



Bonjour, je vous propose un document très intéressant pour les amateurs de vins que vous êtes...

# COURS DE DÉGUSTATION OENOLOGIQUE



# DEGUSTATION

## **Un vin se regarde**

Prenons d'abord plaisir à admirer le vin dans son verre; notons l'éclat des couleurs, ses réactions à la lumière. Les passionnés ont l'habitude de juger la couleur du vin en se plaçant devant un fond blanc. On remarque ainsi si la robe du vin est sombre ou pâle.



## **Un vin se hume**

N'hésitons pas à plonger généreusement le nez dans un verre de vin. En développant son odorat, on devient capable d'associer des arômes à la senteur du vin. Bien sûr il ne sert à rien d'essayer si votre voisin fume une cigarette, si votre voisine porte un parfum exagéré ou si le plat dans votre assiette dégage de puissants arômes. Humer le vin, c'est se préparer à le bien déguster.





# DEGUSTATION

## **Un vin se goûte**

Toujours à petites gorgées attentives. Chacune révèle, aux réactions de la langue, du palais, de la gorge, une nouvelle finesse, une nouvelle force, une nouvelle nuance de bouquet. Prenons en bouche une petite gorgée de vin, pinçons la lèvre, aspirons un peu d'air à l'aide de la langue et transportons le vin dans les différentes parties de la bouche. En effet, différents territoires de la langue sont spécialisés pour reconnaître certaines sensations: le côté sucré est reconnu par la pointe de la langue, l'acidité par les bords latéraux, l'amertume par l'arrière de la langue. En faisant circuler le vin pendant quelques secondes, vous laissez à votre cerveau le temps d'analyser les différentes sensations reçues. La première sensation est le goût sucré, la seconde l'acidité et enfin la troisième est l'amertume.



## **Un vin se discute**

# LES SENSATIONS VISUELLES

## Couleur

- La couleur se révèle près d'une source lumineuse sur fond blanc. Elle se définit par :
- sa nuance : utiliser un nuancier de couleurs (jaune pâle, jaune doré, etc.),
- son intensité : pâle, moyenne, soutenue, foncée, profonde, intense, etc.
- *Interprétation* : exemple d'un vin blanc jaune pâle : raisin blanc (pas de cépages blanc de noir ni teinturier), jeune ? excès de SO<sub>2</sub> ? rendement hl/ha trop élevé ? vin filtré ? pas d'élevage en barrique ? effet terroir ?
- **Éclat**
- L'éclat (ou brillance) est révélateur d'une certaine « vivacité » du vin due à l'acidité présente dans le vin.
- Vocabulaire utilisé pour décrire l'éclat d'un vin : cristallin, brillant, éclatant, mat, terne, éteint, etc.
- *Interprétation* : un éclat très brillant (surtout dans un vin blanc) est souvent le signe d'une acidité soutenue.
- **Limpidité (ou transparence)**
- C'est l'absence de trouble, observée en retournant vivement une bouteille devant une lampe afin d'observer la chute éventuelle d'un sédiment.
- Vocabulaire de la limpidité : brillant, cristallin, limpide, clair, mat, etc.
- Vocabulaire de la turbidité : bourbeux, cassé, chargé, troublé, voilé, etc.
- *Interprétation* : vin filtré ? coup de froid (dépôt de cristaux blancs de tartre) ? année chaude et ensoleillée (pot de substances colorantes sous forme de pâte lourde) ?
- **Fluidité (ou viscosité)**
- C'est l'aspect fluide et mobile que le vin présente lorsque l'on fait tourner le verre.
- Observer les deux points suivants :
- le disque : incliner le verre et observer la surface du vin en bordure du verre. Déterminer l'épaisseur du disque ;
- le bourrelet formé sur la paroi du verre après agitation. Les gouttes qui se détachent de ce bourrelet pour descendre plus ou moins rapidement rejoindre le liquide sont appelées les « larmes » ou « jambes ».
- *Interprétation* : disque et jambe reflètent la teneur en glycérol (gras), alcool (éthanol) et sucres. Plus les larmes sont abondantes plus la teneur en glycérol / éthanol est importante. Plus les larmes sont lentes à s'écouler, plus la teneur en sucre résiduel est importante.

# LES SENSATIONS VISUELLES

## LES DIFFERENTES ROBES

Pour les vins blancs :

Jaune pâle, jaune vert, jaune clair , jaune citron, jaune paille, or fin, vieil or, cuivré, ambré, acajou.

Pour les Rosés :

Gris pâle, rose pâle, rose, rose franc, rose violet, rose jaune, abricot, saumon, pelure d'oignon, roux.

Pour les vins rouges : rouge clair, rouge cerise, rouge foncé, rouge bleuté, rouge violacé, rouge orangé, rouge tuilé, rouge brique, rouge brun, ocre, marron.

En ce qui concerne la présentation des vins, on évalue sa limpidité et sa brillance.

Limpidité : bonne, mauvaise, vin cristallin, limpide, clair, voilé, trouble, particules en suspension, dépôts.

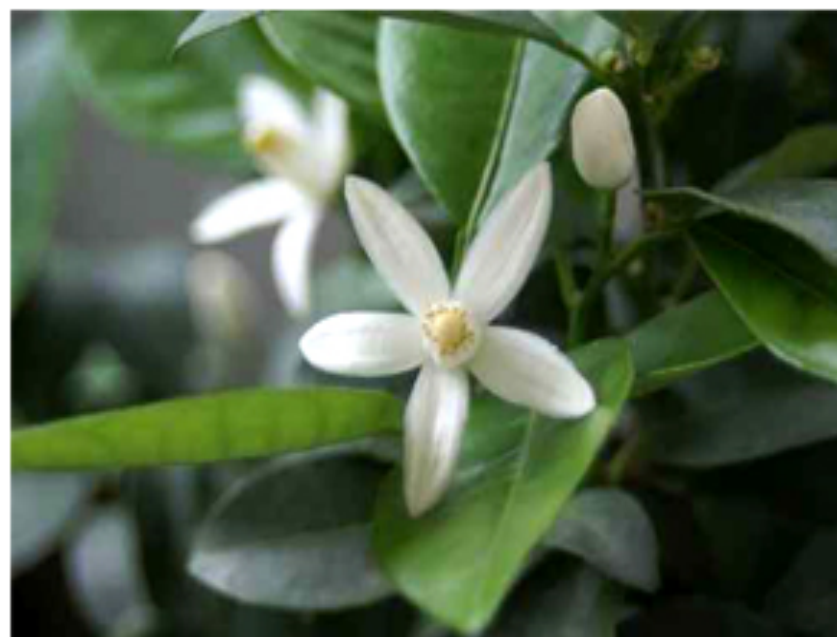
Brillance : vin brillant, terne, louche.



# LES SENSATIONS OLFACTIVES

On distingue :

- **les arômes primaires** : ce sont des arômes variétaux qui proviennent du raisin (cépage). Ces arômes s'observent immédiatement sans agitation circulaire du verre (premier nez). Ils correspondent aux substances les plus volatiles. Ils sont influencés par le climat, le terroir, le millésime.
- On peut constater que de nombreux raisins issus de divers cépages sont très peu aromatiques sous leur forme de fruits. En mangeant ces raisins on perçoit l'eau, le sucre et l'acidité, mais peu d'arômes. C'est leur neutralité qui fait leur charme! D'autres raisins ont en revanche des arômes particuliers. Ces cépages sont dits « aromatiques ». Le plus représentatif des cépages à caractère primaire est le muscat. Les arômes perçus dans le vin sont ceux du raisin. Parmi d'autres cépages aromatiques on peut citer le gewurztraminer, le riesling... Ils ont pour point commun une certaine richesse en terpènes (classe d'hydrocarbures). Exemples de terpènes: oxydes de linalol, terpinéol, géraniol, linéol, nérol...
- **les arômes secondaires** : ils proviennent de la fermentation alcoolique (caractère vineux). Ces arômes s'observent pendant 10-20 minutes après agitation circulaire du verre (deuxième nez). Ils dépendent de la richesse en sucre des raisins (degré de maturité). Au cours de la fermentation, il y a modification qualitative et quantitative des arômes.
- *Interprétation* : plus la quantité de sucre mise en jeu est importante, plus l'activité levurienne est importante et plus l'arôme secondaire est intense. C'est pourquoi par exemple les vins liquoreux ont une intensité aromatique primaire plus importante.
- **les arômes tertiaires (ou bouquet)** : ils proviennent de l'évolution (oxydation / réduction) et du terroir. Ces arômes s'observent après 30 minutes, également dans le verre vide. Ils sont les plus complexes.



Après les mots pour décrire **la couleur de la robe** (œil), voici ceux qui vont vous permettre de décrire les nuances aromatiques et les familles d'odeur (nez).

**Nuances aromatiques associées à la famille « florale »**

Pour les vins blancs : acacia, aubépine, œillet, chèvrefeuille, genêt, jacinthe, giroflée, iris, fleur d'oranger (photo), rose, lilas, tilleul, violette.  
Pour les vins rouges : rose, violette, pivoine, fleurs séchées, rose fanée.

**Nuances aromatiques associées à la famille « fruits frais »**

Pour les vins blancs : abricot, ananas, pomme, pêche blanche ou jaune, poire, agrume, citron, pamplemousse, fruit de la passion, melon, prune, coing, mangue, fruits exotiques, litchi.  
Pour les vins rouges : fruits rouges et noirs (cassis, framboise, fraise, groseille, cerise, mûre, myrtille, griotte), banane, bonbon anglais.

**Nuances aromatiques associées à la famille « végétal »**

Pour les vins blancs : fougère, foin coupé, herbe, buis, tisane, mousse de chêne, aiguille de pin, feuille de cassis, mélisse, anis, menthe, fenouil.  
Pour les vins rouges : sous-bois, champignon, truffe, poivron vert, humus, bourgeon de cassis, havane.



**Nuances aromatiques associées à la famille « épices et aromates »**

Pour les vins rouges : cannelle, basilic, aneth, gingembre, poivre, épices douces, girofle, laurier, muscade, garrigue, vanille, réglisse.

**Nuances aromatiques associées à la famille « fruits secs ou confits »**

Pour les vins blancs : amande, noisette, noix, abricot sec, coing, datte, orange confite, marmelade, raisin de Corinthe.

Pour les vins rouges : figue sèche, pruneau sec ou cuit, confitures de fruits rouges à baies ou à noyaux.

**Nuances aromatiques associées à la famille « animal »**

Pour les vins rouges : jus de viande, cuir, civette, gibier mariné, venaison, musc, ventre de lièvre, fourrure.

**Nuances aromatiques associées à la famille « empyreumatique »** (famille des odeurs brûlées, chauffées ou séchées)

Pour les vins rouges : grillé, brûlé, torréfaction, café, cacao, pain d'épices, caramel, tabac, moka, thé, goudron de bois.

**Nuances aromatiques associées à la famille « boisée et balsamique »**

Pour les vins blancs et rouges : chêne, bois neuf, balsa, pin, cèdre, eucalyptus, bois fumé, bois brûlé, etc.

**Nuances aromatiques associées à la famille « chimique et alimentaire »**

Mauvaises odeurs : solvants, vernis, hydrogène sulfuré, anhydride sulfureux, ail, cidre, vinaigre, choux, laitage, oignon, artichaut.

# AROMES DES CEPAGES BLANCS

## **ALIGOTÉ** (Bourgogne)

"Peu aromatique, frais et nerveux"  
Noisette, citron

## **BOURBOULENC** (Languedoc, Rhône)

Ex.: Côtes-du-rhône, Côteaux du languedoc, Corbières, Minervois  
Arômes de fleurs de garrigue: Ciste et genêt

## **CHASSELAS** (Alsace, Savoie, Loire)

Ex.: Pouilly-sur-loire, Crépy, Marignan  
"Peu aromatique, léger et désaltérant"  
Arômes très légers. Tilleul, fines touches florales

## **CHARDONNAY** (Bourgogne, Loire, Champagne, Jura, Savoie)

Ex.: Bourgognes, Champagnes blanc de blancs  
"Arômes très complexes"  
Noisette, miel, aubépine, acacia, chèvreffeuille, pomme, poire  
Beurre, brioche, pain grillé, amande grillée, levure  
Tilleul, verveine. Fruits blancs (pêche, poire, litchi)

## **GEWURZTRAMINER** (Alsace, Allemagne, Autriche)

"Très aromatique, puissant et épicé"  
Litchi, rose, clou de girofle, peau d'agrumes  
Pivoine, pêche jaune, poivre, cannelle, pain d'épices  
Géranium, gardénia, acacia, violette  
VT: Abricot, pêche, fruits exotiques, fruits confits, caramel

## **MARSANNE** (Rhône, Languedoc)

Ex.: Hermitage, Saint-peray  
Notes florales  
Miel, Acacia, Coing, Abricot, fruits secs (noisette)  
Avec l'âge: Miel, Cire d'abeille, Noix, Noisette, Amande  
Abricot séché, Pomme cuite, Epices, pointe réglissée

## **MAUZAC** (Sud-Ouest, Languedoc)

Ex.: Gaillac, Blanquette-de-limoux  
Arômes de pomme

## **MELON** (dit Muscadet) (Loire)

"Peu aromatique, peu acide"  
Fleurs blanches, foin coupé, notes iodées  
Poire, pomme verte, citron, pamplemousse

## **MUSCADELLE** (Bordelais, Sud-Ouest)

"Cépage complémentaire"  
Ex.: Sauternes, Bergerac, Gaillac, Buzet  
Arômes puissants de Muscat

## **CHENIN** (Loire)

Ex.: Vouvray, Savennières, Quarts-de-chaumes, Bonnezeaux  
"Arômes très complexes"  
Notes florales: Acacia, chèvreffeuille, citronnelle, herbe coupée, paille humide  
Pomme verte, pamplemousse, verveine, amande fraîche  
Tilleul, noisette, cannelle, girofle  
En liqueux: Miel, coings, fruits confits, poire

## **CLAIRETTE** (Rhône, Provence, Languedoc)

Ex.: Vin de Palette (Ch. Simone), Clairette du Languedoc  
Notes florales: acacia, tilleul, genêt  
Senteurs de garrigue: fenouil, anis  
Fruits blancs: Poire, Pêche, Pomme  
Miel d'acacia, rose, muscat, abricot, fruits exotiques

## **FOLLE BLANCHE** (Loire, Cognac, Armagnac)

"Saveur acide très prononcée, fruité, léger"  
Ex.: AOVDQS Gros-plant  
Arômes très légers

