

Petit traité sur la Dégustation

*« La dégustation d'un livre est peut-être plus solitaire que celle d'un vin.
Mais ils ont ceci de commun que leur goût se déploie et s'affine à la discussion. »*
Les ignorants - Etienne Davodeau

Quelques questions se posent...

- ▶ Peut-on définir précisément la dégustation ?
- ▶ Comment apprécier la qualité « objective » d'un vin ?
- ▶ Pourquoi et comment « calibrer » un vin dans sa catégorie ?
- ▶ Et le plaisir dans tout ça ?
- ▶ Les organes de la dégustation, Quoi ? Quand ? Comment ?
- ▶ Vers une méthodologie de la dégustation ?

La dégustation ?

Avoir des sensations...

Les formuler...

Pour les communiquer...

Autour de 3 dimensions : **Nature / Intensité / Plaisir**







Comment apprécier la « qualité objective » d'un vin ?

- ▶ L'avis issu d'une simple dégustation est très subjectif...
 - ▶ Variabilité des perceptions inter-individuelles
 - ▶ Difficulté pour trouver les mots justes
 - ▶ Impossibilité de quantifier l'intensité d'une sensation dans l'absolu, faute d'étalon
 - ▶ Culture et poids des expériences passées dans la réponse affective

Comment apprécier la « qualité objective » d'un vin ?

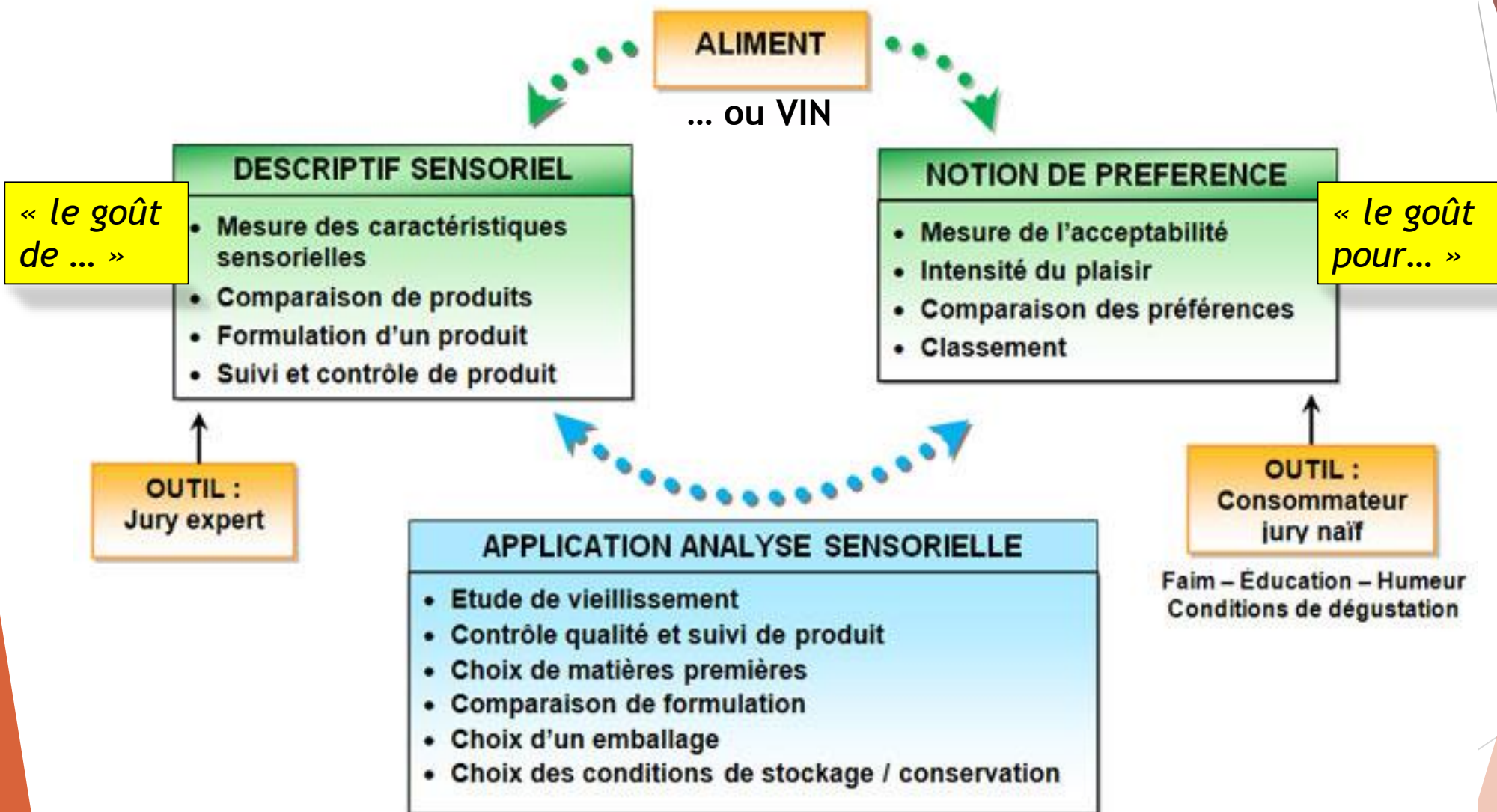
- ▶ Subjectivité (relative aux émotions et perceptions individuelles)
- ▶ Objectivité (notion d'échelle, de rang dans une catégorie)

