



Domaine du Colombier

Jean-Yves BRETAUDEAU - 49230 TILLIERES
www.lecolombier.com - contact@lecolombier.com



① La dégustation: Connaître le nez et les arômes du vin.

Fonctionnement et technique de l'odorat ?

L'œil, le nez, la bouche sont sollicités lors d'une dégustation, mais dans ce trio l'odorat joue indiscutablement le rôle le plus important. Le nez possède un outil d'une exceptionnelle puissance et finesse: le bulbe olfactif.

Le siège de l'odorat peut être activé par deux voies:

- la **voie directe**, celle que l'on exploite quand on hume (on aspire pour sentir);
- la **voie rétronasale**, qui utilise le passage reliant le palais aux fosses nasales (rétro-olfaction).

On emploie parfois le mot "odeur" pour désigner les sensations recueillies par voie directe, et le mot "arôm" pour la perception par voie rétronasale. Cette dernière correspond aux sensations olfactives perçues en même temps que les saveurs alors que le vin est en bouche.

Les étapes de l'analyse odorante.

L'appréciation olfactive d'un vin repose sur une somme de sensations que les experts appellent "le nez du vin". Elle se déroule en trois étapes.

- ➊ Humez le vin qui vient d'être versé dans le verre, en tenant celui-ci immobile par la base de son pied. Ce premier nez met en évidence des arômes parfois subtils mais fugaces.
- ➋ Faites tourner le vin dans le verre, respirez à nouveau. Le deuxième nez dévoile les odeurs qui se sont développées grâce à l'aération et à l'oxydation.
- ➌ Agitez le vin dans le verre en cassant sa surface. Les arômes les moins volatils sont ainsi débusqués. Laissez ensuite le vin se reposer dans le verre avant de suivre l'évolution des constituants aromatiques. En effet, les arômes ne sont pas figés dans le verre. En passant d'un milieu réducteur dans sa bouteille à une ambiance oxygénée dans le verre, le vin voit ses composés aromatiques évoluer plus ou moins rapidement.

Séries aromatiques et arômes

Les arômes primaires sont issus du cépage. Les arômes secondaires proviennent de la fermentation, des levures et de l'alcool. Les arômes tertiaires se développent pendant l'élevage du vin en cuve ou en fût, puis pendant sa garde en bouteille.

Arômes du raisin (primaires)

Vins blancs

Série florale: acacia, aubépine, œillet, chèvre-feuille, jacinthe, jasmin, iris, fleur d'oranger, rose, lilas, genêt, tilleul.

Série végétale: foin, herbacé, fougère, buis, pipi de chat, tisane, lierre, anis, menthe, fenouil, etc.

Série fruitée: pomme, pêche blanche ou jaune, poire, agrumes, citron, pampleousse, abricot, coing, ananas, mangue, fruits exotiques, banane, amande fraîche.

Série minérale: pierre à fusil, craie, iode, silex, naphte ou pétrole.

Vins rouges

Série florale: violette, rose, pivoine, fleurs séchées, rose fanée.

Série végétale: poivron vert, humus, bourgeon de cassis.

Série fruitée: fruits rouges et noirs (groseille, cerise, fraise, framboise, cassis, mûre, myrtille, griotte), banane, bonbon anglais, etc.

Série épicée: poivre, thym, laurier, garrigue.

Arômes fermentaires (secondaires)

vins blancs et vins rouges

Série fermentaire: levure, mie de pain, brioche, biscuit.

Série lactée: lait, beurre frais, fondu ou noisette, yaourt.

Série amylique: banane, bonbon anglais, vernis à ongles.

Arômes d'élevage ou végétaux

(tertiaires)

Vins blancs

Série florale: fleurs séchées, camomille, bruyère.

Série fruitée: fruits secs (noisette, noix, amande sèche, abricot sec)

Série miel-confiserie: miel, praline, pâte d'amande, cake, etc.

Série boisée et balsamique: chêne, bois neuf, balsa, pin, cèdre, vanille, etc.

Vins rouges

Série fruitée: fruits rouges composés, pruneau, fruits noirs, prune, cerise noire.

Série empyreumatique: cacao, pain grillé, pain d'épice, café, tabac, caramel.

Série boisée: bois neuf, chêne, pin, eucalyptus, bois fumé, bois brûlé, etc.

Série épicée: vanille, cannelle, poivre, clou de girofle, réglisse, zan et goudron.

Série animale: jus de viande, cuir, fourrure, gibier, venaison, ventre de lièvre.

Série végétale: sous-bois, champignon, truffe.

Série chimique: solvant, vernis.



Identifier les arômes

La connaissance des arômes est l'exercice le plus difficile. Il fait appel à la mémoire du dégustateur, à sa culture olfactive en quelque sorte. Cette culture peut s'enrichir par une gymnastique simple. Ce sont des exercices quotidiens qui demandent au débutant une attention à toutes les odeurs de son environnement: rue, jardin, cuisine, marché, etc. Cet apprentissage sera facilité par l'utilisation d'arômes synthétiques, ou plus simplement avec différents jus de fruits (sans être influencé par la couleur)

➔ Classez les arômes dans les différentes séries - florale, fruitée, balsamique, etc. - afin de bien comprendre les caractéristiques communes à chaque famille aromatique.

➔ Sentez ensuite ces arômes à l'aveugle et identifiez-les. Travaillez à nouveau par série, en humant tout le groupe fruité, par exemple, et en essayant de nommer chaque fruit.

➔ Reconnaissez enfin un arôme choisi au hasard: d'abord la famille aromatique, puis l'arôme en particulier.

Dégustation comparative

Muscadet S&M Lie - Chardonnay - Sauvignon

Nous tenterons dans cet exercice de distinguer les qualités et spécificités respectives de ces trois vins du domaine. Commençons du moins au plus intense.

Le Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2002: légèrement anisé en début de nez, avec des notes de fleurs blanches (acacia) et d'agrumes (pampleousse). En réchauffant le verre, la mie de pain et le fumé peuvent ressortir.

Le Chardonnay 2002: Plus intense que le muscadet, on y retrouve différentes notes: florales, lactée (beurre), pain grillé ainsi que des notes fruitées (pêche, poire).

Le Sauvignon 2002: Si pour l'instant vous avez du mal à identifier les odeurs et les arômes; avec le sauvignon, vous ne pouvez pas ne pas reconnaître son nez typique qu'est le genêt, avec ici des notes fermentaires comme la banane, le bonbon anglais.