



# Domaine du Colombier

Jean-Yves BRETAUDEAU - 49230 TILLIERES  
[www.lecolombier.com](http://www.lecolombier.com) - [contact@lecolombier.com](mailto:contact@lecolombier.com)



## ③ La dégustation: Reconnaître...L'oeil.

Après les deux premières parties qui expliquaient, le nez puis la bouche, nous allons cette année aborder, le visuel. Première étape de la dégustation, l'analyse visuelle renseigne non seulement sur la vinification et la conservation du vin, mais aussi sur son âge et son degré d'alcool. La vue est ainsi le premier contact du dégustateur avec le vin, à l'origine des premiers désirs. La couleur, la brillance et l'intensité constituent la robe du vin.

### La première impression

Il est parfois bien difficile de distinguer, les yeux bandés, un vin rouge léger d'un rosé, ou même d'un vin blanc gras et opulent. Cet exercice peut être un excellent jeu de société, où il est plus facile de perdre que de gagner... Une école de modestie. Mais on ne peut nier le rôle de la couleur dans l'appréciation d'un vin. Ainsi, une belle couleur limpide et éclatante pour un vin blanc invite-t-elle aux louanges. Si une robe sombre et profonde pour un vin rouge oriente le dégustateur vers une perception de densité, une intensité trop faible l'incitera à une sévérité qui influencera son analyse olfactive et gustative.

### Les vins blancs

Si le fond général de la couleur des vins blancs est jaune, vous distinguerez deux autres teintes qui se succèdent dans le temps : le vert et le marron. La première apparaît sur des vins jeunes, la seconde sur des vins vieux. Entre les deux, une large gamme se décline : jaune pâle, jaune doré, bouton d'or, topaze, vieil or (vins vieux ou liquoreux), miel, roux, fauve, cuivré, ambré.

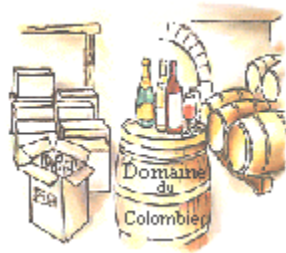
### Les vins rosés

La teinte d'un vin rosé varie en fonction du cépage, des traditions locales de vinification ou de son âge. Un rosé de pressurage est très clair, un rosé de macération plus intense. Pour s'en tenir à la simple observation chromatique, la teinte s'inscrit entre le jaune et le rouge.

### Les vins rouges

La gamme des teintes à dominante rouge dans les vins est due à l'évolution des anthocyanes. Dans un vin jeune, ces pigments sont à l'état libre et présentent une composante bleu intense. Celle-ci vient, en se combinant au rouge, apporter des nuances violacées. Avec l'âge, les anthocyanes s'allient aux tanins pour donner une composante jaune qui se traduit dans le verre par des reflets orangés. Puis, l'ensemble se colore en tirant vers le marron. De la même manière, la frange du disque dévoile une teinte spécifique : un vin peut ainsi être rubis à frange orangée.

Selon les cépages vinifiés, la couleur des vins est plus ou moins intense. Un vin issu du gamay présente ainsi une robe légère, couleur cerise. En revanche, un vin de cabernet-sauvignon offre au même âge une teinte sombre, rubis. Seules des nuances pourpres sur la frange traduisent sa jeunesse.



### Les étapes de l'analyse

① **La limpidité.** Notez la limpidité d'un vin par observation latérale du verre. Celui-ci sera éclairé soit par la lumière naturelle, soit par une source artificielle, sur fond noir. Un vin trouble ne se goûte jamais bien : il paraît rustique et rugueux, sans aucune finesse.

② **La brillance.** C'est l'éclat du vin, sa faculté de renvoyer la lumière, de chatoyer comme une pierre précieuse. Observez cette qualité en regardant le disque (la surface du vin vue d'en haut), à la lumière naturelle et sur fond blanc.

③ **La couleur.** Vous apprécierez la couleur à partir de deux facteurs bien distincts : l'intensité et la teinte. L'intensité colorante d'un vin est due à sa richesse en pigments colorants (anthocyanes ou flavones). Elle dépend de l'épaisseur de vin traversée par la lumière. Observez-la au-dessus du verre, en inclinant celui-ci pour régler la hauteur du liquide, et à la lumière du jour qui frappe le verre de face. Vous devez nuancer votre appréciation en fonction du type de vin. En effet, vous ne pouvez pas attendre la même intensité colorante d'un gamay que d'un cabernet. Quant à la teinte, vous distinguerez la tonalité principale des reflets, que vous pouvez observer soit lorsque le vin est en train de couler de la bouteille, soit sur les bords du disque.

④ **La couleur de la frange.** La fine zone où le vin rencontre le verre, tout autour du disque, est une source d'enseignements sur l'évolution du vin ; c'est dans cette partie que les composantes de la couleur sont les plus visibles : bleues pour un vin jeune, brunes pour un vin âgé.

⑤ **La viscosité.** On a longtemps cru que le gras du vin, à l'origine des larmes ou jambes qui coulent le long du verre, était dû à sa richesse en glycérol. Or, c'est surtout la teneur en alcool qui tend à modifier la tension superficielle du liquide et donc à favoriser des gouttes de vin sur le verre. La viscosité s'apprécie en observant attentivement le vin qui coule de la bouteille.

### Exercices

**Pour juger de l'intensité,** prenez un vin rouge bien coloré. Dans plusieurs verres, ajoutez 20, 40, 50 et 80 % d'eau. Reclassez les verres par ordre d'intensité colorante croissante.

Pour mieux apprécier l'intensité colorante d'un vin rouge, promenez la pointe d'un crayon derrière le verre, de haut en bas, et regardez son image à travers le disque. Jugez ainsi de l'affaiblissement de son image. En utilisant le même verre, le même crayon et avec un peu d'expérience, vous aurez un point de repère reproductible pour apprécier l'intensité. Pour plus de rigueur, vous pourrez, dans une dégustation comparative, composer votre propre gamme de verres avec des intensités croissantes en vous y référant pour chaque échantillon.

**Pour juger de la teinte,** prenez un vin blanc. Dans plusieurs verres, ajoutez 1, 2, 5, 10 et 20 gouttes de vin rouge avec une pipette. Reclassez les verres par ordre de teinte du moins bleu au plus bleu.

**Pour juger de la viscosité,** préparez deux verres, l'un d'eau pure, l'autre d'eau additionnée d'alcool (20 %) et de glycérine (10 g/l). Observez les larmes sur la paroi du verre et l'aspect du liquide lorsque vous le versez dans un autre verre.