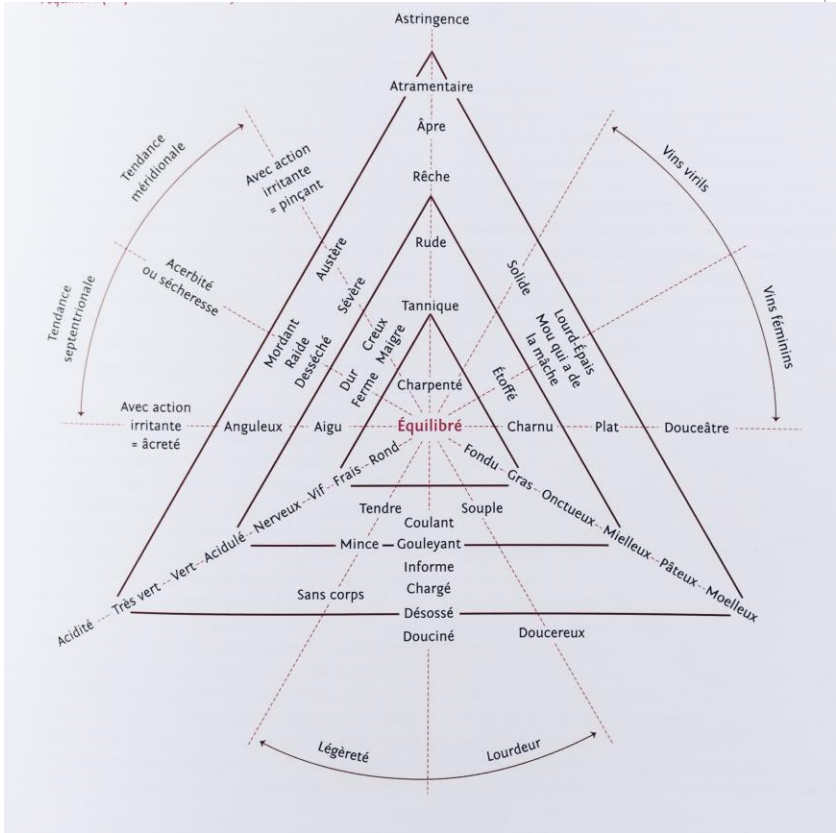
« *Boire c'est pour oublier, déguster c'est pour se souvenir !* »

➡ D'où l'importance de définir l'objectif de la dégustation

- ▶ Démarche hédonique (sphère privée, préférences ou aversions)
- ▶ Démarche analytique (sphère professionnelle)

↪ L'analyse sensorielle sera fort utile dans les 2 cas !





Pourquoi et comment « calibrer » un vin dans sa catégorie ?