## **MUSCAT** (Rhône, Roussillon, Alsace)

Ex.: VdP Muscat, Muscat de rivesaltes  
Muscat (proche de la graine de coriandre), acacia  
Fleurs lourdes: Rose, géranium, fleur d'oranger  
Agrumes, zestes de citron, orange, pamplemousse, melon  
En liqueux: Raisins confits, Melon surmûri, Pain d'épice, Figue, Miel, Fruits de la passion

## **PETIT MANSENG** (Sud-Ouest)

Ex.: Jurançon sec et moelleux  
Sec: Fruits exotiques et confits  
Epices, zestes d'agrumes  
Moelleux: Fruits exotiques (ananas, litchi)  
Pêche blanche, nêfle, mangue, canelle  
Notes miellées, arômes de cire d'abeille et de pain d'épice

## **PINOT GRIS** (Alsace, Loire (malvoisie), Savoie)

Ex.: Tokay-pinot gris  
"Cépage rouge vinifié en blanc"  
Fruits jaunes (pêche), arômes fumés  
Epices, Miel, Touches fruitées (poire, pomme) et florales (violette), acacia  
Noisette, Champignon  
VT: Fruits confits aux épices, Miel, Fruits secs, Praliné

# AROMES DES CEPAGES BLANCS

## **RIESLING** (Alsace, Moselle, Allemagne)

"Nez complexe"

Notes citronnées ou citronnelle

Agrumes, Pamplemousse

Fruits secs, Epices douces (vins surmaturés)

Jeune: Dominante fleurs blanches

Avec l'âge: Notes minérales, pétrole (ou naphte)

Fruits secs, Miel, Abricot, Pêche jaune et citron confit

En liquoreux: Fruits tropicaux, pamplemousse, orange

## **ROUSSANNE** (Provence, Rhône, Languedoc, Savoie)

Ex.: Saint-Peray, Hermitage

Arômes de Pêche de vigne, miel, abricot, aubépine

## **SAVAGNIN** (Gringet) (Jura)

Ex.: Château-Chalon

Arômes épicés, Pomme et noix fraîche

## **SAUVIGNON** (Loire, Bordeaux, Sud-Ouest)

Ex.: Sancerre, Pouilly-fumé, graves

Bourgeon de cassis, buis, sureau, l'iris, citron

Genêt, Pipi de chat (jeunes vignes ou raisins pas mûrs)

Arômes de pierre à fusil

Graves: Pamplemousse, fruits blancs (pêche, abricot)

## **SÉMILLON** (Bordeaux, Sud-Ouest, Provence)

Ex.: Bordeaux

"Arômes très complexes"

Miel et cire d'abeille

Fruits confits (poire, abricot, coing, pêche, ananas, écorce d'orange) et fruits secs (noisette)

Citron, tilleul, verveine, pamplemousse, orange, pêche

Vanille, safran, note épicée

## **SYLVANER** (Alsace)

"Peu aromatique, vif et claquant"

Notes florales (acacia, fleurs blanches, jacinthe)

Accents citronnés ou végétaux (foin, herbe fraîche)

Fruits secs, nuances de fruits confits, coing (Vieilles Vignes)

## **UGNI BLANC** (Sud-Ouest, Provence, Languedoc, Corse)

Ex.: Cognac, Armagnac, Cassis, Bandol

"Peu aromatique, frais et vif, léger"

Arômes très légers

## **VIIGNIER** (Rhône, Languedoc, Provence)

Ex.: Condrieu

"Très aromatique, palette complexe et raffinée"

Abricot, pêche blanche, pomme

Acacia, violette, anis, miel, foin coupé

Tabac blond, épices douces, pain d'épice, amande grillée

Poire, miel, fruits exotiques



# AROMES DES CEPAGES ROUGES

## **CABERNET FRANC** (Bordelais, Loire, Sud-Ouest)

"Bien structuré et très net, moins tannique que CS"

Ex.: Bordeaux, Chinon, Saumur

Framboise, violette, réglisse

Touches de poivron vert (sur terres froides), amande

Avec l'âge: musc, truffe, note fumée

## **CABERNET-SAUVIGNON** (Bordelais, Loire, Sud-Ouest, Languedoc, Provence) Ex.: Bordeaux

"Finesse et profondeur"

Fruits rouges (framboise) ou noirs (cassis, myrtille)

Notes de poivron vert, pin

Avec l'âge: confiture de mûre, poivre, crème de cassis, piment, réglisse, cuir

Avec bois: vanille et cannelle, notes empyreumatiques (fumé, grillé, et chocolat)

## **CARIGNAN** (Languedoc, Provence, Rhône, Corse)

Ex: Corbières

"Charpenté, un peu astringent, amertume"

Fruits noirs: Cassis, myrtille

Epices du bois: vanille, cannelle, tabac. Réglisse

Senteurs de sous bois: champignons, feuilles mortes

Herbes de garrigue: laurier, romarin

## **GRENACHE** (Rhône, Languedoc, Provence)

Ex: Châteauneuf-du-pape

Cassis, mûre, cerise très mûre, fraise écrasée

Laurier, Eucalyptus, Réglisse

Avec l'âge: tabac, abricot cuit, fumé, gibier, épices.

## **GAMAY** (Beaujolais, Bourgogne, Loire, Savoie, Sud-Ouest)

"Peu tannique, bonne acidité"

Arômes fruités avec goût acidulé type bonbon anglais

Banane, ananas et pomme.

Fraise, framboise, notes florales

## **MERLOT** (Bordelais, Sud-Ouest, Languedoc)

"Matière puissante et veloutée"

Ex: Pomerol

Fruits rouges ou noirs, caramel

Avec l'âge: champignon, truffe, cuir, pruneau

## **CINSAUT** (Languedoc, Provence, Rhône)

"Peu aromatique, léger et souple"

Ex. Minervois, Côtes-du-rhône

Fruits rouges mûrs: fraise, framboise, groseille

Notes florales (violette, rose)

Nuances épicées, sous-bois, note réglissée

## **CÔT (ou MALBEC)**

(Sud-Ouest, Bordelais, Loire)

Ex.: Cahors, Bordeaux

"En assemblage, apporte le couleur et le moelleux"

Arômes de violette, poivre noir (Loire), groseille

Avec l'âge: Truffe

## **DURAS** (Sud-Ouest)

Ex.: Gaillac (uniquement)

"Alcoolique, du corps, dur dans sa jeunesse"

Arômes légèrement ferrugineux



# AROMES DES CEPAGES ROUGES

## **NÉGRETTE** (Sud-Ouest)

Ex.: Côtes du frontonnais, AOVDQS Vins de villedieu  
Fruits rouges et noirs: Cerise et mûre, réglisse, violette

## **NIELLUCCIO** (Corse)

Ex.: Patrimonio  
Arômes puissants de bois, de cuir et de réglisse

## **PINOT NOIR** (Bourgogne, Alsace, Champagne, Loire-centre)

Ex: Bourgognes, Sancerre  
"Arômes très élégants et fins"  
Cassis, framboise, parfois touche fumée  
Aussi cerise (griotte), groseille, fraise cuite, églantine, réglisse.  
Avec bois: Epices douces, cannelle, réglisse, sous-bois.  
Avec l'âge: Champignons, cuir

## **NÉGRETTE** (Sud-Ouest)

Ex.: Côtes du frontonnais, AOVDQS Vins de villedieu  
Fruits rouges et noirs: Cerise et mûre, réglisse, violette

## **NIELLUCCIO** (Corse)

Ex.: Patrimonio  
Arômes puissants de bois, de cuir et de réglisse

## **PINOT NOIR** (Bourgogne, Alsace, Champagne, Loire-centre)

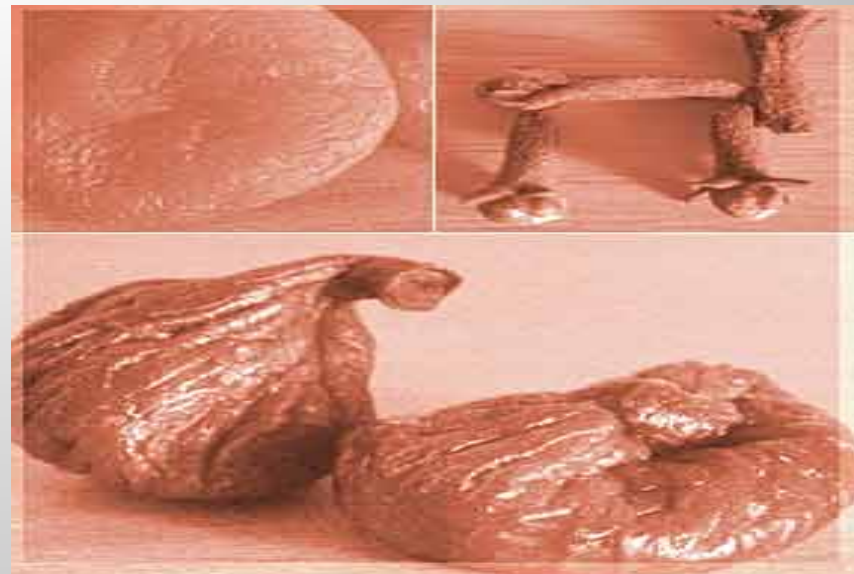
Ex: Bourgognes, Sancerre  
"Arômes très élégants et fins"  
Cassis, framboise, parfois touche fumée  
Aussi cerise (griotte), groseille, fraise cuite, églantine, réglisse.  
Avec bois: Epices douces, cannelle, réglisse, sous-bois.  
Avec l'âge: Champignons, cuir

## **SYRAH** (Rhône, Languedoc, Provence, Corse, Sud-Ouest)

Ex: Côte-rôtie, Hermitage  
"Arômes profonds de fruits noirs et d'épices"  
Cassis, framboise  
Mûre, violette, cèdre, cannelle, poivre, cuir, tabac, musc, truffe  
Avec bois: réglisse, clou de girofle

## **TANNAT** (Sud-Ouest)

Ex: Madiran  
"Arômes rustiques, tannique"  
Fruits noirs: mûre, cassis, myrtille, cerise noire  
Arômes de sous-bois et d'épices, notes viandées et nuances de cuir  
Avec bois: Vanille, Cèdre, Tabac blond  
Avec l'âge: pain grillé, froment, sous-bois, épices et fruits mûrs



# LES SENSATIONS GUSTATIVES

**Analyser un vin en bouche, c'est déterminer son attaque, son équilibre, son évolution et sa longueur.**

- **Attaque**

L'attaque est la première sensation après que l'on a ingéré le vin. Elle est toujours moelleuse. Le moelleux est apporté par les alcools (éthanol, glycérol) que contiennent tous les vins et les sucres résiduels (glucose et fructose) dans le cas des vins dits moelleux. On peut juger qu'une attaque moelleuse est courte, moyenne ou longue. Elle sera longue si le moelleux est important et/ou si les saveurs acides ou amères ou l'astringence ne prennent le dessus que progressivement. L'évaluation de la longueur de l'attaque moelleuse est donc relative.

- **Équilibre**

Il s'agit de déterminer l'équilibre entre le moelleux (ou sucré), l'acide et l'alcool pour les vins blancs ou le moelleux, l'acide, l'alcool et les tanins pour les vins rouges. De leur équilibre dépend l'harmonie de la constitution du vin.

- **Évolution**

Au cours de la dégustation d'un vin, on ressent des goûts successifs. Souvent les dernières impressions (finale amère) peuvent être bien différentes des premières (attaque moelleuse). L'analyse de l'évolution du vin en bouche (attaque -> évolution -> fin de bouche) reflète les qualités gustatives d'un vin.

- **Longueur**

La « longueur », ou persistance aromatique intense (PAI), c'est le temps en secondes (ou caudalies) pendant lequel l'arôme persiste en bouche après qu'on a avalé ou recraché le vin. Lorsque la persistance de l'arôme (due aux constituants les moins volatils, c'est-à-dire les plus tenaces) n'est plus perceptible en bouche (en deçà de notre seuil de perception), il y a une reprise de la salivation.

*Interprétation* : plus un vin sera long, plus il sera intéressant de l'associer à un mets adapté. En effet, il y aura un espace plus important pour la superposition des saveurs vin / mets.

Ne pas confondre la longueur en bouche (persistance d'un goût semblable à la dégustation) avec un arrière-goût (goût différent de la dégustation).

---

# Les autres sensations gustatives

**Les tanins.** Ce sont les éléments solides du vin (rouge uniquement). Ils vont constituer le « corps » du vin, sa structure, sa charpente. Un vin qui n'a pas de consistance est dit creux. Les tanins en bouche donnent du relief, une sensation tactile sur la langue. *Interprétation* : une température plus basse exacerbe la dureté des tanins et leur côté astringent.

- **L'astringence.** L'astringence provoque l'assèchement de la bouche et des gencives ainsi qu'une impression de rugosité (langue râpeuse). Exemple : gratter l'intérieur de la peau de banane. *Interprétation* : des tanins pas encore fondus (intégrés dans le corps du vin) d'un vin rouge dans sa jeunesse ? Amertume liée à un manque de maturité des raisins au moment des vendanges et / ou présence de rafles ?
- **L'umami.** C'est l'indicateur des saveurs et de la sapidité. Considéré comme la cinquième saveur. C'est la saveur caractéristique du glutamate.
- **Le gras.** C'est le caractère onctueux d'un vin. Penser par exemple à la sensation que procure en bouche un filet d'huile d'olive. Le gras peut permettre d'assouplir des tanins un peu trop rêches d'un vin rouge en les enveloppant. *Interprétation* : pour un vin blanc, un côté gras peut révéler une fermentation malolactique (transformation de l'acide malique en acide lactique).
- **Le pétillant.** Le « pétillant » est dû à la présence de bulles de CO<sub>2</sub> dégagé par la fermentation alcoolique. Il peut être recherché dans des vins tranquilles pour donner un peu de fraîcheur dans des millésimes très chauds comme 2003. Dans un vin pétillant (crémant, champagne), on recherche la finesse et la persistance des bulles.
- **Sensations pseudo-thermiques.** Bien que deux vins soient servis à la même température, on peut ressentir en bouche des sensation thermiques différentes. Une sensation de chaleur est souvent associée à une présence plus marquée d'alcool (éthanol) alors qu'une sensation de fraîcheur peut être due à des éléments mentholés ou eucalyptés, acides ou au pétillant (CO<sub>2</sub>).

