persistantes

Type boisé

bois, sciure, arbres aromatiques : cèdre

Type animal

cheval, cuir, fourrure, gibier, musc

Type pâtisserie

beurre frais, biscuit, butterscotch, confiserie, miel, pâte d'amandes, pâte à pain, vanille

Type empyreumatique

brûlé, fumée, goudron, amande rôtie, cacao, café, caramel, crème brûlée, pain grillé

Type chimique

acétique(vinaigre), hydrocarbure (pétrole, essence), médicament, soufre

Arômes de type floral

Pour percevoir, reconnaître et identifier les arômes, il faut établir des repères dans la mémoire olfactive. Or, les arômes floraux qu'on trouve dans le vin nous sont souvent peu familiers.

Arômes floraux des vins rouges

Plusieurs auteurs détectent des arômes de violette, de bruyère, d'iris et de rose dans les vins rouges. Ces odeurs, mise à part celle de la rose, sont sans doute inconnues de la plupart des Nord-Américains, car les variétés locales de ces fleurs sont peu odorantes. Personnellement, j'avais du mal à mes débuts à identifier le parfum de ces fleurs. Frustré par mon manque de repères dans ce domaine, j'ai cherché dans mon environnement ces fleurs si souvent mentionnées dans leurs livres.

Recherche de repères

J'ai commencé par la violette. Le livre *Flore laurentienne* du frère Marie-Victorin décrit vingt-trois variétés de violettes indigènes au Québec, dont la couleur varie du jaune au bleu. J'en ai repéré plusieurs, mais aucune n'exhalait un quelconque arôme. J'ai senti des violettes destinées aux plates-bandes, et même des pétunias, variétés de violettes. Je n'ai malgré tout trouvé aucune odeur me rappelant celle du vin rouge, jusqu'à ce que je fasse l'expérience suivante. J'ai cueilli une demi-douzaine de violettes indigènes, qui me parurent inodores au moment de la cueillette : je ne détectais pas le plus léger parfum. J'ai déposé ces fleurs dans un verre INAO que j'ai recouvert d'un sous-verre. Cela eut pour effet de concentrer l'arôme et, au bout d'une heure, j'ai pu sentir un parfum apparenté à celui du vin rouge. Par la suite, j'ai découvert en Europe des variétés de violettes qui dégageaient plus vite l'arôme qu'on détecte dans le vin.

J'ai rencontré le même problème avec l'iris. Il m'a été difficile de trouver tout de suite une variété de cette fleur dont l'odeur pouvait être associée au vin rouge. Curieux, j'ai recommencé la même expérience que celle que j'avais faite avec la violette : j'ai cueilli une fleur d'iris versicolore, la fleur officielle du Québec, je l'ai placée avec un peu d'eau dans un verre. Au bout d'une demi-heure, un parfum très subtil s'en est dégagé. Contrairement à mes attentes, ce parfum me rappelait l'arôme d'un vin blanc à base de sauvignon plutôt que celui d'un vin rouge.

Encore une fois, j'ai découvert en Europe, au bord des routes, des variétés d'iris qui dégageaient le même parfum que l'on décèle dans le vin rouge.

Plusieurs vins sont réputés pour dégager un arôme de rose fanée. La rose sauvage - connue sous le nom d'églantier -, qui fleurit en juin, produit le parfum le plus fin. On peut en faire sécher quelques-unes pour apprivoiser son odeur. La pivoine fraîchement cueillie libère un arôme très intense, qui se raffine en séchant pour se rapprocher du parfum de certains vins rouges.

Lorsque je détecte dans un vin rouge un arôme floral que je ne peux pas nommer, je décris simplement cet arôme comme « floral » sans l'associer à une fleur en particulier. Cela dit, il ne faut pas hésiter à comparer un vin à une fleur qu'on connaît; c'est le meilleur des repères. Par ailleurs, de nombreux cultivars et variétés existent pour chaque espèce de fleur et l'arôme dégagé varie énormément d'un spécimen à l'autre. En 1980, j'ai assisté à une conférence sur les roses prononcée dans le cadre des Floralties, qui se tenaient cette année-là à Montréal. Je me souviens d'un célèbre pépiniériste français qui présentait avec fierté une nouvelle rose qu'il avait obtenue par fertilisation *in vitro*. Cette fleur ne présentait qu'un seul défaut: elle ne dégageait aucune odeur !

Arômes floraux des vins blancs

L'arôme floral des vins blancs diffère de celui des vins rouges. En effet, les vins rouges dégagent souvent des odeurs de fleurs foncées tandis que les blancs exhalent plutôt des arômes de fleurs blanches d'arbres fruitiers

comme le pommier, le cerisier ou le prunier. Certains auteurs détectent l'odeur de fleurs de tilleul, d'acacia ou de chèvre-feuille. Ces plantes décoratives sont surtout cultivées chez nous dans la vallée du Saint-Laurent. Pour mémoriser tous ces arômes, il suffit de placer quelques fleurs dans un pot et de le couvrir.

Observer l'évolution de l'arôme de fleurs fraîchement cueillies

Au printemps dernier, j'ai cueilli quelques fleurs d'acacia et je les ai déposées dans un pot que j'ai couvert. Au cours des premières heures, il s'en dégageait uniquement une odeur de verdure et de végétaux. Ce n'est qu'au bout de vingt-quatre heures que les nuances aromatiques reconnaissables dans plusieurs vins blancs sont apparues. Au bout d'une semaine, les fleurs séchées ne dégageaient plus qu'une odeur de foin sec.

Arômes fruités

En général, les odeurs de fruits nous sont plus familières que les odeurs de fleurs.

Arômes fruités des vins rouges

Pour faciliter la détection des arômes fruités dans les vins rouges, je classe ces arômes en deux catégories. La première comprend des arômes plus intenses, pointus et pénétrants, qui se manifestent au premier plan. Ce sont les arômes de cerise, de framboise, et parfois de fraise et de cassis (fruit noir). La seconde catégorie d'arômes apparaît en arrière-plan. Ces arômes sont moins intenses, mais ils accompagnent et complètent les premiers. Ils évoquent surtout des fruits bleus ou noirs comme la mûre, la prune, le bleuet, l'amélanche et parfois la groseille.

Le cassis et la groseille portent à confusion à cause de leur nom, qui ne désigne pas la même baie d'un continent à l'autre. Les Européens appellent *cassis* le fruit que nous nommons *gadelle noire* ou *cassis noir*. Ce dernier nom est la traduction littérale du nom anglais «*black currant*». Ce que les Européens nomment *groseille* est connu ici sous le nom de *gadelle rouge* ou *cassis rouge*, traduction littérale du nom anglais *red currant*. Ce qu'on nomme ici *groseille* est connu en Europe sous le nom de *groseille à maquereau* et en anglais sous celui de *gooseberry*.

français européen	français québécois	anglais
cassis	gadelle noire cassis noir	black currant
groseille	gadelle rouge cassis rouge	red currant
groseille à maquereau	groseille	gooseberry

Une comparaison avec la musique nous aidera à mieux comprendre la différence entre un arôme de premier plan et un arôme d'arrière-plan. Au concert, tout le monde entend le son du violon, qu'il soit produit par un soliste ou par un groupe de musiciens. On pourrait dire que le son du violon se situe en quelque sorte au premier plan. Il n'en va pas de même pour

le violoncelle, il émet un son plus sourd. On peut à peine le distinguer quand tous les musiciens jouent. Cependant, si on l'élimine, on ressent immédiatement un vide, ce qui revient à dire que le son du violoncelle est à l'arrière-plan. Il en va de même des arômes du vin.

Certains fruits nous sont moins familiers. Par exemple, comme on ne cultive presque pas de cassis chez nous, l'arôme de ce fruit est peu connu. C'est aussi le cas des différentes variétés de cerises que mentionnent certains spécialistes européens. La seule variété de cerise disponible sur le marché local ne dégage pas un arôme très prononcé. Cependant, le bleuët et l'amélanchie dégagent des arômes et des goûts que j'identifie parfois dans des vins rouges, mais qui sont rarement mentionnés par les critiques européens. Il est intéressant de noter que ces deux fruits ont joué en Amérique du Nord le même rôle que le raisin en Europe. Les Amérindiens les récoltaient et les faisaient sécher pour les manger durant l'hiver : le bleuët dans l'est du pays et le *saskatoon*, fruit de l'amélanchier, dans l'Ouest.

Mémoriser les arômes fruités des vins rouges

Se procurer une bouteille de liqueur, d'essence de jus, ou même un pot de confiture du fruit dont on veut mémoriser l'arôme, ainsi que deux verres.

Prenons l'exemple de la liqueur de cassis.

Versez-en quelques gouttes dans un premier verre, puis, en tenant le verre par la tige près du pied, l'incliner et le faire pivoter de manière à répandre sur le haut des parois du verre la liqueur qu'on y a versée.

Versez ensuite dans le même verre un peu de vin rouge élaboré à partir d'un cépage aux arômes de cassis, comme le cabernet sauvignon, en prenant soin de ne pas mouiller les parois, ce qui aurait pour effet de diluer la liqueur de cassis.

Versez une quantité égale du même vin dans un verre qui n'a pas été aromatisé à la liqueur de cassis.

Plongez le nez quelques secondes dans le premier verre. Vous pourrez facilement déceler l'arôme du cassis. Sentez maintenant le deuxième verre. L'arôme de cassis marié avec l'arôme du vin est maintenant plus facile à identifier. On peut répéter cet exercice avec d'autres fruits.

Arômes fruités des vins blancs

Dans les vins blancs, on trouve principalement les arômes de fruits à chair blanche ou jaune : abricot, pêche, pomme, banane, ananas, citron, pamplemousse, amande, etc. Pour se familiariser avec ces arômes, on peut aromatiser un verre comme il est décrit ci-dessus en utilisant des liqueurs ou des essences de fruits.

Arômes de fruits secs et cuits

Certains vins, surtout les vins liquoreux comme les sauternes et les porto, dégagent des arômes de fruits en compote, confits ou séchés.

Apprivoiser les arômes de fruits secs et cuits

On place dans un pot muni d'un couvercle quelques-uns des fruits suivants : pruneau, raisin, figue, abricot ou datte, puis on les recouvre de vin. Au bout de quelques jours, ces fruits dégagent un nouvel arôme. Ce mélange de fruits secs et de vin se conserve indéfiniment à la température de la pièce et constitue de plus un excellent dessert. On réalise cette expérience aussi bien avec le vin rouge qu'avec le vin blanc. Il s'agit de marier le bon fruit avec le bon vin en se référant à la liste des arômes.

Arômes végétaux

Les odeurs de végétaux font aussi partie de l'éventail des arômes. On trouve dans les vins blancs des nuances de foin coupé et de fines herbes.

Dans le vin rouge, on détecte aussi des odeurs de fines herbes, en plus de l'odeur du tabac, du bourgeon ou de la feuille de cassis et du poivron vert. Plusieurs dégustateurs italiens reconnaissent des arômes de rhubarbe dans les barolo.

Les vins plus vieux dégagent parfois des arômes de forêts, de sous-bois et même des relents terreux de champignon ou de mousse.

Mémoriser les arômes végétaux et herbacés

Plusieurs experts discernent l'arôme du bourgeon ou de la feuille de cassis dans les vins issus de cabernet sauvignon et de cabernet franc. Faut de repère olfactif, peu d'amateurs parviennent à identifier cet arôme, souvent présent dans ces types de vin. Pour apprendre à le reconnaître, rien de mieux que de visiter la collection de cassis du Jardin botanique de Montréal située à l'extrémité du jardin des fleurs annuelles. Au printemps, la senteur est plus prononcée qu'en été ou en automne. Froissez délicatement la feuille de cassis et sentez-la. C'est un arôme qui ne s'oublie pas.

Certains notent aussi un arôme de poivron vert dans des vins rouges produits avec des raisins qui manquent de maturité. Pour reconnaître cet arôme, faites cuire à couvert quelques morceaux de poivron vert dans un peu d'eau. Laissez refroidir, soulevez le couvercle et sentez. Vous mémoriserez l'arôme pour toujours !

Arômes épicés

Plusieurs vins dégagent des arômes épicés. Certains vins rouges dégagent des odeurs de réglisse ou de clou de girofle. Quelques vins liquoreux répandent des parfums de muscade ou de cannelle.

Apprivoiser les arômes épicés

On dissout une épice en poudre dans un alcool neutre. On en dépose quelques gouttes sur les parois du verre, puis on y verse du vin. On verse le même vin dans un second verre, sans y ajouter l'épice, puis on compare les deux. L'alcool s'évapore, mais l'épice adhère aux parois. On peut poursuivre l'exercice et aromatiser des verres avec des ingrédients inusités, tels le chocolat et la vanille.

Arômes balsamiques

Le mot balsamique a la même origine que « baume ». Il désigne l'odeur dégagée par les résines de nombreux conifères et de l'eucalyptus. Un arôme balsamique n'a donc absolument rien à voir avec le vinaigre du même nom.

Arômes animaux

Certains cépages comme le syrah et le merlot dégagent des arômes qu'on peut associer à des odeurs animales familières : le cuir, la fourrure et même la fourrure mouillée. L'odeur de cheval est également très commune. Les chasseurs détecteront en plus des arômes de gibier, de venaison et de viande.

Arômes de pâtisserie et de confiserie

On classe dans cette catégorie les arômes de miel, de caramel et de chocolat. Certains y ajoutent celui de la pâte d'amandes. On peut y inclure la vanille, quoique certains auteurs la classent comme une épice.

Arômes boisés

On range dans cette catégorie des odeurs de bois parfois mauvaises, parfois bonnes, selon le bois. En effet, écorce et sciure de bois aromatiques sont des associations qui peuvent être très flatteuses, mais associer l'arôme d'un vin à l'arôme de bois vert d'une essence commune est généralement péjoratif.

Par ailleurs, on confond souvent l'arôme boisé avec celui du bois brûlé. Pour les distinguer, il faut prendre ces expressions au pied de la lettre : l'arôme boisé renvoie à l'odeur du bois qui n'a subi aucune transformation alors que l'arôme de bois brûlé évoque l'odeur du bois qui a subi l'action du feu.

La majorité des chroniqueurs et des amateurs de vin utilisent l'expression « vin boisé » pour décrire un vin qui dégage un fort arôme de bois brûlé.

Arômes empyreumatiques

Ce mot vient du grec *pyro* qui signifie « feu ». Ce sont les arômes de brûlé, de fumée ou de grillé présents dans les vins qui ont vieilli en fûts de chêne neuf. On classe aussi dans cette catégorie les parfums de produits torréfiés comme le café et le cacao. On peut même y ajouter l'odeur de goudron, typique de certains vins.

De nos jours, presque tous les vignobles proposent des vins vieillis en fûts de chêne. Si l'élevage du vin est fait avec doigté, la complexité aromatique du vin en sera améliorée.

On détectera aussi dans le vin de fins arômes de vanille et de chocolat. Il arrive malheureusement trop souvent que le vin conçu pour le marché américain dégage plutôt un arôme de bois brûlé prononcé et désagréable. La raison de cette pratique provient du fait que les amateurs américains de vins considèrent généralement le goût prononcé de bois brûlé comme un signe de qualité, de la même manière qu'ils associent une odeur de mouffette à une bonne bière importée.

Ce phénomène a pris une telle ampleur aux États-Unis que plusieurs brasseurs européens embouteillent la bière destinée au marché américain dans des bouteilles vertes plutôt que dans des bouteilles brunes, réservées au marché intérieur. La bouteille verte laisse passer plus facilement la lumière, ce qui crée une réaction chimique avec le houblon de la bière et transforme son arôme naturel en odeur de mouffette.

Détecter l'arôme du bois brûlé

Bien intégré, l'arôme du bois brûlé ne se laisse pas détecter facilement. Pour le trouver, verser dans un verre quelques gouttes de vin vieilli en fût de chêne et faire pivoter le verre pour répandre le vin sur les parois.

Sentir le vin une première fois, puis le sentir de nouveau au bout d'une demi-heure.

L'alcool s'étant évaporé, on distingue davantage l'arôme de bois brûlé, qui parfois s'apparente à celui du chocolat. Si l'arôme de bois brûlé que dégage le vin est intense, on le décèle encore le lendemain.

Pour conclure

Comme je l'ai signalé auparavant, il ne faut pas hésiter à sortir des sentiers battus pour nommer les odeurs. Personnellement, je reconnais dans certains vins à base de sangiovese un arôme végétal qui me fait penser à celui du *myrica gale*, un arbuste qui pousse sur les bords des lacs situés au nord du Saint-Laurent. Selon le livre *Flore laurentienne*, cette plante est appelée communément myrique baumier ou bois sent-bon (*sweet gale* en anglais). Il était commun autrefois de déposer quelques feuilles séchées de cette plante dans les vêtements d'été qu'on rangeait pour l'hiver. Ces feuilles dégagent une odeur balsamique agréable et assez intense, encore détectable au bout de deux ans.

Il y a quelques années, j'ai vécu en Amérique du Sud où j'ai eu l'occasion de visiter plusieurs ateliers. L'un d'eux fabriquait des bols à salade, des tasses et des verres à partir du bois d'un arbre appelé *palo santo* (*bulnesia sarmienti*). Ce bois dur est réputé pour dégager un arôme intense, fin et persistant. Il m'arrive quelquefois de déceler son odeur dans les vins que je déguste.

Jacques Benoît, auteur bien connu, a écrit dans son livre *La dégustation* la phrase suivante, qui me paraît tout à fait appropriée : « Une des meilleures façons, et sans doute la seule véritable, d'apprendre à identifier à l'odeur et au goût les cépages est de les décrire pour soi-même, sans craindre les comparaisons qui peuvent surprendre. »

Comment goûter le vin

Après avoir humé le vin, on poursuit la dégustation par la mise en bouche. Le dégustateur met alors à contribution simultanément les sens du goût et de l'odorat. Le défi consiste à décortiquer et à analyser les différentes sensations que perçoivent les sens afin de décrire le vin et d'émettre une opinion sur ses qualités gustatives.

Ce chapitre traite des trois étapes du mécanisme de la détection du goût, des saveurs fondamentales, de l'évolution en bouche et enfin de la marche à suivre pour goûter le vin dans les règles de l'art.

LE MÉCANISME DE LA DÉTECTION DU GOÛT

Le goût se perçoit en trois étapes :

- la détection des *saveurs fondamentales* sur la langue ;
- la perception des arômes par rétro-olfaction ;
- la reconnaissance des sensations tactiles.

La détection des saveurs fondamentales sur la langue

Voici les quatre saveurs fondamentales, aussi appelées *saveurs élémentaires* :

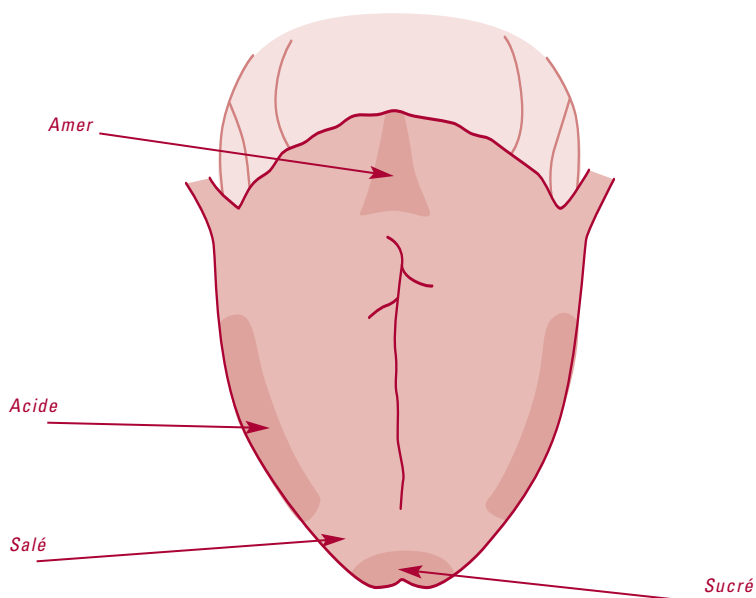
- le sucré ;
- le salé ;
- l'acide ;
- l'amer.

Les papilles gustatives

Les papilles gustatives sont des récepteurs chimiosensitifs disposés à des endroits spécifiques sur la langue.

Le dessin illustre où sont situées les papilles gustatives qui, de l'avant vers l'arrière de la langue, détectent à tour de rôle les quatre saveurs fondamentales : le sucré, le salé, l'acide et l'amer. Selon la concentration des saveurs, la période moyenne de détection dure environ entre 5 et 10 secondes.

Les papilles gustatives envoient un stimulus au cerveau, qui synthétise le tout et émet un jugement.



La distribution des papilles gustatives

On a longtemps cru que les papilles gustatives spécifiques à chaque goût étaient concentrées à des endroits précis sur la langue. Cependant, de récentes recherches ont démontré que des papilles spécialisées se trouvent ailleurs sur la langue, mais en moins grande quantité.

La perception des arômes par rétro-olfaction

Pendant que les saveurs fondamentales se déploient en bouche, le vin se réchauffe et dégage des arômes qui sont perçus par rétro-olfaction. La combinaison des saveurs fondamentales et des arômes se nomme *flaveur*.

Qu'est-ce que la flaveur ?

Certains auteurs se servent du terme flaveur pour décrire la combinaison des saveurs fondamentales et de l'arôme. Ce mot français d'origine latine évoque la sensation provoquée conjointement par le goût et l'odeur d'un aliment. L'équivalent anglais « flavour » est davantage utilisé.

La reconnaissance des sensations tactiles en bouche

Outre la détection des saveurs fondamentales sur la langue et la perception des arômes par rétro-olfaction, une dernière étape qu'on nomme reconnaissance des sensations tactiles entre en scène. Contrairement aux goûts fondamentaux, qui se détectent sur la langue, les sensations tactiles se ressentent en divers endroits de la cavité buccale.

Dans son livre intitulé *Wine Tasting – A Professional Handbook*, Ronald S. Jackson mentionne qu'il faut ajouter à l'analyse des saveurs fondamentales celle des sensations tactiles. En effet, l'intérieur de la bouche est tapissé de cellules nerveuses autres que les papilles gustatives, qui détectent des sensations complémentaires comme l'astringence, la viscosité, la chaleur, la température, le volume, et l'impression de picotement.

Quand le vin possède une saveur acide assez marquée, on perçoit facilement un resserrement des muqueuses près des dents. On distingue aussi l'astringence causée par les tanins, du palais à l'œsophage. Lorsque la teneur en alcool d'un vin est élevée, on ressent une impression de chaleur, principalement dans la gorge. La température à laquelle le vin est servi joue aussi un rôle important dans la perception des sensations tactiles. Par exemple, le froid accentue la sensation de picotement que procurent les vins mousseux et diminue la perception du goût sucré, tandis qu'il augmente l'intensité de la perception de l'amertume et de l'astringence. De même, l'impression de picotement causée par l'éclatement de bulles sur la langue et la perception du poids d'un vin en bouche sont essentiellement des sensations tactiles. Ces éléments de la dégustation sont présentés plus en détail tout au long du présent guide.

LE GOÛT ET LES SAVEURS FONDAMENTALES

Comme nous l'avons vu, la première étape de la détection du goût consiste à déceler les saveurs fondamentales ou élémentaires, soit le sucré, le salé, l'acide et l'amer. La combinaison et l'intensité de ces quatre saveurs forment le goût. Plusieurs auteurs nomment cette étape de la dégustation la détection des sensations sapides (sapides signifiant « qui a du goût »). Avant de passer à l'évolution du goût en bouche puis à la marche à suivre pour goûter le vin, voyons en détail chacune des saveurs fondamentales.

La saveur sucrée

Le bout de la langue est sensible au sucré. Cette saveur est la seule qui nous soit agréable à l'état pur. Dans la dégustation de vins, c'est la première que nous percevons, et ce très rapidement. Très intense au départ, elle se dilue rapidement dans la bouche puis s'efface. Le sucre stimule la sécrétion d'une salive épaisse et visqueuse.

Évidemment, le goût sucré du vin n'est pas aussi intense que celui du café sucré : on perçoit plutôt une sensation de douceur, de gras, de rondeur et de moelleux qui confère une impression de volume et de souplesse au vin. Trois éléments contribuent à ce goût suave : les sucres résiduels présents dans le vin, le goût sucré de l'alcool et, à un moindre degré, certains composés chimiques qui se forment durant la fermentation alcoolique, tel le glycérol. Lors de la dégustation d'un vin sec, le goût sucré s'estompe assez rapidement, car ce type de vin ne contient pas plus de 2 g/l de sucres résiduels.

Identifier des substances qui possèdent un goût sucré : le glycérol

Ce composé chimique, vendu sous le nom de *glycérine*, figure dans la section des produits génériques de toutes les bonnes pharmacies. Une cuillère à café de ce produit s'avère efficace pour soulager une gorge irritée. C'est aussi une bonne façon de découvrir le goût sucré du glycérol.

Le goût sucré de l'alcool

Peu de gens ont expérimenté le goût sucré de l'alcool car, quand on boit une eau-de-vie pure (par exemple un alcool neutre qui titre 40 % alc./vol.), on ressent une sensation de chaleur, presque de brûlure, plutôt qu'une impression de douceur. Pour détecter le sucré, il faut diluer l'alcool : on détecte très bien sa saveur douce à un taux de 5 % alc./vol.

Pour obtenir 100 ml d'un mélange à 5 % alc./vol., on mesure 12,5 ml d'alcool à 40 % alc./vol. qu'on verse dans 87,5 ml d'eau. Pour un plus grand volume, on verse 125 ml d'alcool à 40 % alc./vol. dans 875 ml d'eau. Lorsqu'on y goûte, on détecte une saveur douce, légèrement sucrée. Il ne s'agit pas d'un goût comparable à celui qu'on obtient en dissolvant du sucre blanc dans de l'eau, mais plutôt d'une douceur en bouche qu'on décrit par les mots *doucereux* ou *douceâtre*.

Le tableau suivant indique la quantité d'alcool en grammes par 100 ml à divers pourcentages d'alcool par volume.

Quantité d'alcool en grammes par 100 ml

% alc./vol.	g d'alcool/100 ml
5 %	3,95
11 %	8,68
12 %	9,47
13 %	10,26
14 %	11,05
40 %	31,5

Pour augmenter de 1 % la teneur en alcool de 97,5 ml de vin, il faut ajouter 2,5 ml d'alcool à 40 % alc./vol.

La saveur salée

C'est vers le milieu de la langue que les papilles détectent le salé. La sensation naît doucement, mais s'accroît ensuite rapidement avant d'atteindre son intensité maximale. Le goût salé persiste un certain moment puis s'évanouit, dilué par la salive, qui devient filante.

La saveur salée est rarement perceptible dans le vin, malgré la présence d'infimes quantités de sels minéraux qui en enrichissent le goût. Ce phénomène est similaire à ce qu'on constate en cuisine : l'ajout d'une pincée de sel rehausse un mets, sans toutefois lui donner un goût salé. Lorsqu'on boit du vin à table, on détecte mieux, si on y prête attention, le goût salé de certains aliments. Tentez l'expérience avec un vin blanc peu acide et des fruits de mer conservés en saumure, ou avec un vin rouge et des saucisses salées.

La saveur acide

La saveur acide surgit presque aussitôt après qu'on a goûté le vin. Plus persistante que les autres, elle masque parfois complètement le sucré. Les papilles gustatives sensibles à l'acidité se situent vers le milieu de la langue et sont concentrées sur les côtés.

Le goût acide s'accroît rapidement, persiste un moment puis disparaît. Cependant, la saveur acide est plus prononcée à la deuxième gorgée de vin. On observe le même phénomène lorsqu'on boit un vin acide avec une salade vinaigrée ou des tomates : le vin et le mets paraissent plus acides que si on les consommait séparément. L'acidité fait sécréter une salive abondante et fluide.

Sensations tactiles dues à l'acidité

Si le degré d'acidité est assez élevé, on peut éprouver des picotements ou de l'irritation aux muqueuses des joues, des gencives et même du palais. Une fois le vin avalé, on perçoit encore la sensation de l'acidité à l'avant de la bouche.

D'où vient l'acidité du vin ?

Bien qu'elle varie légèrement durant la fermentation, l'acidité d'un vin dépend essentiellement du degré de maturité des raisins employés pour faire le moût.

L'acidité naturelle du raisin atteint son maximum lorsque le raisin vert commence à changer de couleur. Elle diminue ensuite à mesure que le raisin mûrit et atteint le niveau idéal pour produire un vin de qualité lorsque le raisin arrive à maturité complète. Si la vendange est retardée, le raisin devient blet et son niveau d'acidité baisse trop. Par contre, si la fin de l'été est froide ou pluvieuse, le raisin ne mûrit pas suffisamment et son niveau d'acidité reste élevé.

Voici quelques chiffres qui montrent l'évolution des sucres et de l'acidité observée sur du chardonnay du millésime 2001 cultivé à la Tenuta Barthenau de la Cantina Vini J. Hofstätter dans le Trentino Alto Adige en Italie.

date	sucres %	pH	Acidité %
28 août	17,4	3,18	10,59
4 sept	18,1	3,16	9,7
6 sept	18,7	3,23	9,32

Le raisin qui avait atteint sa maturité en sucre le 6 septembre n'a été récolté que quelques jours plus tard pour permettre aux pépins d'atteindre la maturité phénolique.

Trois critères pour évaluer la maturité du raisin

La maturité physiologique

Elle correspond à la quantité maximale de sucres que le raisin a accumulée durant sa croissance normale. À partir du moment où la maturité physiologique est atteinte, toute augmentation de la teneur en sucres provient d'une perte en eau des baies plutôt que de la formation de sucres par la plante.

La maturité phénolique

Elle correspond à la quantité maximale de tanins, d'anthocyanes (pigments de couleur du raisin) et éventuellement de polyphénols accumulés dans la peau des raisins.

Ces composés sont plus faciles à extraire de la peau lorsque la maturité phénolique est atteinte, mais de plus en plus difficiles à extraire des pépins. Les tanins et les anthocyanes (on les désigne par le terme général de flavonoïdes) arrivent souvent à maturité un peu après que le raisin a atteint sa maturité physiologique. Alors que la teneur en sucre se mesure facilement avec un réfractomètre, la maturité phénolique s'établit en laboratoire.

La maturité aromatique

Elle correspond au stade où l'arôme de la peau et de la pulpe des raisins atteint sa complexité maximale, c'est-à-dire lorsqu'il passe de végétal herbacé à végétal de fruit mûr.

La saveur amère

L'amertume est détectée après les autres goûts fondamentaux, mais elle persiste généralement plus longtemps. Elle est perçue à l'arrière de la langue. La sensation d'amertume se développe rapidement, atteint son intensité maximale puis diminue. Si on goûte le vin une deuxième fois, l'amertume semble encore plus prononcée. Dans le vin rouge, l'amertume provient des tanins qui, selon le cépage, possèdent divers degrés d'amertume et d'astringence. Si elle est présente dans le vin blanc, ce qui est rare, l'amertume est attribuable au cépage.

Qu'est-ce que le tanin ?

Le tanin est une substance d'origine végétale qui porte le nom scientifique de *polyphénol* ou de *composé phénolique*. Il laisse en bouche à la fois un goût amer et une sensation astringente. On le trouve dans la peau, dans les pépins et dans la rafle (grappe de raisin sans ses grains). Lorsque le raisin est cueilli au moment de sa maturité phénolique, les tanins sont plus souples et moins astringents.

Le tanin de la peau est le moins astringent. La rafle, pour sa part, est particulièrement riche en produits phénoliques. De nos jours, on enlève presque toujours les grains de la grappe avant de les fouler. On utilise aussi des presses à membrane qui brisent la peau du raisin pour laisser s'écouler le jus en évitant d'écraser les pépins, autre source de matière phénolique. On obtient ainsi un moût moins tannique. En employant divers appareils de remuage et de pompage, le vinificateur peut modifier la teneur en tanins par un contact plus ou moins long avec la pulpe et la pellicule.

Ne pas confondre amertume et astringence

Il ne faut pas confondre l'amertume des tanins, qui est une saveur, avec l'astringence, qui est une sensation tactile. L'amertume est détectée par les papilles gustatives de la langue, tandis que l'astringence est perçue par toute la surface de la bouche.