- ▶ « Calibrer » pour comprendre / partager / conseiller
- ▶ Pourquoi ? Diversité d'itinéraires pour élaborer un vin
 - ▶ Un vin se destine à un marché
 - ▶ Les choix du vigneron (3000 prises de décision!!)
 - ▶ Les différents modèles économiques
- ▶ « Calibrer » pour juger
 - ▶ En adéquation avec les informations lues sur l'étiquette/contre-étiquette ?
 - ▶ Rapport Qualité / Prix / Plaisir ?
- ▶ Comment ? Grâce à une dégustation méthodique

« Et le plaisir dans tout ça ? »

- ▶ « *N'éloignez pas les novices de la connaissance et du plaisir du vin par l'usage d'un vocabulaire réservé aux seuls initiés : **parlez simplement de vos vins.*** »
Colette
- ▶ « *Il y a un lien très étroit entre le flacon, l'endroit, le moment et les gens avec qui vous le dégustez.* » Eric Revel
- ▶ S'entraîner à détecter, reconnaître, décrire, différencier, pour développer son acuité sensorielle... permet également d'éprouver beaucoup de PLAISIR.

Mais comment déguste t-on ???

► En respectant ces 3 étapes:

► La vue



► Le nez



► Le goût



Les organes de la dégustation

- ▶ Chaque **sens** joue un rôle spécifique dans la dégustation du vin.
 - ▶ L'ouïe (rôle mineur)
 - ▶ Le **toucher** (textures, tanins)
 - ▶ La **vue** (examen visuel)
 - ▶ L'odorat (olfaction directe et indirecte)
 - ▶ Le **goût** (saveurs et flaveurs, persistance)



Analyse sensorielle / Dégustation

Règles & Méthode

- ▶ Examen des propriétés organoleptiques d'un produit, pour mesurer la qualité sensorielle ou la quantité hédonique de ce dernier.
- ▶ Respecter le déroulement des étapes (V O G C)
- ▶ Le vocabulaire: 2 règles essentielles
 - ▶ Nécessité d'adopter un langage commun (simple, précis, compris par tous)
 - ▶ Toujours utiliser les mêmes mots pour qualifier les mêmes sensations

*« Les mots ont une vraie complexité avec le vin.
D'ailleurs, tous les buveurs sont de grands bavards. »*

Bernard Pivot

Mécanismes sensoriels de la dégustation

- ▶ Le « goût » = représentation consciente inscrite dans la tête du mangeur/buveur, associée à des représentations hédoniques, sémantiques et culturelles.
- ▶ Image mentale qui résulte de l'activation d'une population de récepteurs sensoriels et de l'activité de voies et de centres nerveux.
- ▶ Contrairement à une croyance commune, un aliment n'a donc pas de goût ! Un aliment n'est qu'un ensemble de molécules sapides et odorantes et le goût se met à exister quand ces stimuli rencontrent les récepteurs sensoriels du mangeur/buveur.