## Les quatre saveurs élémentaires

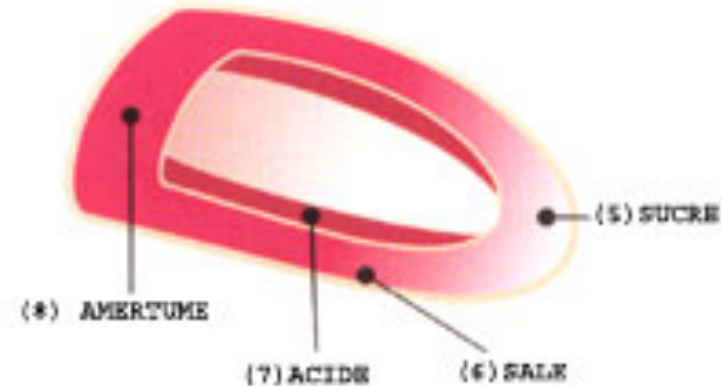
- **Le sucré :**  
se perçoit sur le bout de la langue ;  
se perçoit immédiatement ;  
la sensation atteint son maximum après deux secondes et disparaît après dix secondes.  
*Interprétation :* La sensation sucrée est amplifiée par l'alcool. Par conséquent, un vin au titre alcoolique plus élevé nous paraîtra plus sucré.  
Le sucré donne à la fois des éléments de souplesse, de gras et moelleux. C'est la saveur la plus primitive (appréciée dès les premiers jours de la vie d'un nourrisson). La perception des sucres diminue dans le temps. On dit d'un vin jeune « qu'il n'a pas encore mangé ses sucres ».
- **L'acide :**  
se perçoit sur les côtés et au dessous de la langue ;  
se perçoit rapidement ;  
persiste comme la saveur salée ;  
résulte des différents acides du vin (malique, tartrique, citrique) ;  
perception différente selon la production salivaire variable (1 à 15) d'un individu à l'autre [1] ;  
s'exprime aussi en pH (potentiel hydrogène).  
*Interprétation :* l'acidité donne de la fraîcheur en bouche.
- **Le salé :**  
se perçoit sur les bords en avant de la langue ;  
se perçoit rapidement ;  
persiste davantage que le sucré ;  
saveur salée communiquée par les sels minéraux. Saveur souvent masquée par les autres saveurs.  
*Interprétation :* la saveur salée donne de la fraîcheur et relève la sapidité.
- **L'amer :**  
se perçoit sur la partie postérieure de la langue ;  
lent à se développer ;  
augmente et demeure longtemps.  
*Interprétation :* l'amertume s'associe souvent à une sensation d'astringence (assèchement) liée aux tanins.



# ANALYSE DES SAVEURS

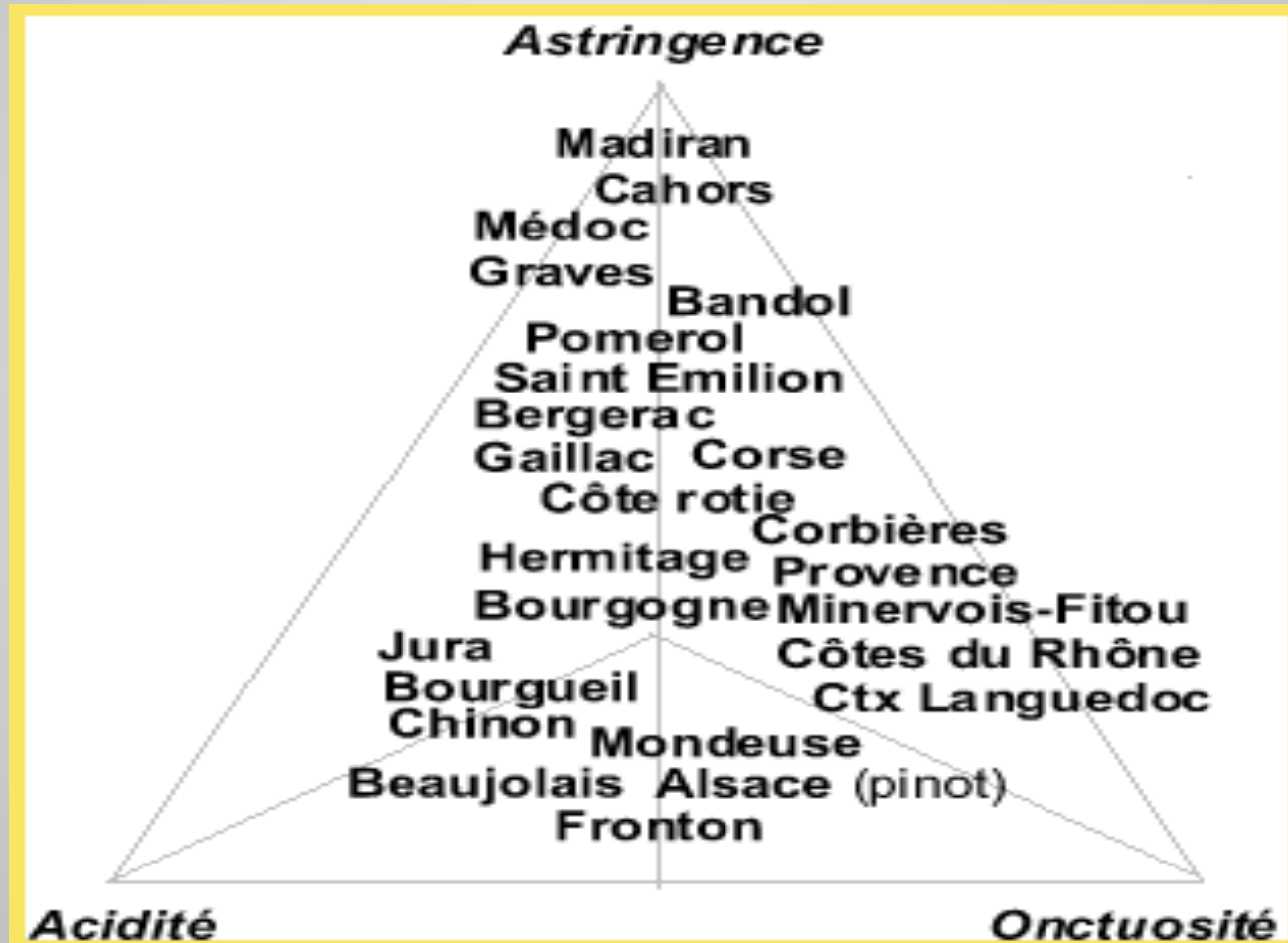
## Le goût

Les papilles gustatives de la langue reconnaissent les saveurs de base : **sucré** (5) en bout de langue, **salé** (6) et **acide** (7) sur les côtés et dessous ainsi que **l'amertume** (8) en fond de bouche.

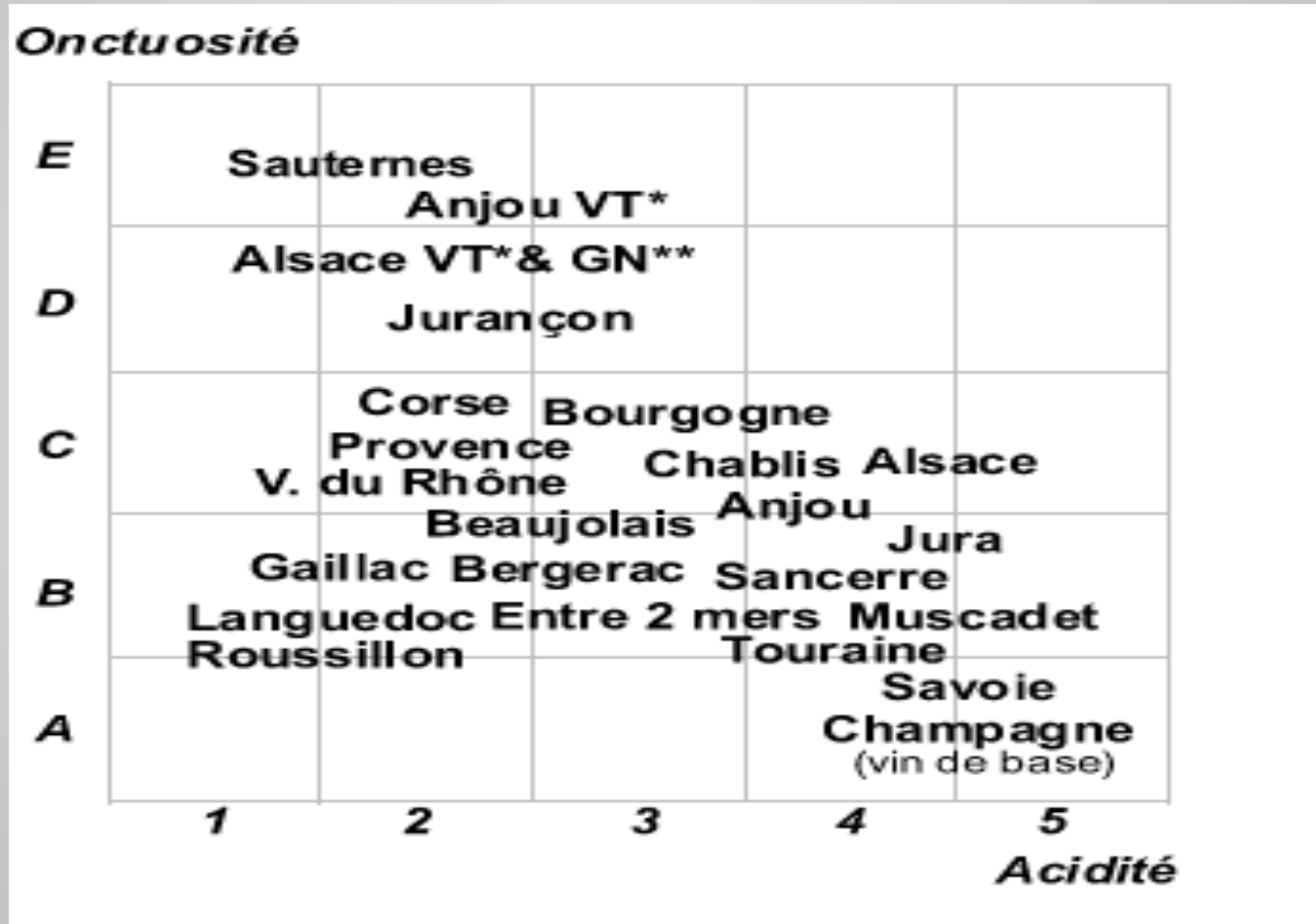


- **La salivation**
- Une substance n'a de goût que si elle est soluble dans la phase liquide de notre alimentation et dans la salive.
- Les acides font saliver davantage que les autres goûts. Les aliments les plus savoureux (ayant plus de goût) font saliver davantage.
- Sucré : production de salive épaisse et visqueuse
- Acide : production de salive fluide et abondante
- Salé : pas de modification de la salivation
- Amer : diminution de la salivation et apparition d'une certaine sécheresse.