On perçoit l'amertume lorsqu'on boit une infusion de plante amère comme le houblon ou l'écorce de quinquina, c'est-à-dire la bière ou le tonic. Ce genre d'amertume se détecte à partir du centre arrière de la langue jusqu'au début de l'œsophage et persiste après qu'on a avalé la boisson. Trop d'amertume laisse parfois un arrière-goût désagréable au fond de la bouche.

L'astringence, quant à elle, résulte d'un resserrement des tissus de la bouche. Cette sensation tactile se perçoit lorsque que les tanins coagulent les protéines de la salive et lui enlèvent ses propriétés lubrifiantes. Ainsi, la langue et les muqueuses se dessèchent et deviennent râpeuses. On peut faire cette expérience en mangeant la peau de certaines prunes rustiques du Québec, car elles possèdent des tanins particulièrement astringents.

Le vin blanc, qui ne possède pas de tanins, ne laisse pas d'arrière-goût amer ou d'impression d'astringence, mais plutôt un arrière-goût acide. On détecte parfois dans certains vins blancs une amertume pure dont le cépage est l'unique responsable.

Certains vins issus de terroirs à forte teneur en sels minéraux laissent également une sensation de sécheresse en bouche, qu'il ne faut pas confondre avec l'amertume.

Pour finir, disons que l'acidité, l'amertume et l'astringence s'influencent mutuellement. L'amertume renforce la sensation d'acidité, l'acidité renforce le goût tannique et l'astringence masque le moelleux du vin.

Quelques expériences à réaliser

Voici quelques petites expériences que vous pourrez facilement réaliser pour vous familiariser avec les saveurs fondamentales et déterminer votre seuil de perception.

	<i>Sucré</i>	<i>Salé</i>	<i>Acide</i>	<i>Amer</i>
Pour obtenir un goût bien identifiable	1 c. à café de sucre par litre d'eau.	1 c. à café de sel par litre d'eau.	Jus d'un citron dans 300 ml d'eau.	Dissoudre une aspirine dans un verre d'eau.
Pour trouver votre seuil de détection	Commencer avec 1 g/l (1/4 c. à café/l) de sucre. Ajouter du sucre par incréments de 1 g jusqu'à la détection du goût sucré.	Commencer avec 0,1 g/l de sel. Ajouter du sel par incréments de 0,1 g. Nécessite une balance de précision.	--	--
Pour observer la combinaison avec d'autres goûts ou sensations	--	--	Ajouter du sucre peu à peu et observer la diminution de l'intensité de la perception de l'acidité.	Faire macérer un sachet de thé durant 24 heures pour détecter le goût amer et l'astringence des tanins. Ajouter du sucre pour observer l'évolution de la perception de l'effet des tanins.

Comment mesurer

Il peut paraître difficile de faire ces expériences chez soi si on ne possède pas de balance de précision capable de mesurer des dixièmes de gramme. Cependant, l'emploi de cuillères à mesurer domestiques permet de mesurer assez précisément les quantités recommandées pour s'exercer à percevoir divers goûts.

Voici le poids et le volume de différents formats de cuillères à mesurer domestiques remplies à ras bord de sucre. Ces mesures demeurent approximatives : l'amateur qui désire obtenir des mesures exactes doit absolument employer une balance de précision.

mesure	poids	volume
1/4 cuillère à café	0,9 g	1,2 ml
1/2 cuillère à café	1,8 g	2,5 ml
1 cuillère à café	3,7 g	5 ml
1 cuillère à soupe	10 g	15 ml

Seuil de perception

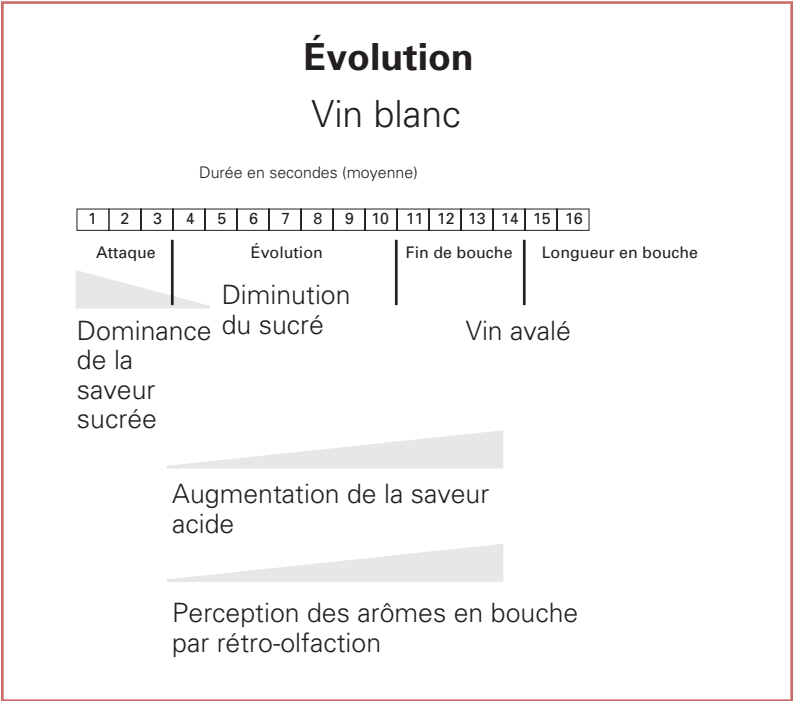
Le seuil de perception est le niveau le plus bas auquel la saveur d'une substance est détectable. Ce seuil varie d'une personne à l'autre. Certains dégustateurs peuvent déceler la présence de sucre à une teneur aussi faible qu'un gramme par litre (1/4 cuillère à café), tandis que d'autres le détectent seulement à une concentration de trois grammes par litre (3/4 cuillère à café). Pour déterminer son seuil de perception du sucré, on prépare une solution sucrée d'un gramme par litre (1/4 cuillère à café) et on y goûte. Si on ne détecte pas le goût sucré, on ajoute un autre gramme de sucre (1/4 cuillère à café) et on goûte de nouveau. On procède ainsi jusqu'à ce qu'on détecte le goût sucré.

Effectuer cet exercice à l'aide du test triangulaire est la méthode la plus fiable pour déterminer son seuil de perception. L'utilisation d'une balance de précision est aussi recommandée.

LA SÉQUENCE DE DÉTECTION DES SAVEURS FONDAMENTALES : L'ÉVOLUTION EN BOUCHE

Voyons maintenant la détection des saveurs fondamentales en relation avec la dégustation du vin. Quand on met le vin en bouche, la succession des perceptions du sucré, du salé, de l'acide et de l'amer s'étale sur plusieurs secondes. Cette phase durant laquelle les divers goûts évoluent et interagissent se nomme *l'évolution en bouche*. Cette interaction peut influencer l'impression générale qu'on se fait d'un vin.

Le point le plus important à retenir est que la perception des quatre saveurs fondamentales s'étend sur une période moyenne d'environ 5 à 15 secondes. Le décalage entre la première perception (sucrée) et la dernière (l'amer) prend la forme d'une suite de transformations, d'où l'expression *évolution du goût en bouche*. Dans la section qui traite de la fiche de dégustation, je propose une façon graphique d'illustrer l'évolution du goût en bouche.



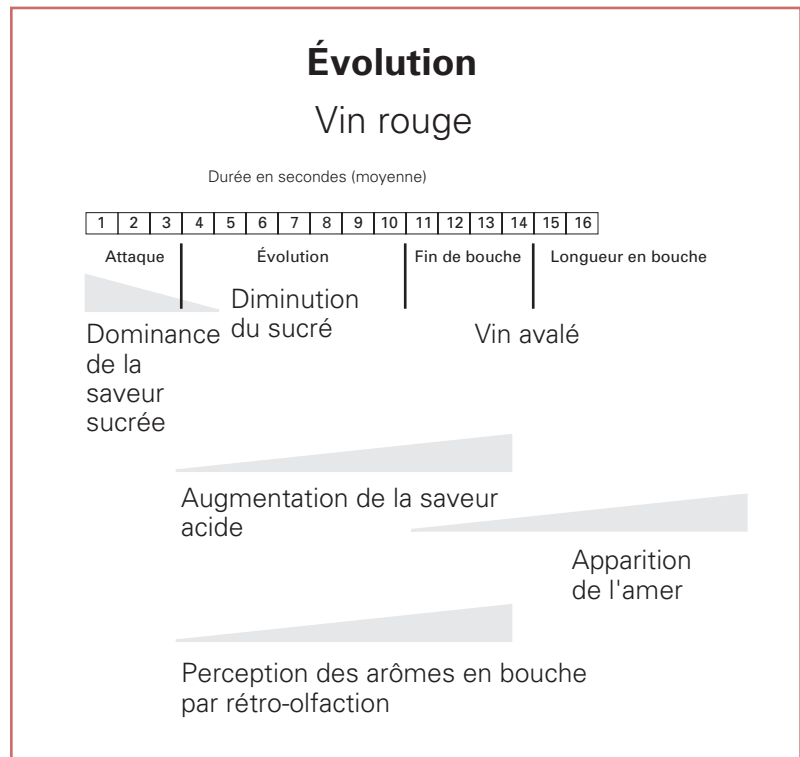
L'attaque

Dès que le vin est en bouche, on perçoit une sensation de douceur sur le bout de la langue. On nomme cette première impression l'attaque. Elle dure entre 2 et 3 secondes.

Ce qu'on observe

Le dégustateur se concentre sur la dominance du goût sucré.

Cette perception de douceur se remarque dans tous les vins. Même un vin sec contient toujours un certain pourcentage de sucres résiduels. De plus, l'alcool qu'il contient possède aussi un goût sucré ou doux. Cette dominance de la saveur sucrée se nomme le moelleux et confère une impression de volume, de gras et de soyeux. Lorsqu'on déguste un vin à haute teneur en alcool, tel un porto, ou encore un vin riche en sucres résiduels (parfois jusqu'à 300 g/l) comme un sauternes ou un vin de glace, la perception de la douceur est très élevée. On dira alors que le vin est doux en plus d'être moelleux.



Le goût sucré d'un vin produit rarement une forte sensation en bouche. Il arrive cependant de goûter des vins doux qui manquent d'acidité et qui laissent une sensation désagréable sur les muqueuses.

Le milieu de bouche

Après quelques secondes, les papilles gustatives détectent l'acidité du vin, qui masque graduellement la saveur sucrée. Cette nouvelle phase se nomme *le milieu de bouche* ou *l'évolution*. Cette sensation dure en moyenne entre 5 et 10 secondes.

Ce qu'on observe

Cette perception sapide de la saveur acide s'effectue sur les côtés de la langue.

Lorsque le degré d'acidité est assez élevé, on perçoit aussi des sensations sur les muqueuses, les gencives et le palais. L'acidité favorise également la sécrétion d'une salive abondante.

Si la sensation acide équilibre la sensation de douceur, on dit que le vin est équilibré. Si, au contraire, l'acidité domine et procure une sensation désagréable, aiguë comme si on mordait dans un citron, on décrit le vin comme agressif. On rencontre aussi des vins qui manquent d'acidité. On les qualifie alors de ternes, sans relief ou mous.

Certains vins tranquilles contiennent une légère quantité de CO₂ (acide carbonique) qui leur confère une belle fraîcheur. Le CO₂ procure en effet une agréable sensation en bouche, balance à merveille l'acidité et apporte une note de vitalité aux vins nouveaux. Très populaire en Italie, ce type de vin, qu'il soit blanc ou rouge, se nomme *frizzante*.

La fin de bouche

Pour finir, le goût acide persiste et, dans le cas du vin rouge, le goût amer entre en scène. On nomme cette dernière phase *la fin de bouche*.

Ce qu'on observe

On détecte la sensation sapide de l'amertume sur la partie arrière de la langue. L'amertume est souvent accompagnée d'une sensation astringente qui se ressent sur les muqueuses et sur la langue. Elle est parfois assez puissante.

COMMENT GOÛTER LE VIN : LA MARCHÉ À SUIVRE

Quand on introduit le vin en bouche, la succession des perceptions s'étale sur plusieurs secondes pendant lesquelles les divers goûts évoluent et interagissent pour renforcer ou atténuer l'impression générale. Comme nous l'avons vu, la combinaison des saveurs fondamentales et de l'arôme perçu par rétro-olfaction forme le goût proprement dit ou la flaveur.



1. Introduire le vin en bouche et aspirer un peu d'air.

La quantité de vin à se mettre en bouche pour bien le goûter varie entre 5 et 20 ml, selon le dégustateur.

Appuyer le verre sur la lèvre inférieure et faire couler le vin sur le bout de la langue, qu'on maintient étalée pour favoriser la perception du sucré.

Ensuite, aspirer un peu d'air par la bouche pour favoriser le dégagement des arômes.



2. Faire tourner le vin dans la bouche en remuant la langue en tous sens pour assurer un contact très étroit entre le vin et les papilles gustatives.

Une façon simple d'y arriver consiste à contracter les joues dans un mouvement de va-et-vient. La température du vin augmente, favorisant la libération des molécules odorantes.



3. Aspirer encore un peu d'air par la bouche.

Le passage de l'air au-dessus du vin libère d'autres molécules odorantes qui sont ensuite perçues par la voie rétronasale.

*Comment aspirer de l'air par la bouche
quand elle contient du vin ?*

Plusieurs personnes éprouvent de la difficulté à effectuer cette opération. Pourtant, l'exercice est simple si on connaît la méthode. Tout d'abord, on introduit seulement quelques gouttes de vin dans la bouche. On aspire fortement quelques secondes puis on ferme la bouche. La bouche toujours fermée, on inspire et on expire fortement par le nez jusqu'à ce que le goût du vin disparaisse. Plus le goût en bouche persiste, plus le vin est long. Une fois qu'on maîtrise la technique, on peut augmenter la quantité de vin.

AVALER OU RECRACHER LE VIN ?

Si la dégustation a lieu à la maison ou encore si on compare quelques bouteilles entre amis, on avale généralement le vin. Par contre, lors d'une dégustation organisée où plusieurs échantillons sont proposés, il est plus prudent de recracher le vin pour conserver intactes ses facultés d'observation et d'analyse. Certains dégustateurs reconnaissent cependant qu'il est nécessaire d'avaler quelques millilitres de vin avant de pouvoir émettre une opinion définitive, notamment en ce qui concerne l'amertume. En effet, comme cette dernière se perçoit derrière la langue, on la détecte uniquement lorsqu'on avale le produit.

C'est pourquoi tous les dégustateurs de bières, aussi bien professionnels qu'amateurs, avalent de la bière pour bien évaluer la composante amère due au houblon. Il faut dire que la dégustation de bières se limite habituellement à quelques échantillons et que le taux d'alcool moyen est de 5 %. Par contre, certaines dégustations de vins proposent plus de cent échantillons. Dans un pareil cas, avaler tous les vins diminuerait considérablement la concentration du dégustateur.

La salive

La sensation qu'un vin procure en bouche ne relève pas uniquement du vin, mais aussi du mélange de la salive et du vin. Or la composition et surtout l'acidité de la salive varient d'un individu à l'autre. De plus, chez une même personne, le degré d'acidité peut varier d'un jour à l'autre, ce qui change la perception des goûts acides et amers - astringents. Cela explique pourquoi on a parfois l'impression d'avoir le goût déréglé.

Par ailleurs, lorsqu'on garde le vin longtemps en bouche, on en dilue l'acidité en plus de fixer les tanins. Ainsi, on doit s'efforcer de garder le vin en bouche pendant une période de temps assez courte.

Ces deux facteurs, l'acidité de la salive et le laps de temps pendant lequel on garde le vin en bouche, expliquent partiellement les différences d'évaluation d'un même vin par les experts.

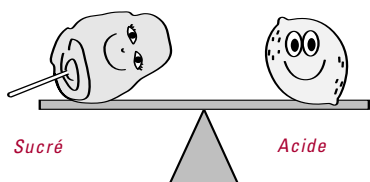
Qu'est-ce que l'équilibre des saveurs ?

Le mot équilibre peut porter à confusion : pour certains auteurs, il s'agit de l'équilibre qui existe entre le goût du vin proprement dit et son arôme. À mon avis, il est préférable d'employer le mot harmonie dans ce sens. Cette notion de l'harmonie est étudiée plus loin (page 83).

Dans le présent guide, je me rangerai du côté des auteurs pour qui l'équilibre est celui existant entre les goûts doux ou sucrés et les saveurs acides et amères. Il y a cinquante ans, les professeurs Émile Peynaud et Jean Ribéreau-Gayon ont développé l'idée suivante, aujourd'hui reconnue comme étant le principe de base de l'élaboration des vins modernes : « Le goût du vin est pour une grande part le résultat d'un équilibre entre des goûts doux ou sucrés et des saveurs acides et amères. La qualité est toujours en rapport avec une certaine harmonie des goûts ; l'un ne doit pas dominer l'autre¹. »

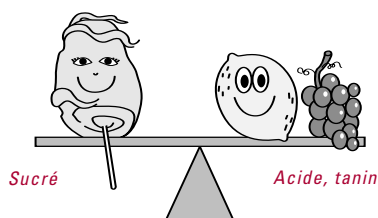
OBTENTION DE L'ÉQUILIBRE

C'est en augmentant ou en diminuant le sucré, l'acide et l'amer que le vinificateur s'efforce de produire un vin équilibré.



Pour le vin blanc :

Le goût sucré doit être en équilibre avec le goût acide.



Pour le vin rouge :

Le goût sucré doit être en équilibre avec le goût acide et l'amertume des tanins.

(1) *Le Goût du vin*, p. 156.

Boissons gazeuses et bières : équilibre ou déséquilibre

Beaucoup de boissons présentent ce type d'équilibre, par exemple les boissons gazeuses industrielles. Dans la majorité des cas, le fabricant acidifie l'eau qui sert de base au produit en y ajoutant de l'acide citrique. Ensuite, pour satisfaire les exigences de sa clientèle, il ajoute à cette eau acidifiée de généreuses doses de sucre ainsi que des essences naturelle ou artificielle. Enfin, il gazéfie le mélange avec du CO₂, ce qui l'acidifie davantage. Comme les amateurs de ce type de produit cherchent avant tout un goût sucré, cette boisson leur semble équilibrée. Personnellement, je trouve ce genre de boisson déséquilibré à cause de son excès de sucre.

Dans la majorité des bières, l'alcool et une petite quantité de sucres non fermentescibles compensent l'amertume du houblon ainsi que l'acidité due à la fermentation et au CO₂. Ce type de bière laisse en bouche un goût sec et agréable qui éteint la soif. Cependant, certaines microbrasseries élaborent des bières afin de plaire à des amateurs pour qui la principale qualité d'une bière doit être la prédominance de l'arôme et du goût du houblon. Ces bières, qui font leurs délices, sont souvent excessivement houblonnées. Elles laissent en bouche une forte amertume, généralement accompagnée d'un goût âcre et astringent, qui n'est pas équilibré par le goût doux des sucres résiduels du malt.

Équilibrer le vin blanc : maîtriser l'acidité

Examinons d'abord les étapes de la vinification des vins blancs.

Dès le début de la vendange, le vinificateur qui vise à élaborer un vin équilibré a une route toute tracée. Des tests simples lui révèlent la teneur en sucre et le taux d'acidité du raisin dont il dispose. Si les conditions de croissance ont été optimales, il a tout en main pour produire un bon vin. Toutefois, élaborer un vin blanc sec avec des raisins très mûrs pose toujours un problème au vinificateur, car les raisins trop murs perdent leur acidité naturelle tout en augmentant leur teneur en sucre. Le vinificateur obtient alors un vin assez alcoolisé avec une acidité tout juste suffisante.

Pour remédier à ce problème, il peut employer plusieurs méthodes, dont l'une consiste à ne pas pratiquer la fermentation malolactique. Il conserve ainsi l'acidité dont il a besoin pour équilibrer le taux d'alcool élevé. Un vin blanc sec équilibré qui titre autour de 14 % alc./vol. est la signature d'un vinificateur qui a un bon doigté.

Équilibrer le vin rouge : maîtriser les tanins

On procède de façon différente pour équilibrer le vin rouge à cause de l'amertume des tanins, toujours présents à divers degrés. Il faut savoir que les vins titrant de 11 % à 12 % alc./vol. sont peu tanniques. Ainsi, les vins de grande production destinés à la consommation courante sont fermentés de manière à diminuer leur teneur en tanins.

Un vin de qualité possède généralement un degré d'alcool supérieur à 12 %, équilibré par une belle structure tannique et une acidité modérée. Ces caractéristiques confèrent au vin une saveur concentrée.

Dans un bon millésime, le raisin est sucré, l'acidité présente à un degré acceptable et les tanins ont atteint la maturité phénolique. Le sucre produira au cours de la fermentation un taux d'alcool convenable, soit de 13 % à 14 % alc./vol.

Pour ce qui est des tanins, le vinificateur emploie diverses techniques de pompage et de remontage pour les extraire et augmenter la concentration et les saveurs. Le goût du vin devient plus riche, plus concentré et plus corsé. À la fin de la fermentation, le vin rouge est chargé d'une grande quantité de tanins, dont une partie se dépose graduellement durant la décantation en cuve. Ainsi, à chaque soutirage, la quantité de tanins diminue. Une fois mis en bouteilles, le vin doit vieillir de manière à se fonder avec les tanins.

Au contraire, lorsque le raisin d'un millésime n'atteint pas les conditions optimales (faible teneur en sucre, acidité trop élevée ou maturité phénolique insuffisante), le vinificateur emploie divers procédés pour corriger la situation. Il devra surtout prendre soin d'extraire moins de tanins du raisin pour obtenir un vin plus souple. Le goût du vin sera alors moins prononcé et son degré d'alcool se situera aux environs de 12 %.

La fermentation alcoolique et la fermentation malolactique

Le dictionnaire définit la fermentation comme la transformation d'une substance organique sous l'influence d'un ferment. Dans le cas de la fermentation alcoolique, on assiste à la transformation, par l'action de la levure, du sucre dans le moût en alcool. Dans le cas de la fermentation malolactique, il s'agit plutôt de la transformation d'un acide par des bactéries.

La fermentation alcoolique

Le raisin, une fois pressé, donne du moût, un liquide à la fois sucré et acide. Cependant, au goût, le sucré (aux environs de 200 g/l) prédomine et l'acidité est à peine perceptible. La fermentation — autrement dit, la transformation du moût en vin par l'action des levures — commence dans les heures qui suivent l'ajout de levures au moût. Ces dernières, des microorganismes vivants unicellulaires, transforment le sucre du moût en alcool, en gaz carbonique et en divers sous-produits qui confèrent au vin plusieurs de ses caractéristiques.

Les vins blancs sont fermentés à une température qui varie entre 18°C et 20°C ; les vins rouges présentent de plus grandes qualités s'ils sont fermentés entre 26°C et 30°C. Comme la fermentation s'accompagne toujours d'un dégagement de chaleur assez important, le vinificateur a recours à la thermorégulation afin de maintenir la température de fermentation constante : il installe sur chaque fermenteur un contrôleur de température qui actionne automatiquement un système de refroidissement lorsque la chaleur est trop élevée. La fermentation dure entre 10 et 20 jours.

Vingt-quatre heures après le début de la fermentation, le goût du moût est encore très sucré. L'acidité qu'on détecte provient surtout du CO₂ qui se dégage sous forme de bulles. Cependant, plus la fermentation progresse, plus le goût sucré du moût diminue et plus le goût acide augmente. Plusieurs acides se développent en effet tout au long du processus et contribuent à créer le goût final du vin. Certains sont produits par les réactions fermentaires de microquantités de divers sels minéraux présents dans le moût. Leur présence dépend du sol où le raisin a été cultivé. À la fin de la fermentation, il est impossible en goûtant le vin de déceler un quelconque goût sucré : l'acidité a augmenté et, en plus, le vin est chargé de particules de levure au goût très amer. Une période de décantation permettra à la levure de se déposer au fond de la cuve de fermentation, puis le producteur pourra commencer à déguster son vin dans le but de l'évaluer.

La fermentation malolactique ou la transformation malolactique

Après une période de décantation, certains vins subissent ce qu'on appelle la fermentation malolactique. Cette seconde fermentation, accomplie par diverses bactéries lactiques, a pour but de transformer l'acide malique, qui possède une acidité dure, en acide lactique qui, lui, est plus souple. Pour parvenir à de bons résultats, la fermentation malolactique doit s'effectuer quand la fermentation alcoolique est complètement terminée, c'est-à-dire lorsque le vin ne contient aucun sucre résiduel fermentescible. Autrefois on comptait sur les bactéries présentes dans le vin pour accomplir cette fermentation ; de nos jours, on inocule souvent le vin avec des bactéries sélectionnées pour s'assurer de bons résultats. Cette fermentation se pratique aussi bien dans la production des vins blancs que des vins rouges.

INTERACTIONS QUI MODIFIENT L'INTENSITÉ DES PERCEPTIONS

Dernier point, certaines combinaisons de goûts fondamentaux renforcent l'intensité des perceptions. Voici quelques exemples :

- l'acidité accentue la perception de l'amertume ;
- l'acidité et la présence de gaz carbonique accentuent la perception de l'astringence ;
- la sensation de chaleur causée par un degré d'alcool trop élevé accentue la sensation astringente ;
- l'amertume et l'astringence s'additionnent et renforcent l'acidité ;
- un peu de sel renforce le sucré.

À l'inverse, certaines interactions atténuent l'intensité des perceptions :

- le caractère sucré atténue :
 - l'astringence due aux tanins ;
 - l'amertume ;
 - l'impression de chaleur causée par l'alcool ;
 - la perception de l'acidité.
- l'acidité diminue la perception du goût sucré.

Augmenter le degré d'alcool d'un vin : la chaptalisation

Quand la quantité de sucres fermentescibles présents dans le raisin n'est pas au taux optimal, le vinificateur ajoute souvent du sucre au moût pour augmenter le taux d'alcool. On nomme ce procédé *chaptalisation*, en l'honneur du chimiste et politicien français Jean-Antoine Chaptal (1756-1832) qui en présenta les avantages dans son ouvrage intitulé *L'Art de faire le vin* (1807). Le vinificateur peut utiliser du sucre blanc ordinaire, mais la plupart lui préfèrent le moût de raisin concentré. Le règlement sur la pratique de la chaptalisation varie d'un pays à l'autre.

Comment qualifier le vin en bouche ?

Ce que nous avons vu jusqu'à maintenant, soit la détection des saveurs fondamentales, l'évolution en bouche et l'équilibre ne sont que quelques éléments de l'évaluation du goût du vin. Pour continuer la dégustation, il faut décrire avec plus de précision les caractéristiques des goûts détectés en qualifiant la flaveur, la sensation en bouche ainsi que l'harmonie du vin. Au chapitre suivant, nous verrons comment terminer la dégustation en prêtant attention à la persistance du goût du vin en bouche.

Pour qualifier la flaveur, le dégustateur tente d'évaluer la concentration et la qualité des saveurs, deux facteurs liés à l'interrelation des goûts fondamentaux. Pour ce qui est de la sensation tactile en bouche, il s'agit d'apprécier le corps, la vinosité, la structure et la texture du vin. Le dégustateur poursuit son évaluation en exprimant son opinion sur l'harmonie ou la forme du vin. Rappelons que l'harmonie désigne l'équilibre entre le goût du vin et son arôme. Dans la pratique, le dégustateur observe, dans l'ordre, les différents éléments suivants :

- le corps du vin ;
- la vinosité ;
- la flaveur : la concentration et la qualité des saveurs ;
- la structure du vin ;
- la texture ;
- l'harmonie.

LE CORPS DU VIN

Décrire le corps d'un vin est assez subjectif parce que la sensation de corps est essentiellement une sensation tactile.

On peut définir le corps du vin comme étant l'impression de forme et de volume que procure le vin en bouche. Celle-ci vient de la combinaison de l'acidité, des tanins et des substances dissoutes dans le vin (on appelle ces substances les *extraits secs*).

Les extraits secs : une définition technique

Les extraits secs sont les parties solides du vin. Une méthode pour les mesurer consiste à faire évaporer un certain volume de vin en laboratoire jusqu'à ce qu'il ne reste plus de liquide. On pèse ensuite le résidu (les extraits secs) à l'aide d'une balance de précision. Il existe aujourd'hui des méthodes de laboratoire encore plus précises pour mesurer les extraits secs.

Mesurer les extraits secs est important, car les paramètres de nombreuses appellations contrôlées spécifient la quantité minimale d'extraits secs que doit contenir un vin pour avoir droit à l'appellation. Il faut savoir que plus le poids des extraits secs d'un vin rouge est élevé, plus ce vin est riche en tanins et autres polyphénols. Les vins rouges ont toujours plus d'extraits secs que les vins blancs.

Certains auteurs considèrent que l'alcool rehausse le corps du vin ; cela est vrai pour les vins bien pourvus en extraits secs et en tanins. L'effet contraire est aussi possible dans le cas de vins pauvres en extraits secs et en tanins, ce qui est le cas par exemple d'un vin qui titre 11 % alc./vol. Supposons qu'un vinificateur chaptalise un moût qui donnerait normalement un vin à 11 % afin qu'il titre 13 % alc./vol. Même s'il contient plus d'alcool, le vin chaptalisé à 13 % alc./vol. paraîtra plus maigre et plus mince que celui non chaptalisé à 11 % alc./vol.

LA VINOSITÉ

La vinosité est une propriété gustative du vin par rapport à l'alcool qu'il contient. Le dictionnaire la définit comme étant la qualité d'un vin qui a de la force et une forte teneur en alcool. Pour le professeur Peynaud, la vinosité est « la saveur chaude, agréablement caustique, que donne la présence d'alcool, qui vient s'ajouter au goût même du vin et se fond avec les autres qualités (1) ». Mais attention ! La vinosité ne signifie pas toujours que le vin est équilibré. Parfois le degré d'alcool est trop élevé pour le corps, comme dans l'exemple du vin chaptalisé cité ci-dessus.

(1) *Le Goût du vin*, p. 181.

Le poids et le volume

On dit qu'un vin est gras lorsqu'il est bien constitué en corps et en alcool. La contribution de l'alcool au goût du vin se présente sous deux formes : le moelleux et la chaleur. L'alcool possède également des effets en bouche qui lui sont propres : une impression de chaleur et de viscosité. Le rôle qu'il joue dans la constitution du corps du vin se ressent surtout lorsque le tout est en équilibre.

La teneur en alcool fournit un bon indice du corps du vin. Théoriquement, plus elle est élevée, plus le vin présente de volume. Cependant, l'augmentation de la teneur en alcool doit toujours s'accompagner d'une augmentation des extraits secs et être équilibrée par un bon taux d'acidité.

Poids et volume : une comparaison avec le lait

Une analogie avec le lait facilitera la compréhension du concept de poids et de volume en bouche. Le lait présente en effet un agencement d'éléments facilement comparables à ceux du vin.

1. Goûter du lait entier (3,25 % de matières grasses) en se concentrant sur le volume et le poids en bouche. Mémoriser cette perception qui servira de référence.
2. Répéter l'exercice avec du lait à 2 %.

La sensation de volume en bouche diminue de beaucoup, et l'on peut décrire le corps comme plus léger que dans l'échantillon précédent.

- 3 Goûter ensuite du lait à 1 %.

L'effet de volume en bouche est tellement faible qu'on a l'impression de boire de l'eau. On dit alors que ça manque de chair.

Tout au long de cette dégustation, la saveur fondamentale du lait demeure la même : le gras est le seul élément qui change. Sa diminution se traduit par une réduction du volume et du poids en bouche.

On refait ensuite le même exercice dans le sens contraire avec un mélange mi-lait, mi-crème à 5 % (la crème qu'on ajoute au café pour en atténuer le goût). Comparé au lait à 3,25 % de matières grasses, ce produit procure une augmentation sensible du volume en bouche. Par contre, ce gain s'accompagne d'une sensation de lourdeur. Il s'agit bien sûr d'une boisson conçue pour être ajoutée à une autre et non pour être bue telle quelle.

Un vin équilibré qui titre entre 12,5 % et 13,5 % alc./vol. dégage une sensation de poids et de volume en bouche comparable à celle du lait à 3,25 %. Quand le vin titre plus de 14 % alc./vol., la chaleur en bouche s'intensifie. L'équilibre sera maintenu si la quantité d'extraits secs est suffisante et l'acidité bien maîtrisée. Si la sensation de chaleur est trop perceptible, on dira que le vin est chaud ou alcooleux. Si l'acidité est faible, le vin paraît aussi lourd que le mélange mi-lait mi-crème à 5 % même si les extraits secs sont présents en quantité suffisante.