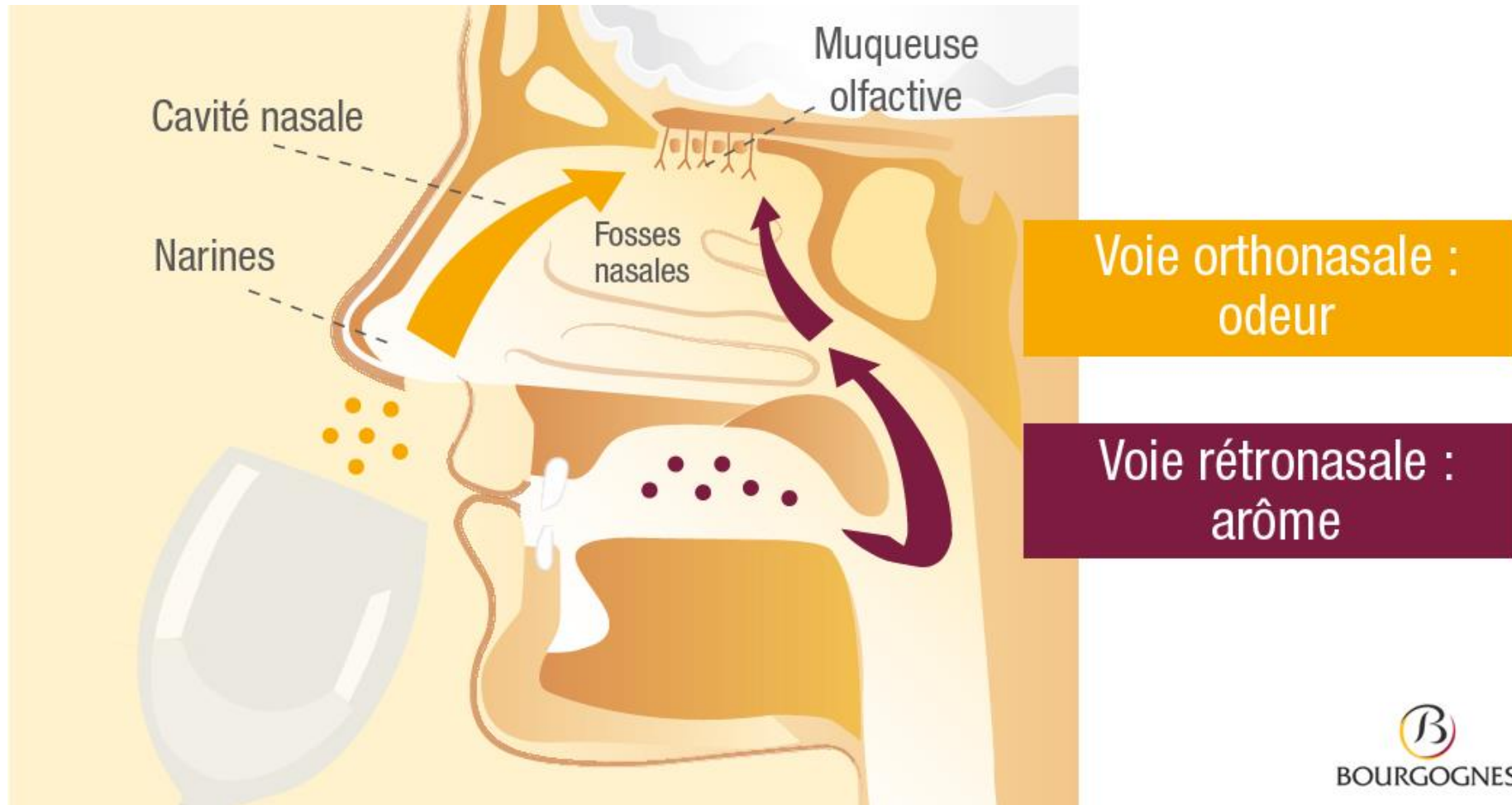
Les organes de la dégustation



- ▶ L'examen visuel nous livre déjà de nombreuses informations
 - ▶ Le vin signe son évolution par des caractéristiques visuelles
 - ▶ Jeune
 - ▶ Mûr
 - ▶ Évolué
 - ▶ Usé