# CARTE GUSTATIVE DES VINS ROUGES



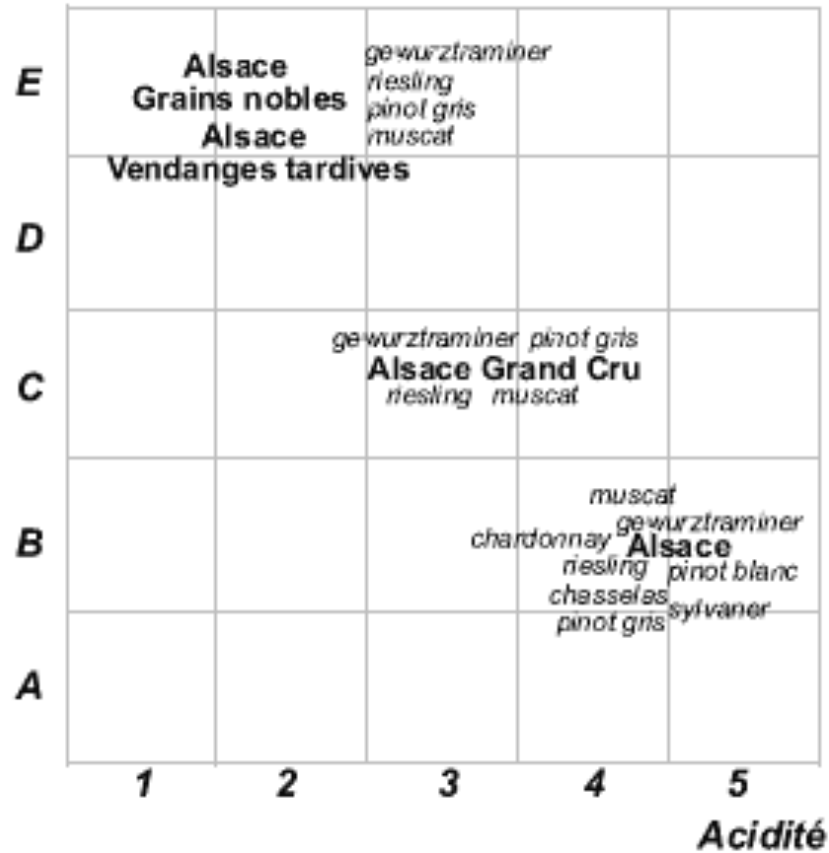
# CARTE GUSTATIVE DES VINS BLANCS

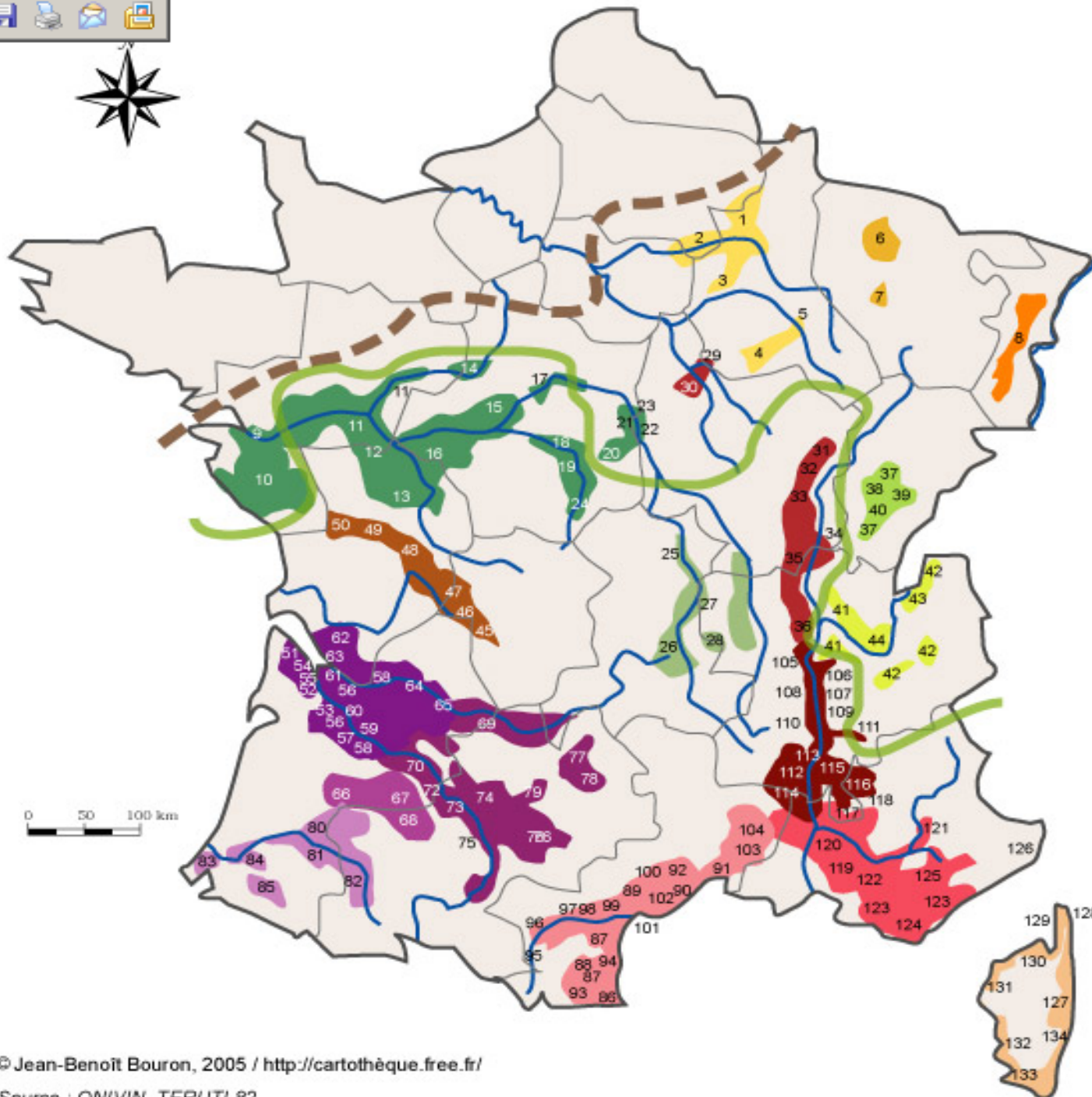


# CARTE GUSTATIVE DES VINS D'ALSACE



**Onctuosité**





- Vignoble de Champagne
- Vignoble lorrain
- Vignoble alsacien
- Vignoble de la vallée de la Loire
- Vignobles d'Auvergne et du Forez
- Vignoble de Bourgogne
- Vignoble du Jura
- Vignoble de la Savoie et du Bugey
- Vignoble destiné au Cognac et au Pineau des Charentes
- Vignoble du Bordelais
- Vignoble destiné à l'Armagnac
- Vignobles du Sud-Ouest
- Vignobles du Béarn et de la vallée de l'Adour
- Vignobles du Languedoc et du Roussillon
- Vignobles de la vallée du Rhône
- Vignoble de Provence
- Vignoble de Corse
- Limite Nord de la culture de la Vigne
- Limite approximative vins blancs/rouges

**Champagne**  
(23 300 ha)

1. Montagne de Reims
2. Vallée de la Marne
3. Côte des Blancs
4. Bar-séquanais
5. Bar-sur-aubois

**Lorraine**  
(300 ha)

6. Vins de Moselle
7. Côte de Toul

**Alsace**  
(13 000 ha)

8. Alsace (les cépages et non les terroirs donnent les appellations des vins d'Alsace, sauf pour l'appellation Alsace Grand Cru propre à 25 lieux dits)

**Vallée de la Loire**  
(67 000 ha) <sup>(1)</sup>

9. Gros Plant du Pays Nantais
10. Muscadet
11. Anjou
12. Saumur
13. Vins du Haut-Poitou
14. Coteaux du Vendômois
15. Touraine
16. Vouvray
17. Vins de l'Orléanais
18. Quincy
19. Reuilly
20. Menetou-Salon
21. Sancerre
22. Pouilly-Fumé et Pouilly-sur-Loire
23. Côtes de Gien
24. Châteaumeillant

**Auvergne et Forez**

25. Saint-Pourçain
26. Côtes d'Auvergne
27. Côte Roannaise
28. Côtes du Forez

**Bourgogne**  
(21 700 ha)

29. Chablis
30. Coteaux de l'Auxerrois
31. Côte de Nuits et H<sup>1000</sup> Côtes de Nuits
32. Côte de Beaune et H<sup>1000</sup> Côtes de Beaune
33. Côte Chalonnaise, Mercurey
34. Mâconnais, Mâcon Villages
35. Beaujolais, Beaujolais Villages
36. Coteaux du Lyonnais

**Jura**  
(6 300 ha)

37. Côtes du Jura
38. Arbois
39. Château-Chalon
40. L'Etoile

**Savoie et Bugey**  
(2 000 ha)

41. Vin du Bugey
42. Vin de Savoie
43. Crépy
44. Seyssel, Vin de Savoie, Roussette de Savoie

**Cognac et Pineau des Charentes** (94 800 ha)

- Crus de Cognac (Concentriquement) :
45. Grande Champagne
  46. Petite Champagne
  47. Borderies
  48. Fins Bois
  49. Bons Bois
  50. Bois Ordinaires

**Bordelais**  
(98 800 ha)

51. Médoc
52. Haut Médoc
53. Listrac, Moulis
54. S<sup>t</sup> Estèphe, Pauillac, S<sup>t</sup>-Julien
55. Margaux
56. Graves
57. Cérons, Barsac, Sauternes
58. Bordeaux
59. Pemières Côtes de Bordeaux
60. Cadillac, Loupiac, S<sup>te</sup>-Croix du M<sup>t</sup>
61. Entre-Deux-Mers, Graves de Vayres
62. Côtes de Blaye
63. Côtes de Bourg
64. Fronsac, Lalande de Pomerol, Pomerol, S<sup>t</sup>-Emilion, Lussac S<sup>t</sup>-Emilion, Bordeaux-Côtes de Castillon
65. S<sup>te</sup>-Foy-Bordeaux

**Armagnac**  
(13 000 ha)

66. Bas Armagnac
67. Ténarèze
68. Haut-Armagnac

**Sud-Ouest**  
(20 000 ha)

69. Montravel, H<sup>t</sup> Montravel, Côtes de Montravel, Bergerac<sup>2</sup>, Rosette, Pécharmant, Saussignac, Monbazillac, Côtes de Duras
70. Côtes du Marmandais
71. Buzet
72. Côtes du Brulhois
73. Cahors
74. Lavilledieu
75. Côtes du Frontonnais
76. Gaillac
77. Entraygues
78. Estaing
79. Marcillac

**Béarn et vallée de l'Adour**

80. Tursan
81. Madiran, Pacherenc du Vic-Bilh
82. Côtes de Saint-Mont
83. Irouléguay
84. Béarn
85. Jurançon

**Languedoc et Roussillon**  
(450 000 ha)

86. Banyuls (V.D.N.), Collioure
87. Rivesaltes (V.D.N.)
88. Maury (V.D.N.)
89. Muscat de St-Jean de Minervois (V.D.N.)
90. Muscat de Frontignan
91. Muscat de Minerval (V.D.N.)
92. Muscat de Lunel (V.D.N.)
93. Côtes du Roussillon
94. Fitou
95. Blanquette de Limoux
96. Côtes de la Malepère
97. Cabardès
98. Minervois
99. Corbières
100. S<sup>t</sup> Chinian, Coteaux du Languedoc, Coteaux de la Méjanelle
102. Picpoul de Pinet
103. Costières du Gard
104. Clairette de Bellegarde

**Vallée du Rhône**  
(39 000 ha)

105. Côte Rotie
106. Condrieu, Château-Grillet
107. Côtes du Rhône
108. Saint-Joseph
109. Hermitage, Crozes-Hermitages
110. Cornas, Saint Pèray
111. Clairette de Die, Châtillon en Diois
112. Côtes du Vivarais
113. Coteaux du Tricastin
114. Côtes du Rhône Villages
115. Rasteau, Gigondas, Beaufort-de-Venise
116. Châteauneuf-du-Pape
117. Lirac, Tavel
118. Côtes du Ventoux

**Provence**  
(91 000 ha)

119. Coteaux d'Aix-en-Provence, Palette
120. Côtes du Lubéron
121. Coteaux de Pierrevert
122. Coteaux d'Aix-en-Provence
123. Côtes de Provence
124. Cassis, Bandol
125. Coteaux Varois
126. Bellet

**Corse**  
(28 000 ha)

127. Vin de Corse
128. Coteaux du Cap Corse
129. Patrimoine
130. Calvi
131. Ajaccio
132. Sartène
133. Figari
134. Porto-Vecchio

<sup>(1)</sup> Superficie comprenant l'Auvergne et le Forez  
<sup>(2)</sup> Superficie comprenant le Béarn et la vallée de l'Adour

## CEPAGES ROUGES AOC ET VDQS 1/3

Dénomination	Autre nom	Zone de culture	Caractéristiques apportés au vin
Abouriou		Marmandais	Couleur, Arôme de fruits murs
Alicante	Grenache noir		Corps, bouquet, richesse
Aubun	Counoise		Corps, puissance
Auxerrois	Cot	Sud-Ouest	Couleur, charpente, aptitude au vieillissement
Barbarossa		Corse	Saveur de baies auvages, Myrtes
Barbaroux		Provence	Saveurs de fruits murs
Braquet	Brachet, Brachetto	Pays Niçois	Finesse, longévité
Cabernet-Franc		Bordelais, Val de Loire	Bouquet, corps charpenté, puissance, tannins
Cabernet-Sauvignon		Bordelais, Sud-Ouest, Val de Loire	Tardif, résistant, bouquet fin, longévité, saveurs végétales, tannins
Calitor		Provence	Saveurs fruitées
Camaresse		Vallée du Rhône	Bouquets originaux de fleurs sauvages
Carignan		Languedoc-Roussillon	Corps, couleur, finesse
Camenere		Bordelais	
Cesar	Romain	Auxerrois	Vigueur, couleur
Chenin Noir	Pineau d'Aunis		Légèreté, vivacité
Cinsault	Oeillade	Midi-Méditerranéen	Finesse, bouquet, bonne garde
Cot	Malbec (Bordelais) Auxerrois (Cahors) Pressac (Saint-Emilion).	Val de Loire, Bordelais, Sud-Ouest (Cahors)	Corps, finesse, couleur, bonne garde

## CEPAGES ROUGES AOC ET VDQS 2/3

Counoise	Aubun	Vallée du Rhône	Corsé, puissant
Duras		Sud-Ouest (Gaillac)	Fin, riche
Fer	Fer, Servadou	Sud-Ouest	Fin, léger, peu coloré, fruité
Folle Noire	Fuella Nera	Pays Niçois	Couleur, bouquet, bonne garde
Gamay		Beaujolais, Bourgogne, Val de Loire, Savoie, Sud-Ouest	Fruité, agréable, souplesse, gouleyant, arômes de fruits rouges
Grenache Noir	Alicante	Midi-Méditerranéen	Corps, bouquet, richesse
Grenache Gris		Roussillon	Richesse alcoolique
Gris Meunier	Pinot Meunier	Orléanais	Légèreté, fruité, fraîcheur
Grolleau	Groslot	Val de Loire	Agréable en rosé
Jurançon Noir		Sud-Ouest	Couleur, puissance
Lladoner	Lledoner, Pelut	Languedoc-Roussillon	Corps, bouquet (proche du grenache)
Malbec	Cot	Bordelais	Couleur, fruité
Merille		Sud-Ouest	Couleur, baie sauvage
Merlot		Bordelais, Sud-Ouest	Bouqueté, seveux, moelleux, féminin
Meunier	Pinot Meunier		Légèreté, fruité, fraîcheur
Mondeuse		Savoie, Bugey	Couleur, Force, tanins, saveurs sèches
Mourvedre		Midi-Méditerranéen	Souplesse, bouquet, finesse
Mouyssagues		Sud-Ouest (Rouergue)	Productif, léger
Muscardin		Vallée du Rhône	Légèrement Muscat
Negrette		Sud-Ouest (Frontonnais)	Robe, bouquet, saveurs de fruits noirs
Niellucio	Niella, Nielluccia	Corse	Robe, finesse, richesse
Oeillade	Cinsault		Finesse, bouquet, bonne garde



## CEPAGES ROUGES AOC ET VDQS 3/3

Oeillade	Cinsault		Finesse, bouquet, bonne garde
Petit Verdot		Bordelais	Nervosité, tannins
Picpoul Noir		Languedoc	Couleur
Pineau d'Aunis	Chenin Noir	Val de Loire	Finesse, peu coloré, léger, vif
Pinot Gris	Pinot Beurot (Bourgogne)  Tokay (Alsace)	Bourgogne, Asace	Viril, puissant, aromatique
Pinot Meunier	Gris Meunier, Meunier	Champagne, Orléanais	Peu coloré, léger, fruité
Pinot Noir		Bourgogne, Champagne, Alsace	Grande finesse, bouquet délicat, longévité, gras, de l'allonge
Poulsard		Jura	Fin, bouqueté, peu coloré
Pressac	Cot	Saint-Emilion	Corps, finesse, couleur
Romain	Cesar	Auxerrois	Vigueur, couleur
Sciacarello		Corse	Fin, fruité, soyeux
Syrah		Vallée du Rhône, Midi- Méditerranéen	Riche, coloré, bouqueté, de bonne garde, saveurs de cassis et de mures
Tannat		Sud-Ouest	Rustique, bouqueté, tannique, apte au vieillessement
Terret Noir		Vallée du Rhône	Fin, léger, bouqueté
Tibouren		Sud-Ouest	Bouqueté, original, tonalités Garrigues
Tokay	Pinot Gris	Alsace	Viril, puissant, aromatique
Tressot		Auxerrois	Léger ( tend à disparaître)
Trousseau		Jura	Robe, Corps, bonne garde
Vaccarese		Vallée du Rhône	Original, bouquet herbes sèches