Un vin plus léger, ayant un taux d'alcool qui se situe entre 11,5 % et 12 % alc./vol., a les mêmes propriétés que du lait à 2 %. On l'apprécie pour sa légèreté même s'il présente moins de volume. Par contre, à un taux d'alcool inférieur à 11 % alc./vol., le vin semble souvent dilué, comme du lait à 1 %. Cette remarque vaut uniquement pour les vins secs. En effet, plusieurs vins de vendange tardive, qui contiennent une abondance de sucres résiduels, titrent aux environs de 8 % alc./vol. tout en présentant beaucoup de poids et de volume en bouche. Leur taux d'acidité assez élevé équilibre le sucre.

LA FLAVEUR DU VIN

L'appréciation de la flaveur du vin doit être le résultat d'une bonne association goût - odorat. Une étroite collaboration entre ces deux sens fournit l'information nécessaire au dégustateur pour émettre une opinion pertinente sur la qualité du vin. On examine la flaveur par rapport à deux aspects : le degré de concentration des saveurs et leur qualité.

La concentration

Deux vins de même appellation, à teneur en alcool identique, issus du même cépage et du même millésime, peuvent présenter des concentrations de goût très différentes. Pour bien saisir le concept de concentration, examinons le cas du café.

Un expresso préparé avec du café moulu et très peu d'eau donne un café à l'arôme intense et au goût concentré et corsé. L'ajout de sucre tempère l'amertume et rend le café moins corsé, mais la concentration demeure la même. Si on y ajoute du lait, la concentration diminue, bien que l'arôme demeure quand même très présent. Un café filtre régulier fait avec un café de qualité procure une concentration moyenne et une bonne saveur.

Quant au café servi à volonté qu'on propose dans certains établissements, le terme délavé s'avère approprié pour le décrire.

Dans le cas du vin, la concentration va de pair avec la teneur en alcool. Un bon vin qui présente une forte concentration de saveur possède aussi une teneur en alcool assez élevée, généralement au-dessus de 13 % alc./vol. Un vin à la saveur très concentrée, mais qui est faible en alcool, paraît lourd et se boit difficilement. Un vin de concentration moyenne qui possède un taux d'alcool d'environ 12 % alc./vol. présente une saveur franche qui le rend gouleyant.

La qualité des saveurs

Revenons au café et examinons-le sous l'angle de la qualité. Un espresso fait avec un café de qualité est savoureux. L'arôme, le goût, la concentration, tout y est. Fait avec un café de qualité inférieure, il présente quand même de l'arôme et un goût concentré, mais le tout est terne, sans éclat, et même parfois grossier. Si on le compare à un café filtre préparé avec du café de première qualité, la saveur de ce dernier sera supérieure même à concentration inférieure.

Rendement maîtrisé égale vin de qualité

L'arôme et le goût du vin dépendent notamment de la quantité de raisins produite par pied de vigne. En effet, plus un cep porte de grappes de raisin, moins les grains sont sucrés et goûteux. Les vignerons qui cultivent le raisin pour produire leur propre vin savent très bien qu'ils doivent réduire la quantité de grappes par pied de vigne. Le vin élaboré à partir de ces grains possède un goût plus concentré et plus franc et est chargé d'arômes plus intenses. Certains vignerons par contre produisent du raisin dans le seul but de le vendre en vrac à un vinificateur ou à des coopératives qui les paient au poids. Il devient alors tentant pour eux d'augmenter la production. La plupart des vinificateurs exercent des contrôles très stricts sur les rendements, mais d'autres font preuve de laxisme. C'est ainsi qu'un grand nombre de vins au goût fade sont mis sur le marché. Le rendement du vignoble explique aussi pourquoi certains vins sont plus chers que d'autres : le vigneron qui récolte moins de raisins à l'hectare doit vendre son vin plus cher pour rentabiliser son investissement.

Il en est de même pour le vin. Lorsqu'on tient compte de tous les éléments, entrant dans la composition des vins, on constate que certains vins très concentrés présentent une qualité de saveur inférieure à celle de vins de plus faible concentration.

Lors de la dégustation, il ne faut pas perdre de vue que l'arôme du vin doit bien s'harmoniser avec la concentration du goût. Un vin très concentré et qui dégage peu d'arôme souffre d'un déséquilibre et n'est pas harmonieux.

LA STRUCTURE DU VIN

La structure du vin est une notion assez difficile à saisir. Il s'agit d'une sensation en bouche que plusieurs auteurs suggèrent de comparer à une charpente, à un squelette, ou encore d'imaginer comme une forme à trois dimensions. Pour appréhender ce concept, il faut connaître les composantes qui contribuent à donner de la structure au vin, soit la qualité des tanins, le degré d'acidité et le taux d'alcool. En somme, ce sont les mêmes éléments que ceux qui contribuent à l'équilibre. Un vin équilibré, mais peu acide, peu tannique et peu alcoolisé paraît maigre. On dit alors qu'il manque de structure. Par contre, un vin rouge généreux en tanins avec un bon taux d'acidité et d'alcool semble plus robuste et étoffé. Il sera encore plus agréable à boire si, en plus, ces trois composantes sont en équilibre. La notion de structure s'applique plus difficilement aux vins blancs à cause de l'absence de tanins.

LA TEXTURE DU VIN : UNE SENSATION EN BOUCHE

Pour finir, on observe la sensation que procure le vin en bouche, principalement au milieu de la langue. Le fait de boire un mélange de lait et de café permet de bien comprendre cette sensation. En effet, un espresso additionné de crème et de sucre devient beaucoup plus doux et glisse aisément dans la bouche. On apprécie toute sa saveur. Si on remplace la crème par du lait à 1 %, la sensation en bouche devient plus rugueuse. Si on ajoute de la crème à un café dilué, la sensation en bouche est agréable, mais le goût ne s'améliore pas. Les sensations que procure le vin en bouche sont très semblables.

Les principaux éléments qui contribuent aux sensations en bouche sont l'alcool, l'astringence des tanins et le CO₂ (l'acide carbonique ou gaz carbonique). Les effets de l'alcool et des tanins ont déjà fait l'objet de commentaires.

Le CO₂, tout comme l'alcool, est un produit de la fermentation. Le vin en contient d'ailleurs une quantité appréciable à la fin de la fermentation, mais il disparaît complètement après de multiples soutirages. Certains vins cependant, surtout des blancs, par exemple le muscadet sur lie, sont commercialisés avec une légère teneur en gaz carbonique. La présence de gaz se traduit par un léger picotement sur le bout de la langue.

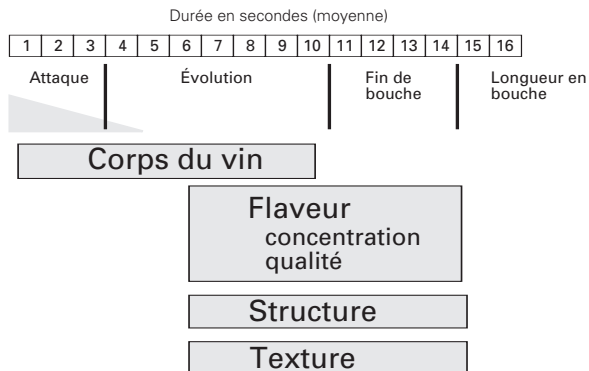
Il m'est arrivé une fois d'observer dans un vin rouge bien structuré la présence d'une collerette de fines bulles de gaz sur les parois du verre. L'acidité apportée par le gaz carbonique avait accentué l'astringence des tanins, effet qui n'était pas désiré par le producteur et constituait un défaut de goût.

L'HARMONIE DU VIN

Un vin harmonieux présente un équilibre entre les saveurs élémentaires et l'arôme. Après avoir prêté attention au corps, à la flaveur, à la texture et à la structure, le dégustateur est en mesure de juger de l'harmonie du vin qu'il a goûté.

Le professeur Jean Ribéreau-Gayon a défini l'harmonie d'un vin ainsi : « Un grand vin se caractérise par une plénitude, une puissance et une finesse de goût et d'odeur, une flaveur intense et agréable. Il est riche en principes sapides et odorants associés en des concentrations ayant entre elles des rapports favorables¹ ».

Sommaire des observations en bouche

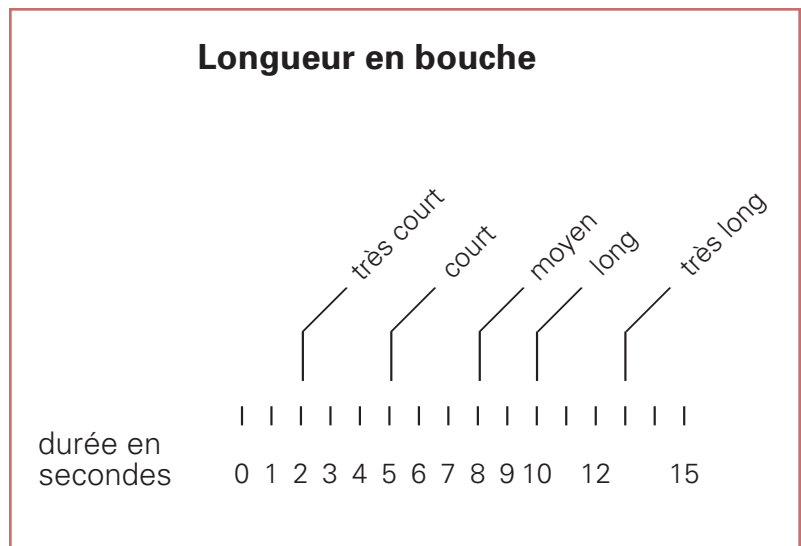


(1) *Le Goût du vin*, p. 154.

Qu'est-ce que la persistance du goût en bouche ?

On est en mesure d'évaluer la longueur en bouche d'un vin dès qu'on l'avale ou le recrache. Cette étape consiste à qualifier la persistance de l'arôme du vin en bouche après l'avoir avalé. Pour ce faire, on choisit le terme qui décrit le mieux son impression tout en gardant à l'esprit qu'il est assez difficile d'être précis dans l'évaluation de la persistance. On cherche plutôt à être constant dans son appréciation. Par ailleurs, il est important de noter que la longueur en bouche concerne seulement l'arôme et non l'arrière-goût dû aux tanins ou à l'acidité.

Une fois le vin avalé, les sensations gustatives et aromatiques qui en émanent diminuent puis disparaissent. Certains auteurs nomment cette perception la perception aromatique intense et proposent même de compter le nombre de secondes durant lesquelles elle persiste, soit habituellement entre 2 et 12 secondes. Le graphique suivant illustre ce principe.



Le goût de rôti

L'arôme de bois brûlé, fréquent dans les vins commercialisés de nos jours, n'est pas toujours agréable. Il faut savoir que les grands vins ont pendant longtemps été vieillies en fûts de chêne. Dans ces conditions, la qualité supérieure du moût combinée à l'expérience du vinificateur faisait en sorte que les tanins du bois de chêne passaient peu à peu dans le vin et lui conféraient une note d'élégance qui s'ajoutait à ses arômes propres. Malheureusement, pour des raisons de marketing, on a appliqué ce procédé autrefois réservé aux vins de qualité supérieure à certains vins ne possédant pas au départ les qualités pour en bénéficier. Ces vins dans lesquels le goût boisé ou de bois brûlé prédomine souffrent souvent d'un déséquilibre. La détection du goût de bois brûlé, qui persiste lorsque le goût du vin proprement dit a disparu, ne fait pas partie de la notion de longueur en bouche.

LE VIN LONG ET LE VIN COURT

On distingue généralement deux types de finale, ou fins de bouche. On dit que le vin a une bonne longueur en bouche si les saveurs perçues en le buvant renforcent et prolongent un moment l'impression initiale. Si, au contraire, les saveurs disparaissent rapidement ou diffèrent de celles qu'on a d'abord perçues, on dit que le vin est court en bouche. L'apparition d'un arrière-goût désagréable constitue évidemment un défaut.

Une fois avalés et leur arôme proprement dit disparu, plusieurs vins laissent une impression de rugosité à l'avant de la bouche, ce qui confirme qu'il s'agit de vins courts. Ils manquent d'ampleur et causent un resserrement des muqueuses dans la partie avant de la bouche et derrière les gencives. C'est le cas de la plupart des vins en vrac et des vins de table ; en effet, ces vins, généralement peu tanniques mais dotés d'une acidité marquée (ou vice-versa), souffrent d'un déséquilibre.

Un truc

Pour faciliter la perception de la longueur en bouche, certains dégustateurs aspirent de l'air par la bouche. Le passage de l'air vaporise le vin dans la bouche et amplifie son arôme. D'autres, après avoir avalé le vin, expirent fortement par le nez plusieurs fois tout en gardant la bouche fermée. Dans les deux cas, l'arôme du vin est perçu par rétro-olfaction.

REPRÉSENTATION GRAPHIQUE DE LA DÉTECTION ET DE L'ÉVOLUTION DES SAVEURS

Pour mieux saisir l'évolution des saveurs au cours de la dégustation, je propose de la représenter sous la forme d'un graphique (voir les explications à partir de la page 102). Les deux schémas suivants concernant la fiche de dégustation permettent de représenter en quelques coups de crayon les goûts perçus, les saveurs fondamentales détectées et la sensation du vin en bouche.

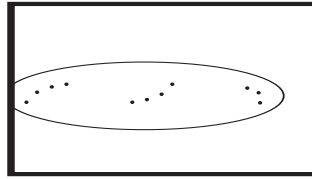
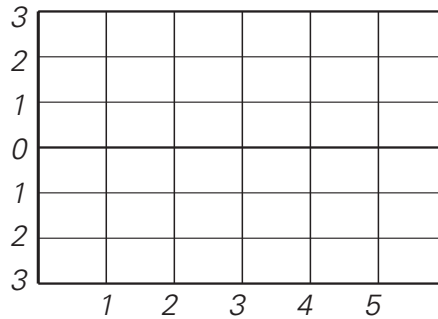


Schéma de la bouche



*Grille de la représentation graphique
de l'évolution en bouche*

Cette pratique permet au dégustateur de se concentrer sur chaque aspect des saveurs pour ensuite en exprimer sa perception d'un trait rapide, sans avoir à recourir à des mots. Ainsi, la représentation graphique aide l'amatuer à affiner ses perceptions au moment de la dégustation. Par la suite, l'expression en mots donne forme à ses différentes impressions.

La fiche de dégustation

Le fait de consigner ses notes et commentaires dans un carnet de dégustation s'avère un exercice des plus favorables pour devenir un fin dégustateur. On se bâtit ainsi une banque personnelle de renseignements sur tous les vins qu'on a dégustés depuis des années, ce qui permet notamment de comparer le même type de vin d'un millésime à l'autre ou d'un producteur à l'autre. Il devient dès lors plus aisé de choisir un vin en fonction de ses goûts. De plus, cette méthode permet au dégustateur de constater, souvent à son grand étonnement, que les vins qui obtiennent les notes les plus élevées ne sont pas forcément les plus chers.

Je propose ici un modèle de carnet de dégustation au format pratique qui contient de nombreuses fiches faciles à remplir afin d'y consigner ses observations. En plus des fiches, ce carnet inclut des outils visant à faciliter la tâche de l'amateur : un nuancier des couleurs du vin, des critères d'attribution de notes ainsi que des tableaux du vocabulaire approprié au vin.

PRÉSENTATION DE LA FICHE DE DÉGUSTATION

Avant d'examiner cette fiche en détail, j'aimerais attirer votre attention sur certaines de ses particularités.

Quelle fiche de dégustation choisir

Il existe plusieurs types de fiches pour noter un vin et juger de sa qualité, chacune étant conçue en fonction d'objectifs bien précis. Le vinificateur, le courtier en vins, l'acheteur en vrac, l'amateur n'évaluent pas un vin à partir des mêmes critères. Prenons le cas du vinificateur : il goûte son vin dès le début de la fermentation. Plus tard, il en examinera les composantes visuelles (la couleur et la clarté), olfactives et gustatives dans le but de déterminer la marche à suivre pendant l'élevage.

Il surveillera également l'évolution des nombreux arômes secondaires de fermentation présents dans le vin jeune, mais absents dans le vin commercialisé.

Toutes ces observations indiquent au vinificateur la succession des tâches à accomplir afin d'assembler un vin de qualité. La fiche de dégustation qu'il utilise est conçue dans ce sens.

L'amateur, lui, recherche tout autre chose. Puisqu'il n'a aucun contrôle sur la couleur et la clarté du vin, il souhaite une fiche qui lui permette surtout d'analyser le produit fini et d'en exprimer une opinion.

Objectifs et singularités de la fiche

La *fiche de dégustation* que j'ai développée et raffinée au fil des ans pour mon usage personnel vise deux objectifs : fournir tout d'abord au dégustateur une série d'étapes pour analyser l'évolution du vin en bouche, puis lui permettre d'établir des repères qui l'aideront à enrichir sa mémoire gustative. Cette fiche propose de représenter d'une façon originale à l'aide de deux schémas la perception du vin en bouche. Ces deux schémas amènent le dégustateur à se concentrer tour à tour sur des aspects particuliers de l'effet du vin en bouche et l'aident à en discerner toutes les nuances. L'appréciation du vin par le dégustateur s'en trouve enrichie.

Plusieurs amateurs éprouvent de la difficulté à traduire en mots leurs impressions de dégustation. D'autres, intimidés par les descriptions colorées de certains auteurs, manquent de confiance en leur capacité d'analyse. Plusieurs, cependant, sont capables de représenter graphiquement une perception. Si on avait demandé à Picasso de décrire verbalement son appréciation d'un vin, il aurait peut-être eu du mal à y parvenir ; par contre, si on lui avait demandé de la représenter d'un coup de crayon, il aurait certainement créé une œuvre d'art. Le but de cet exercice n'est pas de convertir les amateurs de vin en Picasso, mais de donner la possibilité à ceux qui le désirent de parler du vin autrement qu'avec des mots. Dans son livre intitulé *Découvrir le goût du vin*, Émile Peynaud formule les commentaires suivants à propos de la visualisation graphique du vin :

« La somme saveurs + palpation (toucher actif de la langue, par opposition au toucher passif du palais, des joues et des lèvres) donne du vin une image en relief, une sorte de figure géométrique ayant une forme et un volume.

Nom		
Producteur		
Pays d'origine		Millésime
Type		
Prix	Code produit	Alc./Vol.
Date	Format	Lieu




Apparence





/ 2

	faible	moyen	supérieur	excellent	
	Intensité				
	Finesse				
	Flaveur				
	Harmonie				



Flaveur



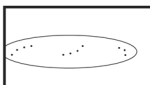
/ 5



Harmonie



/ 3

	faible	correct	fort
	Acidité		
	Alcool		
	Tanins		

3						
2						
1						
0						
1						
2						
3						
	1	2	3	4	5	

/ 2

3						
2						
1						
0						
1						
2						
3						
	1	2	3	4	5	

/ 3

3						
2						
1						
0						
1						
2						
3						
	1	2	3	4	5	

/ 100

★★★★★

/ 20

Commentaires

Cette affirmation surprend le profane, mais la représentation graphique du profil et de la configuration d'un vin dans l'esprit du dégustateur exercé est une chose très réelle [...] Certains dégustateurs peuvent dessiner dans leurs carnets de notes la *forme* des vins. » (p. 41)

L'attribution de notes

La fiche prévoit d'attribuer une note à chacun des aspects suivants du vin : l'apparence, le nez, la bouche, l'équilibre, la longueur en bouche et l'appréciation générale. La somme de ces notes donne une évaluation sur vingt points. Pour ce qui est de l'acidité, de l'alcool et des tanins, il suffit de cocher une seule case pour noter leur intensité. Il est important de prendre en considération ces critères même s'ils ne sont pas chiffrés, car ils servent de points de repère lorsqu'il s'agit d'attribuer une note pour la bouche et l'équilibre.

Certains amateurs m'ont demandé ce qui m'avait incité à développer une méthode basée sur un barème de vingt points. La réponse est simple : elle est l'aboutissement de nombreux essais. En effet, lorsque j'ai commencé à utiliser des fiches pour noter les vins, j'ai constaté que ces fiches donnaient toutes une série de critères d'évaluation sur une échelle de cent points ce qui nécessitait de faire des calculs fastidieux. J'ai alors comparé les divers systèmes d'allocation de points existants et, après de nombreuses années d'expérimentation, j'en suis arrivé au barème de vingt points. Ce dernier permet de bien évaluer les caractéristiques essentielles d'un vin.

D'autre part, le dégustateur amateur qui remplit consciencieusement sa fiche de dégustation peut évaluer correctement les vins qu'il goûte et émettre un jugement aussi valable que celui de n'importe quel dégustateur chevronné.

La valeur des points

Le tableau suivant indique la correspondance entre les points et l'appréciation de la qualité. On note les demi-points en inscrivant le signe plus + ou entre deux cases. Dans les pages suivantes, j'expliquerai de manière plus détaillée la correspondance entre les critères et les notes.

Barème d'allocation des points

	faible	moyen	supérieur	excellent
apparence	0,5	1	1,5	2
nez	2,5	3 (3,5)	4 (4,5)	5
en bouche	2,5	3 (3,5)	4 (4,5)	5
équilibre	1	1,5	2 (2,5)	3
longueur en bouche	0,5	1	1,5	2
appréciation générale	1	1,5	2 (2,5)	3

COMMENT REMPLIR LA FICHE DE DÉGUSTATION

Je propose de remplir la fiche dans l'ordre décrit ci-dessous afin de bien saisir l'interrelation entre les divers éléments à considérer au moment de l'évaluation du vin en bouche. Cette phase de la dégustation est en effet la plus complexe, car on doit prêter attention à toute une série de composantes étroitement liées les unes aux autres. Or, le fait de dessiner d'abord les deux schémas — afin de représenter sa perception des saveurs fondamentales et l'évolution du vin en bouche — aide l'amateur à saisir la relation existant entre les éléments en présence. Il lui sera ensuite plus facile d'évaluer séparément les autres composantes du vin, comme l'alcool, les tanins, l'acidité, etc. Cette façon de décortiquer les impressions que me procure le vin en bouche est pour moi tout à fait naturelle, car elle me permet une meilleure évaluation de la flaveur et de l'harmonie. Libre à l'amateur d'adapter cette méthode, si elle ne lui convient pas.

Cette approche permet de remplir la fiche de dégustation facilement. Dès qu'il a terminé l'analyse d'un aspect particulier du vin, le dégustateur consigne la perception qu'il en a en mettant un crochet dans la case appropriée. Il cherche ensuite dans les tableaux de vocabulaire de chaque section les mots qui décrivent le plus justement la caractéristique propre au vin qu'il déguste. Ces tableaux sont présentés à la fin de certaines étapes sous la rubrique *formulation du commentaire*. On notera par ailleurs que les tableaux de vocabulaire ainsi que les critères d'attribution de notes sont repris dans le carnet de dégustation.

Étape 1 : Spécification du produit dégusté et forme du verre utilisé

La partie supérieure de la fiche sert à noter toutes les particularités du vin dégusté.

Nom		
Producteur		
Pays d'origine		Millésime
Type		
Prix	Code produit	Alc./vol.
Date	Format	Lieu

Sous *Type*, on inscrit la classification ou l'appellation d'origine; sous *Code produit*, on inscrit le numéro de code du produit ou, pour ceux qui en ont le courage, le numéro du code à barres; sous *Format*, on spécifie s'il s'agit d'une bouteille de 375 ml, de 750 ml, ou de vin en fût; sous *Lieu*, on indique l'endroit de la dégustation.

La teneur en alcool

Malheureusement, la teneur en alcool est rarement spécifiée par les commentateurs de vin. Pourtant cet élément d'information fournit des indices sur le vin avant même d'y goûter. La réglementation pour la majorité des vins d'appellation contrôlée stipule que les vins doivent posséder une teneur en alcool minimale de 11,5 %. Une teneur en alcool de 11 % à 11,5 %, propre surtout aux vins de table et aux vins de pays, indique qu'il s'agit d'un vin plutôt léger. On peut considérer qu'un vin à un tel degré d'alcool n'est pas tannique, mais on ne peut nullement présumer de son acidité. Aux environs de 12 %, un rouge est encore léger, mais présente une plus grande quantité de tanins. À 13 %, la présence de l'alcool dans un vin commence à se manifester : la bouche est plus ample et le goût plus généreux. À 14 %, le vin est chaleureux, gras et souvent charmeur. Par contre, s'il y a un déséquilibre dans la composition d'un vin présentant cette teneur en alcool, l'alcool se perçoit davantage et laisse une sensation désagréable.

Même lors d'une année médiocre, le moût de raisin contient assez de sucre pour produire un vin titrant aux environs de 10 % d'alcool. Pourquoi alors trouve-t-on sur le marché des vins italiens comme les asti et moscato d'asti titrant entre 5 à 7 % seulement ? La réponse est simple : le vinificateur arrête la fermentation avant qu'elle ne soit terminée afin de laisser du sucre résiduel dans le vin. On peut conclure qu'un vin qui contient moins de 10 % d'alcool est un vin doux. (Voir la note sur la maturité du raisin, page 59) Enfin, la connaissance de la teneur en alcool est essentielle pour toute personne qui a l'intention de prendre le volant après avoir bu un verre.

La teneur en alcool est exprimée en % alc./vol.

Forme du verre

On coche ensuite la forme du verre qui correspond à celui dans lequel on s'apprête à déguster le vin.

		Apparence				/2	
---	---	-----------	---	---	---	---	---



Verre de dégustation de format ample



Verre de dégustation de format ballon



Verre de dégustation INAO

Lorsque je déguste un vin dans un verre différent de ceux illustrés ci-dessus, j'en fais une esquisse en modifiant celui des trois verres qui se rapproche le plus du verre en question. Je note aussi avec deux initiales le nom du fabricant du verre. Par exemple : SP pour Spiegelau, BR pour Bormioli Rocco, RD pour Riedel, SW pour Schott Zwiesel et RN pour Rastal, etc. Si j'ignore le nom du fabricant, j'inscris SN pour « sans nom ». J'inscris également le modèle du verre si je le connais.

La forme du verre influe sur la perception de l'arôme. Si, par la suite, on déguste le même vin dans un autre verre et que l'on compare les commentaires qu'on a notés, on sera en mesure le cas échéant de comprendre et d'expliquer la divergence de perception.

Pour aller plus loin

Il m'arrive souvent lors d'une dégustation de verser un même vin dans deux ou trois verres de formes différentes afin d'identifier celui qui parvient le mieux à en exprimer toutes les nuances aromatiques. Le rôle que joue la forme du verre dans la perception des arômes devient alors évident.

Étape 2: Les yeux — notation de l'apparence et de la couleur

Sur cette partie de la fiche, le dégustateur notera son appréciation de l'intensité et de la couleur du vin et ses commentaires sur son aspect visuel.

	Apparence		
---	-----------	---	--

Comment évaluer la couleur d'un vin

- a) Incliner le verre de manière à ce que le vin s'étale sur les parois jusqu'à un centimètre du bord. Pour bien observer la couleur, procéder au-dessus d'une feuille de papier blanc et non loin d'une source d'éclairage se rapprochant de la lumière naturelle.
- b) Rechercher la couleur correspondante en prenant comme guide le nuancier de la page couverture. Si elle se situe entre deux teintes, nuancer la description en lui ajoutant le signe + ou - : par exemple rubis + pour indiquer que la couleur est un peu plus intense que rubis.
- c) Tenir toujours le verre incliné et noter l'intensité et le dégradé de la couleur en examinant le pourtour de la surface du vin. Un cerne violacé annonce un vin jeune. Si le cerne est de la même couleur que le corps du vin, cela signifie que le vin commence à évoluer. Des traces orangées ou brique sur le pourtour révèlent un vin assez mature ou encore à sa plénitude.
- d) Examiner le disque formé par la surface du vin dans le verre. Cette surface révèle l'aptitude du vin à réfléchir la lumière comme un miroir. Noter si la couleur est terne ou brillante.
- e) Regarder le pied du verre à travers la surface du vin. Si le pied est bien visible, la densité de la couleur est faible. Si, au contraire, on le voit à peine ou pas du tout, la couleur est profonde et dense.

- f) Lors de la dégustation d'un vin mousseux, il faut, me semble-t-il, juger de son perlant même si cette caractéristique ne concerne pas strictement la couleur. En effet, le manque de finesse ou d'intensité dans le dégagement des bulles peut faire perdre des points ou des fractions de points au produit.

Attribution de la note

Toutes les fiches de dégustation allouent des points à la couleur d'un vin. La fiche du présent guide lui attribue un maximum de deux points. Pour ma part, j'accorde systématiquement la note la plus élevée, excepté dans les situations suivantes :

- une compétition ou une dégustation comparative de vins d'une même appellation;
- une comparaison de différents millésimes d'un même vin.

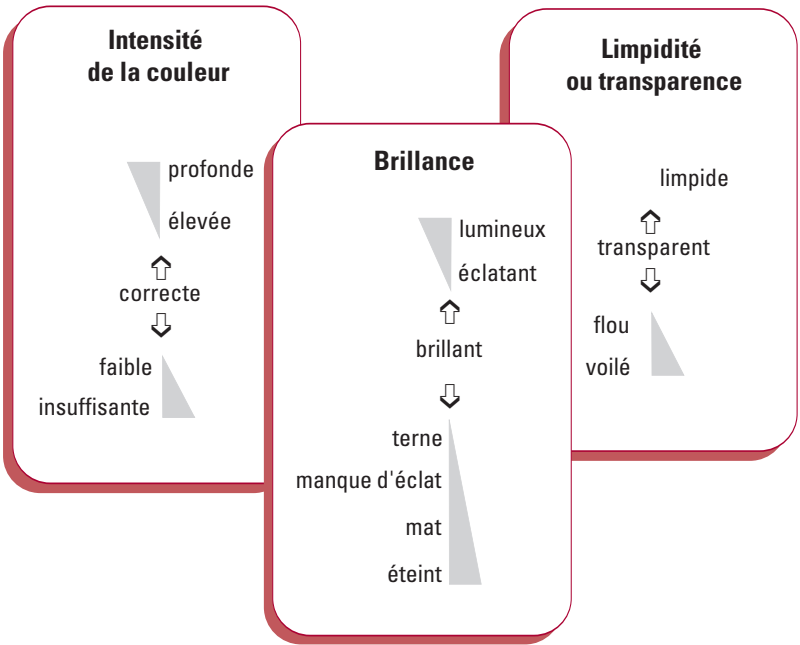
Dans le premier cas, il s'agit de comparer plusieurs vins d'une même catégorie. En se référant à la norme de couleur pour le style de vin, on alloue des points pour la conformité. Ainsi, un vin de couleur grenat opaque qui serait inscrit dans la catégorie beaujolais perdrait sûrement des points. Dans le deuxième cas, lorsqu'on compare différents millésimes d'un même vin, on peut parfois observer certaines nuances dans la couleur. Une note plus précise peut alors indiquer la supériorité d'un millésime sur un autre.

Certains auteurs de dégustation de vins recommandent d'examiner la limpidité du vin et conseillent d'enlever des points à un vin trouble ou contenant des particules en suspension. Ces auteurs s'imaginent certainement que l'amateur déguste des vins datant du dix-neuvième siècle ! En effet, aujourd'hui, l'emploi d'équipement moderne et le recours à des techniques de contrôle de qualité élémentaires ont permis d'éliminer de tels défauts dans le vin. Personnellement, je n'ai jamais acheté une bouteille de vin contenant un vin trouble. Par contre un vin maison présente parfois des défauts de limpidité et de transparence.

Formulation du commentaire

Une note sans commentaire ne révèle absolument rien sur un vin. Sur les lignes situées à droite de l'espace réservé à la note, le dégustateur ajoute des qualificatifs.

Les tableaux *Intensité de la couleur* et *Brillance*, pour les vins rouges et blancs, et *Limpidité ou transparence*, pour les vins blancs, présentent en ordre croissant les termes à utiliser pour qualifier l'apparence du vin.



Étape 3: Le nez — notation de l'arôme

Cette partie de la fiche sert à noter son appréciation sur l'intensité et la finesse de l'arôme prises séparément, puis à attribuer une note sur 5 à la combinaison des deux éléments.

		faible	moyen	supérieur	excellent	
J	Intensité	☐	☐	☐	☐	☒ 5
	Finesse	☐	☐	☐	☐	

Intensité de l'arôme

Pour qualifier l'intensité, on doit se poser la question suivante : est-ce que ce vin dégage beaucoup d'arôme ? Dans un premier temps, on ne se préoccupe pas de la qualité de l'arôme, mais seulement de sa force. On compare l'intensité à celle des vins précédemment sentis et dont on a conservé l'intensité en mémoire.