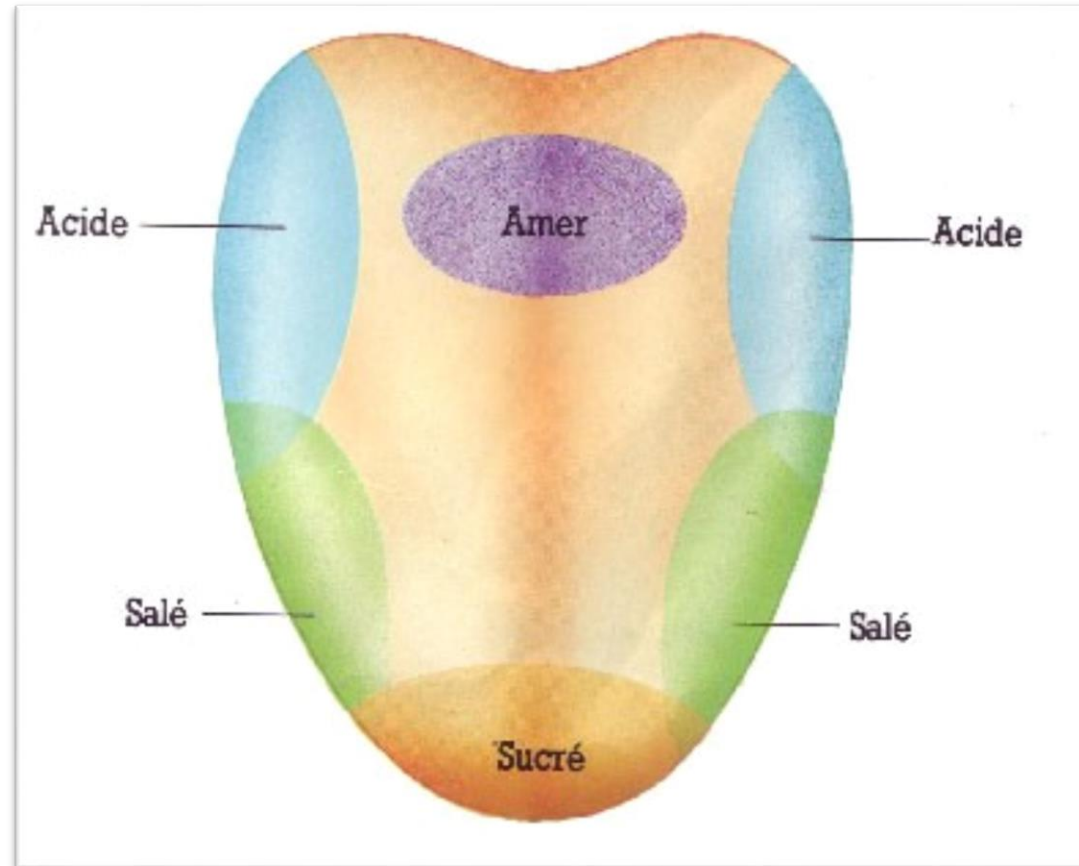
Les organes de la dégustation



Les organes de la dégustation



► Carte Linguale



Analyse sensorielle / Dégustation

Règles & Méthode

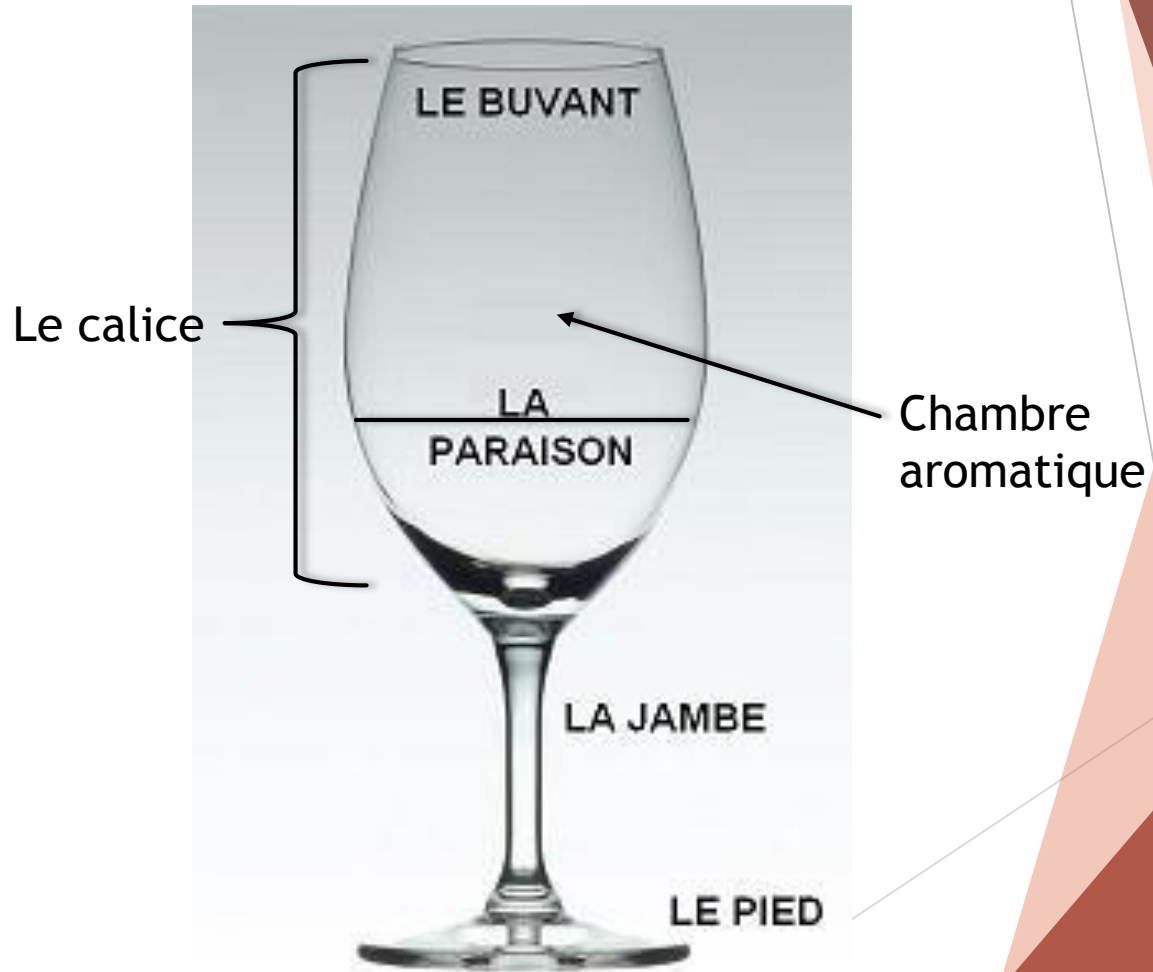
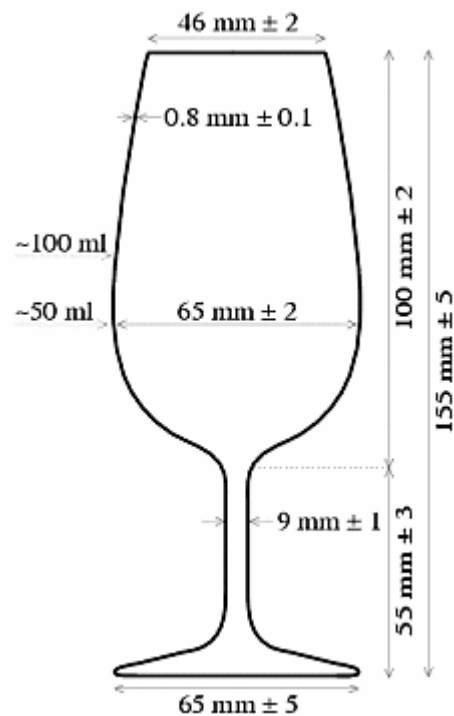
- ▶ Organisation de la dégustation
 - ▶ Facteurs externes
 - ▶ Lumière
 - ▶ Bruit
 - ▶ Odeurs
 - ▶ Verres
 - ▶ Facteurs internes
 - ▶ État de santé
 - ▶ Etat physiologique
 - ▶ Horaires
 - ▶ Température
 - ▶ Nombre et ordre des vins dégustés



Analyse sensorielle / Dégustation

Règles & Méthode

- ▶ Importance du contenant !!
- ▶ Verre INAO (21cl), le + polyvalent



Règles & Méthode

Comment déguster le vin ?

METHODE :

La dégustation s'effectue en 3 étapes :

- On observe le vin (visuel)
- On le sent (olfactif)
- On le goûte (gustatif).

Chacune de ces étapes se subdivisent à son tour en plusieurs étapes.