## CEPAGES BLANCS AOC ET VDQS 1/3

Dénomination	Autre nom	Zone de culture	Caractéristiques apportés au v
Aligoté		Bourgogne	Vigueur, nervosité
Altesse		Savoie, Bugey	Fin, corsé, discrètement aromatisé
Arrufiac	Arrufiat	Béarn (Pecherenc)	Corps, bouquet
Aubin		Lorraine	Léger et fruité
Auxerrois		Alsace	Fin, léger et fruité
Baroque		Sud-Ouest (Tursan)	Fruité, riche et corsé
Beaunois	Chardonnay	Auxerrois (Chablis)	Bouquet, élégance, finesse, racé
Bergeron	Roussanne	Savoie	Très fin, bouqueté
Blanc fumé	Sauvignon	Nivernais	Bouqueté, fruité, de bonne garde
Blanquette	Mauzac	(Linoux)	Frais, fruité
Bourboulenc		Midi méditerranéen	Floral et fruité
Camaralet		Bearn	Vif et nerveux
Chardonnay	Beaunois (chablis) Melon Blanc (Jura)	Bourgogne, Champagne, Jura, Savoie, ...	Grande finesse
Chasselas	Fendant (Suisse) Gudetel (Alsace)	Nivernais, Alsace, Savoie	Léger, agréable, peu bouqueté
Chenin Blanc	Pineau de la Loire	Val de Loire	Finesse
Clairette		Midi méditerranéen	Bouquet, finesse, riche
Codivarta		Corse	
Colombard		Sud-Ouest, Bordelais	Fin, très fruité, productif
Courbu	Rouffiac (béarn)	Sud-Ouest	Vigoureux, fins

## CEPAGES BLANCS AOC ET VDQS 2/3

Folle blanche	Gros Plan (Pays Nantais)	Pays Nantais, Sud-Ouest	Vif et nerveux, productif
Gaillac	Ondenc	Sud-Ouest	Fin et léger
Gewurztraminer		Alsace	Fin, très aromatique, riche et séveux
Grenache blanc		Midi Méditerranéen	Aromatisé, alcoolique
Gros Manseng		Béarn	Séveux et liquoreux
Gros Plan	Folle Blanche	Pays Nantais	Vif et nerveux, productif
Gudetel	Chasselas	Alsace	Léger, agréable, peu bouqueté
Jacquere		Savoie, Bugey	Sec, léger, vif
Lauzet		Béarn	
Leu de l'EHL	Loin de l'œil	Sud-Ouest (Gaillac)	Très fin, peu acide, riche
Maccabéo	Macabeu, Tourba	Roussillon	Vigoureux, fruité
Marsanne		Vallée du Rhône	Léger, sec
Mauzac	Blanquette (Limoux)	Sud-Ouest	Frais, fruité
Mayorquin		Pays Niçois	Saveurs minérales
Melon blanc	Chardonnay	Jura	Fin, bouqueté
Melon de Bourgogne	Muscadet		Fin, sec, bouqueté
Menu Pineau		Val de Loire	Léger et fruité
Molette		Savoie	Vif et sec
Mondeuse blanche		Savoie, Bugey	Sec et fruité
Muscadelle		Bordelais, Sud-Ouest	Fin, musqué, aromatique
Muscadet	Melon de Bourgogne	Pays Nantais	Fin, sec, bouqueté

## CEPAGES BLANCS AOC ET VDQS 3/3

Muscat		Midi méditerranéen, Alsace	Fin, parfumé, allonge
Nature	Savagnin		Fin, bouqueté, goût de terroir accusé
Ondenc	Gaillac	Sud-Ouest, Bordelais	Finesse
Pascal Blanc		Vallée du Rhône, Provence	Fin, sec
Petit Manseng		Béarn	Très fin
Picardan		Midi méditerranéen	Légerement fumé
Picpoul blanc	Picquepoul	Midi méditerranéen	Sec
Pineau de la Loire	Chenin blanc		
Pinot blanc		Bourgogne	Fin
Pinot Chardonnay	Chardonnay		Grande finesse
Riesling		Alsace	Fin, bouqueté, élégant
Rolle		Pays Niçois	Fin et bouqueté
Roussan		Pays Niçois	
Roussanne	Bergeron (Savoie)	Vallée du Rhône, Savoie	Très fin Bouqueté

# VOCABULAIRE DE DEGUSTATION

<b>Agressif</b>	Désagréablement acide, tannique mais peut s'arrondir en vieillissant davantage
<b>Animal</b>	Se dit d'un vin rouge présentant un bouquet de cuir, de musc de gibier
<b>Apré</b>	Vin rude donnant l'impression de râper. C'est le cas des vins rouges très jeunes
<b>Arrière bouche</b>	Saveur persistant en bouche
<b>Astringent</b>	Sensation de sécheresse due aux tanins
<b>Austère</b>	Dureté d'un vin aux teneurs élevées en tanins et en acidité et qui a besoin de vieillir
<b>Boisé</b>	Odeur procurée par l'élevage en fûts de chêne : Vanille, Bois de cèdre, Caramel, Pain grillé
<b>Bouchonné</b>	Odeur de moisissure, de bouchon pourri masquant les saveurs du vin qui devient imbuvable
<b>Chaleur</b>	Caractère d'un vin rouge de bonne saveur et de fort degré alcoolique
<b>Charnu</b>	Vin corsé, riche et souvent tannique. On dit aussi qu'il a de la mâche
<b>Complexe</b>	Ce dit d'un vin offrant nombre de nuances différentes de goût et de parfum

<b>Corps</b>	Impression de poids et de consistance sur le palais. Un manque de corps correspond à un vin creux
<b>Coulant</b>	Synonyme de vin glissant voire rond
<b>Court en bouche</b>	Vin dont le goût s'évanouit rapidement
<b>Creux</b>	Vin manquant de saveur en bouche
<b>Délicat</b>	Vin plein de charme aux structures tranquilles
<b>Élegant</b>	Racé et harmonieux dégageant une absence d'impressions agressives
<b>Expressif</b>	Vin correspondant à l'image de son cépage et de son terroir
<b>Équilibré</b>	De ce fait aucun élément se distingue par rapport aux autres.
<b>Féminin</b>	Vin dans lequel prédominent les qualités de délicatesse
<b>Fermeté</b>	Impression de raideur sur les gencives produite par les tanins dans les vins rouges
<b>Fin</b>	Vin de grande classe
<b>Finale</b>	Goûts et arômes qui se prolongent après avoir avalé le vin

# VOCABULAIRE DE DEGUSTATION

<b>Frais</b>	Légère dominante acide et fruitée
<b>Fruité</b>	Vin dominé par les caractères de fruits frais
<b>Généreux</b>	Vin riche en alcool mais équilibré
<b>Gouleyant</b>	Vin se buvant facilement
<b>Gras</b>	Vin onctueux, plein et harmonieux
<b>Herbacé</b>	Caractère évoquant les plantes vertes
<b>Long</b>	Vin dont la saveur persiste en bouche
<b>Mâche</b>	Correspond à un vin qui est charnu et charpenté
<b>Maigre</b>	Dilué et pauvre en goûts et arômes
<b>Mince</b>	Manquant de fruit
<b>Mordant</b>	Vin ferme et à la finale agréable, avec une légère dominante acide ou tannique pour les vins rouges
<b>Mou</b>	Vin terne, faible et court en bouche
<b>Nerveux</b>	Vin ferme et frais n'ayant souvent pas encore atteint son équilibre
<b>Onctueux</b>	Vin riche et gras
<b>Opulent</b>	Vin riche, ayant beaucoup de bouche

<b>Sensuel</b>	Décrit souvent un vin blanc doux et onctueux
<b>Souple</b>	Vin suave et aimable sans être plat
<b>Vert</b>	Se dit d'un vin très jeune dont les raisins manquaient de maturité



# VOCABULAIRE DE DEGUSTATION

<b>Qualités</b>	<b>Commentaires</b>
- Capiteux	Très alcoolisé, qui chauffe.
- Chaud	Qui chauffe.
- Charnu	Qui remplit bien la bouche.
- Charpenté	Robuste, bien constitué, complet, bref parfaitement équilibré.
- Corsé	Puissant, fort en alcool.
- Dentelle	Vin blanc très fin (champagne mousseux).
- Équilibré	Harmonieux dans toutes ses qualités.
- Etoffé	Robuste, vigoureux.
- Fait	Vin achevé qu'il est temps de boire.
- Ferme	Vigoureux au fort taux de tanin.
- Fruité	Jeune qui a la saveur du raisin.
- Loyal	Qui exprime ses qualités annoncées.
- Mâche	Vin légèrement astringent qui emplit la bouche et donne la sensation de macher.
- Plein	Complet et ferme.
- Rond	Vin rouge souple et légèrement velouté.
- Séveux	Puissant qui a du charme et de l'élégance.
- Suave	Vin ni ferme ni dur.
- Viril	Puissant à fort degré alcoolique.

# VOCABULAIRE DE DEGUSTATION

## Défauts

- Acerbe
- Astringent
- Bouchonné
- Dépouillé
- Fatigué
- Graisse
- Maigre
- Madérisé
- Pateux
- Séché
- Sur

## Commentaires

- Acide comme un fruit encotre vert.
- Qui hérisse les muqueuses.
- Qui a pris le goût du bouchon.
- Vin vieux ayant perdu sa puissance et sa couleur.
- Vin qui a subit des épreuves (transport, mise en bouteille) à laisser reposer.
- Altération du vin devenu hileux et visqueux.
- Manquant de corps de bouquet d'alcool.
- Vin ayant perdu sa saveur d'origine.
- Epais sans relief.
- Apre et plat.
- Vin ayant tourné à l'aigre.



## LE VOCABULAIRE DU VIN

Pendant la dégustation, traduisez vos impressions dans le langage des professionnels.

**Arômes de confiserie**

Anis, bergamote, bombon acidulé, menthe, réglisse, vanille.

**Arômes torréfiés ou brûlés**

Bois brûlé, cacao, café, caramel, goudron de bois, thé.

**Assemblage**

Opération qui consiste à regrouper les lots et les jus issus des différents cépages pour composer le vin final.

**Astringence**

Les muqueuses se contractent sous l'action des tanins et donnent l'impression que la langue accroche. La noix verte et l'artichaut sont des astringents. Parce qu'elles sont souvent associées, on confond parfois l'astringence et la saveur amère.

**Attaque**

Désigne les premiers instants de la dégustation, lorsque le vin vient d'entrer en bouche. Un vin peut présenter une attaque souple avant d'évoluer avec plus de fermeté.

**Barrique**

Fût dont la contenance est proche de 200 litres (225 litres pour la barrique bordelaise).

**Bouquet**

On préfère le terme de bouquet à celui d'arôme quand on évoque la complexité olfactive des vins âgés.

**Caractères d'animalité**

Ambre, civette, cuir fauve, cuir maroquin, cuir de Russie, gibier mariné, musc, sauvagine, ventre de lièvre.

**Cépage**

Un cépage est une variété de vigne (mais pas au sens botanique du terme). Il existe plusieurs milliers de cépages, chaque cépage ayant ses propres exigences et apportant au vin ses caractéristiques.

**Chaptalisation**

Le procédé formalisé par Chaptal au début du 19<sup>e</sup> siècle consiste à sucrer les moûts du raisin afin d'augmenter la teneur en alcool du vin.

**Clairet**

Le clairet est un rosé de Bordeaux qui se distingue par une couleur plus dense. La raison ? Lors de la vinification, le temps de contact entre le jus et les peaux colorantes des raisins rouges est allongé par rapport à celui d'un rosé classique.

**Chauffe**

Menées par les tonneliers, les opérations de chauffe (chauffe et bousinage) permettent de cintrer les douelles de la barrique et de transmettre des arômes au vin.

**Chauffe**

Menées par les tonneliers, les opérations de chauffe (chauffe et bousinage) permettent de cintrer les douelles de la barrique et de transmettre des arômes au vin.

**Concentré**

Un vin concentré est riche en tanins. Le vinificateur peut augmenter la concentration en laissant davantage macérer les raisins avec le jus de la vendange, libérant ainsi davantage les tanins contenus dans la peau, la rafle et les pépins.

**Cordon**

Également appelé collerette ou anneau, le cordon est le mince paquet de bulles qui s'agitent tout autour de la surface.

**Couleur**

Les vins rouges et rosés doivent leurs couleurs aux anthocyanes qui sont des pigments contenus dans la peau et les pépins du raisin. On trouve également ces pigments dans les pétales de fleurs rouges, bleues et mauves.

**Dépôt**

Les dépôts sont en général dus à la sédimentation de tanins ou à la cristallisation de l'acide tartrique, des constituants naturels des vins. C'est un phénomène tout à fait normal qui apparaît avec l'âge.

**Disque**

Dans le verre, désigne la surface de vin en contact avec l'air.

**Douelle**

Planche de bois formant les parois d'un fût.

**Empyreumatique**

Désigne les arômes liés à l'action du feu, comme le brûlé, la fumée, etc.

**Epices et Aromates**

Cannelle, gingembre, girofle, laurier, muscade, pied de champignon, poivre, poivron.

**Evolution**

Espérée par les amateurs de vieux millésimes parce qu'elle amène un supplément de complexité, l'évolution concerne les couleurs, les arômes et les saveurs. Une évolution prématurée n'est jamais bon signe : elle peut être due à une mauvaise conservation ou un mauvais bouchage.

**Fermé**

Désigne un vin peu expressif, pauvre en arômes ou en goûts. On attend d'un vin fermé qu'il finisse par s'ouvrir avec le temps ou avec un coup de pouce chimique, par exemple une oxygénation.

**Feuillages, Herbages et autres substances végétales**

Aiguilles de pin, bois de santal, encens, feuille de cassis, fougère, havane, mélisse, mousse de chêne, sous-bois.

**Fleurs**

Acacia, amandier, chèvrefeuille, genêt, giroflée, jacinthe, oeillet, pêche, perlargonium, pivoine, rose, sureau, tilleul, troène, violette.