On coche ensuite la case qui qualifie le mieux cette composante. Le qualificatif moyen ou supérieur s'applique dans la majorité des cas. Si on juge que l'arôme d'un vin se situe entre deux degrés d'intensité, par exemple entre moyen et supérieur, on inscrit alors les signes + ou entre les deux cases.

Finesse de l'arôme

On apprécie ensuite la qualité et la complexité de l'arôme. Est-ce un arôme simple ou un arôme composé (complexe) ? Est-ce que l'arôme est uniquement agréable ou est-il en plus quelque peu enjôleur ? Un arôme peut séduire s'il est élégant et complexe ou encore laisser indifférent s'il est neutre, grossier ou désagréable. On coche la case qui qualifie le mieux sa perception de la finesse du vin. Le qualificatif moyen ou supérieur s'applique dans la majorité des cas.

Il est possible qu'un vin ait une intensité très forte, mais qu'il n'ait aucune finesse. On cochera alors la case supérieure pour l'intensité et la case moyenne ou faible pour la finesse.

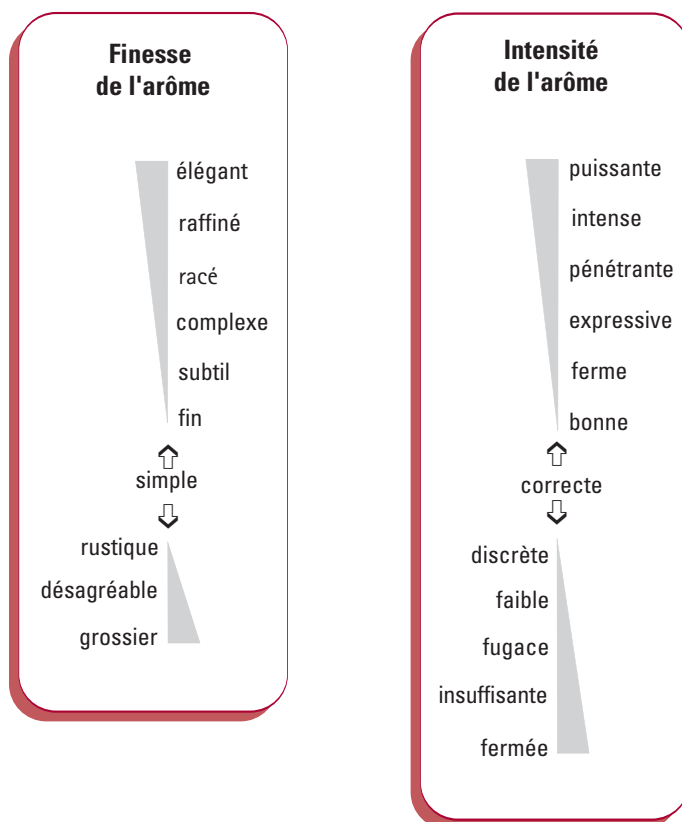
Pour bien saisir la combinaison intensité-finesse, prenons des odeurs connues, par exemple : la fleur du pommier. Cette fleur dégage au printemps, particulièrement par temps chaud et humide, un arôme très subtil, peu intense, mais par contre très élégant et envoûtant. Au même moment, les lilas sont aussi en fleur. Leur odeur est beaucoup plus intense tout en étant très agréable et raffinée. Prenons maintenant un cas extrême. Nous connaissons tous l'odeur de la moufette qui est, sans aucun doute, très intense, mais qui ne possède aucune finesse. Il en va de même des parfums bon marché.

Attribution de la note

Après avoir analysé séparément l'intensité et la finesse de l'arôme, on est capable d'attribuer une note en se basant sur les critères énumérés à la page suivante. J'évalue des vins depuis suffisamment de temps pour être en mesure de constater qu'environ 75 % des vins sur le marché méritent une note située entre 3 et 4.

Formulation du commentaire

Une note non accompagnée de commentaire ne révèle absolument rien sur un vin. Sur les lignes figurant à droite de l'espace réservé à la note, on qualifie l'intensité et la finesse de l'arôme.



Le nez - notation de l'arôme : les critères

Note

Qualité

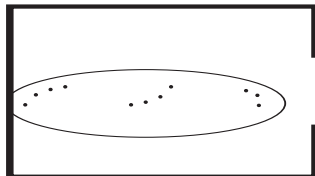
2	Vin de qualité inférieure
Dégage peu ou presque pas d'arôme ou dégage des arômes déplaisants ou chimiques. Avec une note de 2 ou inférieure à 2, ce vin est automatiquement déclassé, et il devient dès lors inutile de continuer à remplir la fiche. On rencontre rarement ce type de vin.	
2,5	Vin de faible qualité
Dégage un arôme peu intense et sans véritable finesse. Il est quelque peu rustique, mais ne présente aucun défaut de fabrication majeur. Certains vins blancs de moins de dix dollars se classent dans cette catégorie.	
3	Vin de qualité moyenne
Arôme généralement agréable, moyennement intense mais plutôt linéaire et peu expressif.	
3,5	Vin de qualité recommandable
L'arôme est expressif et présente des nuances florales et fruitées subtiles, parfois difficiles à identifier. On peut accorder cette note à des vins dont l'arôme est de qualité supérieure, mais qu'un excès de composantes aromatiques de bois brûlé ou de senteurs végétales altère.	
4	Vin de bonne qualité
L'arôme est intense. On distingue facilement dans les vins rouges des odeurs de fruits tels que la framboise, la cerise, la mûre, le cassis et des arômes floraux, principalement de violette. Les vins blancs dévoilent des senteurs de fleurs, de fruits à chair blanche et d'agrumes. Une nuance végétale excessive ou un arôme vanillé ou de bois brûlé trop présent fait baisser la note d'un point ou d'un demi-point.	
4,5	Vin de qualité supérieure
La première olfaction révèle une parfaite harmonie. L'arôme est à la fois intense et raffiné, en plus de se marier parfaitement aux arômes secondaires du vieillissement en fûts de chêne qu'il renforce. Une seconde olfaction, après quelques instants, nous dévoile souvent une nouvelle facette aromatique.	
5	Vin exceptionnel
L'arôme est puissant et racé. On y trouve les qualités précédentes, mais davantage d'élégance et de raffinement. Cette qualité d'arôme se rencontre dans très peu de vins, mais ne se rencontre jamais dans les vins jeunes. Si le vin a longuement vieilli et a atteint toute sa maturité, il dégage successivement toute une série d'arômes. Chaque olfaction apporte de nouvelles sensations aromatiques.	

On peut décrire de façon plus précise l'arôme du vin en nommant les arômes qu'on perçoit. Je vous recommande à cet effet de vous reporter à la rubrique de la première partie (Nommer les arômes par analogie page 41), qui répertorie les arômes d'origine naturelle les plus fréquents dans le vin. Soit dit en passant, il est tout à fait naturel de ne trouver dans la majorité des vins qu'un ou deux arômes facilement reconnaissables.

Le dégustateur essaye de détecter les arômes de premier plan ainsi que ceux d'arrière-plan. On peut ici établir une analogie avec le cinéma où certains acteurs ont les premiers rôles et d'autres les seconds : les deux rôles sont nécessaires à la réalisation d'un bon film. Il en va de même du vin. Cependant, il ne faudrait pas se sentir obligé de faire une énumération sans fin des arômes dégagés par le vin.

Étape 4: Le schéma de la bouche — perception des saveurs fondamentales et des sensations tactiles

Le but de ce schéma consiste à représenter la perception des saveurs fondamentales et des sensations tactiles du vin dans la bouche.



Dès qu'on introduit le vin dans la bouche, on doit se concentrer sur les endroits où on ressent les goûts fondamentaux. Parfois, c'est le moelleux qui prédomine, mais le plus souvent c'est l'acide. Pour bien situer ces perceptions, on note sur le schéma les endroits de la bouche, et surtout de la langue, où on perçoit les diverses sensations suivantes :

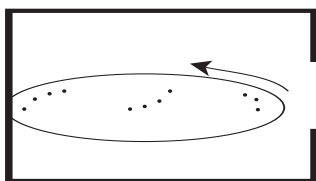
- la douceur ou le moelleux ;
- l'acidité ;
- les tanins ou l'amertume.

Cette démarche enrichit la mémoire gustative ; en effet, en indiquant par des flèches les endroits où on a perçu les différentes saveurs et sensations ainsi que la manière dont elles se répandent dans la bouche, on les enregistre dans la mémoire.

Les saveurs et les sensations deviennent ainsi de précieux éléments de comparaison lorsqu'on goûte un autre vin. En fait, deux vins présentant un arôme semblable diffèrent souvent dans leur manière de se dévoiler en bouche. L'automatisme développé par cette façon de percevoir s'avérera utile lors du test triangulaire ou du test duo trio (pages 12 et 15). Cette étape de la dégustation ne comporte pas d'évaluation chiffrée.

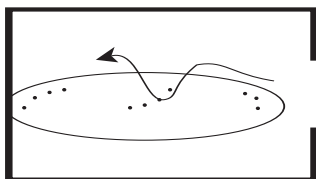
Points à retenir pour illustrer par un schéma les sensations éprouvées dans la bouche

Cette représentation graphique s'applique aussi bien aux vins rouges qu'aux vins blancs. Afin d'illustrer la perception que l'on a des saveurs fondamentales et des sensations tactiles du vin dans la bouche, on observe les points suivants :



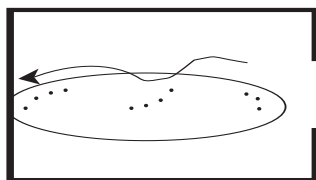
Flèche sur le début de la langue

La flèche débute toujours à l'avant de la langue. Lorsqu'on ressent nettement la douceur ou le moelleux, on dessine la flèche à partir du bout de la langue. S'il y a lieu, on peut dessiner un trait plus gras.



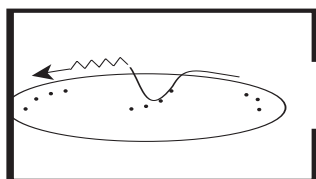
*Flèche entrant dans la langue :
la perception acide*

La flèche pénètre plus ou moins profondément vers le centre de la langue pour décrire la perception acide. La flèche se poursuit sur un tiers environ de la langue pour la majorité des vins de consommation courante.



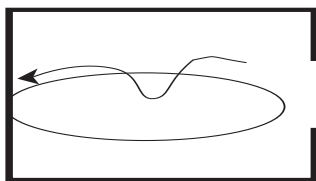
*Flèche se poursuivant à l'arrière
de la langue : tanins et amertume*

La flèche se poursuit jusqu'à l'arrière de la langue lorsqu'on ressent nettement les tanins ou l'amertume.

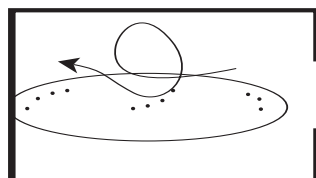
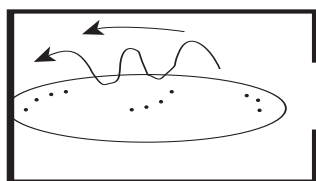
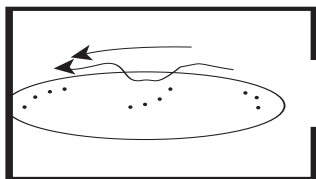


Zigzag : tanins rudes et pointus

Une flèche en zigzag indique que les tanins sont assez rudes et pointus.



*Fèche simple : vin filiforme,
peu de matière*



*Deux flèches ou plus,
changements de direction :
divers degrés de complexité*

Une flèche simple indique que le vin est plutôt filiforme et présente peu de matière.

Deux flèches, des ondulations et des changements de direction illustrent divers degrés de complexité.

Parfois, on ressent un effet tactile dans le palais et au fond de la bouche. On indique cette sensation par de petites flèches accompagnées de notes manuscrites.

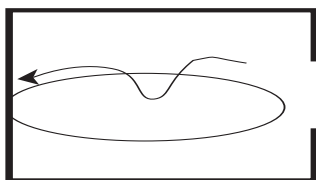
La notation graphique

La notation graphique aide à décrire tous les vins, mais elle ne peut en dire plus que ce que le vin lui-même révèle. Les vins inexpressifs s'illustrent par des lignes simples. Seuls les vins qui présentent de belles qualités et un certain degré de complexité commandent des lignes plus expressives.

Il n'existe aucune règle précise pour dessiner la perception du vin en bouche si ce n'est de toujours employer le même code. Par ailleurs, on déguste parfois des vins très déroutants. Il est alors justifié d'illustrer sa perception d'une façon tout à fait inédite et de compléter le schéma avec des notes explicatives.

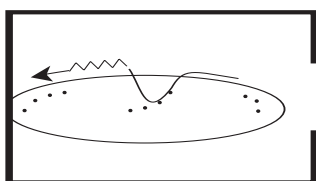
Exemples de schémas illustrés

Les quelques exemples ci-dessous illustrent ma façon de dessiner la perception en bouche de certains vins.



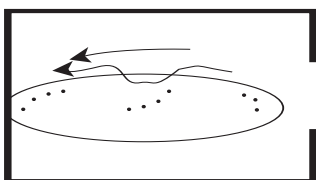
Vin de consommation courante bien fait

Cette représentation décrit la sensation que dégagent la plupart des vins courants.



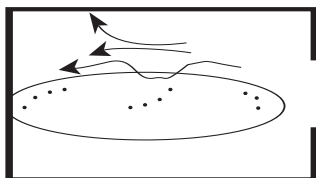
Vin de consommation courante acide et tannique

Comme on l'a vu plus haut, une flèche unique représente un vin assez filiforme. Une ligne qui descend un peu vers le centre de la langue dénote une bonne pointe d'acidité significative. Le zigzag dans la flèche représente des tanins fermes et pointus.



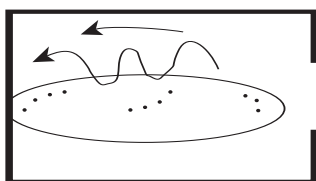
Vin fruité et équilibré de bonne qualité

Deux flèches représentent un vin qui possède assez de matière et qui dégage un certain volume en bouche. La première flèche, qui pénètre dans la langue, indique un degré d'acidité nettement perceptible et constant. La deuxième exprime un volume et un fruité en bouche, mais aussi une absence relative de complexité. Le tout demeure bien équilibré. C'est une représentation typique des vins de catégorie moyenne supérieure qui ne sont pas très complexes.

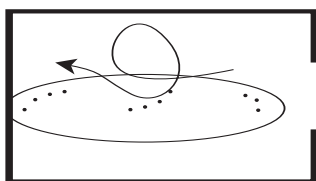


Vin fruité et équilibré qui remplit bien la bouche

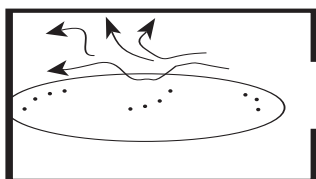
Trois flèches indiquent qu'un vin possède une bonne matière et remplit bien la bouche. La flèche supérieure remonte afin d'illustrer que le volume s'étale jusqu'au palais. La flèche inférieure dénote une bonne présence au milieu de la langue. La longueur des deux flèches du haut varie selon la longueur en bouche. L'acidité détectée est très agréable. Les tanins s'expriment, sans être envahissants.



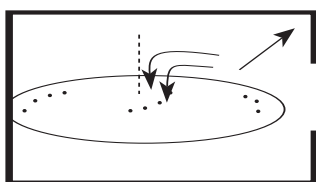
Vin complexe fruité et équilibré



Vin fruité et équilibré plus complexe



Vin fruité et équilibré remarquable



*Vin acide que l'on perçoit surtout
à l'avant de la bouche*

La flèche ondulée indique qu'on est en présence d'un vin qui remplit bien la bouche en plus de posséder divers goûts et nuances complémentaires: c'est comme si le vin dansait sur la langue. De tels vins occupent habituellement un bon volume en bouche, ce que l'on illustre par une seconde ou une troisième flèche.

Une flèche décrivant un cercle représente la rondeur d'un vin qui remplit encore davantage la bouche. L'acidité, qui n'est pas pointue, tapisse bien le milieu de la langue. Les tanins s'expriment, mais ne sont pas agressifs. La saveur envahit graduellement toute la bouche et laisse un arrière-goût agréable.

Plusieurs flèches signifient qu'un vin est complexe et remplit complètement la bouche, de la langue jusqu'au palais, et que, de plus, il ne possède aucun défaut. Il s'agit alors d'un vin gras et charnu, type que l'on rencontre peu souvent.

Une flèche qui s'oriente vers le centre de la langue révèle que l'acidité très marquée du vin est ressentie au milieu de la langue. L'intensité de la perception de l'acide masque presque tout le goût.

Le pointillé vertical indique que la sensation tactile du vin se concentre à l'avant de la bouche. On qualifie ce genre de vin d'acide. La flèche oblique indique la sensation tactile éprouvée derrière les dents.

En terminant, afin de mieux comprendre comment dessiner le graphique, je recommande à l'amateur de procéder comme suit :

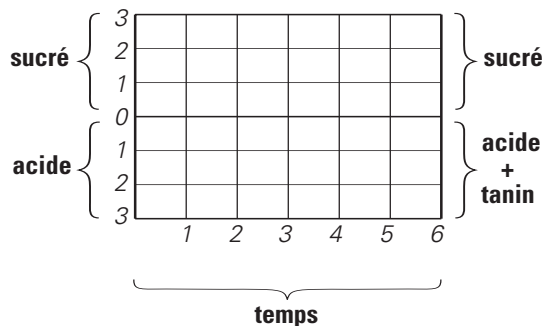
Choisir un des vins suggérés dans la section des dégustations commentées (page 129) .

Effectuer la dégustation et comparer son graphique de la perception des saveurs fondamentales à celui que j'ai présenté et décrit. Après avoir effectué quelques exercices, je suis convaincu que le lecteur trouvera une manière personnelle et constante d'exprimer ses sensations en bouche sous la forme d'un schéma.

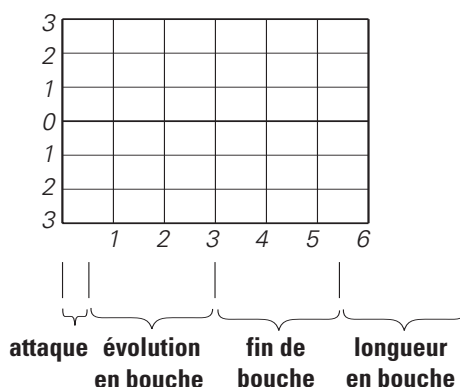
Étape 5: Le schéma — représentation de l'évolution en bouche

Cette partie de la fiche sert à noter au moyen d'une courbe l'évolution en bouche des goûts fondamentaux. Dans l'étape précédente, on a traité de l'intensité des saveurs élémentaires et des sensations tactiles qui peuvent les accompagner. On se concentre maintenant sur l'évolution des saveurs dans le temps. Cette partie de la fiche ne comporte pas d'évaluation chiffrée.

Illustrer l'évolution en bouche du vin au moyen d'une courbe oblige l'amateur à focaliser son attention sur le goût initial doux, puis sur le goût acide, et enfin, s'il y a lieu, sur le goût tannique et amer en finale. On dessine la courbe dans un graphique qui comporte deux axes. Les divisions sont arbitraires et ne traduisent aucune mesure quantifiable.

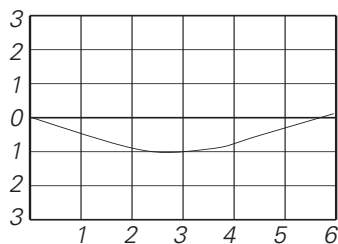


La ligne part du point zéro situé sur l'axe de gauche représentant la sensation du sucré éprouvée lors de l'**attaque** et elle descend afin d'illustrer la sensation acide qui apparaît au cours de l'**évolution en bouche**; puis elle remonte pour illustrer la sensation éprouvée à la fin - **fin de bouche** : sensation acide pour le vin blanc ou sensation acide-tannique pour le vin rouge. S'il y a lieu la ligne dépasse la grille pour illustrer une bonne **longueur en bouche**. Le graphique ci-dessous indique les quatre phases de la dégustation et l'endroit où les noter.

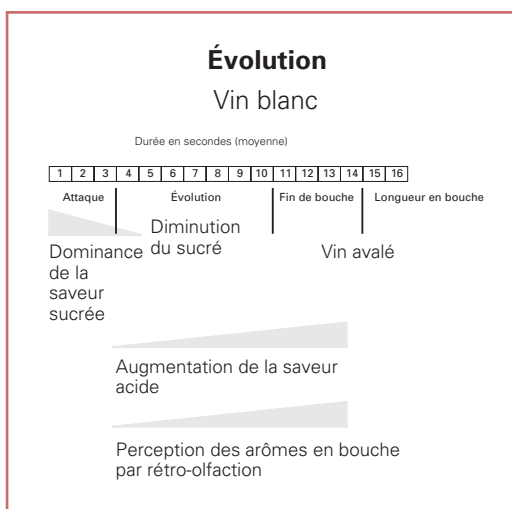


Dès qu'on met le vin en bouche, on perçoit une sensation de douceur sur le bout de la langue. Cette première impression, commune à tous les vins, même à un vin sec, se nomme l'**attaque**. De plus, l'alcool que contient un vin lui confère également un goût sucré ou doux.

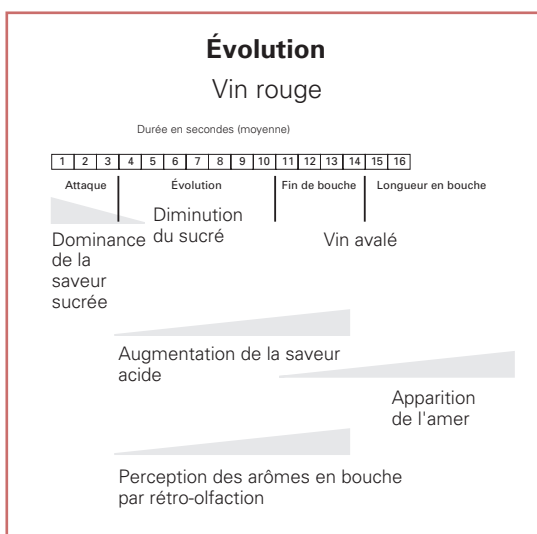
Après quelques secondes, les papilles gustatives détectent l'acidité, qui masque la perception du sucré. Cette nouvelle phase se nomme l'**évolution en bouche** ou le **milieu de la bouche**. On dit qu'un vin est équilibré si la sensation acide équilibre la sensation sucrée éprouvée en premier.



Exemple de courbe typique



La phase suivante de la dégustation, appelée **finale** ou **fin de bouche**, diffère selon le type de vin. Dans le cas d'un vin blanc, qui n'a pas de tanins, la sensation finale qui est perçue est uniquement l'acidité. En ce qui a trait au vin rouge, la fin de la courbe représente la combinaison de l'acidité et des tanins.



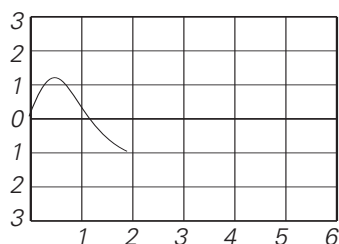
La **longueur en bouche**, la dernière phase de la dégustation, est la durée pendant laquelle on continue à percevoir les sensations aromatiques du vin en bouche après l'avoir avalé ou recraché. Elle est représentée sur le graphique de l'évolution en bouche et fera aussi l'objet d'une évaluation chiffrée (p. 123). Le chapitre 9 traite de façon détaillée de la longueur en bouche.

Comment représenter graphiquement l'évolution en bouche

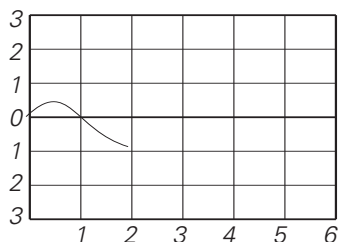
Le paragraphe ci-dessous explique la méthode à suivre pour tracer une courbe qui représente les différentes phases de la dégustation : l'attaque, le milieu de la bouche, la fin de bouche et la longueur en bouche.

Attaque

La courbe débute toujours au degré zéro, et ce pour tous les vins, même les vins moelleux ou doux - c'est-à-dire les vins à haute teneur en alcool, tel le porto, ou les vins riches en sucres résiduels (parfois jusqu'à 300 g/l) comme le sauternes ou les vins de glace.



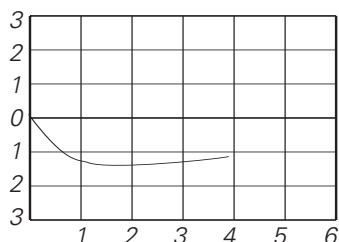
Dans le cas d'un vin très concentré et alcoolisé, comme le porto, la perception de la douceur atteint son intensité maximale assez rapidement. La courbe s'élève en conséquence sur la distance d'une case jusqu'à un point situé entre 1 et 3.



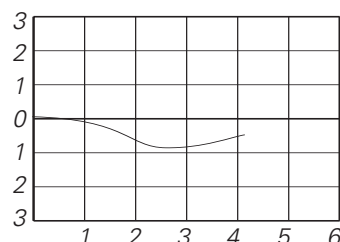
Pour un vin moelleux et moins alcoolisé, la courbe sera moins élevée et moins longue.

Milieu de la bouche

La direction de la courbe après la phase de l'attaque dépend du vin dégusté.



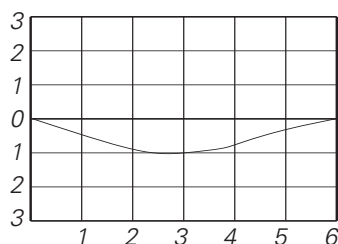
Acidité forte perçue rapidement



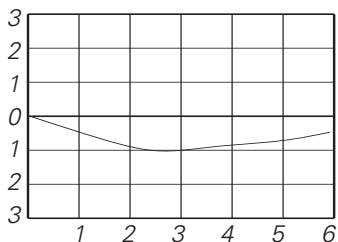
Acidité moindre dont la perception se fait plus lentement

Dans le cas des vins secs, la courbe descend à partir du point zéro jusqu'au degré d'acidité perçu. Plus l'acidité est perçue rapidement, plus la courbe descend abruptement.

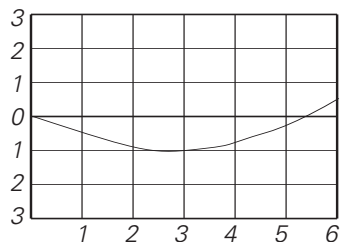
Fin de bouche



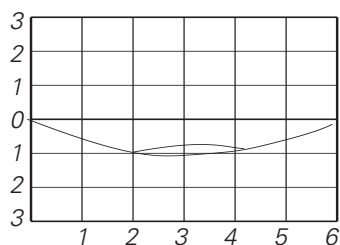
La courbe s'élance vers le point zéro. Si le vin est équilibré, elle se termine au zéro afin d'illustrer un bon équilibre sucré-acide.



Si le vin présente un certain déséquilibre sur le plan de l'acidité (vin blanc) ou sur le plan de la combinaison acidité-tanin (vin rouge), la courbe se termine sous l'axe zéro.

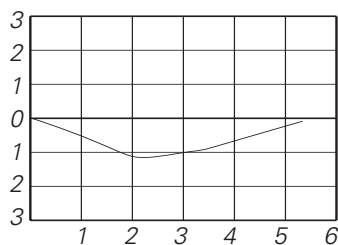


Si le vin montre plutôt un déséquilibre quant à son goût sucré (vin blanc) ou s'il est faible en acidité et en tanins (vin rouge), la courbe se prolonge au-dessus de l'axe zéro.

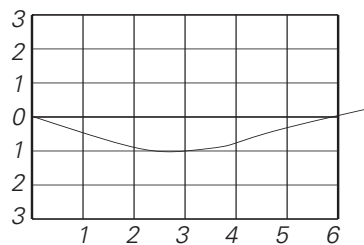


En outre, pour représenter une bonne matière et un bon fruité en bouche d'un vin rouge ou d'un vin blanc, on double la ligne sur quelques cases.

Longueur en bouche



Vin court en bouche



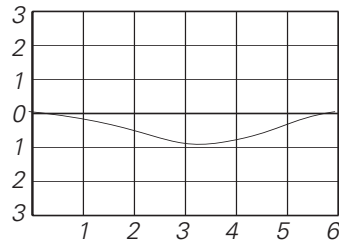
Vin long en bouche

Afin d'illustrer une bonne longueur en bouche, on prolonge plus ou moins la courbe sur l'échelle du temps (axe horizontal).

Exemples de la représentation graphique de l'évolution en bouche

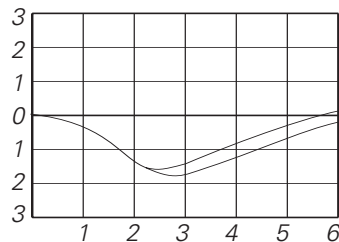
Les exemples ci-dessous illustrent la façon de tracer la courbe de l'évolution en bouche pour quelques vins.

Exemples pour le vin blanc



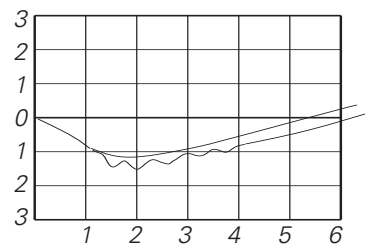
Vin blanc ordinaire équilibré

Une ligne simple qui descend doucement vers le centre et remonte au point zéro. Elle ne dépasse pas la grille. Peu de fruité, peu de volume en bouche.



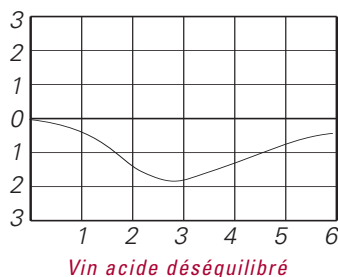
Vin blanc fruité et généreux

Une ligne double illustre un vin généreux. Elle se termine à cheval sur l'axe zéro pour indiquer que la finale du vin possède un bon équilibre entre le doux et l'acide. Les courbes dépassent la grille afin de montrer que le vin présente une bonne longueur en bouche.

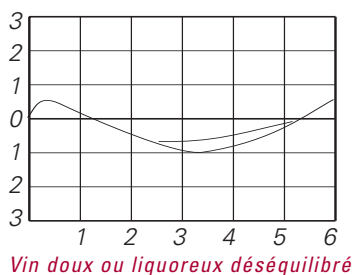


*Vin blanc fruité et généreux
d'une complexité supérieure*

Une ligne ondulée fait ressortir davantage la présence de goûts multiples et illustre l'évolution en bouche d'un vin rouge ou blanc qui fournit une bonne matière et de la complexité. Deux lignes ondulées indiquent que l'éventail des goûts est encore plus étendu.

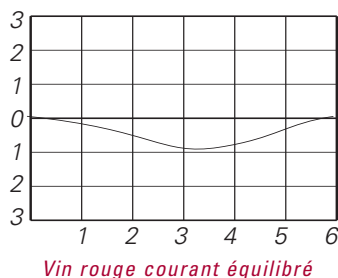


La courbe se termine sous l'axe zéro parce que le vin présente un certain déséquilibre en ce qui a trait à son acidité.

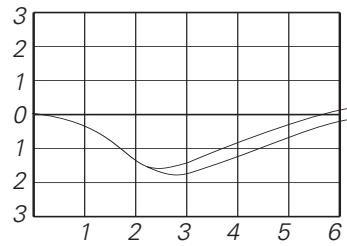


Dans le cas d'un vin liquoreux qui manque d'acidité, la courbe se termine du côté sucré de l'axe zéro. Une autre ligne s'étendant sur trois cases décrit le fruité et la concentration en bouche.

Exemples pour le vin rouge

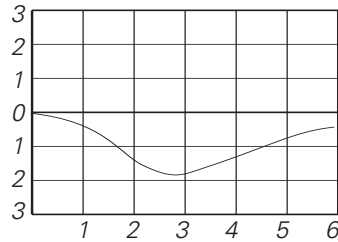


Une seule ligne suffit à décrire ce vin rouge, car il possède peu de matière. Elle se termine au point zéro pour montrer que le vin est équilibré.



