



Domaine du Colombier

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



② La dégustation: Reconnaître...La bouche.

Fonctionnement et technique du goût ?

On distingue traditionnellement quatre saveurs élémentaires : le sucré, le salé, l'acide et l'amer. Cette théorie est à présent jugée trop simplificatrice, mais elle reste commode à des fins pédagogiques.

- La **sensation olfactive** est perçue par voie rétronasale. Portés à température de la bouche, les arômes se développent avec plus d'intensité que par voie directe; les composés les moins volatils se dégagent alors. Ces « arômes de bouche » sont très importants : bien plus que les simplissimes arômes fondamentaux, ils sont la signature du goût.
- La **sensation tactile** : lors de la dégustation d'un vin rouge, la perception des tanins (et plus précisément de leur astringence) donne une indication sur le grain, la trame, la texture du vin. Cette sensation est directement liée à la fluidité et à la viscosité de la salive : trop de tanins sèchent la bouche.
- La **sensation thermique** est fonction de la température du vin. Elle peut cependant être provoquée par la richesse en alcool qui, si elle est excessive, rend le vin chaud.

1^{er} Exercices : les saveurs élémentaires

Identifiez les saveurs élémentaires en goûtant des solutions simples. Organisez l'exercice en deux temps et comparez toujours avec un verre d'eau pure. Les solutions doivent être goûtées à l'aveugle. Il est possible de répéter le test en variant l'ordre des verres.

- ① L'identification : préparez dans chaque cas des solutions moyennement concentrées.
 GOÛT SALÉ : préparez une solution de 2 g/L de sel de cuisine.
 GOÛT ACIDE : mélangez 1 g/L d'acide tartrique ou un demi citron.
 GOÛT SUCRÉ : mélangez 5 g/L de sucre.
 GOÛT AMER : mélangez 2 mg/l de sulfate de quinine (la quinine se trouve en pharmacie).

② La perception des seuils : pour une saveur, le salé par exemple, préparez des solutions de concentration croissante : 0,2 - 0,4 - 0,7 - 1,5 - 3 g/L. Dans l'ignorance de la saveur, goûtez les verres dans l'ordre. Notez le verre pour lequel vous percevez une sensation (seuil de perception), puis le verre pour lequel vous identifiez la sensation (seuil de reconnaissance). Cet exercice réalisé avec un groupe d'amis fait ressortir la grande différence de sensibilité à une saveur d'un individu à l'autre.

Certains amateurs ne sucent pas leur café et ce n'est pas uniquement pour garder la ligne !

- GOÛT ACIDE : 0,006 - 0,12 - 0,25 - 0,5 - 1 g/L d'acide tartrique.
 GOÛT SUCRÉ : 1 - 2 - 4 - 6 - 8 g/l de saccharose.
 GOÛT AMER : 0,6 - 1,2 - 2 - 2,5 - 4 - 5 - 6 mg/L de sulfate de quinine.

③ L'alliance des saveurs : Il est aisé d'étudier comment deux saveurs se renforcent ou se combattent.

Sucre et acide. Comparez une solution acide à 1 g/L et la même solution additionnée de 6 g de sucre. La sensation acide de la seconde est diminuée.

Amer et acide. Comparez la solution acide avec la même solution additionnée de 4 mg de sulfate de quinine. La sensation acide est renforcée.



Les étapes de l'analyse gustative.

① Mettez en bouche une petite quantité de vin. Aspirez un filet d'air afin de permettre au vin ainsi chauffé de libérer ses arômes dans la cavité buccale. Le goût sucré, toujours agréable, se fera sentir en premier, pendant les deux ou trois secondes qui correspondent à l'**attaque** lors d'une dégustation.

② Remuez le vin dans la bouche. Il évolue pendant une douzaine de secondes. Vous percevrez en même temps la température du liquide, sa viscosité, son éventuelle teneur en gaz carbonique et son astringence. Les sensations deviennent par conséquent plus complexes et révèlent des rapports permettant d'apprécier l'harmonie et le volume du vin. C'est le milieu de **bouche**.

③ La **fin de bouche**, ou **finale**, — toujours dominée par le goût des tanins lorsque l'on déguste un vin rouge — dit tout sur la structure du vin, qui doit s'affirmer sans être agressive ou trop rugueuse. L'air chargé des vapeurs de vin qui se trouvent dans la cavité buccale signe « l'arôme de bouche ». Si vous dégustez un vin équilibré, les sensations durent bien après avoir recraché ou avalé la petite gorgée d'essai : on dit alors que le vin a une persistance appréciable, ou bien qu'il est « long en bouche ».

2^{er} Exercices : La structure

La chaleur alcoolique

Rien n'est plus facile à étudier. Il vous suffit de préparer des solutions d'eau et d'alcool neutre de pharmacie en concentrations croissantes : de 8 à 20 % par exemple. Notez la sensation de chaleur et le moelleux, le sucré apporté par l'alcool.

Le moelleux

Le moelleux est la somme des sensations apportées par le sucre, l'alcool et le glycérol. Comparez d'abord de l'eau pure et une solution de 10 g/L de glycérine. Notez la différence de gras et de viscosité en bouche, ainsi que la sensation sucrée apportée par le glycérol. Ajoutez ensuite 15 % d'alcool : le moelleux est augmenté. Ajoutez enfin 10 g de sucre : la sensation moelleuse est à son maximum.

L'astringence

L'astringence est perceptible dans de nombreux aliments : feuilles d'artichaut, aubergines, certaines poires ou prunes, châtaignes crues qui « tirent les gencives ». Préparez une solution avec 0,5 g/L de tanins oenologiques (ce tanins se trouvent en pharmacie). Notez l'impression de dessèchement de la bouche et de structure de la solution. Avec une concentration de 1 g/L, vous percevez la sensation amère due aux tanins.

Dégustation comparative

Nous tenterons dans cet exercice de percevoir les principales saveurs, et structures de quelques vins.

Gros Plant sur Lie 2003

Vif, très nerveux, avec une grande fraîcheur, ce vin s'équilibre très bien avec sa légèreté (11 % Vol) et ses arômes de cépages. Nous sommes là au bout de l'échelle des vins acides, il convient de toujours apprécier un vin d'appellation par rapport à ces critères de typicité.

Chardonnay 2003

Il s'impose en bouche par sa rondeur, appuyée par une richesse alcoolique importante, le gras et le volume adoucissent, « arrondissent les angles » et font paraître ce vin onctueux, suave, charnu : équilibré. Ces arômes, riches et puissants avec des notes de fruits très mûrs, et sa longueur en bouche, s'impose comme un chardonnay en pleine maturité.

Cabernet Fût de chêne 2001

Il présente une structure bien bâtie, avec ses tanins solides (enrobés de nuances boisées) qui sont parfaitement restitués, et qui apparaissent d'emblée comme l'ossature du vin. Sur cette ossature, l'équilibre se traduit par une bonne densité fruitée, soutenue par une acidité rafraîchissante. La finale persistante reproduit toute la gamme aromatique de la bouche.