<b>Fraîcheur</b>	C'est une façon positive de désigner l'acidité. Un blanc ou un rouge "frais" n'est donc pas froid, mais agréablement équilibré, tonique, il tient le palais en éveil.
<b>Fruits frais</b>	Abricot, ananas, banane, cerises diverses douces ou aigres, citrons, cassis, fraise, framboise, fruit de la passion, groseille, melon, mûre sauvage, myrtille, pêche, poivre, pommes diverses, prunes diverses, pamplemousse.
<b>Fruits secs ou confits</b>	Amande, cerise confite (cherry), coing, figue sèche, fraise cuite, noisette, pruneau, raisins sec.
<b>Gras</b>	Pour le vin, la notion de gras n'est pas liée à la présence de graisses. Un vin gras est riche en alcool, emplit bien la bouche et présente une texture souple.
<b>Intensité aromatique</b>	Désigne la puissance, la concentration en arômes. On peut considérer que la qualité des arômes est plus intéressante.
<b>Larmes</b>	Egalement appelées jambes, les larmes sont les traînées liquides qui se forment sur la paroi du verre. Elles sont créées par la différence de tension entre l'eau et l'alcool. Plus il y a d'alcool, plus il y a de larmes.
<b>Liquoreux</b>	Désigne un vin blanc riche en sucre et en alcool, plus riche encore qu'un blanc moelleux. Les Sauternes bordelais et Tokay hongrois sont des liquoreux.
<b>Millésime</b>	Il s'agit de l'année de récolte du raisin. Il figure généralement sur la bouteille. Il existe ainsi des grands ou des petits millésimes, grandes et petites années, conférant aux vins des spécificités particulières : Les spécialistes reconnaissent les grands millésimes tels que 1911, 1921, 1929, 1934, 1947, 1953, 1955, 1959, 1961, 1969, 1971...
<b>Moderne</b>	Désigne des vins très concentrés, riches en alcool et boisés, à l'image de nombreuses productions du Nouveau Monde.
<b>Mou</b>	Un vin mou manque d'acidité. Au contraire d'un vin frais, il apparaît plat et sans relief.
<b>Musc</b>	Très utilisé en parfumerie, le musc est une substance d'origine animale. Dans le vin, cette odeur se manifeste par un ton boisé très subtil.
<b>Paraison</b>	C'est la partie du verre qui accueille le vin. Sa forme peut être ronde, galbée ou au contraire droite, angulaire. Pour le souffleur de verre, c'est aussi le nom donné à la masse de verre préparée avant son façonnage.
<b>Pierre à fusil</b>	Arôme minéral présent notamment dans les blancs de Loire et de Bourgogne. Il évoque l'odeur du silex chauffé.
<b>Polyphénols</b>	Il s'agit d'une grande famille qui comprend principalement des composés tanniques et des matières colorantes comme les anthocyanes. De nombreuses études ont montré l'intérêt des polyphénols dans la prévention de certains cancers et des maladies cardio-vasculaires.

**Primaire**

Désigne un arôme issu du raisin après pressurage. On parle aussi d'arôme variétal.

**Robe**

Le mot, apparu au XIXe siècle, désigne la couleur du vin et son intensité. En dégustation, la robe désigne l'aspect visuel d'un vin. La couleur, les nuances de la robe donnent des indications précises sur les cépages utilisés, l'âge du vin et son évolution.

**Rond**

Désigne une sensation de douceur, de moelleux sur la langue. Un vin rond ne présente pas de tanins agressifs.

**Secondaire**

Désigne un arôme né au cours des fermentations alcooliques et malolactiques. On trouve dans cette catégorie des molécules évoquant la levure, la brioche, le beurre frais ou la banane.

**Structuré, structure**

C'est ce qui fait que le vin est bien construit, bien constitué. Un vin structuré est bien équilibré.

**Substances alimentaires**

Odeurs anormales :

Ail, chou, ensilage, laitage, oignon, vinaigre.

**Tertiaire**

Désigne un arôme développé au cours de l'élevage ou du vieillissement du vin en bouteille (note de bois, toast, odeurs animales nées en milieu réducteur).

**Train de bulles**

L'expression désigne l'ascenseur de bulles qui monte de la paroi du verre jusqu'à la surface.

**Verticale**

Dégustation de plusieurs millésimes d'une même propriété. On commence en général par le vin le plus jeune pour finir avec le plus ancien.

**Vin amer**

Goût très désagréable. S'il est dû à un excès de tanin peut s'atténuer, voire disparaître après vieillissement.

**Vin âpre**

Rude, un tel vin donne l'impression de râper le palais.

**Vin cassé**

Se dit d'un vin qui noircit, qui "plombe", au contact de l'air.

**Vin charnu**

Expression qui s'emploie pour qualifier un vin qui a beaucoup de consistance.  
Synonyme : vin qui a de la mâche.

**Vin qui a du corps**

Vin bien constitué, rond, bien charpenté, qui emplit la bouche.

**Vin corsé**

Produit généreux, coloré, puissant, riche en alcool.

**Vin doux**

Signification variable selon les produits. peut se dire d'un vin dont la fermentation alcoolique n'est pas terminée.

**Vin dur**

Expression qui désigne un vin déséquilibré (son excessive richesse en acides n'est pas compensée par une force alcoolique suffisante).

**Vin élégant**

Vin racé, distingué. Produit de classe.

**Vin équilibré**

Complet, ce vin présente un ensemble harmonieux de caractères.

<b>Vin étoffé</b>	Produit soyeux, solide, sont les qualités sont bien marquées.
<b>Vin fin</b>	Vin élégant, distingué, délicat.
<b>Vin frais</b>	Vin ayant conservé la fraîcheur du fruit. Vin de primeur.
<b>Vin franc de goût</b>	Vin net aux qualités directes.
<b>Vin généreux</b>	Dispensant la chaleur et le bien être, ce vin est riche en alcool et en qualités essentielles.
<b>Vin gras</b>	Vin charnu, ample. En général riche en glycérol.
<b>Vin gouleyant</b>	Il s'agit d'un vin qui se boit facilement.
<b>Vin léger</b>	Pauvre en alcool et souvent en couleur, ce vin peut être très agréable s'il est jeune ou décevant s'il est de noble naissance.
<b>Vin madérisé</b>	Vin blanc trop vieux ou oxydé qui prend une teinte jaune-brun et un goût rappelant le Madère.
<b>Vin maigre</b>	Sans gras, creux, un tel vin est mince et pauvre.
<b>Vin moelleux</b>	produit onctueux, velouté.
<b>Vin mou</b>	Vin manquant d'acidité, de vivacité, de nerf (le contraire de vif).
<b>Vin nerveux</b>	Nin bien équilibré en acides, souvent vigoureux.
<b>Perlant</b>	Caractère physique d'un vin qui laisse dégager une légère saturation de gaz carbonique à son débouchage. Cette saturation est moins importante que celle des pétillants, qui sont à la limite de l'effervescence. Il peut s'agir de vin nature mis en bouteilles avec une teneur en gaz carbonique élevée (vin sur lie, par exemple) ou de vin effervescents faiblement dosés (Anjou, Touraine).
<b>Vin plat</b>	Insignifiant, ce produit sans corps n'a ni tenue, ni vivacité.
<b>Vin de primeur</b>	Vin jeune mais fait e agréable à boire.

<b>Vin puissant</b>	Vin très corsé, étoffé, riche.
<b>Vin racé</b>	Il s'agit d'un vin de haut lignage : d'un grand seigneur.
<b>Rancio</b>	Terme espagnol signifiant à la fois "rance" et "vieux". S'applique surtout à des vins rouges secs ou liquoreux du Roussillon qu'on a fait vieillir en les madérisant.
<b>Vin rond</b>	Vin souple, gras et plein. Sans aspérité.

### **Vin sec**

- Vins blancs : pauvre en sucre
- Vins rouges : produit ayant perdu son moelleux (péjoratif)

### **vin souple**

Produit moelleux, pas trop riche en tanin, très agréable au goût.

### **Vin Terne**

produit neutre, sans grand intérêt.

### **Vin usé**

Vin trop vieux ayant perdu ses qualité initiales.

### **Vin velouté**

Vin qui flatte le palais comme une caresse. Très souple.

### **Vin vert**

Produit trop jeune, en tous cas trop acide.

### **Vin vif**

Vin riche en acides ; il a du nerf, du mordant.  
(contraire de mou)

### **Vin vineux**

Vin très riche en alcool. Généralement sans finesse.

# VINIFICATION DE VIN BLANC

- **Il existe deux méthodes pour réaliser un vin blanc :**

- 1. La première consiste à utiliser du raisin blanc (qui est d'ailleurs vert, vert-jaune, jaune or ou jaune rosé !). Ainsi, le Blanc de Blanc est le résultat de la fermentation du jus des raisins blancs seulement.
- 2. La seconde méthode est plus complexe. A partir d'un cépage rouge, elle consiste à utiliser uniquement le jus du raisin, et exclure du processus la peau et les grains. Il faut impérativement éviter le contact entre le jus du raisin et sa peau qui contient la substance colorante. On peut de la sorte obtenir du vin blanc. En réalité, très peu de vins blancs sont réalisés à partir de cette méthode.

- **Le temps est compté :**

- Immédiatement après leur arrivée au chai, les raisins sont foulés mais sans égrappage. Le jus (moût de goutte) est envoyé dans les récipients de débourbage. Le reste du vin est pressé le plus rapidement possible. L'ennemi du vin blanc est l'air. A son contact, le vin se madérise ou se jaunit. Le moût de presse obtenu va rejoindre le moût de goutte.

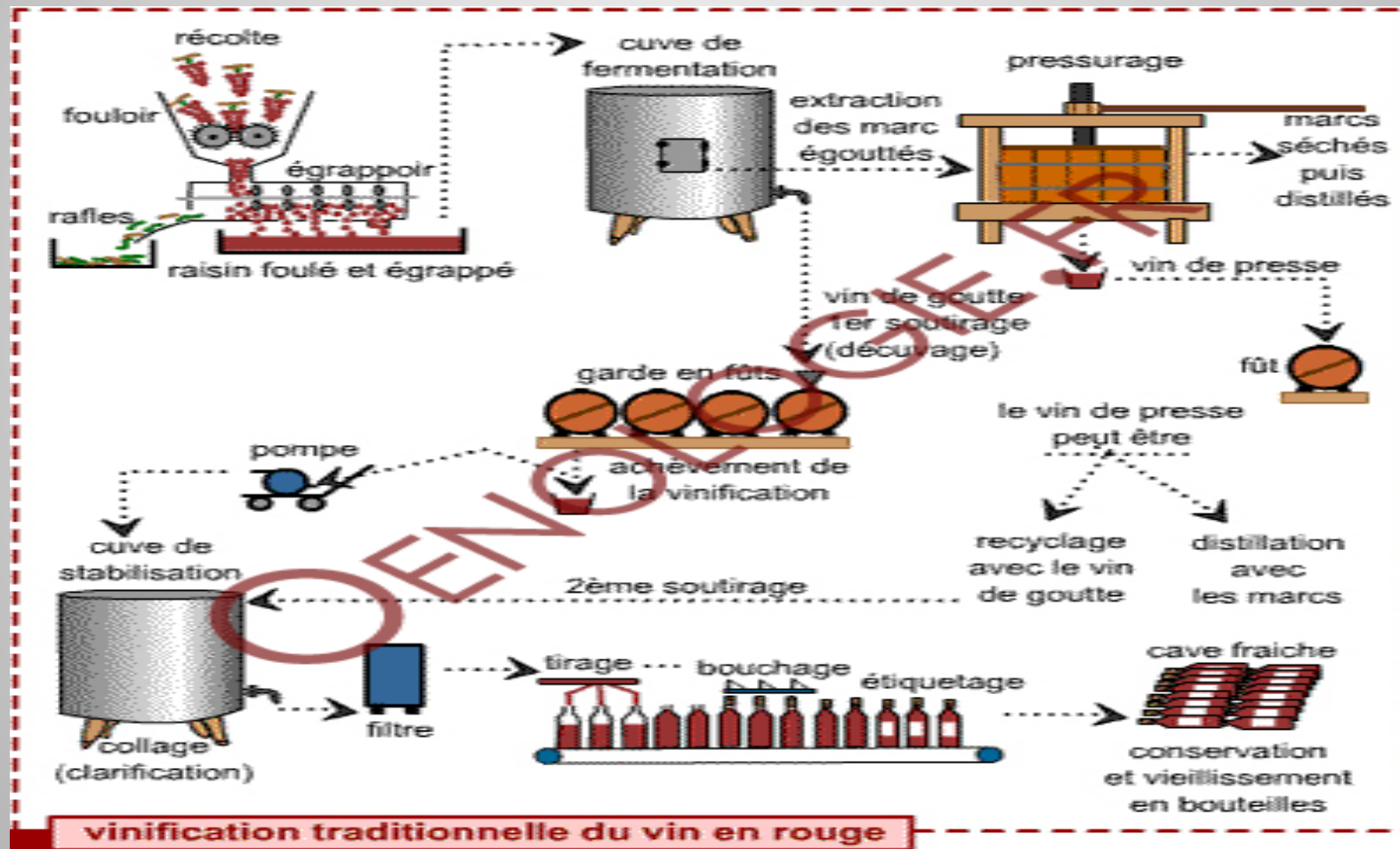
- **La préparation du moût :**

- Le moût est prêt à être clarifié. Après six à douze heures toutes les particules et impuretés du raisin se séparent du moût et restent en suspension. Cette opération est le débourbage. Le jus clair est versé dans des fûts, le plus souvent en chêne, prêt à fermenter.

- **La fermentation alcoolique :**

- Le jus clarifié peut alors fermenter. Le vin blanc est le résultat de la fermentation du moût seulement. La macération avec les solides n'intervient pas dans le processus.
- Le contrôle de la température est essentiel. Elle doit être maintenue autour de 18° C. Le vigneron doit refroidir régulièrement le moût. Grâce à cette action, le travail des levures se fera convenablement.
- La fermentation dure de deux à trois semaines. Quotidiennement, le vigneron surveille l'évolution de l'opération.
- Lorsque la fermentation est terminée, le vin est remis en fût et soutiré, comme un vin rouge puis il est mis en bouteille.
- Le vigneron choisit souvent des fûts en chêne qui donneront au vin le tannin nécessaire. Mais ce ne sera pas suffisant, le tannin est un élément indispensable du vieillissement du vin. C'est pourquoi un blanc ne peut pas se conserver aussi longtemps qu'un rouge.
- En revanche, les vins blancs présentent une plus grande variété de saveurs : très sec, sec, demi-sec, moelleux, liquoreux, pétillant, mousseux, madérisé...
- Le vin blanc peut se boire en toute occasion : avant, pendant et après le repas, voire entre les repas. Les vins blancs sont souvent considérés comme des vins d'apéritif, et quelquefois comme des vins de dessert. Nombreux sont ceux qui aiment boire le vin blanc par temps chaud. Ses qualités rafraîchissantes sont largement connues. Le vin blanc se sert frais, mais pas glacé.