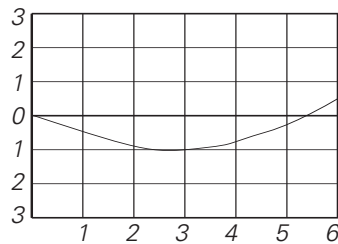
Vin rouge généreux et équilibré

La ligne se dédouble, car le vin est généreux. Elle se termine à cheval sur l'axe zéro parce que la finale du vin possède un bon équilibre entre le doux, l'acide et les tanins. Les courbes dépassent le cadre de la grille afin de montrer que le vin présente une bonne longueur en bouche.



*Vin rouge courant déséquilibré :
acide ou tannique*

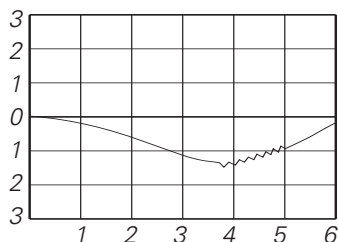
La courbe se termine sous l'axe zéro afin d'indiquer un déséquilibre.



*Vin rouge faible en acidité
et en tanins*

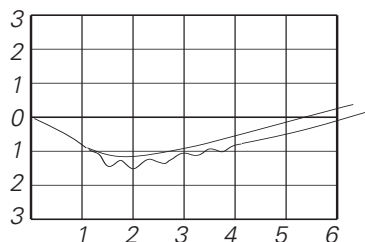
La courbe s'arrête au-dessus de l'axe zéro, car la douceur prédomine dans la finale du vin.

Représentation de tanins rugueux ou pointus



Pour représenter des tanins rugueux, la courbe se transforme en dents de scie sur un certain nombre de cases qui correspondent à la durée de la perception.

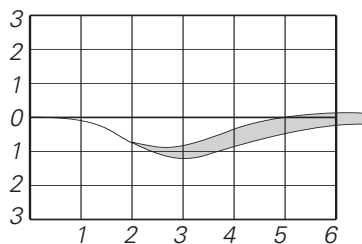
Représentation d'un vin de qualité supérieure



Une ondulation sur l'une des deux lignes fait ressortir davantage la présence de goûts multiples dans un vin rouge qui présente une bonne matière et de la complexité. Deux lignes ondulées indiquent que l'éventail des saveurs est très étendu.

Représentation d'un vin exceptionnel

Une surface noircie entre les deux courbes souligne les qualités exceptionnelles du vin dégusté.



Étape 6: Qualification de l'acidité, de l'alcool et des tanins

Cette partie de la fiche sert uniquement à qualifier le degré d'intensité de l'acidité, de l'alcool et des tanins à l'aide des mots suivants : faible, correct et fort. On pourra le faire de façon précise après avoir tracé deux graphiques, soit 1) la perception des saveurs fondamentales et des sensations tactiles du vin et 2) l'évolution en bouche. Un + ou un - entre deux cases permet de nuancer sa perception. Cette partie de la fiche ne comporte pas d'évaluation chiffrée.

Formulation du commentaire

On note à droite ou au bas de la fiche les qualificatifs appropriés pour décrire l'acidité, les sensations d'amertume et d'astringence ainsi que la vinosité (tableaux pages 118 et 119).

Étape 7: La balance — notation de l'équilibre du vin

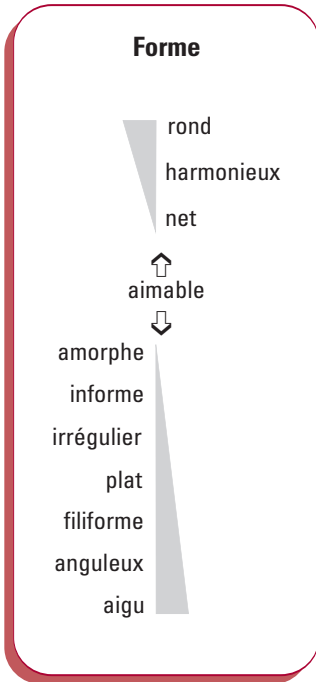
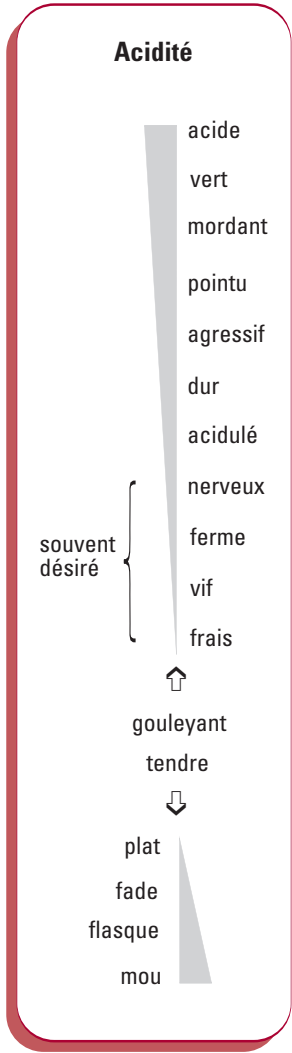
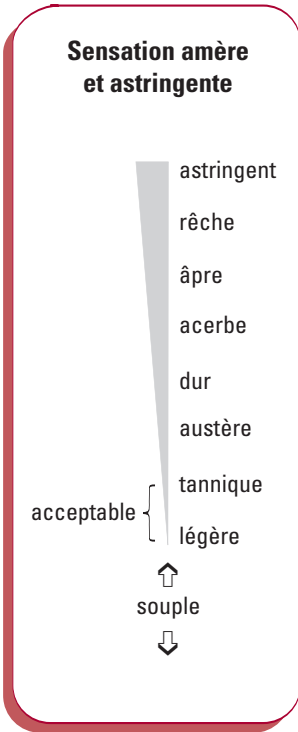
Une fois qu'on a évalué séparément l'acidité, l'alcool et les tanins, on est en mesure d'énoncer une opinion sur l'équilibre du vin. La notion d'équilibre fait bien sûr intervenir les préférences personnelles. Pour la majorité des gens, le sucré est agréable au goût. Ces personnes trouveront donc agréable et équilibré un vin dont le goût doux prédomine. Comme le but de la fiche de dégustation consiste à évaluer un vin en fonction de ses goûts personnels, il est normal que tous les amateurs ne jugent pas de la même façon l'équilibre d'un vin. En goûtant régulièrement à plusieurs vins, le dégustateur raffine sa perception et souvent, avec le temps, ses préférences évoluent.



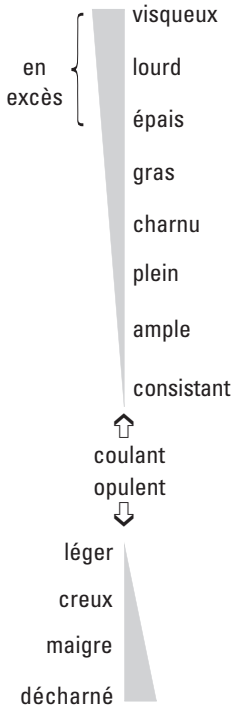
☐
☐
☐
☐
☐

3

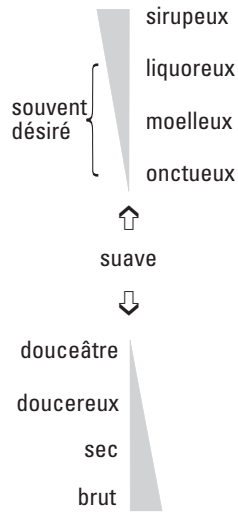
Pour bien évaluer l'équilibre d'un vin, il faut tenir compte du type de vin, soit un vin blanc ou rouge. Évaluer un vin blanc est plus facile, car il ne peut être que doux ou acide. Un vin blanc au taux d'alcool suffisamment élevé, mais qui demeure tout de même équilibré, mérite une meilleure évaluation qu'un autre vin qui a peu d'alcool et peu d'acidité. Bien que ce dernier soit techniquement équilibré, son manque de complexité le déprécie. Dans le cas du vin rouge, un vin corsé et structuré devrait être classé au-dessus d'un autre qui contient peu d'alcool, peu de tanins et peu d'acidité.



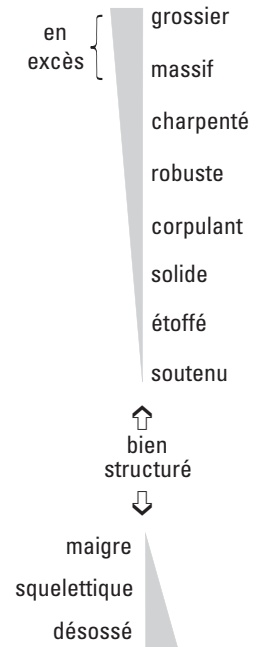
Concentration



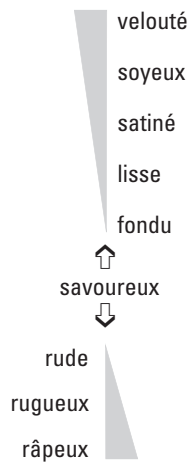
Sensation du sucré



Structure



Sensation tactile



Notation de l'équilibre

Dans cette partie de la fiche (représentée par une balance), le dégustateur coche la case qui correspond à sa perception de l'équilibre du vin. Pour ce qui est de la note chiffrée, elle reflète son appréciation de l'équilibre entre les saveurs fondamentales : le sucré, l'acide et l'amer. La majorité des vins obtiennent une note égale ou supérieure à 2.

Note

Qualité

0,5

Vin raté

Il est agressif, très acide ou très sucré ou encore les deux à la fois. Complètement déséquilibré. Ce vin se rencontre assez rarement sur le marché.

1

Vin défectueux

Vin peu agréable à boire et à utiliser de préférence pour cuisiner ou pour y faire macérer des pruneaux. S'il est trop acide, il est mordant, pointu ; s'il est trop sucré, il est flasque, mou. Ses tanins sont astringents ou âpres.

1,5

Vin déséquilibré sans complexité

Vin industriel ayant habituellement un faible taux d'alcool et manquant de complexité. Il a peu de tanins et peu d'acidité et présente malgré tout un certain déséquilibre.

2

Vin légèrement déséquilibré

Vin contenant un peu plus de matière. Son taux d'alcool est rarement supérieur à 13 %. Présente un léger déséquilibre ou un manque de complexité.

2,5

Vin de bonne qualité

Vin d'une bonne complexité mais qui présente un léger déséquilibre. Il existe plusieurs vins dans cette catégorie. Cette notation peut aussi s'appliquer à un vin qui bénéficierait d'une période de cave afin de polir ses tanins : il obtiendrait à maturité une note supérieure.

3

Vin de qualité supérieure

Vin doté d'un équilibre exemplaire : corsé et souple à la fois. La saveur et les odeurs se complètent. Vin dont tous les éléments sont harmonieux et équilibrés.

Formulation du commentaire

Pour formuler un commentaire, on se reporte d'abord aux graphiques que l'on a tracés afin de se concentrer sur les saveurs fondamentales. On se réfère ensuite aux tableaux des pages 118 et 119 (L'acidité, La sensation sucrée, La sensation amère et astringente).

Étape 8: La bouche — notation de la flaveur et de l'harmonie

Maintenant qu'on a examiné le vin sous plusieurs aspects et dessiné les schémas correspondants, on peut passer à l'évaluation du vin en bouche. Pour faire la synthèse de ces divers éléments, on les englobe sous deux aspects: la **flaveur** et l'**harmonie**.

	Flaveur	☐	☐	☐	☐	5	_____
	Harmonie	☐	☐	☐	☐		_____

Comme nous l'avons vu précédemment dans la partie théorique du guide, le terme flaveur décrit la sensation combinée des saveurs fondamentales et de l'arôme. L'harmonie, quant à elle, désigne la compatibilité et l'équilibre entre les goûts fondamentaux et les diverses composantes odorantes du vin.

Flaveur

Pour évaluer la flaveur, on passe en revue ce que le vin a dévoilé sur la qualité de ses saveurs et sur sa concentration. La vinosité d'un vin contribue-t-elle à enrichir son goût? On consulte ensuite les tableaux de vocabulaire intitulés *La vinosité*, *La structure* et *La concentration* afin de choisir les mots qui décrivent le mieux le vin qu'on déguste. Enfin, on coche la case qui représente le mieux la qualité de la flaveur perçue.

Harmonie

L'équilibre goût-arôme prévaut pour juger de l'harmonie d'un vin. Le vin possède-t-il un goût qui correspond à son odeur? Est-il équilibré? Quelle sensation tactile dégage-t-il? Quelle forme présente-t-il? Après avoir répondu à ces questions, on formule un commentaire en consultant au besoin les tableaux de vocabulaire *Sensation tactile* et *Forme*. Enfin, on coche la case qu'on juge la plus représentative de l'harmonie du vin dégusté.

La flaveur et l'harmonie : les critères

Note

Qualité

2	Vin de qualité inférieure
Il s'agit d'un vin déséquilibré qui possède très peu de goût et manque d'harmonie. Son acidité est mordante ou déficiente. Ses tanins sont rugueux ou, au contraire, absents. Ce genre de vin a généralement obtenu une note inférieure à 2 pour l'arôme. Il se rencontre assez rarement sur le marché.	
2,5	Vin de faible qualité
Souvent équilibré techniquement, ce genre de vin ne suscite pourtant pas une réaction favorable. Son arôme est habituellement plus prononcé que son goût. Aussitôt avalé, il se laisse oublier. De concentration faible, il offre peu de volume en bouche et se manifeste particulièrement à l'avant de la bouche.	
3	Vin de qualité moyenne
C'est la note octroyée à plusieurs vins courants. L'arôme est fruité, mais peu complexe. L'équilibre est correct. Le goût est franc mais court et sans grande complexité. Les arômes de bouche correspondent aux arômes olfactifs.	
3,5	Vin de qualité recommandable
C'est la note que méritent la majorité des vins. On y décèle une structure qui coïncide avec le type de vin annoncé. L'alcool, l'acidité et les tanins sont équilibrés. Le goût est franc avec une concentration et une complexité acceptables. Les arômes de bouche correspondent aux arômes olfactifs. Longueur en bouche moyenne. On accorde cette note à des vins de qualité supérieure, qui cependant, dégagent un goût végétal ou de bois brûlé trop prononcé.	
4	Vin de bonne qualité
Vin au goût bien défini et de bonne structure. La flaveur s'avère complexe et reflète les arômes. On retrouve une bonne présence tannique dans un vin rouge. La longueur en bouche est assez bonne. L'équilibre en bouche est en harmonie avec la palette aromatique. Il faut prendre en compte que les tanins pourraient ne pas être fondus complètement si le vin est jeune.	
4,5	Vin de qualité supérieure
La structure de ce vin est impeccable, l'effet en bouche mémorable, le goût fruité, franc et multidimensionnel. On peut accorder cette note à un vin jeune, très bien constitué et prometteur.	
5	Vin de qualité exceptionnelle
Essentiellement les mêmes critères qu'un vin de qualité supérieure, la perfection en plus. Genre de vin plus rare, qui nécessite un portefeuille bien garni.	

Attribution de la note

Après avoir étudié tour à tour la flaveur et l'harmonie, on est en mesure d'attribuer une note commune à ces deux éléments en se basant sur les critères du tableau de la page précédente.

Étape 9: Notation de la longueur en bouche

Cette partie de la fiche sert à attribuer une note sur 2 à la longueur en bouche. On a précédemment illustré sur la grille la longueur du vin en bouche; il s'agit maintenant de s'y attarder pour la qualifier plus précisément.

Longueur en bouche	/ 2	_____
-----------------------	--	-------

La longueur en bouche, aussi appelée persistance aromatique, désigne la durée pendant laquelle on continue à percevoir les sensations aromatiques d'un vin après l'avoir avalé ou recraché. Certains dégustateurs vont même jusqu'à compter le nombre de secondes pendant lesquelles l'arôme persiste en bouche. On dit d'un vin qu'il est long en bouche lorsque la sensation agréable qu'il laisse persiste longtemps, habituellement plus de huit secondes. Cela se rencontre seulement dans les vins de qualité et les grands crus. À l'opposé, un vin est considéré comme court lorsque l'effet en bouche disparaît très rapidement, soit en moins de deux secondes.

Pour bien comprendre la longueur en bouche, il faut établir la distinction suivante : cette qualité ne concerne que l'arôme du vin persistant dans la bouche après l'avoir avalé et non l'arrière-goût dû aux tanins, à l'acidité ou au sucré. À mon avis, il est plus facile de s'exercer à évaluer la longueur en bouche avec des vins blancs aromatiques, notamment ceux élaborés avec des cépages comme le sauvignon ou le viognier, ou encore des vins blancs de qualité élevés en fûts de chêne. La sensation tannique généralement douce que dégage un vin rouge de qualité supérieure se marie avec l'arôme et la complète, ce qui rend la longueur en bouche plus facile à évaluer. Les vins à moins de dix dollars ont habituellement peu de longueur en bouche. On perçoit à peine l'arôme de bouche après les avoir avalés.

Attribution de la note

On attribue la note selon le barème de la page suivante.

La longueur en bouche : les critères

Note	Qualité
0,5	Vin très court Vin qui n'a pas de goût ou qui cause une sensation désagréable, la plupart du temps sur le palais, près des dents. Ce vin habituellement peu aromatique, laisse généralement un mauvais souvenir.
1	Vin court Vin assez bien équilibré, mais sans goût particulier. Sitôt avalé, sitôt oublié.
1,5	Vin long Vin qui laisse un bon goût en bouche plus longtemps que la moyenne.
2	Vin très long en bouche Vin qu'on savoure encore durant plusieurs secondes après l'avoir avalé

Formulation du commentaire

Il est recommandé d'ajouter quelques mots pour justifier la note et également pour se rappeler les particularités du vin qui nous ont frappés ou qui nous ont charmés.

Étape 10: Appréciation générale

Cette partie de la fiche sert à attribuer une note sur 3 à son appréciation générale du vin.

Appréciation
générale

3

En suivant un plan puis en utilisant les méthodes et les outils appropriés, on a d'abord analysé un vin puis on l'a jugé et noté en fonction de critères précis. Avant de calculer le total des points, il reste à attribuer au vin une note d'appréciation générale. Il ne faut pas hésiter à prendre en considération ses goûts personnels. En effet, certains vins nous plaisent beaucoup ; d'autres, moins.

D'après certains auteurs de dégustation de vins, tout amateur est en mesure d'évaluer la qualité d'un vin après l'avoir analysé ; cependant, ces auteurs estiment qu'une note d'appréciation générale peut fausser les résultats. Cet argument est sans doute valable dans le cadre d'une compétition, où des critères et des balises stricts sont établis au départ. Celui qui y inscrit un vin connaît les critères et, d'après lui, son vin s'y conforme. Il est possible dans ce cas que le fait d'accorder une note d'appréciation générale modifie l'issue de la dégustation dans la mesure où les goûts personnels jouent un rôle important.

Contrairement au juge qui participe à une compétition, l'amateur peut afficher ses goûts personnels dans son carnet de dégustation. D'autre part la note qu'il accordera au vin ainsi que ses commentaires seront parfois différents de ceux des critiques reconnus. En effet, beaucoup de gens n'aiment pas les vins acides, qu'ils soient blancs ou rouges. D'autres n'aiment pas les vins qui présentent une bonne structure tannique même s'ils sont parfaitement élaborés.

Comme cette note doit refléter l'appréciation personnelle de l'amateur, il n'existe aucun critère d'attribution : l'amateur jouit d'une entière liberté. Parfois en remplissant la fiche, il octroie une note moyenne à plusieurs aspects d'un vin. Le total ainsi obtenu ne reflète donc pas son appréciation globale du vin. La note d'appréciation générale qu'il donne au vin lui permet de revoir le total à la hausse.

Formulation du commentaire

Les expressions suivantes guideront l'amateur dans le choix du mot juste pour décrire sa perception générale du vin.

Positif	Négatif
élégant, charmant, brillant, distingué	rustre, commun
gracieux, séduisant, séducteur	ordinaire, standard
charmeur, racé, noble, riche	vulgaire, pauvre
corpulent, musclé, viril, solide	squelettique, osseux, décharné
jeune, nouveau, étoffé	vieilli, passé, usé
franc, honnête, authentique	trafiqué
vigoureux, puissant, léger	agressif, faible, anémique

Les divers barèmes pour noter un vin

L'amateur de vins est souvent confronté à divers barèmes de notation et ne sait pas trop comment s'y retrouver. C'est pourquoi je décris ci-dessous les trois grands systèmes de notation du vin : le barème américain basé sur un total de cent points, le barème de cent points de l'Union internationale des œnologues et la notation qui utilise des étoiles.

Le barème que je propose répartit différents aspects de la dégustation sur un total de vingt points. Je l'ai choisi parce qu'il permet une meilleure répartition et une addition plus facile des points. Les personnes qui désirent comparer leur note à celles obtenues à partir des trois autres barèmes trouveront toute l'information nécessaire dans les pages qui suivent. Il ne faut toutefois jamais perdre de vue qu'une note non accompagnée d'un commentaire n'a aucune signification. Les équivalences sont importantes, surtout pour celui qui achète ses bouteilles de vin en fonction de la note allouée par les critiques de diverses revues.

LE SYSTÈME AMÉRICAIN SUR CENT POINTS

Le système de notation américain sur cent points est construit comme suit : cinquante points sont attribués dès le départ, puis les cinquante autres points sont répartis entre la couleur, l'arôme et la bouche. Malheureusement, le pourcentage des points attribués à chacun de ces aspects du vin demeure *top secret*. Quoi qu'il en soit, le dégustateur additionne les points obtenus et ajoute cinquante points à cette somme afin d'obtenir la note finale.

Pour comparer une note sur vingt à une note sur cent – système américain –, il faut multiplier la note sur 20 par 2,5, puis ajouter cinquante à la somme obtenue. Ce calcul est un peu laborieux, c'est pourquoi j'ai inclus un tableau d'équivalences à la fin du présent ouvrage.

LE SYSTÈME DE L'UIO SUR CENT POINTS

L'Union internationale des œnologues utilise un barème qui attribue des points à différents aspects du vin sur un grand total de cent points. La fiche, assez complexe, se prête particulièrement bien à l'évaluation comparative des vins d'une même catégorie. On l'emploie principalement dans les dégustations de vins organisées par des comités de surveillance des appellations contrôlées et lors des concours. Cette fiche est cependant un peu longue à remplir pour un amateur qui désire seulement commenter et noter ses impressions. Pour comparer une note sur vingt à celle de l'UIO, on multiplie cette note par cinq.

LE SYSTÈME D'ÉTOILES

J'ai également dressé un tableau qui, à mon avis, établit une bonne correspondance entre les points et les étoiles. Certains dégustateurs d'expérience ne procèdent pas à l'analyse point par point des différentes caractéristiques d'un vin, mais donnent directement une appréciation d'ensemble qui se présente sous la forme d'une étoile. Je crois, pour ma part, que l'analyse point par point amène le dégustateur à procéder de façon plus méthodique.

FAIRE LA PART DES CHOSES

Peu de critiques dévoilent le système de notation qu'ils emploient pour noter un vin sur une base de cent points. La plupart des publications américaines emploient la notation américaine, et les publications européennes la notation de l'Union internationale des œnologues. Généralement, la note obtenue avec le système de l'UIO est moins élevée que celle qu'on obtient avec le système américain.

TIRER SES CONCLUSIONS

Comparer ses résultats avec ceux des publications américaines est parfois intéressant. Un total de seize points équivaut à trois étoiles ou à quatre-vingt-dix points – système américain. On obtient assez souvent de telles notes avec des vins qui coûtent moins de vingt-cinq dollars. En réalisant son propre guide, l'amateur aventureux se rendra compte qu'il existe un vaste choix de vins de qualité à prix abordables qui, de surcroît, sont moins recherchés par les non-initiés. Il maintiendra ainsi une longueur d'avance sur ceux qui s'arrachent littéralement les vins, souvent très chers, cotés au-dessus de quatre-vingt-dix, parfois décevants.

Les dégustations commentées

Vous voici maintenant prêt à mettre en pratique les conseils qui vous ont été donnés dans la première partie du livre. Toutefois, avant d'organiser des dégustations de vin, je vous conseille de vous remémorer quelques notions élémentaires. Personne ne naît dégustateur, mais chacun possède toutes les qualités pour le devenir. Il s'agit simplement de s'y mettre, de se familiariser avec les principes de base de la dégustation et, surtout, d'avoir confiance en soi. Il est sans doute plus facile pour une personne inexpérimentée d'exceller dans l'art de la dégustation, car elle n'a pas d'idées préconçues sur le sujet.

Pour illustrer les principes de base de la dégustation, j'ai commenté quinze vins. La sélection des vins s'est faite comme suit : tout d'abord, j'ai évalué plusieurs produits courants de la SAQ afin de déterminer ceux qui possèdent le plus les caractéristiques que je voulais souligner dans la fiche de dégustation. Le but de cette démarche consistait à déguster des vins élaborés à partir des cépages les plus connus et provenant de divers pays de tradition vinicole. Ensuite, j'ai choisi par tirage au sort quinze vins parmi les trente-six que j'avais retenus au cours de la première sélection.

En dégustant les vins que j'ai commentés, l'amateur peut comparer ses notes et ses observations avec celles de ces exemples. La représentation sous forme graphique facilite la reconnaissance des étapes de l'évolution en bouche. Cet exercice se transformera par la suite en un automatisme, essentiel pour développer sa mémoire gustative.

Après avoir effectué quelques essais de dégustation, le lecteur de cet ouvrage sera en mesure de voler de ses propres ailes. Il pourra alors en toute confiance déguster les crus de son choix et élaborer son propre guide du vin. Dès qu'il aura rempli une trentaine de fiches, je lui conseille de les relire afin d'évaluer la cohérence des observations qu'il aura notées. Il prendra alors conscience de la qualité de son jugement.

La teneur en alcool de tous les vins est exprimée en % alc./vol.

SHIRAZ DIAMOND LABEL DE ROSEMOUNT ESTATE - SYRAH

Pays : Australie Millésime : 2008 Prix : 16,95 \$ N° de produit : 00302349

Depuis quelques années, le syrah est un cépage qui s'affirme de plus en plus à l'échelle mondiale dans l'élaboration de vins rouges. Des recherches récentes ont montré que ce cépage était originaire du sud de la vallée du Rhône. Il donne un vin aux arômes de petits fruits rouges accompagnés de senteur de violette et de notes poivrées. En raison de ces caractéristiques, il est facile à reconnaître. Il permet aussi de fabriquer un vin de bonne structure qui vieillit admirablement bien. L'élevage en fûts de chêne, lorsqu'il est bien fait, lui apporte une complexité supplémentaire. Ce cépage est cultivé dans les pays au climat assez chaud pour permettre aux raisins d'arriver à maturité. En Australie, pays où il est cultivé depuis presque deux siècles, le syrah porte le nom de shiraz. Selon des statistiques récentes, il représente 40 % de la production de raisins de ce pays.

Teneur en alcool : Sa teneur de 14 % nous fournit tout de suite un indice : ce vin doit posséder un corps assez puissant. On peut aussi supposer qu'il a une bonne structure tannique.

Couleur : Grenat dense avec des nuances de violet. Le vin ne présente aucun défaut visuel. Comme il ne s'agit pas ici de comparer divers shiraz, j'accorde la note maximale. **Note : 2**

Arôme - Intensité : Dès la première aspiration, on perçoit un arôme plutôt léger. Avec le shiraz, on serait en droit de s'attendre à un arôme plus intense, mais dans ce cas, il est moyen.

Arôme - Finesse : Le tout est assez bien intégré ; aucun défaut n'apparaît évident. Il est difficile de déceler un autre arôme que celui de fruits rouges. On ne relève aucune complexité ni aucune subtilité. La finesse de l'arôme est moyenne. **Note : 3**

Schéma de la bouche : On éprouve sur le bout de la langue une sensation de douceur due à la présence de l'alcool. Immédiatement après, on détecte au milieu de la langue une pointe d'acidité suivie d'une légère note de tanins. Cette sensation disparaît presque aussitôt.

Je dessine au-dessus de la langue une flèche qui effleure la langue du début jusqu'au milieu, pénètre légèrement dans la langue et s'arrête aux deux tiers. Je trace une autre flèche un peu plus haut pour indiquer l'impression de volume ressentie en milieu de bouche seulement. Les qualificatifs suivants le décrivent bien : coulant, légèrement tannique, agréable et bien structuré.

Courbe d'évolution : La ligne commence au point zéro, puis elle descend doucement vers le centre, mais pas très bas, et elle remonte légèrement jusqu'à l'axe zéro. Je double la ligne sur deux cases afin d'exprimer le volume en bouche. La ligne ne dépasse pas la grille.

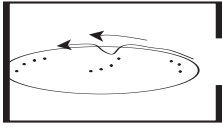
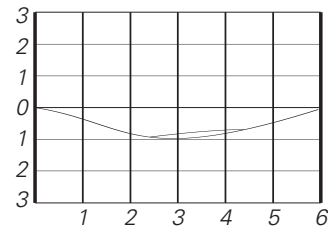


Schéma de la bouche



Courbe d'évolution

Acidité : L'acidité est présente, mais peu perceptible; en effet, il est nécessaire de se concentrer pour déceler quelque acidité.

Alcool : L'arôme sucré et le goût de l'alcool sont détectables mais ne prédominent pas.

Tanins : Bien intégrés.

Équilibre : Rien à redire : ce vin est équilibré. Technologiquement bien fait : c'est un vin passe-partout. **Note : 3**

Bouche - Flaveur : Après avoir analysé les sensations perçues en bouche, on se concentre maintenant sur la flaveur que l'on perçoit. Elle provient davantage de l'alcool que de la concentration de la matière. Le vin n'est ni tannique ni acide. Le goût en bouche est le même que celui perçu par le nez.

Bouche - Harmonie : Il est harmonieux, mais on ne détecte pas de saveurs multiples. On ressent un certain volume, mais le tout demeure un peu flou, plutôt linéaire. Classe moyenne. **Note : 3**

Longueur en bouche : Lorsqu'on a dessiné la courbe, on a déjà noté que le vin se situait dans la moyenne en s'assurant que la ligne ne dépassait pas la grille. **Note : 1**

Appréciation générale : Produit en grande quantité, ce vin m'apparaît comme le résultat d'une étude de marché bien menée. Le vinificateur vise les consommateurs habitués à des produits faciles à boire et sans saveur marquée. Son arôme et sa personnalité effacés plairont au plus grand nombre. Il accompagne très bien des mets simples. Il ne présente ni défaut majeur ni subtilité. Personnellement, je préfère des vins qui me surprennent. Toutefois, si vous aimez ce genre de vin, rien ne vous empêche de lui accorder une note plus élevée. **Note : 2.**

Note totale : 14

VALLEY OAKS ZINFANDEL DE LA MAISON FETZER VINEYARDS - zinfandel

Pays : États-Unis

Millésime : 2008

Prix : 15,45 \$

N° de produit : 00234617

Le zinfandel est un cépage utilisé presque exclusivement dans la fabrication de vins californiens. C'est le premier vin américain que j'ai goûté lors d'un séjour aux États-Unis. C'est aussi le premier nom de cépage que j'ai appris car, à cette époque, le nom du cépage était rarement mentionné sur les bouteilles. Pendant longtemps, personne ne connaissait l'origine du zinfandel, même si on se doutait que ce cépage, cultivé uniquement en Californie, était italien. Depuis seulement quelques années, des tests génétiques de DNA ont prouvé que le zinfandel est l'équivalent du primitivo originaire de la région des Pouilles en Italie. Ce cépage est assez productif et il peut atteindre des degrés de concentration de sucre très élevés. Cette caractéristique permet de produire des vins très alcoolisés. En effet, certains vins californiens titrent 16 %. Son principal défaut est que les raisins issus de ce cépage ne mûrissent pas tous en même temps. Certains grains d'une grappe peuvent être très mûrs et d'autres manquer de maturité. Si le vinificateur ne procède pas à un tri sévère de la récolte, il risque de produire un vin aux saveurs herbacées.

