



JACQUES JEANNERAT, GRAND MAÎTRE DE L'ACADÉMIE DU CEP
WWW.ACADUCEP.CH



L'art de la dégustation

La dégustation du vin se fait en trois phases. Chacune d'elles nous livre des informations différentes. A la fin de ces trois étapes, nous pouvons juger de la qualité et de la typicité du vin.

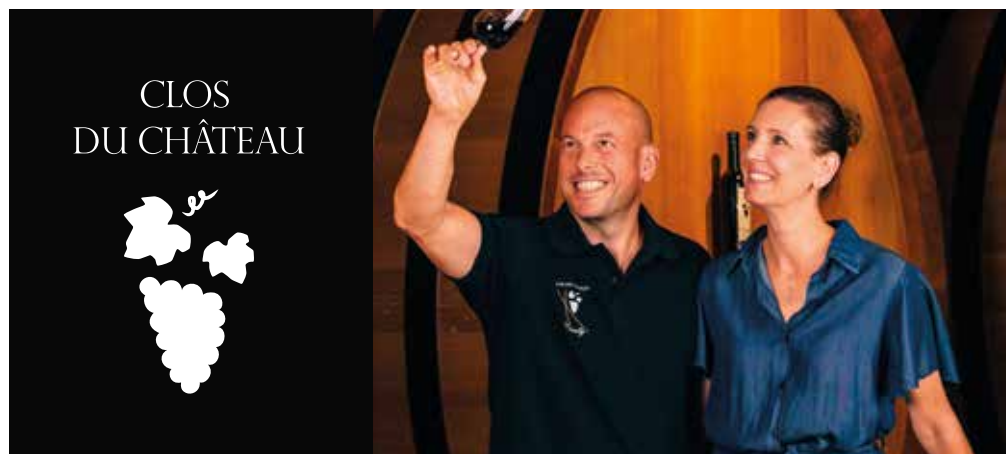
Première phase: regarder le vin. Prendre le verre par la jambe pour le placer devant soi, puis l'incliner, de préférence devant un fond blanc, pour apprécier les nuances de sa couleur. Certains vins sont plus intenses que d'autres, c'est une observation plus facile à faire sur les vins rouges. L'intensité colorante dépend de nombreux facteurs: cépages, région de production, millésime, vinification, etc. S'agissant de la couleur, elle indique le stade d'évolution du vin. En évoluant, les vins blancs vont passer de jaune pâle à des nuances d'or; les vins rouges, violets dans leur jeunesse, tendent peu à peu vers des teintes rubis, grenat et acajou. De manière générale, les vins évoluent de façon si différente qu'il est difficile de tirer des conclusions définitives après cette première phase.

Deuxième phase: sentir le vin. Porter le verre au nez, toujours en le tenant par la jambe, puis sentir le vin une première fois sans l'agiter. C'est le premier nez: il permet d'apprécier les arômes les plus légers du vin. Ensuite par un simple mouvement de poignet, agiter le verre devant soi. Cette opération permet d'aérer le vin, donc de l'oxygéner, ce qui permet de libérer d'autres arômes, plus lourds que les précédents. On se demande d'abord si le vin a un parfum particulier. La personnalité et la qualité des vins sont liées à leurs arômes. Ces arômes dépendent du ou des cépages composant le vin, mais aussi du type de sol dans lequel est plantée la vigne, du climat, du millésime, de la conduite de la vigne, de la vinification et enfin de la conservation du vin.

Troisième phase: goûter le vin. Aspirer doucement une faible quantité, mais suffisamment pour mouiller la totalité du palais, et surtout maintenir le vin au palais. Lorsque le vin est en bouche, différentes saveurs et sensations peuvent être perçues. La première saveur perceptible est la saveur sucrée. Cette saveur se ressent sur le bout de la langue, notamment dans les cas des vins dits doux. D'autre part, si la majorité des vins sont secs, c'est-à-dire sans saveur sucrée, certains peuvent garder malgré tout un léger goût sucré. La deuxième saveur, perceptible sur les côtés de la langue, est la saveur acide. Cette saveur, qui nous fait saliver, donne au vin sa fraîcheur. Tous les vins possèdent un degré d'acidité, supérieur dans le cas des vins blancs.

Enfin, très rapidement, survient en bouche une sensation au fond de la langue. Cette saveur proche de l'amer provoque une impression plus ou moins rugueuse en bouche: c'est la sensation tannique, dont l'origine réside dans la pellicule des raisins, et que l'on retrouve principalement dans les vins rouges. Les vins jeunes sont souvent tanniques, mais cette qualité s'estompe à mesure que les vins vieillissent. Enfin, on a en bouche une sensation de volume, de force, de richesse; c'est la consistance du vin. Quand les arômes persistent en bouche, on dit que le vin est long: c'est un signe de qualité et de complexité! ■

JACQUES JEANNERAT



Vente et dégustation
Carnotzet

Lu-Ve: 14h-18h30 / Sa 9h-12h30

Vigneron Encaveur

Nathalie & Lionel Dugerdil
vin & viande Bio
salles de réception

Tél: + 41 22 753 01 44
www.closduchateau.ch