# LA VINIFICATION

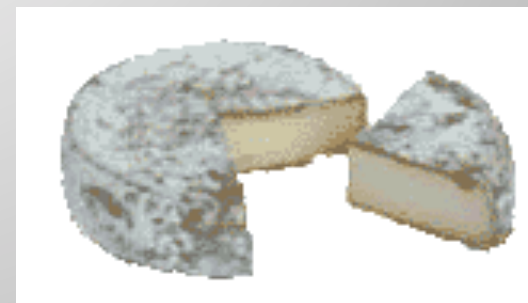




# ACCORDS VINS ET FROMAGE

Fromage de Vache	
<b>Beaufort</b>	Chablis
<b>Boursin</b>	Vin blanc sec (Sancerre) Vin rouge fruité (Beaujolais)
<b>Brie de Meaux</b>	Champagne ! Bordeaux rouge Bourgogne rouge
<b>Camembert</b>	Bordeaux rouge Beaujolais
<b>Chaource</b>	Champagne Sancerre Chablis
<b>Comté</b>	Vin blanc sec (Sancerre) Vin rouge léger (Beaujolais) Vin jaune du Jura
<b>Coulommiers</b>	Vin rouge de Bordeaux, Cotes du Rhone ou Languedoc. Sauvignon Blanc pour un vin blanc
<b>Epoisses</b>	Vin blanc de Bourgogne Vin doux (Sauternes) Marc de Bourgogne
<b>Livarot</b>	Pomerol Tokay d'Alsace

<b>Munster</b>	Bière ! Gewürztraminer Vin rouge corsé (Côte-Rotie ou Chateaufeuf-du-Pape)
<b>Pont l'Eveque</b>	Vin rouge: Pinot Noir, Pomerol ou Saint-Emilion
<b>Reblochon</b>	Vin blanc de Savoie Vin rouge fruité (Beaujolais)
<b>Saint Marcellin</b>	Vin rouge des Côtes du Rhône (Châteaufeuf du Pape ou Gigondas)
<b>Saint Nectaire</b>	Vin rouge fruité et léger (Beaujolais)
<b>Tomme de Savoie</b>	Vin rouge medium des Côtes du Rhône (Crozes Hermitage) Riesling ou Savoie pour un vin blanc



<b>Fromage de Brebis</b>	
<b>Ossau-Iraty</b>	Jurançon Graves blanc
<b>Roquefort</b>	Vin doux (Muscat, Porto ou Sauternes)

<b>Fromage de Chèvre</b>	
<b>Banon</b>	Vin doux de dessert Rosé de Provence
<b>Chabichou du Poitou</b>	Vin blanc de Loire (Sancerre ou Pouilly-Fumé)
<b>Chèvre</b>	Vin blanc de Loire (Sancerre ou Pouilly-Fumé) Merlot
<b>Crottin de Chavignol</b>	Vin blanc de Loire (Sancerre ou Pouilly-Fumé) Sauvignon Blanc
<b>Valencay</b>	Sancerre ou Chablis

<b>Bleu</b>	
<b>Bleu d'Auvergne</b>	Vin doux (Porto ou Sauternes) Vin rouge corsé (Cahors ou Côtes du Rhône)
<b>Fourme d'Ambert</b>	Vin rouge medium des Côtes du Rhône (Crozes Hermitage) Saumur Champigny Sauternes



# LES VINIFICATIONS SPECIALES

## Le champagne

- Le champagne possède deux particularités : c'est un vin blanc élaboré à partir de deux cépages rouges (pinot noir, meunier) et d'un cépage blanc (chardonnay), c'est donc un mélange de raisins rouges et de raisins blancs ; son effervescence est due à une deuxième fermentation en bouteille.
- Tout d'abord, la préparation du vin de base est très délicate. En effet, il faut obtenir un jus incolore à partir de raisins rouges. La vendange sera peu mûre et très saine, non foulée et pressée rapidement. La fermentation portera le degré alcoolique du vin à 10-11°. La fermentation malolactique est généralement recherchée pour des raisons de stabilité.
- Ensuite, après l'assemblage des vins de même origine et de différentes années, on ajoute la liqueur de tirage pour apporter du sucre (25 g/l), des levures et éventuellement des adjuvants de fermentation. Le vin est tiré en bouteilles, fermées par des bouchons couronnés, qui sont placés couchés sur lattes dans les caves.
- La deuxième fermentation ou prise de mousse, se déroule lentement, durant plusieurs semaines, voire plusieurs mois, à basse température (10 à 12°C). Le vin doit ensuite vieillir une ou plusieurs années sur son dépôt de levure. Pour éliminer de ce dépôt de levures, on place les bouteilles sur des pupitres, goulot en bas. On pratique le remuage (qui est désormais fait mécaniquement à l'aide de gyropalette) pour entraîner progressivement le dépôt contre le bouchon. Le dépôt ainsi rassemblé est éliminé par congélation de l'extrémité du goulot, ce qui enferme les levures dans un glaçon qui sera éjecté de la bouteille par la pression du gaz carbonique. Cette opération prend le nom de dégorgement.
- Il faut ensuite procéder au remplissage de la bouteille par une liqueur de dosage (vieux champagnes, sucre). Suivant la quantité de sucre apportée par cette liqueur, on obtiendra du Champagne brut, Extra-Dry, sec, demi-sec ou doux. Enfin, la bouteille est obturée avec son bouchon définitif et vieillira encore plusieurs mois en cave avant d'atteindre son maximum de qualité.

## Le vin doux naturel

- Elaborés principalement dans le Roussillon, les vins doux naturels, blancs et rouges, proviennent de raisins dont la richesse naturelle en sucre est obligatoirement supérieure à 252 g/l (potentiel de 14° d'alcool). La fermentation est arrêtée par mutage à l'alcool (degré final de 15-16°) afin de conserver des sucres résiduels (70 à 125 g/l). Une vinification en blanc donne des vins légers et consommables jeunes (Muscat), une vinification en rouge et un élevage en fût donne des vins plus complets et riches en arômes, aptes à vieillir.

## Le vin jaune

- Ce vin très atypique et éternel, puisqu'il peut vieillir plus de cent ans, est produit à partir du cépage savagnin. Après une vinification classique, le vin est élevé en fût de chêne pendant six ans. Les fûts ne sont pas totalement remplis, ce qui crée à la surface une mince pellicule de levures vivantes, qui produira de façon complexe le « jaune », là où tous les autres vins seraient altérés par l'oxydation. On enferme ensuite ce vin au caractère exceptionnel dans une bouteille, le « clavelin » (63 cl), correspondant à un litre de vin récolté.

## Le vin de paille

- Ce vin naturellement doux naît du passerillage des raisins des cépages jurassiens. Les plus belles grappes sélectionnées sont disposées sur un lit de paille dans un local sec et bien aéré. Il faut parfois trois mois pour obtenir une exceptionnelle concentration en sucre. Les raisins sont ensuite pressés et mis à fermenter. La fermentation s'arrête sans intervention humaine, ce qui donne des vins contenant de 40 à 50 g/l de sucres résiduels. Après un vieillissement de plusieurs années en fûts de chêne, le vin est conditionné dans des demi-bouteilles.

## Etiquette de vin

- L'union européenne a arrêté deux listes de mentions très précises concernant les étiquettes de vins d'appellations d'origines :

### **Les mention obligatoires**

### **Les mention facultatives**

Il est indispensable pour l'ensemble des professionnels de filière viti-vinicole de savoir lire une étiquette de vin. Cette dernière représentant l'identité du vin sa provenance.

- **Mentions obligatoires**

Nom de l'AOC

Indication de la teneur en alcool

Message sanitaire pour les femmes enceinte

Mention « ce vin contient des sulfites »

Nom, raison sociale de l'embouteiller + commune et état membre

Numéro d'identification du lot

Pays d'origine

Contenance de la bouteille

- **Les mentions facultatives**

Elles sont nombreuses et ne peuvent être utilisées que sous certaines conditions.

Couleur du vin

Type de produit

Mode d'élaboration

Millésime

Cépage

Mentions traditionnelles

Nom d'une unité géographique plus petite que l'appellation

Nom d'une unité géographique plus grande que l'appellation

Marque commerciale

Nom de l'exploitation viticole

Lieu de mise en bouteille

Distinctions / Médailles aux concours

Numéro officiel de contrôle

Conseil aux consommateurs

Numéro de bouteille

- **Mentions obligatoires sur une étiquette de vin**

Toute bouteille de vin vendue dans le commerce doit avoir une étiquette.

Cette étiquette comporte des mentions obligatoires et des informations sur le contenu.

De nombreuses bouteilles ont deux étiquettes, une étiquette attractive placée sur le devant qui mentionne le nom du vin et une étiquette à l'arrière qui donne les informations complémentaires.

Les mentions portées sur les étiquettes de vins de table Européens sont variables selon les pays. Il existe pour chaque pays deux mentions officielles correspondant aux deux niveaux de qualité, seule la qualité supérieure fait suivre la mention de l'indication géographique.

- FRANCE : 1) Vin de pays (région) – 2) Vin de table  
ITALIE : 1) Indicazione Geografica Tipica (IGT) suivi du nom de région ou Vinho da tavola suivi du nom de région – 2) Vino da tavola  
PORTUGAL : 1) Vinho regional (nom de région) – 2) Vinho de mesa  
ESPAGNE : 1) Vino de la tierra (nom de région) – 2) Vino de mesa  
ALLEMAGNE : 1) Landwein (nom de région) – 2) Deutscher Tafelwein
- **HIERARCHIE DES VINS DE LA CEE**  
La Communauté Européenne distingue deux catégories de classification auxquelles les [vins](#) européens doivent correspondre :
- **VINS DE QUALITE** : les vins d'appellation d'origine contrôlée par le pays de production (zone géographique, méthode de viticulture, vinification). Cette catégorie correspond au sigle VQPRD (vin de qualité produit dans une région déterminée). Les vins de type DOC, AOC, DO, QbA font également partie de cette catégorie.
- **VINS DE TABLE** : ce sont tous les autres vins produits dans la CEE qui entrent dans cette catégorie inférieure. On trouve dans cette catégorie, les vins de table mentionnant un lieu géographique précis, ce qui leur permet d'avoir un millésime ou un nom de cépage. Les autres vins de table n'indiquant que le pays d'origine ne peuvent prétendre à un millésime ou à un nom de cépage.
- **MILLESIME**  
Le millésime indique l'année des vendanges, les vins de table simples ne peuvent pas porter cette mention. L'indication du millésime est facultative, mais est fréquemment employée car appréciée des consommateurs.
- **MISE EN BOUTEILLES A LA PROPRIETE**  
La mention mise en bouteilles à la propriété, au domaine ou au château sur l'étiquette indique que la Société qui a mis le vin en bouteilles, a aussi cultivé la vigne et assuré la fabrication du vin, ce qui permet un contrôle tout au long des différentes étapes de l'élevage du vin.
- **NOMS DE VIGNOBLES**  
Les vins de moyenne et haute gamme indiquent fréquemment le nom d'un vignoble particulier d'où proviennent les raisins.

- Cave à vin : les règles à respecter

- La cave doit permettre au vin de vieillir de manière lente et harmonieuse. Elle peut être située dans le sous-sol de votre maison ou dans un garage, mais certaines règles doivent être suivies.

- **LE TAUX D'HYGROMETRIE**

Le taux d'humidité doit être élevé (entre 70 et 80 %) afin que les bouchons ne sèchent pas et adhèrent à la bouteille. Les sols en terre battue recouverts de sable ou de gravier assurent une bonne régulation de l'humidité. Dans une cave trop sèche, les bouteilles risquent de fuir et dans une cave trop humide, les étiquettes peuvent moisir.

- **UNE TEMPERATURE CONSTANTE**

La température idéale est aux environs de 12°. Le vin supporte des écarts de température s'ils sont faibles et lents. Une température de 10° en hiver et qui passe à 15° en été ne pose aucun problème. Mais la température ne doit pas monter trop haut en été, ni descendre trop bas en hiver. Un système de climatisation doit être installé, si la cave n'assure pas de bonnes conditions de température.

- **VENTILATION**

Une cave doit avoir une bonne ventilation et être aérée, faute de quoi, des moisissures peuvent endommager les bouchons ou les étiquettes des bouteilles.

- **OBSCURITE**

Le [vin](#) ne supporte pas les rayons U.V., la cave doit donc être sombre et n'utiliser qu'un éclairage très

- **PAS DE VIBRATIONS**

Les caves situées en ville peuvent être soumises à des vibrations (voitures, métro etc...), ce qui peut troubler le [vin](#) en remettant le dépôt en suspension.

- **PAS D'ODEURS**

Lorsque les bouteilles sont destinées à être conservées sur une longue période, il ne faut pas d'odeurs anormales car elles pourraient se transmettre au vin (fuel, peinture mais également ail, oignons).

Il est conseillé de vérifier la température et taux d'humidité de votre cave à l'aide d'un thermomètre et d'un hygromètre. Les bouteilles doivent être stockées couchées dans des casiers (sauf pour les eaux de vie). Les bouteilles de grands vins peuvent également être conservées dans leurs caisses ouvertes sans couvercles empilées et isolées du sol.

# Service du vin : les règles à respecter

- **Les verres**
- Il n'y a pas de règle obligatoire dans le choix du verre pour déguster le vin. Cependant, déguster un vin dans un verre « très » décoré sera peut-être un plaisir pour les yeux mais très souvent un handicap pour le vin. En effet, le trop est souvent l'ennemi du bien.
- Il faut rester dans la simplicité. Le verre doit être sobre (ce qui n'exclut en rien une certaine élégance), transparent pour permettre de bien juger de l'aspect visuel du vin, posséder un pied suffisamment long pour que la main ne réchauffe pas le vin et un calice légèrement resserré vers le haut pour concentrer les arômes du vin.
- Le modèle INAO, ou Afnor, à l'origine conçu pour la dégustation professionnelle, est maintenant largement diffusé sur le marché à un prix très abordable. Idéal car il permet à tous les types de vin de s'exprimer correctement.
- Le verre ne doit pas être rempli au delà des 2/3 de son volume, pour permettre aux arômes de se développer mais aussi pour des raisons d'esthétisme et de manipulation.  
L'oxygénation
- Pour savoir s'il faut carafier ou non un vin, on peut suivre une règle simple :
  - les vins simples et fruités : pas de besoin d'oxygénation
  - les vins complexes et riches : qu'ils soient jeunes ou à leur apogée ils tirent bénéfice d'être décantés à l'avance, afin de favoriser l'expression de leur bouquet
  - les vins d'un âge vénérable : les décanter juste avant de les servir, en prenant soin de ne pas verser le dépôt dans la carafe.
- Bien sûr, ces règles ne sont pas inébranlables et le choix du carafage reste au bon vouloir du dégustateur. Ce dernier prend la décision en fonction de ses sens et de son approche au vin.