La maison californienne Fetzer jouit d'une excellente réputation en tant que producteur de vins de qualité vendus à prix raisonnables. Selon les critères vinicoles de la Californie, un vin de cépage doit contenir au moins 75 % du cépage principal. Dans le cas présent, en plus du zinfandel, ce vin est composé de petite sirah, de carignan et de syrah.

Teneur en alcool : Sa teneur de 14 % nous permet de présumer que le vin possède du corps. Par conséquent, pour être équilibré, il doit aussi avoir une bonne structure tannique. En faisant tourner le vin dans le verre, on remarque qu'il se forme de belles larmes.

Couleur : Rubis clair, limpide et brillant. **Note :** 2

Arôme - Intensité : La première aspiration nous permet de déceler un arôme assez intense, plus intense que celui de la moyenne des vins. L'arôme possède un je-ne-sais-quoi de particulier qui rappelle celui des fruits gorgés de soleil. Classe supérieure.

Arôme - Finesse : L'arôme de fruits rouges mûrs est accompagné de nuances épicées et d'un léger parfum de violette. Il est agréable et persistant. Classe supérieure. **Note :** 4

Schéma de la bouche : On perçoit tout d'abord sur le bout de la langue une sensation de douceur qui dure un court moment. Simultanément, on ressent au milieu de la langue une légère acidité suivie d'une bonne présence tannique. La saveur du vin se répand bien en bouche. Je dessine une flèche qui effleure la langue du début jusqu'au milieu, pénètre la langue et se poursuit jusqu'aux trois quarts.

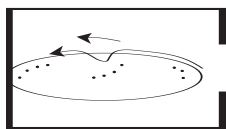
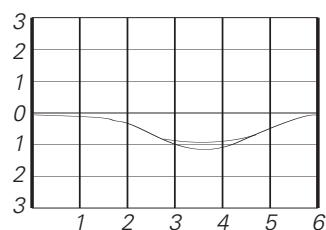


Schéma de la bouche



Courbe d'évolution

Je trace une autre flèche un peu plus haut afin d'indiquer l'impression de volume ressentie. Même si les tanins sont très présents, l'effet en bouche est agréable.

Courbe d'évolution : La ligne commence au point zéro et descend doucement vers le centre de la grille, mais pas très bas, et elle se termine juste sous le zéro pour indiquer la présence des tanins. Je double la ligne sur deux cases pour représenter le volume en bouche. La ligne ne dépasse pas la grille de manière à indiquer une longueur en bouche moyenne.

Acidité : L'acidité présente dans ce vin est en équilibre avec le tout.

Alcool : La teneur en alcool élevée (13,5 %) est bien équilibrée par le tanin et l'acidité.

Tanins : Nettement perceptibles, ils se marient bien avec l'acidité et le fruité.

Équilibre : C'est un vin bien équilibré même si ses tanins sont très présents. **Note : 3**

Bouche - Flaveurs : La saveur fruitée est assez généreuse et s'accompagne d'un bon volume. Classe moyenne +.

Bouche - Harmonie : Le goût est fruité et reflète bien l'arôme perçu. La saveur est légèrement complexe mais sans grandes nuances. Classe moyenne +. **Note : 3,5**

Longueur en bouche : Pendant un court instant, une bonne saveur fruitée se manifeste en bouche, mais elle disparaît très vite dès qu'on avale le vin. **Note : 1**

Appréciation générale : Ce vin est un bon zinfandel, à prix honnête. Son arôme perçant et son goût fruité plaisent à la majorité des gens ; de plus il est facile à boire. Une certaine présence tanique donne une bonne structure à ce vin, même s'il n'est pas très complexe. Cette caractéristique en fait un vin tout indiqué pour accompagner des mets assez relevés, mais il n'est pas conseillé de le boire au verre en apéritif. Je n'hésiterai pas à le commander au restaurant s'il figure sur la carte des vins. **Note : 2**

Note totale : 15,5 - Ce vin a été dégusté de nouveau après avoir été gardé sous Vacuvin pendant vingt-quatre heures. Le deuxième jour, il dégageait un peu plus de volume et était plus rond. Cela laisse supposer qu'un court passage en carafe lui serait bénéfique.

BEAUJOLAIS - MAISON GEORGES DUBOEUF - gamay

Pays : France

Millésime : 2009

Prix : 13,95 \$

N° de produit : 00212480

Si le beaujolais est le premier vin que vous avez bu, vous l'avez certainement aimé sur-le-champ. Avec raison d'ailleurs, car son goût fruité charme immédiatement. Vin sans prétention, le beaujolais est toujours facile à boire. Au restaurant, toute personne qui n'a goûté aucun des vins que propose la carte peut commander un beaujolais sans risquer d'être déçue. Servi un peu frais comme il se doit, ce vin accompagne aussi bien la viande que le poisson. Cependant, peu de consommateurs peuvent décrire le beaujolais même s'il est très réputé. Le beaujolais est produit à partir d'un seul cépage : le gamay. Ce cépage assez productif n'atteint pas une haute teneur en sucre à maturité. Légalement, le producteur peut le commercialiser à 9,5 %. Toutefois, les vins qui accusent une aussi faible teneur en alcool ne sont pas exportés, mais consommés sur place.

Notre exemple pour la dégustation est le beaujolais ordinaire de la maison Georges Duboeuf. Cette maison, qui commercialise des millions de bouteilles de vin tous les ans, est devenue synonyme de beaujolais. Elle possède quelques hectares de vigne, mais sa célébrité lui vient de la qualité des assemblages qu'elle effectue avec du vin acheté en vrac à de nombreux vigneron. Le vin a été dégusté à 14 °C.

Teneur en alcool : Sa teneur de 12 % laisse supposer que le vin est plutôt léger, probablement peu tannique, mais avec tout de même une certaine acidité pour assurer son équilibre.

Couleur : Rouge rubis avec un pourtour violacé. La couleur n'est pas dense et le vin est brillant et limpide. **Note : 2**

Arôme - Intensité : La première aspiration nous permet de percevoir un arôme fruité moyennement intense que l'on qualifie de correct. Classe moyenne +.

Arôme- Finesse : Les composantes aromatiques sont bien intégrées et ne présentent pas de défaut évident. On perçoit des odeurs simples de fruits rouges, entre autres de framboise et de fraise. Rien de subtil mais un ensemble honnête. Classe moyenne +. **Note : 3.5**

Schéma de la bouche : On éprouve tout d'abord sur le bout de la langue une sensation de douceur. Immédiatement après, on ressent au milieu de la langue une légère pointe d'acidité et si peu de tanins qu'on croirait boire un vin blanc. Ce vin présente une saveur en bouche très fruitée mais sans concentration. Je dessine sur le schéma une flèche qui effleure la langue du début jusqu'au milieu et qui pénètre légèrement dans la langue. Je trace une autre flèche un peu plus haut pour indiquer l'impression de volume ressentie dans la partie avant de la bouche seulement. Description de l'effet : Bon fruité accompagné de fraîcheur. Tout se passe à l'avant de la bouche.

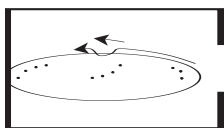
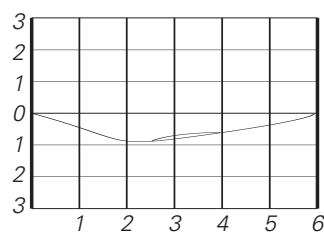


Schéma de la bouche



Courbe d'évolution

Courbe d'évolution : La ligne commence au point zéro, descend doucement vers le centre de la grille et remonte légèrement sous le zéro. Je double la ligne sur une case et demie pour illustrer la présence moyenne du fruité. La fin de bouche est douce sans être sucrée et elle laisse une sensation très agréable.

Acidité : L'acidité présente dans ce vin équilibre bien le fruité et compense aussi le faible niveau des tanins.

Alcool : La teneur en alcool (12,2 %) est bien équilibrée par l'acidité, ce qui contribue à rendre ce vin facile à boire.

Tanins : Non perceptibles, typiques du beaujolais.

Équilibre : C'est un vin bien équilibré qui ne présente pas de complexité. **Note : 3**

Bouche- Flaveur : Même si on goûte beaucoup le fruit, on note une faible concentration à cause de la présence effacée des tanins. Qu'à cela ne tienne, grâce à un taux relativement peu élevé d'alcool et à une acidité bien dosée, le vin est tout de même agréable à boire et gouleyant. Classe moyenne +.

Bouche - Harmonie : La saveur fruitée est agréable, mais on ne détecte pas de saveurs multiples. Le tout reflète fidèlement l'arôme perçu. Pour conclure, on peut dire que ce vin possède un goût moins prononcé que son arôme. Classe moyenne +. **Note : 3**

Longueur en bouche : Lorsqu'on a dessiné la courbe d'évolution, on a déjà noté que ce vin était plutôt court et on a tracé une ligne qui ne dépassait pas la grille. On détecte une bonne saveur fruitée en bouche pendant un instant mais cette sensation disparaît assez rapidement dès qu'on avale le vin. **Note : 1**

Appréciation générale : Ce vin est représentatif d'un beaujolais courant. On peut le décrire comme fruité et plaisant. Un bon degré d'acidité et une faible présence tannique lui donnent du charme. C'est un vin sans prétention, qui se laisse boire. Il accompagne très bien les mets simples de tous les jours. **Note : 2**

Note totale : 14,5

CABERNET SAUVIGNON LEGADO RESERVA - MAISON DE MARTINO - cabernet sauvignon

Pays : Chili

Millésime : 2007

Prix : 17,80 \$

N° de produit: 00642868:

Le cabernet sauvignon est le cépage de vin rouge le plus associé aux vins de qualité. Ses grains sont petits et sa peau épaisse. Lors de la fermentation, il libère beaucoup de tanins et de pigments de couleur, ce qui donne un vin à la couleur profonde et de bonne structure qui vieillit admirablement bien. S'il est vinifié seul, son arôme de cassis est assez reconnaissable.

Ce cépage est cultivé dans presque tous les pays du monde au climat suffisamment chaud pour qu'il puisse atteindre une bonne maturité. La région de Bordeaux est son territoire de prédilection, car le climat tempéré de l'Atlantique lui permet d'arriver à maturité presque tous les ans. Dans les régions au climat moins favorable, il dégage parfois des arômes herbacés. Cependant, ce cépage tire bien son épingle du jeu même dans des pays plus chauds comme la Californie. Quelle que soit la terre où il est cultivé, le cabernet sauvignon produit toujours un vin au goût typique. L'élevage bien fait en fûts de chêne lui confère une complexité supplémentaire.

Notre exemple de dégustation est représentatif du cépage cabernet sauvignon. Ce vin est produit à partir de raisins mûrs, et vinifié de façon à extraire la quantité de tanins suffisante pour lui donner du corps et mettre en valeur son arôme et son goût sans avoir besoin de le garder en cave durant des années. Il ne dégage pas d'arômes boisés, types d'arômes si souvent présents dans les vins de sa catégorie.

Teneur en alcool : Dans la région de Bordeaux, le cabernet sauvignon ne produit habituellement aucun vin titrant plus que 13 %. La teneur de celui-ci, 15 %, nous indique que la saison a dû être très chaude, que le raisin était très mûr, ce qui devrait donner un vin bien structuré.

Couleur : Rubis assez foncé avec des nuances de violet sur le pourtour du disque. Vin brillant et à la couleur typique du cabernet sauvignon. **Note : 2**

Arôme - Intensité : Dès la première aspiration, on découvre un arôme assez puissant de classe supérieure.

Arôme - Finesse : On reconnaît immédiatement les arômes de cassis et de mûre. On détecte en plus un soupçon d'eucalyptus, fréquent dans plusieurs vins chiliens. Ce parfum est d'une intensité tout à fait acceptable et ajoute de la complexité à l'arôme. Le tout est bien intégré et on ne détecte aucun défaut évident. L'arôme est franc, net, et possède une complexité de classe supérieure. **Note : 4**

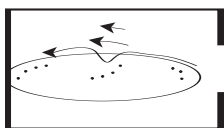
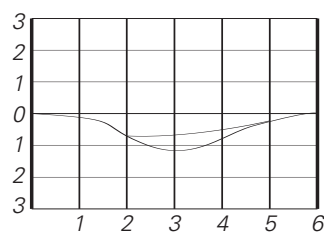


Schéma de la bouche



Courbe d'évolution

Schéma de la bouche : L'attaque est très douce. Immédiatement après, on sent au milieu de la langue une pointe d'acidité suivie d'une note tannique ronde et dodue. Je dessine sur la langue une flèche moyenne qui effleure le milieu de la langue et se termine aux trois quarts. Le vin remplit bien la bouche et, pour l'indiquer, j'ajoute deux flèches.

Courbe d'évolution : La ligne commence au point zéro et descend doucement vers le centre, mais pas très bas, puis elle remonte légèrement pour atteindre le zéro. Ce genre de courbe est typique des vins bien faits. Je double la ligne sur trois cases pour illustrer le volume.

Acidité : L'acidité est présente, mais elle est en harmonie avec les tanins et l'alcool.

Alcool : Même si le degré d'alcool est très élevé (14,5 %), il confère au vin générosité et souplesse.

Tanins : Très présents mais de qualité et bien intégrés. Vin structuré.

Équilibre : Ce vin possède un équilibre exemplaire ; une bonne quantité de tanins et un bon degré d'acidité balancent son taux élevé d'alcool et soutiennent son fruité. **Note : 3**

Bouche - Flaveur : Ce vin nous offre une belle concentration de saveurs de fruits mûrs tout en demeurant souple. La chaleur de l'alcool et la juste quantité d'extraits secs lui confèrent une bonne vinosité. Classe supérieure

Bouche - Harmonie : Ce vin possède un goût harmonieux qui correspond à ce qu'il sent. Il dégage un certain volume en bouche, sans cependant offrir beaucoup de nuances aromatiques. Les tanins ronds complètent très bien le fruité. Classe supérieure. **Note : 4**

Longueur en bouche : Avec la ligne qui ne dépasse pas la grille, on a déjà noté que ce vin était de longueur moyenne. La bouche reflète les arômes. Le goût disparaît vite, mais laisse un bon arrière-goût sec. **Note : 1**

Appréciation générale : Ce vin est très bien fait et facile à boire. Il accompagne à merveille les plats mijotés en hiver et les grillades en été. Son prix en fait un vin très abordable au restaurant. **Note : 2,5**

Note totale : 16,5

BROLIO CHIANTI-CLASSICO - MAISON BARONE RICASOLI S.P.A. AGRICOLA - sangiovese

Pays : Italie

Millésime : 2008

Prix : 23,95 \$

N° de produit : 00003962

Lorsqu'on pense « vin italien », le premier nom qui nous vient à l'esprit est le chianti. Son cépage de base est le sangiovese, une variété de raisins à maturité tardive. Il donne des vins qui possèdent une bonne structure tannique et un degré assez élevé d'acidité; cependant, si la saison n'est pas assez chaude, les tanins du sangiovese seront durs. Dans les bons millésimes, le viniculteur en obtient des vins élégants et raffinés dont l'arôme particulier plaît à beaucoup d'amateurs. Les nouvelles directives en matière d'appellations contrôlées permettent d'élaborer le chianti en utilisant entre 75 % et 100 % de sangiovese. Elles autorisent également l'ajout de cépages étrangers comme le cabernet sauvignon, le merlot et le syrah, jusqu'à un maximum de 15 %. Mais l'ajout des cépages blancs est désormais interdit.

L'entreprise du baron Ricasoli, qui porte maintenant le nom de maison Barone Ricasoli, a élaboré la recette originale du chianti en 1872. Le Brolio présente toutes les caractéristiques d'un bon chianti et il offre un très bon rapport qualité-prix. Il est pratiquement disponible en tout temps, mais son goût peut varier d'un millésime à l'autre.

Teneur en alcool : Sa teneur de 14 % nous permet de présumer que le vin doit avoir une bonne structure et un taux d'acidité assez élevé.

Couleur : Rubis plutôt foncé. Vin brillant et limpide. **Note : 2**

Arôme - Intensité : La première aspiration nous dévoile un arôme assez intense de classe supérieure.

Arôme - Finesse : On décèle des odeurs de fruits rouges et de légers accents de fruits cuits. On perçoit en plus une légère note florale. Ses composantes aromatiques, qui sont bien intégrées et qui possèdent une certaine complexité, le placent dans la classe supérieure. **Note : 4**

Schéma de la bouche : On éprouve tout d'abord sur le bout de la langue une sensation de douceur. Immédiatement après, on sent au milieu de la langue une bonne présence acide accompagnée d'un généreux goût fruité. Le fruité disparaît assez rapidement, masqué par des tanins amers. On remarque que tout le volume en bouche est perçu sur le devant de la bouche et du palais. Pour décrire les tanins, je dessine une flèche qui pénètre légèrement au milieu de la langue et se poursuit en dents de scie. Elle se dirige ensuite jusqu'à l'œsophage pour signaler l'amertume. Une autre flèche, plus petite encore, traduit le volume en bouche, mais une ligne verticale montre que le fruité s'arrête abruptement et que le vin s'exprime seulement dans la partie avant de la bouche, ce qui en fait un vin ferme, tannique et un peu rugueux.

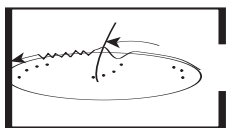
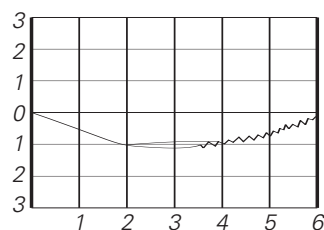


Schéma de la bouche



Courbe d'évolution

Courbe d'évolution : La courbe débute au point zéro et descend rapidement vers le centre de la grille, puis elle remonte sous le zéro. Le dernier tiers de la courbe est en dents de scie afin de souligner l'agressivité des tanins. Je double la ligne au centre sur deux cases pour illustrer le volume en bouche, cependant assez court. La bouche se termine sur une note amère.

Acidité : L'acidité est assez présente mais tout à fait normale pour un chianti.

Alcool : La teneur en alcool de 13,5 % équilibre l'acidité et contribue à la richesse du vin.

Tanins : L'agressivité des tanins nuit beaucoup à l'appréciation du vin.

Équilibre : L'amertume des tanins masque trop rapidement le fruité. **Note : 2**

Bouche - Flaveur : Bonne concentration de saveurs soutenue par l'acidité et la forte teneur en alcool, mais gâtée par l'amertume des tanins. Classe moyenne.

Bouche - Harmonie : Le goût fruité et prononcé est en harmonie avec l'arôme perçu, bien qu'il disparaisse trop rapidement. Classe moyenne. **Note : 3**

Longueur en bouche : Lorsqu'on a dessiné la courbe d'évolution, on a déjà noté que ce vin était plutôt court et on l'a indiqué en traçant une ligne qui ne dépasse pas la grille. Pendant un instant, une bonne saveur fruitée se perçoit en bouche, mais elle disparaît très rapidement, avant même que l'on avale le vin. **Note : 1**

Appréciation générale : Le Brollo représente habituellement très bien le chianti, mais on retrouve rarement dans les Brollo les tanins rugueux de ce millésime. L'été 2003 a été très chaud en Italie, et les raisins ont mûri trop tôt. Plusieurs vignerons ont donc récolté le raisin avant qu'il n'atteigne sa maturité phénolique, ce qui explique en partie la force tannique inhabituelle du millésime 2003, qu'on peut décrire comme fruité et irrégulier. Ce vin est cependant soutenu et corsé malgré ses tanins un peu rugueux. Je le déguste depuis plusieurs années et ce millésime, même un peu faible, constitue quand même une référence de qualité pour les chianti classico produits à grand volume. **Note : 2**

Note totale : 14

MALBEC VISTALBA TRUMPETER - MAISON LA RURAL VINEDOS Y BODEGAS - malbec

Pays : Argentine Millésime : 2008 Prix : 12.95 \$ N° de produit : 00552497

Le malbec, cépage de vin rouge autrefois courant dans le Bordelais, a graduellement disparu de cette région de France à cause de sa sensibilité aux maladies. De nos jours, il est cultivé dans ce pays principalement dans la région de Cahors. Son sol de prédilection est toutefois celui de l'Argentine, où il est associé aux vins de qualité. Le climat ensoleillé et sec qui règne au pied des Andes lui confère une meilleure résistance aux maladies. L'Argentine, avec ses 10 000 hectares de malbec, en est le plus grand producteur à l'échelle mondiale.

Lors de la fermentation, le malbec libère un grand nombre de tanins et de pigments de couleur, ce qui donne un vin d'un grenat violacé foncé, ayant une bonne structure et une admirable aptitude à vieillir. S'il est vinifié seul, il dégage principalement des arômes de fruits noirs.

Teneur en alcool : Ce vin, comme la majorité des vins argentins élaborés avec du malbec, titre aux environs de 13 %. Cette teneur nous indique que le raisin était très mûr et que le vin est sans doute bien structuré.

Couleur : Grenat assez foncé avec des nuances pourpres sur le pourtour du disque. Vin brillant, à la couleur typique du malbec. Le vin ne possède aucun défaut visuel, et puisqu'il ne s'agit pas ici de comparer divers malbec, je lui accorde la note maximale. **Note : 2**

Arôme – Intensité : Dès la première aspiration, on découvre un arôme de classe supérieure assez puissant.

Arôme – Finesse : On reconnaît aussitôt des parfums de fruits noirs comme la mûre, le bleuet et l'amélanche. L'arôme est franc, net, de bonne complexité et de classe supérieure. **Note : 4**

Schéma de la bouche : L'attaque est douce. Immédiatement après, on sent au milieu de la langue une légère pointe d'acidité suivie d'une présence tannique assez marquée. Je dessine une flèche moyenne qui effleure le milieu de la langue et se termine plus loin. Je trace une autre flèche un peu plus haut afin d'illustrer le volume en bouche.

Courbe d'évolution : La ligne débute au point zéro et descend doucement vers le centre de la grille, mais pas très bas, puis elle remonte légèrement jusqu'au zéro. Je double la ligne sur deux cases pour illustrer le volume en bouche. Ce genre de courbe est typique de la majorité des vins bien faits et de complexité moyenne à supérieure. Le milieu de bouche offre un beau fruité qui reflète fidèlement l'arôme perçu.

Acidité : L'acidité de ce vin est sensible, mais équilibrée par les tanins et l'alcool.

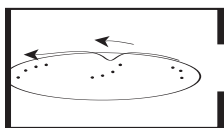
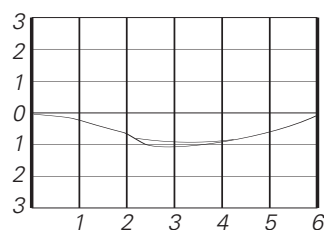


Schéma de la bouche



Courbe d'évolution

Alcool : Le degré d'alcool rend le vin généreux et souple.

Tanins : Assez présents en soi, les tanins s'adoucissent lorsque le vin est bu en mangeant.

Équilibre : Il présente une assez forte concentration de tanins, ce qui l'empêche d'être parfaitement équilibré. L'alcool et l'acidité sont bien dosés. **Note : 2,5**

Bouche – Flaveur : Après avoir analysé les sensations tactiles perçues en bouche, on s'intéresse maintenant à la flaveur. La saveur fruitée de ce vin remplit surtout la partie avant de la bouche. Il est corsé et généreux. La concentration de tanins, même élevée, demeure acceptable. On a affaire à un vin structuré de classe moyenne +.

Bouche – Harmonie : Le goût s'harmonise bien avec ce que le nez a perçu. C'est un vin aimable, quoiqu'un peu rude, de classe moyenne +. **Note : 3,5**

Longueur en bouche : Lorsqu'on a dessiné la courbe, on a déjà noté que ce vin était de longueur moyenne, et la ligne n'a pas dépassé la grille. La bouche reflète les arômes. Le goût du vin disparaît en laissant un bon arrière-goût sec. **Note : 1**

Appréciation générale : Ce vin est caractéristique d'un malbec argentin. Sa couleur et son arôme sont également typiques. Un passage en carafe avant de le boire assouplira ses tanins. Il accompagne très bien les plats mijotés en hiver et les grillades en été. Son prix tout à fait raisonnable en fait un vin abordable au restaurant. **Note : 2**

Note totale : 15

VIÑA CARMEN VALLE CENTRAL - MAISON VINA CARMEN - merlot

Pays : Chili

Millésime : 2009

Prix : 12,90 \$

N° de produit : 00487017

En ce début de millénaire, le merlot est le cépage rouge qui jouit de la plus grande popularité. Il doit sa réputation à la production de vins aromatiques et fruités, de bonne texture, peu acides, et dotés de tanins ronds. De plus, son nom est facile à prononcer pour les anglophones. Les vins élaborés à partir de merlot sont généralement prêts à boire plus vite que ceux à base de cabernet sauvignon, avantage non négligeable dans notre société actuelle. La peau du grain du raisin est plus mince que celle du cabernet sauvignon. Comme il atteint sa maturité plus tôt que les autres cépages, le merlot donne généralement un vin d'une teneur en alcool légèrement supérieure à celle des vins à base de cabernet sauvignon. Selon la région où il pousse, il présente un arôme dominé par l'une ou l'autre de ses nombreuses facettes. Son arôme et son goût se comparent facilement à ceux des petits fruits de couleur foncée comme les mûres, les prunes et les bleuets. Il dégage souvent en vieillissant des arômes de cuir et de sous-bois. Élevé en fûts de chêne, il gagne en richesse et en complexité.

Étant très populaire, ce cépage est cultivé un peu partout dans le monde, mais la qualité du grain récolté varie d'une région à l'autre. Planté dans les plaines fertiles de vignobles hautement mécanisés, il donne un excellent rendement, mais il est de piètre qualité. En effet, une augmentation excessive du rendement affaiblit le goût du raisin et, si la température n'est pas idéale, le raisin n'atteint pas la maturité et développe alors des goûts végétaux. Afin d'atténuer ces saveurs indésirables, le vinificateur s'efforce de traiter le moût de façon à obtenir un vin doux, voire un peu sucré.

Teneur en alcool : Sa teneur de 14 % nous indique que ce vin doit dégager un bon volume en bouche. Pour être équilibré, il doit également posséder une bonne structure tannique.

Couleur : Rubis très dense avec des nuances violettes. **Note** : 2

Arôme - Intensité : La première aspiration nous dévoile un arôme d'intensité moyenne.

Arôme - Finesse : On détecte plusieurs composantes aromatiques dont des arômes fruités accompagnés de nuances végétales comme l'eucalyptus. La finesse est moyenne. **Note** : 3

Schéma de la bouche : On perçoit tout d'abord une sensation de douceur sur le bout de la langue. Immédiatement après, on sent au milieu de la langue une pointe d'acidité suivie d'une légère note de tanins. Malgré une bonne concentration de saveurs, la forte présence de l'alcool masque rapidement le fruité.

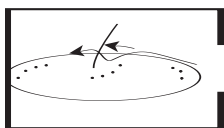
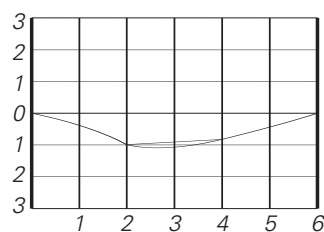


Schéma de la bouche



Courbe d'évolution

Je dessine sur la langue une flèche de longueur moyenne qui pénètre légèrement dans le milieu de la langue et une autre petite flèche, un peu plus haut, pour exprimer le volume en bouche. Je la termine par un trait vertical afin de noter la disparition de saveur causée par l'alcool.

Courbe d'évolution : La ligne débute au point zéro puis elle descend doucement vers le centre de la grille, mais pas très bas, et elle remonte enfin légèrement sous le zéro. Je double la ligne sur deux cases.

Acidité : L'acidité de ce vin est correcte.

Alcool : La forte teneur en alcool (14 % alc./vol.) déséquilibre le vin.

Tanins : Corrects et assez harmonisés.

Équilibre : Ce vin est déséquilibré à cause du degré élevé d'alcool. **Note : 2**

Bouche - Flaveur : Saveurs bien concentrées mais malheureusement masquées par la haute teneur en alcool. Cependant, le goût correspond à ce que l'arôme annonce.

Bouche - Harmonie : Ce vin manque d'harmonie à cause du déséquilibre entre l'arôme et la saveur.
Note : 3

Longueur en bouche : Lorsqu'on a dessiné la courbe, on a déjà noté que ce vin était plutôt court ; c'est pourquoi, la ligne ne dépasse pas la grille. Pendant un instant, on perçoit une bonne saveur fruitée en bouche, mais cette saveur disparaît très rapidement dès qu'on avale le vin.
Note : 1

Appréciation générale : Ce vin illustre habituellement bien le merlot. Malheureusement, ce millésime, qui a souffert de la chaleur, a produit des vins très alcoolisés. Une certaine présence tannique confère à ce vin une structure intéressante même s'il n'est pas très complexe. C'est un vin qui tire son épingle du jeu avec des mets relevés et épicés. Si vous aimez ce genre de vin, rien ne vous empêche de lui donner une note plus élevée. **Note : 2**

Note totale : 13

CASTILLO DE LIRIA VALENCIA DO - MAISON VINCENTE GANDIA SA.- tempranillo, bobal

Pays : Espagne

Millésime : 2009

Prix : 7,90 \$

N° de produit : 00539320

À l'échelle mondiale des pays producteurs de vin, l'Espagne se classe au troisième rang en importance. Ce pays produit des vins de prestige vendus à des prix parfois astronomiques, mais surtout des vins d'excellente qualité à prix abordables. Le Castillo de Liria en est un exemple parfait. C'est le vin en bouteille le plus vendu à la SAQ. Il devance ses principaux concurrents par des centaines de milliers de bouteilles. L'appellation d'origine Valencia Denominacion de Origen s'applique à une région de production se trouvant dans la province de Valence située au sud de la Catalogne, et au bord de la mer Méditerranée. Cette région est réputée pour ses bons vins à prix doux dont la plupart sont destinés à l'exportation.

Chose surprenante, la production de vins blancs est plus importante. Le Castillo de Liria représente très bien les qualités propres aux vins de cette appellation. La contre-étiquette fournit en mots simples les renseignements que le consommateur désire avoir à propos du vin, entre autres qu'il est élaboré à partir de tempranillo et de bobal, deux variétés espagnoles indigènes.

Teneur en alcool : Sa teneur de 13 % alc/vol. nous laisse présumer qu'il est plutôt étoffé.

Couleur : Rubis clair et soutenue. **Note** : 2

Arôme - Intensité : La première aspiration nous dévoile un arôme moyennement intense.

Arôme - Finesse : Assez parfumé. On y détecte des arômes de petits fruits rouges. Même s'il est difficile de les nommer, les composantes aromatiques sont bien intégrées et ne présentent pas de défaut évident. Tout est net, franc, charmeur, sans artifice. Classe moyenne. **Note** : 3

Schéma de la bouche : Tout d'abord, on perçoit une sensation de douceur sur le bout de la langue. Immédiatement après, on sent au milieu de la langue une pointe d'acidité suivie d'une légère note de tanins. Bien que l'acidité et les tanins soient perceptibles, l'ensemble est très bien dosé, plein de légèreté et de souplesse. Je dessine sur la langue une flèche assez longue qui effleure le milieu de la langue et se poursuit un peu au-delà. Une autre flèche, plus petite, décrit le volume en bouche, moyen. En effet, on ne perçoit pas un important volume en bouche, mais plutôt une bonne concentration et un bon fruité. En résumé, ce vin offre un bon fruité de puissance moyenne.

Courbe d'évolution : La ligne débute au point zéro et descend vers le centre doucement, mais pas très bas, puis elle remonte légèrement sous le zéro afin d'exprimer la présence des tanins en finale. Je double la ligne sur une case et demie pour indiquer le fruité.

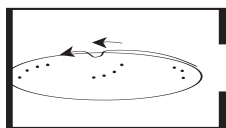
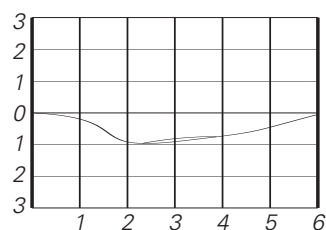


Schéma de la bouche



Courbe d'évolution

La fin de bouche est sèche et très agréable. Cette courbe est typique d'un vin bien fait, facile à boire et sans exubérance.

Acidité : L'acidité est en équilibre avec le tout.

Alcool : La teneur en alcool est bien équilibrée par les tanins et l'acidité.

Tanins : Les tanins sont légers mais perceptibles et un peu rustiques. Ils contribuent à donner une légère structure au vin.

Équilibre : C'est un vin assez équilibré. Les tanins demeurent cependant un peu rustiques. **Note : 2,5**

Bouche - Flaveur : Ce qui ressort le plus de ce vin est la bonne concentration des saveurs et un fruité appuyé par la teneur en alcool de 12,5 %. Classe moyenne

Bouche - Harmonie : Le goût est très fruité et prononcé, mais on ne détecte pas de saveurs multiples. La saveur, peu complexe, est cependant en parfaite harmonie avec l'arôme perçu. Classe moyenne. **Note : 3**

Longueur en bouche : Lorsqu'on a dessiné la courbe d'évolution, on a déjà noté que le vin était d'une longueur moyenne; c'est pourquoi, la ligne ne dépasse pas la grille. Pendant un instant, on perçoit une bonne saveur fruitée en bouche, mais cette saveur disparaît assez rapidement dès qu'on avale le vin **Note : 1**

Appréciation générale : Ce produit est l'illustration parfaite des vins espagnols à prix raisonnables. On peut le décrire comme fruité et assez généreux. Sa concentration en tanins lui confère une structure intéressante. Même s'il n'est pas très complexe, ce vin possède passablement de goût. Il accompagne très bien des plats simples de tous les jours moyennement relevés. **Note : 2**

Note totale : 13,5 - Il y a deux mois, j'ai dégusté ce vin élaboré à partir du millésime 2003. L'arôme et la flaveur étaient supérieurs, et les tanins mieux intégrés. L'intensité de l'arôme était la même que le millésime 2005, mais le millésime 2003 était plus raffiné et produisait un meilleur effet en bouche. Je lui avais alors accordé la note de 15.

CORONAS - LA MAISON TORRES – tempranillo

Pays : Espagne

Millésime : 2007

Prix : 13,85 \$

N° de produit : 00029728

En Espagne, deux cépages entrent dans la composition des meilleurs vins, soit le tempranillo et le garnacha, connu en France sous le nom de grenache. Le tempranillo est cultivé dans de nombreuses régions d'Espagne, où il porte divers noms. Au Portugal, sous l'appellation de tinta roriz, il entre dans la composition de plusieurs porto. Son nom vient du mot espagnol « temprano » qui signifie « tôt ». En effet, ce cépage arrive à maturité deux semaines avant le garnacha, on peut ainsi le cultiver dans des régions situées en plus haute altitude comme les zones du Rioja et du Ribera del Duero. Puisqu'il est cueilli très mûr, le tempranillo produit des vins qui titrent aux environs de 13 %. Sa peau épaisse procure des tanins assez souples. Les vins assemblés à partir de ce raisin sont réputés pour leur structure tannique bien équilibrée ; de plus l'élevage en futs de chêne leur confère une complexité supplémentaire. La couleur de ce cépage est généralement dense et adopte des teintes qui vont du rubis au grenat. Le vin dégage des arômes de petits fruits qui varient selon la région où le raisin est cultivé.

Teneur en alcool : Sa teneur de 14 % fournit un indice qui nous permet de présumer que le corps est de qualité supérieure et que le vin doit donc posséder une structure solide.

Couleur : Rubis violacé, vin plutôt dense et brillant. **Note** : 2

Arôme – Intensité : La première aspiration nous dévoile un arôme de classe supérieure.

Arôme – Finesse : On décèle des arômes de cuir, une pointe de muscade et un soupçon de violette. Les composantes aromatiques sont bien intégrées et celles qui viennent du fût de chêne ne prédominent pas et s'intègrent naturellement à l'arôme fruité. Classe supérieure
Note : 4

Schéma de la bouche : On perçoit d'abord une sensation de douceur sur le bout de la langue. Immédiatement après, on sent au milieu de la langue une pointe d'acidité suivie d'une forte présence de tanins. Ce vin présente en bouche une saveur d'une bonne concentration et il est assez vineux. Je dessine une flèche qui effleure le milieu de la langue et qui se poursuit en dents de scie afin d'indiquer une certaine agressivité des tanins. Une autre flèche tracée plus haut sert à noter le volume en bouche. Description de l'effet : texture rude et légèrement irrégulière.

Courbe d'évolution : La ligne commence au point zéro et descend doucement vers le centre de la grille, mais pas très bas, puis elle remonte légèrement en dents de scie sous l'axe zéro. Je double la ligne sur une case et demie. La fin de bouche est sèche et légèrement astringente.

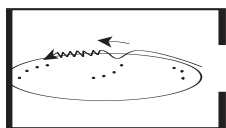
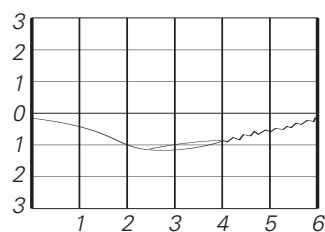


Schéma de la bouche



Courbe d'évolution

Acidité : L'acidité présente dans ce vin est en équilibre avec le tout.

Alcool : La teneur en alcool (13 %) est correcte et rend le vin généreux.

Tanins : Un peu amers et astringents.

Équilibre : Ce vin souffre d'un léger déséquilibre causé par les tanins un peu rustiques. **Note : 2,5**

Bouche - Flaveur : Malgré sa forte signature tannique, ce vin présente une bonne concentration de saveurs bien soutenue par la teneur en alcool de 13 %. Le passage en fût de chêne lui confère une légère note épicée. Classe supérieure

Bouche - Harmonie : Le goût fruité en milieu de bouche est en harmonie avec l'arôme perçu, mais il disparaît trop vite derrière les tanins. Classe moyenne. **Note : 3**

Longueur en bouche : La courbe d'évolution ne dépasse pas la grille. Pendant un instant, une bonne saveur fruitée se perçoit en bouche, mais elle disparaît très rapidement dès qu'on avale le vin. La finale est légèrement amère. **Note : 1**

Appréciation générale : Ce vin est une très bonne illustration du tempranillo. On peut le décrire comme étant corsé et soutenu. Une forte présence tannique le rend structuré, un peu informe cependant. C'est un vin goûteux qui accompagne très bien des mets de tous les jours plutôt relevés. **Note : 2**

Note totale : 14,5

Ce vin a été dégusté à l'ouverture de la bouteille, puis de nouveau le lendemain. La bouteille avait été conservée sous vide. L'astringence des tanins s'était estompée. Reprenant la notation en tenant compte de ce facteur, j'accorde 3,5 pour la bouche et 2,5 pour l'appréciation générale, ce qui donne une note finale de 15,5. Ainsi, afin de bien apprécier ce vin, il est recommandé de le passer en carafe deux heures avant de le servir.

OFFLEY LATE BOTTLED VINTAGE - MAISON SOGRAPE VINHOS SA - porto

Pays : Portugal

Millésime : 2005

Prix : 20,85 \$

N° de produit : 00483024

Le porto est le vin fortifié le plus réputé et le plus vendu au monde. La catégorie Late Bottled Vintage propose une gamme si vaste qu'il n'est pas toujours facile de faire un choix. Pour le porto de la dégustation commentée, nous avons donc procédé par tirage au sort.

Le porto est produit à partir de cépages autochtones, soit le touriga nacional, le touriga francesa, le tinta roriz et le tinta barroca. Le moût est fermenté durant une période qui s'étend de 24 à 48 heures afin de maximiser l'extraction de la couleur et des tanins. Dès qu'une teneur en alcool de 5 à 6 % est atteinte, le producteur transfère le vin dans une barrique de bois d'une capacité d'environ 600 litres qu'il remplit à 80 % de son volume. Pour arrêter la fermentation du vin, qui contient encore beaucoup de sucre fermentescible, il remplit la barrique avec de l'alcool neutre de 77 %. Cet alcool est obtenu par distillation de vin de moindre qualité. Le mélange vin et alcool titre alors aux environs de 20 %. À ce degré, la levure cesse de fermenter et le vin garde ainsi son goût sucré. Le vin est ensuite soutiré plusieurs fois afin de retirer complètement la levure et les résidus de fermentation qui subsistent. Un Late Bottled Vintage est embouteillé après un séjour en fûts d'au moins quatre ans.

Teneur en alcool : La teneur de 20 % annonce un corps assez puissant. Équilibrer un tel taux d'alcool exige une bonne structure tannique.

Couleur : Grenat assez foncé avec beaucoup de profondeur et de brillance. **Note** : 2

Arôme - Intensité : À la première aspiration, l'arôme d'alcool prédomine. Une seconde aspiration laisse davantage de place au fruité. L'intensité est de classe supérieure.

Arôme - Finesse : On détecte plusieurs composantes aromatiques, dont les fruits noirs mûrs, les pruneaux, de même qu'un arôme sucré rehaussé d'un accent de chocolat. Le tout est bien harmonisé, de bonne complexité et de classe supérieure. **Note** : 4

Schéma de la bouche : On perçoit tout d'abord sur le bout de la langue le goût du sucre résiduel, puis la douceur conférée par l'alcool. On détecte par la suite au milieu de la langue une pointe d'acidité à laquelle s'ajoute une bonne présence tannique. Le fruité enrobe le mélange de tanins, d'acide et de sucré en plus de dégager un grand volume en bouche qui s'étale de la langue jusqu'au palais. J'exprime cette sensation en traçant une flèche qui débute au bout de la langue, caresse le milieu, accomplit une boucle et se termine à l'arrière de la langue. Une autre flèche que je trace au-dessus décrit le volume en bouche.

Courbe d'évolution : Les sensations perçues en bouche évoluent de neutre à sucré, puis de sucré à tannique avant de disparaître sur une note sèche. Pour illustrer la présence du sucré,

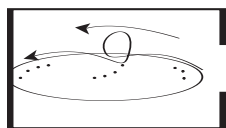
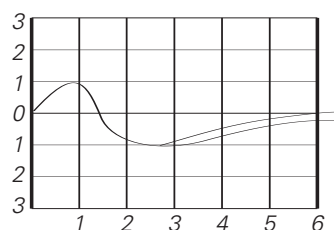


Schéma de la bouche



Courbe d'évolution

la ligne débute au point zéro et remonte à la hauteur du chiffre 1 l'espace d'une case. Elle descend ensuite vers le centre. Je dédouble alors la ligne pour exprimer le volume en bouche. Une des lignes se termine à la hauteur du zéro afin de signaler la note finale sèche tandis que l'autre se termine au-dessous du zéro pour exprimer la présence de tanins biens ronds. Les deux lignes dépassent un peu la grille pour souligner la longueur en bouche. On remarque que, même si le sucré est très présent, la finale est sèche et équilibrée.

Acidité : L'acidité est présente, mais néanmoins bien intégrée et peu perceptible à moins de vraiment se concentrer. Ce vin ne laisse pas d'arrière-goût sucré, en partie à cause du taux d'acidité assez élevé. Cependant, comme l'équilibre est exemplaire, on ne la perçoit pas.

Alcool : L'arôme sucré et le goût de l'alcool affirmés sont typiques d'un bon porto.

Tanins : La présence de tanins ronds donne de la charpente au vin.

Équilibre : Le sucre résiduel et la douceur de l'alcool équilibrent parfaitement l'acidité et les tanins.

Note : 3

Bouche – Flaveur : La présence sucrée du début se prolonge puis disparaît en finale. Le gras et le volume en bouche que l'on perçoit reflètent très bien la haute teneur en alcool et la concentration du produit. Le goût du vin correspond à ce qu'il sent. Classe supérieure.

Bouche - Harmonie : On trouve en bouche la saveur annoncée par le bouquet. Classe supérieure.

Note : 4

Longueur en bouche : La courbe qui dépasse la grille indique une bonne longueur en bouche. Le porto possède une qualité très particulière : plus on le déguste, plus il a de goût. On pourrait croire que les différentes perceptions gustatives s'accumulent. **Note : 1,5**

Appréciation générale : Ce porto présente d'une année à l'autre des qualités exemplaires. Il se prend en apéritif et accompagne très bien des fromages relevés comme le cheddar fort ou le parmesan ainsi que des bleus comme le stilton ou le gorgonzola. Au dessert, il se marie agréablement avec un morceau de chocolat noir. **Note : 3**

Note totale : 17,5

CHABLIS - MAISON J. MOREAU & FILS - chardonnay

Pays : France

Millésime : 2008

Prix : 22,95 \$

N° de produit : 00345272

Le chardonnay, le cépage blanc le plus cultivé au monde, est presque devenu synonyme de vin blanc. L'amateur à la recherche d'un vin blanc se pose souvent la question : quel chardonnay choisir ? S'il se limite aux vins à l'étiquette chardonnay, il se privera des meilleurs vins issus de ce cépage. Le chardonnay est originaire de la Bourgogne, son terroir de prédilection, où l'on produit ce que l'on considère à juste titre les meilleurs vins blancs du monde. Chose curieuse cependant, la législation française des appellations contrôlées ne permet pas d'inscrire le nom du cépage sur la bouteille.

Le chardonnay ne donne pas des vins aussi aromatiques que le sauvignon et le gewurztraminer. Le chablis, élaboré exclusivement avec du chardonnay, illustre le mieux les qualités de ce cépage. Fermenté et mis en garde dans des cuves en inox, ce vin dégage un arôme typique d'agrumes. Son goût n'est pas particulièrement puissant mais il reflète bien son arôme. Il démontre presque toujours un bon volume en bouche. Cultivé dans des régions plus chaudes, le chardonnay dégage des arômes et des goûts de fruits tropicaux plus prononcés. Notre exemple de chardonnay exprime de façon appropriée les caractéristiques de ce noble cépage.

Teneur en alcool : Sa teneur de 13 % laisse supposer que le vin possède un corps moyen.

Couleur : Jaune paille avec nuances verdoyantes. Vin brillant et limpide. **Note** : 2

Arôme - Intensité : Elle est dans la moyenne supérieure pour un chablis générique.

Arôme - Finesse : Il dégage surtout des arômes d'agrumes. On perçoit une légère note épicée. L'ensemble est harmonieux, fin, légèrement complexe et sans défaut. **Note** : 3.5

Schéma de la bouche : La sensation douce que l'on éprouve sur le bout de la langue est assez courte. Immédiatement après, on détecte au milieu de la langue une bonne sensation d'acidité. Je dessine une flèche qui effleure la langue jusqu'en son milieu, pénètre rapidement dans la langue et se poursuit jusqu'aux deux tiers. Une autre flèche, courte, située un peu plus haut, nous indique l'impression de volume ressentie. Description de l'effet : nerveux et frais en bouche.

Courbe d'évolution : La ligne débute juste au-dessus du point zéro et descend assez rapidement vers le centre de la grille pour remonter légèrement sous l'axe zéro. Je la double au centre sur deux cases mais je ne la prolonge pas au-delà de la grille. Description de l'effet : doux au départ, puis moyennement acide. La finale sous l'axe zéro indique un arrière-goût sec et légèrement acide, signe de fraîcheur.

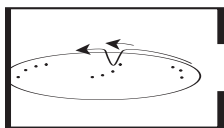
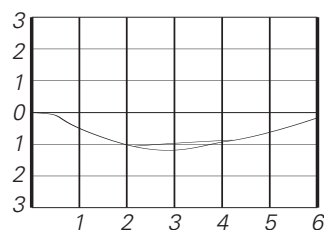


Schéma de la bouche



Courbe d'évolution

Acidité : L'acidité de ce vin est correcte.

Alcool : Le goût de l'alcool ne prédomine pas et sa présence se marie bien avec l'acidité.

Équilibre : Les sensations douces et acides s'associent très bien. Le caractère minéral ajoute une touche de vivacité et amplifie une finale sèche. **Note : 3**

Bouche - Flaveur : La saveur est franche et de concentration moyenne. Elle est typique d'un bon chablis générique. Bel exemple du cépage chardonnay. Classe moyenne.

Bouche - Harmonie : Ce vin a un goût un peu moins prononcé que son arôme et il présente un léger volume en bouche. Accord harmonieux entre la saveur fruitée et le caractère minéral qui laisse la bouche sèche. Classe moyenne. **Note: 3**

Longueur en bouche : La courbe de l'évolution en bouche ne dépasse pas la grille, ce qui prouve que le vin possède une longueur en bouche moyenne. On observe que le fruité disparaît en premier pour laisser place à une sécheresse minérale tout à fait rafraîchissante. **Note: 1**

Appréciation générale : Ce vin technologiquement bien fait et sans maquillage présente un bon rapport qualité-prix. Son arôme et son goût sont caractéristiques du chardonnay qui a poussé dans une région considérée comme la limite nord de son aire de culture. Ce genre de vin me plaît beaucoup, parce qu'il laisse de la place aux mets qui l'accompagnent.

Pour comparer ce vin à d'autres chardonnay, il y a de nombreuses pistes à suivre. Tout d'abord, régaliez-vous d'un chablis premier cru. Certains sont fermentés exclusivement en cuves en inox et d'autres fermentés ou vieillis en fûts de chêne. Découvrez ensuite avec les vins australiens et siciliens le goût du chardonnay qui a poussé sous un climat plus chaud. Ces vins, souvent fermentés ou vieillis en fûts de chêne, dégagent d'intenses arômes et saveurs de fruits tropicaux qui, selon moi, sont souvent difficiles à marier avec des mets.

Si vous préférez les chardonnay plus fruités et plus musclés, vous êtes en droit d'accorder à ce vin une note inférieure à la mienne. Après tout, c'est votre choix. **Note 2**

Note totale : 14.5

VIN DE PAYS D'OC - MAISON FORTANT DE FRANCE - sauvignon

Pays : France

Millésime : 2007

Prix : 11,65 \$

N° de produit : 00273235

Le cépage sauvignon est très aromatique. Selon la région où il pousse, son arôme dégage avec plus ou moins de vigueur diverses nuances. On le cultive un peu partout dans le monde. Au nord de son aire de culture, son terroir de prédilection est la vallée de la Loire. Dans la région de Sancerre et de Pouilly-Fumé, on produit à partir du sauvignon des vins secs, plutôt acides, mais d'une saveur et d'un équilibre exemplaires.

Associé principalement à la verdure, l'arôme du sauvignon est difficile à décrire. On y découvre des arômes de fougère, de lierre, de groseille et de feuille de cassis. Cultivé dans des régions situées plus au sud, ce cépage permet d'élaborer des vins qui dégagent également des arômes d'agrumes tels que le citron, le pamplemousse, l'orange et autres fruits tropicaux. Par contre, quelle que soit la région où il pousse, le sauvignon présente un excès d'arôme végétal parfois déplaisant si ses grains sont récoltés avant d'atteindre leur maturité. D'une manière ou d'une autre, c'est un cépage reconnaissable entre tous. Le vin choisi pour la dégustation commentée illustre parfaitement les caractéristiques positives du sauvignon.

Teneur en alcool : Sa teneur en alcool de 13 % nous indique que ce vin doit posséder un corps moyen accompagné d'un certain niveau d'acidité.

Couleur : Jaune paille avec des nuances verdâtres. Vin brillant et limpide. **Note** : 2

Arôme - Intensité : On ne se trompe pas en choisissant un sauvignon, on y décèle toujours un arôme puissant. Classe supérieure.

Arôme - Finesse : La qualité de l'arôme est bonne, mais elle demeure moyenne. On ne repère aucun défaut, mais aucune complexité ou subtilité. Classe moyenne. **Note** : 3,5

Schéma de la bouche : On détecte tout d'abord sur le bout de la langue la douceur de l'alcool. Immédiatement après, on sent au milieu de la langue une légère pointe d'acidité qui disparaît assez rapidement. Je dessine sur la langue une flèche qui effleure le milieu de la langue et s'arrête aux deux tiers. Une autre, plus petite, indique la présence d'un certain volume en bouche. Description de l'effet : Agréable sensation de fraîcheur en bouche.

Courbe d'évolution : La ligne débute au point zéro et descend vers le milieu pour remonter légèrement sous le zéro. Cette douceur nous indique la présence de l'alcool détectée au départ, suivie de la perception graduelle de l'acide, ni pointue ni forte. La diminution du goût acide s'accomplit en douceur et la finale sous le zéro nous indique un arrière-goût sec et légèrement acide. Description de l'effet : Fraîcheur et fruité suivis d'un arrière-goût sec.

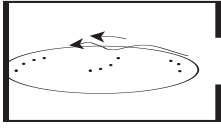
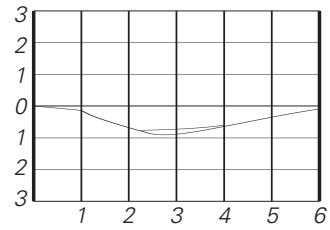


Schéma de la bouche



Courbe d'évolution

Acidité : L'acidité de ce vin est correcte.

Alcool : Le goût de l'alcool ne prédomine pas et sa présence se marie bien avec l'acidité.

Équilibre : Les sensations douce et acide s'associent très bien. On pourrait surtout reprocher à ce vin de manquer de matière au centre, mais cela ne surprend pas car ce vin est produit à grand volume. **Note : 2,5**

Bouche - Flaveur : Ayant analysé les sensations perçues en bouche, on se concentre maintenant sur la flaveur. L'intensité est moyenne, accompagnée d'un bon fruité, mais le tout demeure quand même assez léger. Classe moyenne.

Bouche - Harmonie : Le goût est harmonieux, mais on ne détecte pas de concentration ni de saveurs multiples. Le tout est en somme assez linéaire. Classe moyenne. **Note : 3**

Longueur en bouche : Lorsqu'on a dessiné la courbe, on a noté que le vin était plutôt court et on l'a indiqué en traçant une ligne qui ne dépassait pas la grille. C'est tout à fait normal pour un vin de ce type; il se situe dans la moyenne. Le vin n'en demeure pas moins très plaisant. **Note : 1**

Appréciation générale : C'est un vin de bonne qualité au regard de son prix. Son arôme et son goût démontrent un certain caractère. Il accompagne très bien des mets relevés, par exemple un poisson parfumé à l'estragon ou au gingembre. C'est ce qu'on appelle un vin technologiquement bien fait. Il ne présente pas de défaut mais aucune qualité particulière non plus.

Toutefois, si vous n'aimez pas le sauvignon, vous êtes en droit de lui donner une note moins élevée. Après tout, c'est votre goût qui compte. **Note : 2**

Notre totale : 14

SAN VICENZO VENETO I.G.T. - MAISON ANSELMi SRL - garganega

Pays : Italie

Millésime : 2009

Prix : 15,65 \$

N° de produit : 00585422

Le soave, un vin blanc italien très apprécié, porte bien son nom : « soave » signifie en français « doux, délicat ». Il n'est pas exubérant et se boit aussi bien à l'apéritif qu'au long d'un repas. Sa qualité varie énormément d'une maison à l'autre, et de nombreux vins de cette appellation sont ternes. Ces différences de qualité proviennent d'un très grand laxisme en matière des spécifications techniques concernant cette appellation. En Italie, la réglementation relative aux zones d'appellation contrôlée stipule la quantité maximale de raisins que le viticulteur peut produire par hectare. Dans le cas du soave, elle permet aux producteurs de dépasser la limite de 20 % lors d'un bon millésime. Mais comme les conditions climatiques sont favorables presque toutes les années, le dépassement est devenu la norme. La quantité autorisée pour le soave est de 14 000 kilogrammes par hectare, ce qui donne en réalité la quantité « absurde » de 16 800 kilogrammes de raisins par hectare. Les milliers d'hectolitres de vin produits avec ces raisins sont donc dilués et délavés. On les reconnaît souvent à leur faible teneur en alcool, qui se situe entre 10,5 et 11,5 %.

L'Anselmi San Vincenzo 2000 n'est pas à proprement parler un soave. Pendant plusieurs années, le propriétaire, Roberto Anselmi, a déployé maints efforts afin que ses confrères vigneron acceptent de diminuer la production de leur récolte. Il y a quelques années, lorsque les membres du syndicat des vignerons du Soave ont refusé d'accéder à sa demande, il a pris la décision d'abandonner l'appellation soave et de commercialiser tous ses vins sous le vocable IGT Veneto, classification italienne équivalant à « vin de pays ». Il désirait ainsi protéger sa réputation et sa marque de commerce. Le San Vincenzo demeure cependant le meilleur exemple de soave parmi les vins de consommation courante. Le cépage indigène italien, le garganega, doit composer au moins 70 % du soave. Le San Vincenzo est élaboré à partir de 80 % de garganega, 15 % de chardonnay et 5 % de trebbiano.

Teneur en alcool : La teneur de 12 % nous permet de supposer que c'est un vin au corps plutôt léger.

Couleur : Jaune paille. Vin brillant et limpide, d'intensité correcte avec nuances verdâtres. **Note** : 2

Arôme - Intensité : Toujours franc, facilement reconnaissable et d'une surprenante intensité pour un vin de ce prix. Classe supérieure

Arôme - Finesse : L'arôme est irréprochable et subtil. On y décèle des nuances de fleurs blanches accompagnées de parfums de pomme et de poire. Le tout est rehaussé d'odeurs d'amandes. On remarque une certaine complexité. Classe supérieure. **Note** : 4

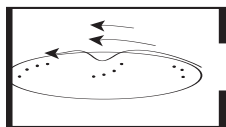
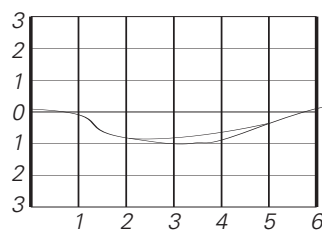


Schéma de la bouche



Courbe d'évolution

Schéma de la bouche : Douceur sur le bout de la langue suivie rapidement d'une légère pointe d'acidité au milieu de la langue. Aussitôt après, une légère explosion fruitée remplit la bouche. Je dessine sur la langue une flèche assez petite qui effleure le milieu de la langue. J'en ajoute deux autres pour noter le volume en bouche.

Courbe d'évolution : La ligne débute au-dessus du point zéro et descend doucement vers le centre. Je la double sur trois cases pour exprimer le fruité et le volume en bouche. La ligne remonte à peine au-dessus de l'axe zéro et se termine légèrement au-delà de la grille. L'impression de douceur de l'attaque est due à la perception graduelle de l'acidité. Cette dernière est tendre et enrobée par le fruité. La finale au-dessus de l'axe zéro indique un arrière-goût plutôt doux. Il est plus facile de percevoir la finale douce du San Vincenzo en le comparant à un autre soave. Faites un test triangulaire avec le soave de la maison Bertani (025007), 13,95\$, un soave de qualité également mais de facture légèrement différente. Ce test met en relief les qualités et les légères différences entre ces deux vins.

Acidité : L'acidité de ce vin est tendre.

Alcool : L'alcool ne prédomine pas et il se marie bien avec l'acidité.

Équilibre : Le fruité balance très bien l'acidité. **Note : 3**

Bouche - Flaveur : Frais et fruité en bouche, de classe moyenne +.

Bouche - Harmonie : Les saveurs sont bien dosées et s'harmonisent à l'arôme. Un bon amalgame de saveurs avec une bonne texture. Classe moyenne +. **Note : 3,5**

Longueur en bouche : La courbe de l'évolution en bouche dépasse légèrement la grille afin d'illustrer une longueur en bouche supérieure à la moyenne. On observe que le fruité persiste assez longtemps en bouche et laisse un très bon arrière-goût. **Note : 1,5**

Appréciation générale : Un vin de classe supérieure à bon prix. Un vin harmonieux et savoureux.
Note : 2,5

Note totale : 16,5

CHÂTEAU DU CLERAY MUSCADET SÈVRE ET MAINE SUR LIE - MAISON SAUVION - melon

Pays : France

Millésime : 2009

Prix : 14,65 \$

N° de produit : 00167379

Le muscadet jouit d'une bonne popularité chez nous. On apprécie sa fraîcheur aussi bien à l'apéritif qu'au cours du repas. Il est commercialisé environ six mois après les vendanges et conçu pour être bu dans l'année qui suit. Il provient de la région de Nantes, située dans l'estuaire de la Loire, région de climat tempéré mais froid au regard des exigences viticoles. Le cépage du muscadet est le melon. Bien qu'il soit originaire de Bourgogne, son terroir de prédilection se situe à l'embouchure de la Loire. Il donne généralement un bon rendement même si le temps est un peu frais. Cependant, le melon n'est pas un cépage aromatique. Pour pallier ce défaut, on conserve le vin sur sa lie. Cette technique se déroule comme suit. Lorsque la fermentation alcoolique est terminée et que la majeure partie de la levure ainsi que diverses particules présentes dans le moût se sont déposées au fond de la cuve, on soutire le vin débarrassé de ces dépôts dans une autre cuve. Il reste cependant encore un peu de levure dans le vin ; c'est ce qu'on appelle les « lies fines ». Le vin laissé en contact durant quelques mois avec les lies fines acquiert ainsi de la fraîcheur et de la complexité.

Teneur en alcool : Sa teneur de 12 % nous permet de penser que c'est un vin plutôt léger.

Couleur : Jaune paille avec des nuances verdâtres. Vin brillant et limpide. Ce vin contient parfois des traces de gaz carbonique dont l'importance peut varier d'une bouteille à l'autre. Vous pouvez les observer facilement dans le verre en regardant le disque (surface du vin) par dessous. Vous verrez alors de fines bulles sous la surface du vin. **Note : 2**

Arôme - Intensité : le muscadet ne dégage jamais un arôme intense, mais il est toujours franc et facilement reconnaissable. Classe moyenne à supérieure

Arôme - Finesse : La qualité de l'arôme est excellente. On y décèle des nuances florales, d'herbe fraîche et de citron. Il est légèrement complexe. Classe moyenne à supérieure. **Note : 3,5**

Schéma de la bouche : On perçoit tout d'abord une légère sensation de douceur sur le bout de la langue. On sent ensuite rapidement au milieu de la langue une pointe d'acidité qui confère beaucoup de fraîcheur au vin. Durant un court moment, la sensation acide est accompagnée d'une belle saveur fruitée. Les muscadet sont des vins réputés pour leur bonne acidité, qui peut parfois être agressive. Ce n'est pas le cas ici car le fruité en bouche contribue à arrondir le vin. Je dessine sur la langue une flèche qui pénètre dans le milieu de la langue. J'ajoute une autre flèche plus petite afin de noter un certain volume en bouche. Description de l'effet : Frais et fruité.

Courbe d'évolution : La ligne commence au point zéro et descend rapidement vers le centre de la

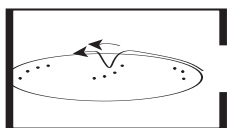
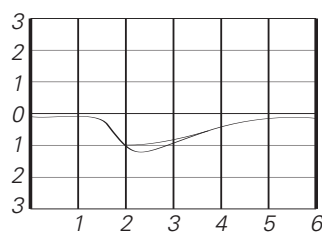


Schéma de la bouche



Courbe d'évolution

grille pour remonter légèrement sous le zéro. Cela nous indique que la douceur de l'attaque est rapidement suivie de la perception acide, qui n'est ni pointue ni forte. Il se dégage durant un court moment un certain volume de fruité en bouche. Je double la ligne sur une case et demie pour noter cet effet. La remontée vers la fin de bouche se fait en douceur et le trait qui s'interrompt sous le zéro nous indique un arrière-goût sec et une légère acidité. Le tout est rehaussé d'une finale minérale.

Acidité : L'acidité de ce vin se situe entre fraîche et vive.

Alcool : Le goût de l'alcool ne prédomine pas, et sa présence se marie bien avec l'acidité.

Bouche - Flaveur : Le corps fruité est plus soutenu que celui de la plupart des muscadets.

Bouche - Harmonie : La concentration des saveurs est bien dosée et s'harmonise avec l'acidité.

On a affaire à un bel amalgame de saveurs d'une rondeur au-dessus de la moyenne.

Note : 3,5

Équilibre : Les sensations de douceur, de fruité et d'acidité se marient à merveille. Un exploit lorsqu'on sait à quel point il est difficile d'équilibrer un muscadet, car ce type de vin possède une forte acidité et le fruité qu'on peut obtenir du cépage melon n'est pas très développé.

Note : 3

Longueur en bouche : De longueur moyenne, ce qui est tout à fait normal pour un vin de ce type.

Note : 1

Appréciation générale : Ce vin présente un bon rapport qualité-prix. Il accompagne très bien les crustacés, ainsi que les huîtres. **Note** : 2

Note totale : 15

Pour aller plus loin : Je vous conseille d'essayer les autres muscadet disponibles à la SAQ et de les comparer à l'occasion d'une dégustation triangulaire. Ils sont tous élaborés avec le même cépage, puis fermentés et vieillis en cuve. Les différences sont parfois si minimes qu'on se demande pourquoi les prix varient autant d'une bouteille à l'autre.