# L'ordre des vins

- Voici quelques conseils sur la façon de servir les différents vins au cours d'un même repas. Le principe est de réserver les vins les plus complexes, les plus consistants pour la fin, afin qu'ils ne gâtent pas le palais pour les vins légers.
- - Les vins rafraîchis se servent avant les vins chambrés.
- - Les vins jeunes se servent avant les vins vieux.
- - Les vins légers se servent avant les vins plus charpentés.
- - Le vin blanc se sert avant le vin rouge.
- - Le vin rouge se sert avant le vin blanc doux (sauf si ce dernier est servi à l'apéritif ou avec une entrée comme le foie gras)
- - Les vins d'une même région doivent être servis dans l'ordre des millésimes, les jeunes avant les plus vieux, même si le jeune est de meilleure qualité – mais il y a bien sûr des exceptions.



# La température de service

- Les nombreux éléments aromatiques qui se trouvent dans le vin s'évaporent (et exhalent des arômes) à des températures différentes.
- Puisque chaque vin a sa propre constitution aromatique, il est primordial de le servir à la **bonne température** :
- **Les vins rouges** :
  - Légers, fruités avec peu de tanins : 11/12°C
  - Corsés, au taux d'alcool élevé : 14/16°C
  - Moyennement corsés avec peu de tanins : 15/16°C
  - Moyennement corsés, riches en tanins : 16/18°C
  - Grands vins à leur apogée : 17/18°C
- **Les vins rosés** :
  - Fruités avec une acidité marquée : 8/10°
  - Ronds et corsés : 10/12°C
- **Les vins blancs** :
  - Légers, fruités avec une acidité marquée : 8/10°C
  - Riches, complexes avec une faible acidité : 12/14°C
  - Champagne et vins effervescents : 8/10°C
  - Vins liquoreux : 6/8°c
- Dans le doute, mieux vaut servir un vin trop frais que trop chaud pour la simple raison qu'un vin se réchauffe rapidement dans le verre, au contact d'un air ambiant dont la température avoisine généralement les 25°C.

## Quelques observations mesurées :

### Réfrigérateur : Temps nécessaire pour faire baisser la température d'une bouteille :

(Nota : Bouteille placée dans la contre-porte. Ces temps peuvent bien entendu varier en fonction du réglage de votre réfrigérateur.)

Pour passer de... 11°C à 8°C : 3 heures  
14°C à 11°C : 1 h 30  
14°C à 8°C : 4 h 30  
20°C à 14°C : 1 h 30  
20°C à 11°C : 3 heures  
20°C à 8°C : 6 heures

Note : Quand je place une bouteille de vin blanc au réfrigérateur longtemps à l'avance, j'évite la contre-porte qui me donne un vin trop froid. Je préfère la placer dans le bac à légumes.

### Temps de remontée en température d'une bouteille de vin rouge remontée de la cave :

(bouteille simplement ouverte, température ambiante à 20°C)

Pour passer de... 10°C à 16°C : 2 heures  
10°C à 18°C : 3 heures  
13°C à 16°C : 1 heure  
13°C à 18°C : 2 heures  
16°C à 18°C : 1 heure

Note : Transvaser le vin accélère la remontée en température.

### Risque de montée en température d'une bouteille de vin blanc sur une table sans protection :

Température ambiante de 20°C : de 12°C à 13°5 en ½ heure  
de 12°C à 15°C en 1 heure  
Température ambiante de 25°C : de 12°C à 14°C en ½ heure  
de 12°C à 16°C en 1 heure

### Risque de montée en température d'une bouteille de vin blanc sur une table dans un tube isolant transparent :

Température ambiante de 20°C : de 12°C à 13°C en ½ heure  
de 12°C à 14°C en 1 heure  
Température ambiante de 25°C : de 12°C à 13°5 en ½ heure  
de 12°C à 15°C en 1 heure

On le voit, l'utilisation d'un manchon isolant n'a qu'un effet limité mais c'est mieux que de ne rien faire.

Note : la température monte beaucoup plus vite dans un verre, du fait de la plus petite quantité de liquide.

# LE TERROIR

Le terroir est composé de l'ensemble des facteurs de l'écosystème de la vigne : sol, sous-sol, climat et topographie.

## LES ELEMENTS ESSENTIELS DU TERROIR :

- **LE SOL**  
Le sol doit être pauvre mais équilibré. Les racines de la vigne puisent l'eau et les éléments nutritifs dans le sol, la nature de ce dernier et les oligo-éléments qu'il contient ainsi que sa régulation hydrique participent donc au goût du vin.
- **LE CLIMAT**  
Le climat conditionne la croissance et la maturation du raisin. Tous ses composants font donc partie de l'élaboration du terroir : pluviométrie, vents, ensoleillement et températures.
- **LA TOPOGRAPHIE**  
Les sols de coteau sont, en règle générale, plus pauvres que les sols de plaine, la vigne y est donc moins vigoureuse, le rendement plus faible, mais de plus grande qualité.
- **LE VIGNERON**  
L'intervention du vigneron joue également un rôle important puisque c'est lui qui détermine le choix des parcelles cultivées, prend soin du sol, choisit la meilleure période pour les vendanges.
- La clef d'un terroir, c'est son bilan hydrique, généralement déficitaire ou faiblement positif. Le type de sol semble induire des caractéristiques :  
les sols siliceux favorisent la finesse, les notes subtiles et florales;  
l'argile donne des vins plus 'durs', plus fermes, puissants et alcoolisés, des polyphénols aromatiques;  
le calcaire induit la rondeur, la souplesse, des notes minérales, florales et fruitées.
- **Il faut aussi une bonne adéquation entre le terroir et le cépage :**  
- le Gamay donne des résultats décevants en Côte d'Or, et de remarquables réussites sur les schistes du Beaujolais. Morgon et ses 'roches pourries' (schistes fortement dégradés) produit un vin corsé, ferme avec un nez typique de kirsch... Le même gamay sur les granites de Chiroubles est floral et délicat...
- La viticulture du nouveau monde privilégie le cépage et la technologie. La vieille Europe s'appuie sur une viticulture de terroirs : à quelques mètres de distance, le Pinot Noir de Bourgogne peut produire ici un vin ordinaire et là un vin sublime...

# IDEES RECUES SUR LE VIN

## Composition du vin

De nos jours, près de **1000 composés** sont identifiés dans un vin.

L'**eau** représente 85 à 90% du vin.

Le deuxième constituant est l'**acide éthilique** issu de la fermentation levurienne. Tout vin contient de l'acidité qui est provoquée par des acides organiques dont l'acide tartrique qui est caractéristique du raisin.

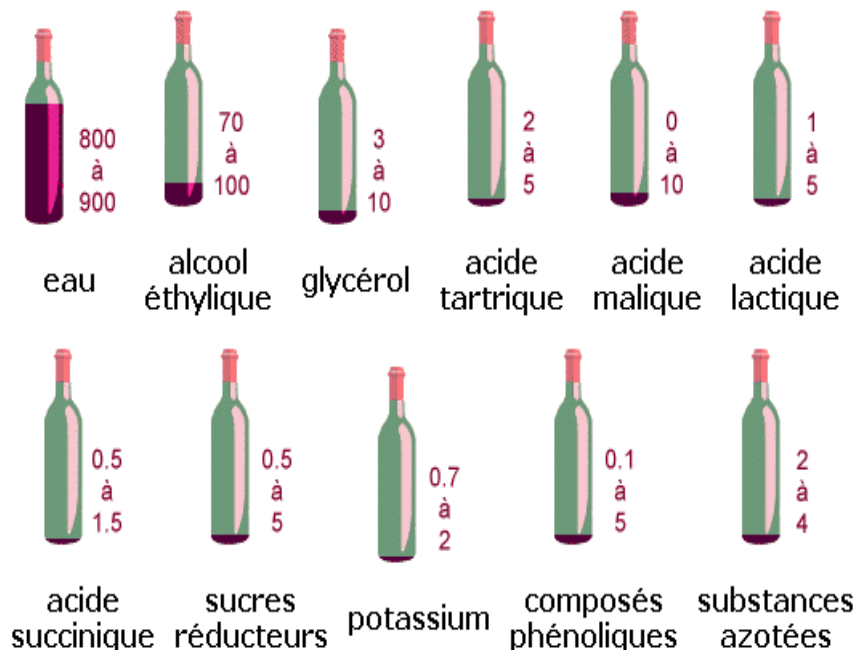
La composition minérale du vin est originale puisqu'on y trouve du potassium, calcium, magnésium, sodium, fer, sulfates, phosphores, qui sont autant d'éléments permettant de couvrir les besoins quotidiens de l'homme. Les sels de potassium et les sulfates sont connus pour favoriser la diurèse par exemple.

Le vin contient également des polyols parmi eux le glycérol, qui donne cette saveur sucrée au vin. Le vin renferme des substances azotées en faible quantité ainsi que 20 acides aminés parmi lesquels la proline. Il est étonnant de remarquer que la concentration d'acides aminés se rapproche de celle observée dans la sang humain!

Le vin contient les **vitamines** du groupe B et principalement la vitamine P qui renforce la paroi des capillaires sanguins, s'opposant aux hémorragies et aux oedèmes.

Le vin contient aussi des constituants plus spécifiques qui lui donnent sa personnalité (l'arôme) comme les composés phénoliques. On appelle composé phénolique un corps dont la molécule contient plusieurs fonctions phénols dont les acides phénols, les anthocyanes et les tanins.

### Principaux constituants d'un litre de vin (1000 ml)



# Vin et Alzheimer

- Dans une étude française menée par le professeur Jean-François Dartigues (Unité INSERM U330), il est apparu que ceux qui buvaient un quart ou un demi-litre de vin par jour avaient des facultés intellectuelles supérieures à ceux qui ne boivent ou qui boivent de trop! L'étude avait pour but de suivre médicalement pendant plusieurs années 4 000 personnes de plus de 65 ans habitant en Dordogne

On a observé une diminution de fréquence des démences séniles des quatre cinquièmes et une diminution des trois quarts de la maladie d'Alzheimer par rapport aux non-buveurs.

"Il serait tout de même prématuré de recommander une consommation modérée de vin, et notamment aux personnes qui ne boivent pas" reconnaît le professeur Orgo.

# Vin et Infarctus

- L'infarctus du myocarde se produit quand le muscle cardiaque est privé de sang riche en oxygène. Les artères coronaires, fournissant le sang, sont obstruées ou bouchées. Le cholestérol apparaît comme le principal responsable.

En 1786, le médecin anglais Herbeden notait déjà que le vin soulageait les douleurs de ses patients atteints d'angine de poitrine.

En 1970, des recherches sont entreprises par le docteur Arthur Klatsky, cardiologue du "Kaiser Permanente", centre hospitalier d'Okland (Californie). Celui-ci entreprend une étude sur plus de 100 000 personnes.

Les résultats publiés à partir de 1974 indiquent que les consommateurs modérés (1 à 3 verres de vin par jour) ont un risque moindre de décès par maladie coronariennes (notamment l'infarctus du myocarde):

6,2 pour 1000 contre 8,2 pour 1000 pour les personnes ne buvant pas de vin, mais 11 pour 1000 pour les personnes buvant plus de 6 verres par jour.

Le docteur Rimm de l'école de Santé Publique d'Harvard à Cambridge dans le Massachusetts a calculé que le risque de maladie cardiaque tombe de 25 à 45% pour des personnes buvant 1 à 2 verres de vin par jour.

D'après une étude du Docteur Saint-Léger, parue dans la fameuse revue médicale anglaise The Lancet en 1979, la France et l'Italie, en tête des consommateurs de vin (62 litres de vin par an et par habitant), enregistrent des mortalités par infarctus du myocarde 3 à 5 fois inférieures à celles de l'Ecosse, de l'Irlande et des Etats-Unis.

Une autre étude parue dans The Lancet un an plus tard, par le Docteur Werth, montre qu'entre 1969 et 1978, la consommation de vin aux Etats-Unis s'est accrue de 52% et corrélativement la mortalité par infarctus du myocarde a diminué de 22%.

Selon les résultats du Docteur Dean, à consommation égale, le risque de mort par infarctus est de 1,03 pour les buveurs de bière, 1,00 pour les spiritueux et seulement 0,47 pour le vin.

# THE FRENCH PARADOX

- A l'occasion de l'émission '60 minutes' diffusée en novembre 1991 sur la chaîne CBS, le Docteur Serge Renaud a permis à plusieurs dizaines de millions d'américains de découvrir le '**french paradox**'.

Il a montré que dans la plupart des pays, une consommation élevée de graisses saturées est fortement corrélée avec une mortalité importante due aux maladies cardio-vasculaires.

Cela n'est pas le cas de la France, et plus particulièrement de la région de Toulouse, célèbre pour son cassoulet, où la mortalité d'origine coronarienne est faible.

- Suite à l'exposition du '**french paradox**' sur la télé américaine, le Docteur Klatsky décida de réexaminer ses études. Parmi les patients du centre médical 'Kaiser Permanente', l'analyse montra que les buveurs de vin présentaient des risques de mortalités plus bas que les autres personnes atteintes de maladies cardio-vasculaires.
- En fait, selon le professeur Masquelier, de l'Université de Bordeaux, le vin présent dans le sang accélère l'épuration du cholestérol.

# Vin et Cancer



- **Le vin peut-il aider à guérir du cancer ?**

Des souris de laboratoire génétiquement prédisposées à développer des tumeurs ont reçu une alimentation à base d'extraits solides de vin rouge.

Résultat : les souris ne deviennent cancéreuses que beaucoup plus tard et voient leur longévité augmenter de 40 % par rapport à leurs camarades nourris normalement.

Cette surprenante étude a été réalisée par une équipe de l'Université de Californie à Davis.

Les chercheurs attribuent ce résultat à la présence dans le vin rouge de polyphénols aux propriétés antioxydantes, en particulier la catéchine. Ces mêmes protections se retrouvent dans le thé et dans de nombreux fruits et légumes.

Dans un article récent du New York Times, on apprend que le resveratrol, présent dans la peau du raisin, inhiberait l'action d'agents qui favorisent la cancérisation. C'est le cas des cellules leucémiques. Mais il convient de rester encore prudent dans ce domaine.





## **Toutes ces informations proviennent de L'Université Populaire Transfrontalière de Forbach/Völklingen (UPT)**

En espérant que ce document a répondu à beaucoup de questions que vous vous êtes déjà posées concernant les vins de France et d'ailleurs et que lors d'une dégustation future vous apprécierez les différents cépages d'une autre manière...

Avec toutes mes amitiés. D-F