ASTI DOCG - MAISON MARTINI & ROSSI S.P.A. - muscat

Pays : Italie

Millésime : aucun

Prix : 14,70 \$

N° de produit : 00001875

Connu autrefois sous le nom d'Asti Spumante, ce vin est commercialisé aujourd'hui sous celui d'Asti DOCG. Le cépage utilisé pour élaborer l'Asti DOCG est le moscato bianco, aussi appelé moscato di canelli. Cette appellation provient du fait que la majorité des vinificateurs d'Asti sont installés à Canelli. Le nom français de ce cépage est «muscat blanc à petits grains». C'est, par ordre d'importance, le quatrième cépage blanc en Italie, où environ 10 000 hectares sont consacrés à sa culture. Il pousse dans presque toutes les régions de ce pays. On en obtient la plupart du temps un vin doux. L'Asti DOCG est l'appellation qui sert à produire le plus gros volume de vin avec ce cépage.

Le moscato bianco est très aromatique. Ce cépage, selon la région où il pousse et la méthode utilisée pour le vinifier, présente un arôme où prédomine l'une ou l'autre de ses nombreuses facettes, mais il demeure toujours reconnaissable. L'Asti de la maison Martini n'est pas millésimé ; cependant, la maison s'assure d'un goût standard d'une année à l'autre.

Avant de le déguster, il est bon de connaître ses caractéristiques et sa méthode de fabrication. Sa teneur en alcool est de 7 %. La technique utilisée pour obtenir un si faible taux d'alcool consiste à faire fermenter seulement une partie des sucres contenus dans le moût et à laisser dans le vin une certaine quantité de sucre résiduel. On obtient ainsi un vin doux et faiblement alcoolisé. Pour réussir ce genre de vin, il faut de l'équipement assez sophistiqué. Comme pour la production d'un vin blanc ordinaire, on extrait tout d'abord le moût du raisin, puis on le laisse décanter pour qu'il se clarifie. On démarre la fermentation à une température assez basse. Cette opération s'effectue dans des cuves spécialement conçues pour résister à une pression élevée, car le moût est fermenté sous pression. De cette manière, le gaz carbonique qui se dégage durant la fermentation est dissout dans le vin, ce qui permet d'obtenir un vin mousseux. Lorsqu'on atteint le pourcentage d'alcool désiré, on arrête la fermentation en refroidissant le vin contenu dans les cuves et on le laisse décanter. Comme il reste encore du sucre dans le vin, on le filtre pour enlever toute trace de levure afin d'éviter une seconde fermentation dans la bouteille.

Teneur en alcool : Sa teneur de 7 % et la mention « vin doux » nous laissent deviner que le vin possède un goût sucré. Pour être agréable à boire, il doit toutefois posséder un bon équilibre entre le sucre et l'acidité.

Couleur : Jaune paille avec des nuances verdâtres. Vin brillant et limpide. **Note** : 2

Arôme - Intensité : On ne se trompe pas avec un vin fait avec du muscat ; l'arôme est toujours intense. Classe supérieure.

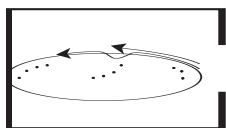
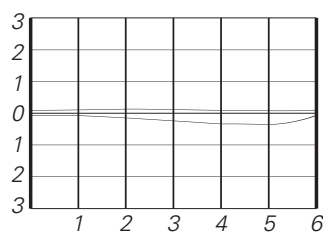


Schéma de la bouche



Courbe d'évolution

Arôme - Finesse : Pour commenter la finesse, on doit considérer deux aspects. Tout d'abord, comme le vin est mousseux, le dégagement du gaz carbonique favorise l'épanouissement de l'arôme. Par contre, le fait que ce vin soit bu froid diminue son expression aromatique. L'arôme est très fruité, typique du muscat, mais il n'est pas exceptionnel. On trouve parfois sur le marché d'autres types de vins élaborés à partir de muscat à l'arôme plus raffiné. On ne note pas de défaut, mais aucune complexité ou subtilité. Classe moyenne. **Note : 3**

Schéma de la bouche : Dès qu'on introduit le vin dans la bouche, on détecte le sucré. Cette sensation dure jusqu'à ce qu'on l'avale. En même temps, on perçoit une légère acidité qui équilibre le sucré. Le gaz carbonique y contribue pour une bonne part. Toutefois, on ne perçoit pas d'acidité directement sur la langue. La sensation en bouche est très aérienne et se localise entre la langue et le palais. Pour exprimer cette perception, je dessine sur la langue une flèche qui effleure le milieu de la langue et une autre, un peu plus haut, qui semble tenir en l'air et ne se diriger nulle part.

Courbe d'évolution : Je commence à dessiner une ligne au-dessus du point zéro et je la poursuis tout le long à cette hauteur afin de décrire la présence persistante du sucré. Pour exprimer l'acidité, je trace une seconde ligne presque parallèle à la première, juste au-dessous de l'axe zéro. Elle illustre la présence d'une légère acidité, en équilibre avec le sucre. La finale se fait en douceur, les deux lignes étant presque parallèles. Cela nous indique un arrière-goût à la fois doux et légèrement acide, un autre signe de fraîcheur.

Acidité : Le degré d'acidité est tout à fait agréable.

Alcool : Le faible taux d'alcool est bien compensé par le sucre résiduel.

Équilibre : Les sensations sucrée et acide se marient très bien. **Note : 2,5**

Bouche - Flaveur : On ressent un certain volume, mais le tout demeure quand même assez léger. Classe moyenne +.

Harmonie : Le goût est harmonieux et reflète bien l'arôme perçu. Cependant, ce vin ne présente aucune complexité. Classe moyenne. **Note : 3**

Longueur en bouche : Lorsqu'on a dessiné la courbe, on a déjà noté que ce vin était plutôt court ; en effet, les deux lignes n'ont pas dépassé la grille. C'est tout à fait normal pour un vin de ce type, et il demeure tout de même très plaisant. **Note : 1**

Appréciation générale : Ce vin représente un très bon rapport qualité - prix. L'arôme et le goût reflètent bien les caractéristiques du muscat : frais, fruité et très agréable en bouche. Il trouve sa place à l'apéritif ou en accompagnement d'un dessert. Son sucre résiduel fournit à l'organisme l'énergie nécessaire pour se requinquer en fin de journée. **Note : 2**

Note totale : 13,5

NOTES SUPPLÉMENTAIRES SUR LES VINS DÉGUSTÉS.

À cause d'une rupture de stock temporaire, il se peut que l'un des vins suggérés ne soit plus disponible. Il est possible aussi qu'un nouveau millésime remplace celui qui a été l'objet d'une fiche de dégustation. Vous pourriez alors détecter une différence quant à l'intensité des sensations perçues. Toutefois, il faut savoir que les vins commentés sont pour la plupart commercialisés par de grandes maisons. À la suite de nombreuses dégustations, l'oenologue de la maison, appuyé par son équipe de dégustateurs, tire du vin dans les diverses cuves pour effectuer l'assemblage. Il obtient ainsi un goût maison standard qu'il s'efforce de conserver d'une année à l'autre.

Parmi les vins commentés, la plupart coûtent moins de vingt dollars et aucun n'a obtenu une note supérieure à 17,5/20. Les vins de cette catégorie sont généralement moins subtils que les vins plus chers. Pour découvrir tous les raffinements de la dégustation, il faut choisir parfois des vins d'une catégorie supérieure. La majorité des vins de qualité supérieure se trouvent dans la section des vins de spécialité. Comme ces vins sont souvent disponibles en quantité limitée et pendant une courte période de temps, j'ai voulu vous éviter la déception de ne pas les trouver.

Puisque la disponibilité des vins réguliers et de spécialité à la SAQ a beaucoup varié depuis un an, je vous propose de consulter le site de la SAQ qui vous guidera dans votre choix : www.saq.com. Cliquez sur PRODUITS EN SUCCURSALE. Sur la nouvelle page, immédiatement sous l'en-tête encadré dans lequel apparaît PRODUITS EN SUCCURSALE, vous verrez en petits caractères rouges « catalogue de produits ». Cliquez sur ce lien pour télécharger le fichier PDF. Ce document de trois cent quatorze pages dresse la liste de tous les produits disponibles en succursale. Tous les produits de spécialité y sont énumérés, ainsi que les produits réguliers. Par exemple, si vous cherchez des vins chiliens à base de merlot pour organiser une dégustation triangulaire, vous trouverez à la page 65 six vins réguliers et huit vins de spécialité. Ces vins ne sont pas tous disponibles, mais vous en aurez suffisamment pour opérer un choix intéressant.

Pour obtenir les dégustations commentées des millésimes plus récents visitez le site Internet : <http://web.mac.com/lupico>

L'art de décoller les étiquettes des bouteilles de vin

Un certain nombre d'amateurs souhaitent conserver les étiquettes des vins qu'ils ont dégustés. Or, pour décoller les étiquettes sans les déchirer, il faut savoir comment elles ont été collées sur la bouteille. Deux méthodes d'étiquetage sont couramment employées : la première consiste à enduire l'étiquette de colle avant de l'appliquer sur la bouteille au moyen d'une étiqueteuse; la seconde est l'utilisation d'étiquettes autocollantes.

La première méthode est plus économique lorsqu'on doit étiqueter un grand nombre de bouteilles (plus de 500 000 par année). En effet, les étiqueteuses-colleuses modernes sont sophistiquées et très chères, mais le coût des étiquettes utilisées est minime. De plus, ces machines permettent d'étiqueter des centaines de bouteilles à la minute. Voilà pourquoi cette technique est principalement utilisée par les entreprises qui mettent en bouteilles de la bière, des boissons gazeuses et de l'eau minérale. Comme la plupart de ces entreprises recyclent leurs bouteilles, elles doivent s'assurer que la colle est soluble à l'eau pour que l'étiquette se détache facilement au lavage.

Les étiquettes autocollantes, malgré leur coût de production plusieurs fois supérieur à celui des étiquettes « nues », offrent de nombreux avantages pour l'étiquetage d'un petit nombre de bouteilles. Elles sont faciles à poser quel que soit le modèle d'étiqueteuse utilisé, sophistiqué ou artisanal. On peut même les poser à la main. Elles sont aussi très pratiques pour un producteur qui exporte de petites quantités de bouteilles dans plusieurs pays car chaque pays, province ou État possède des normes spécifiques relativement aux informations qui doivent figurer sur la bouteille : un véritable cauchemar pour l'embouteilleur obligé de produire et de stocker de nombreuses variantes d'une même étiquette!

Comment reconnaître le type d'étiquette utilisé

L'étiquette autocollante adhère à la bouteille sur toute sa surface et présente souvent un fini lustré. On peut la décoller facilement de quelques millimètres avec l'ongle. Aucune trace de colle ne restera sur la bouteille. Si on répète la même opération avec une étiquette collée, cette dernière se déchire en laissant des lambeaux de papier sur la bouteille. Les étiquettes transparentes qu'on peut voir par exemple sur les bouteilles de la maison italienne Anselmi sont toutes autocollantes.

En règle générale, les étiquettes autocollantes sont imprimées sur un papier de bonne qualité et possèdent un fini glacé, alors que les étiquettes nues sont imprimées sur une grande variété de papier, dont la qualité laisse parfois à désirer. Je me méfie particulièrement des étiquettes imprimées sur du papier couleur crème.

Comment enlever une étiquette collée

Si l'étiquette est tout simplement collée, procéder de la sorte :

1. Plonger la bouteille dans de l'eau chaude savonneuse.
2. Une fois l'étiquette décollée, la frotter sous l'eau avec les doigts pour s'assurer que toute trace de colle a disparu.

3. Placer ensuite l'étiquette mouillée à plat sur une serviette afin d'en absorber l'eau.
4. Mettre l'étiquette entre quelques feuilles de papier journal (ne pas utiliser le papier glacé), puis poser dessus un objet lourd, par exemple un annuaire téléphonique.
5. Au bout de vingt-quatre heures, l'étiquette est sèche. Prendre l'étiquette et l'ajouter à sa collection ! L'étiquette se détache facilement du papier, si on prend soin de vérifier auparavant qu'il ne reste aucune trace de colle dessus.

Comment enlever une étiquette autocollante

L'étiquette autocollante est également facile à enlever, mais il faut procéder d'une autre façon. Plusieurs auteurs recommandent de mettre les bouteilles au four, à température élevée, pendant quelques heures avant d'enlever l'étiquette, mais, personnellement, je trouve cette façon de faire trop compliquée. Ma méthode est beaucoup plus simple :

1. Pour éviter que la bouteille éclate, il faut s'assurer au préalable qu'elle est à la température de la pièce ou à une température plus élevée.
2. Verser, à l'aide d'un entonnoir, de l'eau très chaude (entre 80 °C et 100 °C) dans la bouteille.
3. Après quelques secondes, décoller l'étiquette en tirant dessus.
4. Recoller immédiatement l'étiquette dans un cahier ou sur une feuille de papier.

Les exceptions

Ces deux méthodes fonctionnent dans 95 % des cas. Il y a cependant des exceptions. Certains embouteilleurs emploient de la colle peu soluble à l'eau pour appliquer les étiquettes. Le cas échéant, il faut faire tremper la bouteille pendant vingt-quatre heures pour arriver à dissoudre la colle. S'il s'agit d'étiquettes encore plus récalcitrantes, un couteau se révèle le seul outil capable de les décoller. Tout en maintenant la bouteille plongée dans l'eau chaude, on gratte délicatement la colle sous l'étiquette avec la pointe d'un couteau. On gratte d'abord quelques minutes, puis on s'arrête, le temps de laisser l'eau chaude agir, et on recommence. On peut utiliser la même méthode pour enlever l'étiquette autocollante d'une bouteille qui a passé un certain nombre d'années en cave, car, avec le temps, la colle a perdu son élasticité et l'eau chaude seule ne suffit plus.

Récemment, j'ai vu pour la première fois une étiquette imprimée sur un film plastique. Elle s'est déformée lorsque j'ai essayé de la décoller, car l'eau que j'ai versée dans la bouteille était trop chaude. J'ai finalement réussi à la décoller avec de l'eau tiède.

Il m'arrive malgré tout, une ou deux fois par an, de tomber sur une étiquette impossible à retirer. Imprimée la plupart du temps sur un papier de mauvaise qualité et appliquée sur la bouteille avec de la « supercolle » insoluble, elle part en lambeaux malgré tout le soin que j'apporte à la décoller. J'en déduis alors que le producteur désire faire oublier son vin. Dans certains cas, il semble que ce soit vraiment la raison...

Lexique du vocabulaire de dégustation

acerbe : vin âpre et aigre à cause d'un taux élevé de tanins et d'acidité. Son goût rappelle celui des fruits verts. Aigre signifie « qui est d'une acidité désagréable au goût ou à l'odorat ».

acide : se dit d'un vin qui présente une forte saveur acide.

acidulé : vin légèrement acide.

agréable : vin qui présente peu de défauts mais qui n'est pas pour autant un grand vin.

agressif : vin à l'acidité élevée. Cette sensation se perçoit désagréablement sur les muqueuses.

aigu : vin dont l'acidité est vive et pénétrante.

aimable : vin dont tous les aspects sont agréables sans être trop marqués.

alcoolisé : vin dans lequel on perçoit tellement l'alcool qu'on dirait qu'il a été ajouté au vin.

amère : se dit de la sensation d'amertume causée par certains tanins. Elle est souvent accompagnée d'astringence. Certains cépages laissent poindre une légère amertume en fin de bouche.

amorphe : vin sans personnalité de forme et mal défini.

ample : vin harmonieux qui donne l'impression de remplir complètement la bouche. Il a du gras et de la rondeur.

anguleux : vin acerbe doté d'une acidité vive.

âpre : vin à saveur rude en bouche par suite d'un excès de certains tanins.

aqueux : se dit d'un vin qui possède peu de saveur, comme s'il avait été dilué dans de l'eau.

astringent : vin dont les tanins provoquent un resserrement des muqueuses de la bouche. Le degré d'astringence varie selon la structure et la concentration des tanins.

austère : vin peu expressif, triste et froid. Corsé et tannique, pas encore assoupli par le temps.

bien structuré : vin équilibré et aux saveurs affirmées.

bonne : intensité convenable d'un arôme.

brillant : vin lumineux et de couleur très limpide.

brûlant : se dit d'un vin très alcoolisé. On perçoit une chaleur excessive lorsqu'on le met en bouche.

brut : vin effervescent très sec.

capiteux : vin à haute teneur en alcool qui monte à la tête.

chaleureux : vin qui dégage une agréable impression de chaleur causée par une haute teneur en alcool.

charnu : vin qui possède de la chair, du gras et de la consistance.

charpenté : vin robuste qui possède une saveur agréable et une bonne structure tannique.

chaud : vin à haute teneur en alcool et qui donne une impression de chaleur.

complexe : arôme composé de plusieurs parties et éléments parfois difficiles à identifier individuellement, mais formant un tout harmonieux.

consistant : vin aux saveurs fermes et cohérentes.

corpulent : vin bien constitué en chair et en structure.

correct : se dit de l'arôme d'un vin qui représente bien son genre.

correcte : se dit de la couleur d'un vin qui correspond bien à celle de son genre.

corsé : vin à la fois charpenté et riche en alcool.

coulant : vin souple et agréable qui coule bien dans la bouche.

creux : vin qui manque de consistance ou de concentration, surtout en milieu de bouche.

décharné : vin très maigre.

désagréable : vin déplaisant.

désossé : vin trop vieux qui a perdu sa chair. Il ne lui reste que des tanins abrupts en bouche.

discret : vin dont les qualités sont peu évidentes.

douceâtre : vin mal équilibré à cause d'un excès de sucre ou d'un taux d'acidité trop faible.

doucereux : vin dont la teneur en sucre est trop élevée par rapport à son degré d'alcool et à son niveau d'acidité.

dur : vin qui présente un excès d'astringence et d'acidité. Il manque de moelleux. Ce défaut peut parfois s'atténuer avec le temps.

éclatant : vin qui possède la faculté de renvoyer la lumière.

élégant : vin distingué et racé dont tous les constituants sont en harmonie. Cette qualité se perçoit initialement à l'arôme puis dans l'ensemble des composantes d'un vin.

élevée : qualifie une intensité de couleur supérieure à la moyenne.

épais : vin habituellement très coloré qui donne en bouche une sensation de lourdeur.

épanoui : vin équilibré qui possède toutes les qualités annoncées par son bouquet.

éteint : vin qui manque totalement d'éclat.

étouffé : vin bien constitué.

expressif : vin qui exprime bien les qualités du cépage.

fade : vin insipide qui manque d'acidité et de caractère.

faible : décrit un vin de couleur plus pâle que la normale pour le genre.

faible : arôme dont l'intensité est à peine suffisante.

ferme : vin qui possède un bon taux d'acidité. Souvent un signe de jeunesse.

ferme : arôme qui a de la consistance sans être dur.

fermé : arôme d'un vin qui n'a pas atteint sa maturité et qui ne s'exprime pas, sinon peu.

filiforme : décrit de façon géométrique un vin très mince, c'est-à-dire possédant peu de matière.

fin : décrit l'arôme d'un vin qui présente de belles qualités. On utilise aussi ce mot pour décrire un vin qui présente un ensemble harmonieux de qualités.

flasque : décrit un vin peu acide qui manque de fermeté.

flou : vin qui présente un léger trouble.

fondue : désigne un vin, généralement au meilleur de son évolution, dans lequel les divers éléments s'associent harmonieusement pour former un ensemble homogène.

frais : se dit d'un vin doté d'un taux d'acidité idéal, ce qui lui donne une saveur rafraîchissante et agréable.

fugace : se dit de l'arôme d'un vin qui disparaît rapidement.

généreux : vin riche en alcool et en autres constituants.

gouleyant : vin tendre, agréable et coulant, qui se boit facilement.

gras : vin charnu et moelleux qui donne une impression de rondeur.

grossier : décrit l'arôme d'un vin qui présente de la lourdeur et qui est sans agrément.

grossière : décrit la structure d'un vin qui est dure, lourde et épaisse.

harmonieux : vin qui présente un bon équilibre de ses saveurs, de sa couleur et de ses nuances aromatiques. Un vin harmonieux a davantage de qualités qu'un vin qui présente seulement un équilibre gustatif.

informe : vin qui présente des nuances gustatives imprécises.

insuffisante : se dit de la couleur d'un vin dont l'intensité est trop faible.

insuffisant : se dit de l'arôme d'un vin dont l'intensité est trop faible.

intense : se dit de l'arôme d'un vin qui présente une intensité remarquable

irrégulier : vin déséquilibré qui présente une allure inégale.

lavé : vin léger dénué de toute qualité, comme s'il avait été lavé et dilué.

léger : vin qui a peu de couleur, peu de concentration et peu de vinosité, mais dont les divers constituants sont correctement équilibrés.

léger : se dit d'un vin dont les goûts amer et astringent sont à peine détectables.

limpide : vin qui n'est pas trouble.

liqueureux : vin blanc naturellement doux élaboré avec des raisins très mûrs. Souvent attaqués par la pourriture noble, ces raisins confèrent au vin un bouquet spécifique.

lisse : se dit d'un vin qui ne présente pas d'aspérités.

lourd : vin chargé en couleur, en alcool et en extraits.

lumineux : vin tellement brillant qu'on dirait qu'il dégage de la lumière.

maigre : vin qui manque d'extraits et de chair.

maigre : vin tannique qui manque de corps.

manque d'éclat : vin qui manque de brillance même s'il est transparent.

massif : vin structuré mais qui ne présente aucune nuance dans sa flavour.

mat : vin qui n'a pas de brillance.

mince : vin qui manque de chair et de volume en bouche.

moelleux : vin onctueux et velouté. Qualifie surtout le vin blanc contenant du sucre résiduel.

mordant : vin blanc au taux d'acidité élevé.

mou : vin blanc qui manque d'acidité et de matière.

nerveux : vin généralement assez généreux et qui présente un taux d'acidité assez élevé sans être excessif.

net : se dit d'un vin franc, aux caractères bien définis, et qui ne présente aucun défaut de fabrication.

onctueux : se dit d'un vin qui donne la sensation tactile d'un corps gras, tout en ayant une consistance légère et douce.

opulent : se dit d'un vin riche et qui a de l'ampleur.

pénétrant : arôme puissant.

plat : vin qui possède peu de saveur et peu d'acidité.

plat : expression géométrique pour décrire visuellement un vin qui a la forme d'une surface plane. Vin qui possède peu de saveur et peu d'acidité.

plein : se dit d'un vin qui possède tous les attributs d'un bon produit: vinosité, structure, concentration et couleur appropriée.

pointu : se dit d'un vin qui présente un taux d'acidité trop élevé.

profonde : intensité de couleur très forte, typique des vins riches en anthocyanes.

puissant : se dit d'un vin qui est généreux, corsé et qui dégage un bon bouquet.

puissant : décrit un arôme intense.

racé : vin de caractère qui représente bien son terroir. Ce terme qualifie aussi l'arôme et la flaveur.

raffiné : arôme d'un vin qui présente de la délicatesse et de la subtilité.

râpeux : vin astringent qui donne l'impression de râper le palais.

rêche : vin qui présente une certaine rudesse et de l'astringence.

riche : vin généreux et puissant ayant une bonne vinosité et une couleur profonde.

robuste : vin vigoureux et solide.

rond : se dit d'un vin ayant du gras, de la souplesse et du moelleux et qui donne en bouche une agréable sensation de rondeur.

rude : décrit un vin astringent possédant peu de qualités.

rugueux : vin qui présente des aspérités habituellement causées par une mauvaise qualité de tanins.

rustique : vin duquel se dégagent des odeurs simples.

satiné : vin bien constitué et dont la souplesse rappelle le satin. Le satin est une étoffe de soie lustrée sur l'endroît.

savoureux : se dit d'un vin à la saveur riche, délicate et agréable.

sec : vin tranquille dont la teneur en sucre est inférieure à 4 g par litre. Ce vin n'a pas de goût sucré.

simple : vin courant et ordinaire. Manque de caractère et de personnalité.

sirupeux : vin qui a la consistance et l'apparence d'un sirop.

solide : vin bien constitué et bien charpenté.

souple : se dit d'un vin rouge faible en tanins et en acidité mais qui glisse bien dans la bouche. Un vin blanc souple présente quelques substances sucrées.

soutenu : vin qui a du corps et qui est bien charpenté.

soyeux : vin bien constitué, aux tanins souples qui rappellent la soie.

squelettique : vin d'une maigreur telle qu'on y perçoit le squelette.

suave : vin agréable qui plaît par sa douceur et son harmonie.

subtil : vin duquel se dégagent des arômes fins et délicats.

tannique : vin chargé de tanins. Leur présence dans un vin rouge conditionne son aptitude à vieillir.

tendre : vin souple et coulant.

terne : vin qui manque de brillance et d'éclat même s'il est transparent.

transparent : vin qui laisse très bien passer la lumière.

typé : vin dont la flaveur représente très bien les caractéristiques du cépage.

végétal : vin dans lequel on décèle des odeurs végétales. L'odeur peut être désagréable - verdure, feuille de cassis, lierre, etc. - ou agréable - menthe, citronnelle, etc.

velouté : vin fin et moelleux qui donne une sensation de velours en bouche.

vert : vin qui contient un taux élevé d'acidité, souvent causé par une vendange prématurée.

vif : vin frais et léger. Son degré d'alcool est moyen mais son taux d'acidité relativement élevé.

vineux : vin qui présente à un degré acceptable une saveur chaude causée par l'alcool qu'il contient.

visqueux : vin qui, en coulant en bouche, forme une couche gluante sur la langue.

voilé : vin non limpide et légèrement trouble.

BIBLIOGRAPHIE

- AMERINE**, M.A. et H.W. Berg, W.S. Cruess. *The Technology of Wine Making*, Westport, AVI Publishing Company, 1972, 802 p.
- BASSET**, Gérard. *The wine experience*, London, Kyle Cathie Limited, 2000, 192 p.
- BECKETT**, Fiona. *Wine by Style*, London, Mitchell Beazley, 1998, 119 p.
- BENOIT**, Jacques. *Les Plaisirs du Vin*, Montréal, Libre expression, 1985, 142 p.
- CASAMAYOR**, Pierre. *La dégustation*, Paris, Hachette, 1998, 127 p.
- DEFRAUX**, Claude. *Apprendre à déguster les vins*, Paris, Solar, 1988, 191 p.
- FOULONNEAU**, Christian. *Guide pratique de la vinification*, Paris, Armand Collin, 1991, 183 p.
- GIBEL**, K. *Apprendre à déguster les vins*, Lausanne, 2003, 72 p.
- HERNANDEZ**, Manuel Ruiz. *La cata y el conocimiento de los vinos*, Madrid, Ediciones Mundi-Prensa, 2003, 356 p.
- JACKSON**, Ronald S. *Wine Tasting : A Professional Handbook*. London, Elsevier Academic Press, 2002, 295 p.
- Journal International des Sciences de la Vigne et du Vin*. La Dégustation, N° Hors Série, Bordeaux, Vigne et Vin, Publications Internationales, 1999, 167 p.
- LÉGLISE**, Max. *Une initiation à la dégustation des Grands Vins*. Marseille, Éditions Jeanne Laffitte, 1984, 165 p.
- MOISSEFF**, Michaël et Pierre Casamayor. *Arômes du vin*, Paris, Hachette, 2002, 159 p.
- MONNIER**, Jean-Michel. *L'art de la dégustation*, Laval, Siloë, 1998, 79 p.
- PERTUISET**, Georges. *La dégustation du vin*, Paris, Quinquette, 2003, 70 p.
- PEYNAUD**, Émile et Jacques Blouin. *Découvrir le goût du vin*, Paris, Dunod, 1999, 219 p.
- PEYNAUD**, Émile et Jacques Blouin. *Le goût du vin*, Paris, Dunod, 1996, 269 p.
- RABOURDIN**, Jean. *Vocabulaire International de la Dégustation*, Orléans, Bourgeois Graphic, 1991, 272 p.
- RATTI**, Renato. *Come degustare i vini, manuale dell'assaggiatore*. Brescia, Edizioni AEB, 2000, 153 p.
- RENAUD**, Jean. *Biologie du vin*, Paris, Presses Universitaires de France, 1963, 126 p.
- ROBINSON**, Jancis. *Guide to Wine Grape*, Oxford, Oxford University Press, 1996, 233 p.
- ROBINSON**, Jancis. *How to taste*, New York, Simon & Schuster, 2000, 208 p.
- SCHUSTER**, Michael. *Essential Winetasting*, London, Mitchell Beazley, 2000, 192 p.
- SHARP**, Andrew. *Winetaster's Secrets*, Toronto, Warwick Publishing, 2001, 296 p.
- THIS**, Hervé. *Casseroles et éprouvettes*, Paris, Belin, 2003, 239 p.

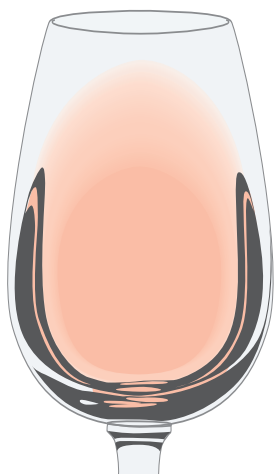
TABLEAUX D'ÉQUIVALENCES

Barème américain et UIO

basé sur 20 pts	américain basé sur 100 pts	UIO basé sur 100 pts
8	70	40
8,5	71	42,5
9	73	45
9,5	74	47,5
10	75	50
10,5	76	52,5
11	78	55
11,5	79	57,5
12	80	60
12,5	81	62,5
13	83	65
13,5	84	67,5
14	85	70
14,5	86	72,5
15	88	75
15,5	89	77,5
16	90	80
16,5	91	82,5
17	93	85
17,5	94	87,5
18	95	90
18,5	96	92,5
19	98	95
19,5	99	97,5
20	100	100

Système d'étoiles

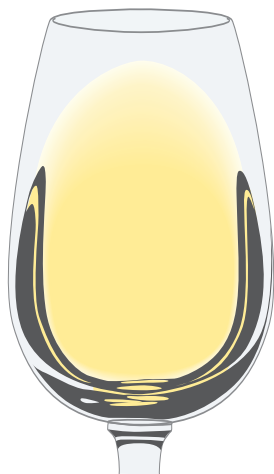
*****	19,5 à 20
**** 1/2	18,5 à 19
****	17,5 à 18
*** 1/2	16,5 à 17
***	15,5 à 16
** 1/2	14,5 à 15
**	13,5 à 14
* 1/2	12,5 à 13
*	11,5 à 12
mention	10,5 à 11



Pelure d'oignon



Jaune pâle



Jaune vert



Jaune or



Ambré

Apprendre à déguster le vin : une démarche simple à la portée de tous

Ce guide, complet et pratique, constitue un **apprentissage progressif** de la dégustation ; il contient aussi un grand nombre d'informations utiles.

La dégustation et l'évaluation du vin aide le dégustateur amateur à :

- comprendre **les bases** de la dégustation ;
- développer ses habiletés au moyen d'**exercices simples** ;
- organiser des dégustations divertissantes chez lui ;
- établir des repères pour aiguïser ses sens et développer sa **mémoire gustative** ;
- trouver **les mots justes** pour exprimer son opinion ;
- remplir une **fiche de dégustation** ;
- consolider ses acquis en faisant à son tour les **dégustations commentées**.

L'AUTEUR

Depuis une quarantaine d'années, Pierre Rajotte explore avec enthousiasme trois sujets qui lui tiennent particulièrement à coeur : les levures et, en toute logique, le vin et la bière, deux produits issus du procédé de fermentation. Fort de son talent de pédagogue, il souhaite faire partager son expérience. Au fil des ans, ses trois passions ont donné naissance à autant d'ouvrages.

Le premier, *Belgian ales*, publié aux États-Unis, a pour objet la bière. Le deuxième, *First Steps in Yeast Culture*, traite en détail de la manipulation des levures. Enfin, ce troisième ouvrage, *La dégustation et l'évaluation du vin*, s'avère un guide précieux pour tout amateur qui souhaite découvrir le plaisir de la dégustation.

ISBN 2-921327-9-X