VISUEL

Limpidité

Couleur

Intensité

OLFACTIF

Intensité

Arômes

Complexité

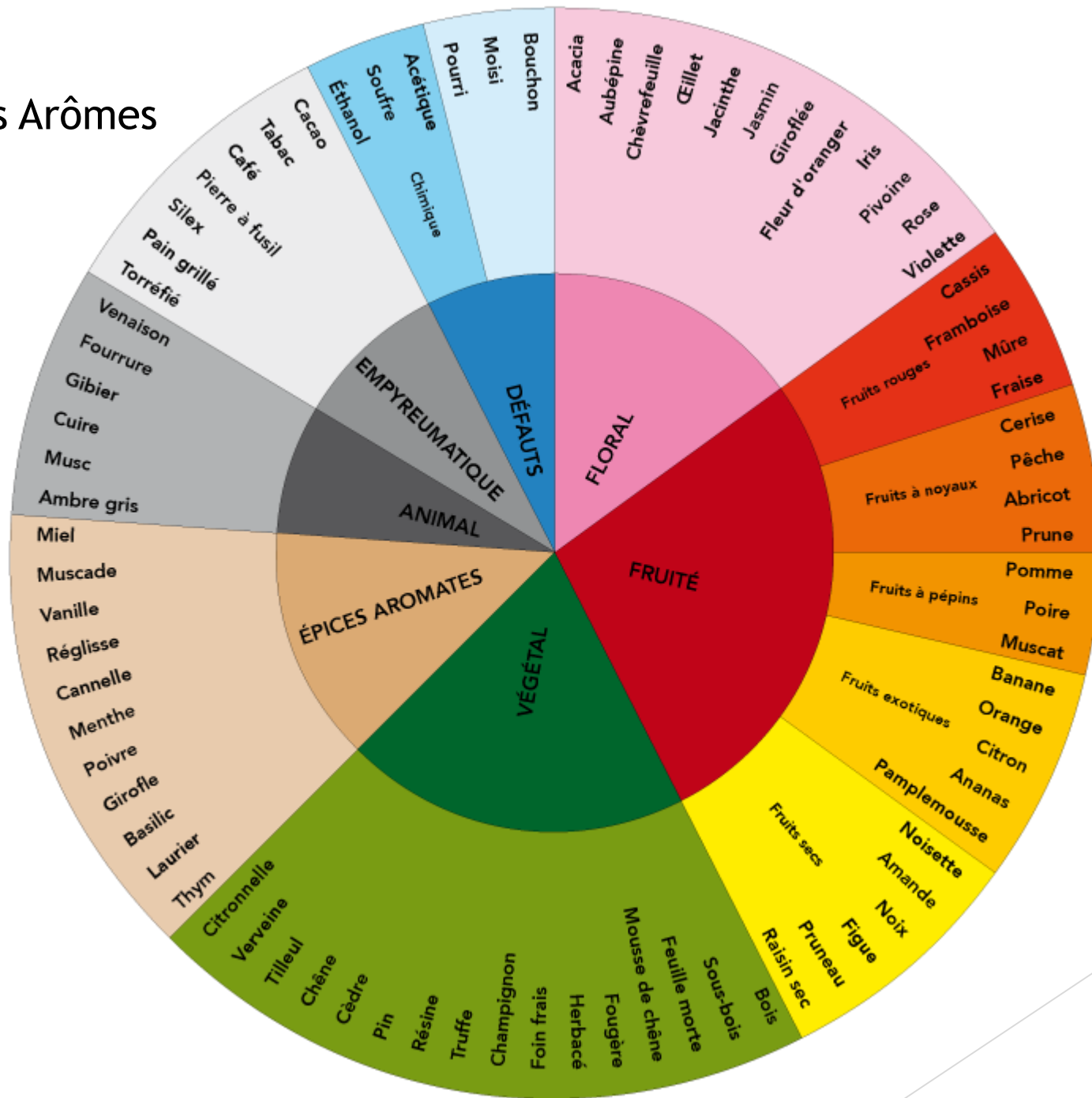
GUSTATIF

Arômes en bouche

Equilibre

Longueur en bouche

... Une Roue des Arômes



Analyse sensorielle / Dégustation

Règles & Méthode

▶ FIN DE BOUCHE & CONCLUSION

- ▶ Selon le type de dégustation: j'avale ou je rejette...
- ▶ PAI: nombre de caudalies, où les arômes restent en bouche
- ▶ PG: dernière sensation sapide en bouche
- ▶ Arrière goût éventuel
- ▶ Jugement d'ensemble, harmonie, équilibre, avenir du vin dégusté
- ▶ Plaisir éprouvé
- ▶ Réflexion sur accords mets/vins, conditions de service

Conclusion

Règles & Méthode

- ▶ Tempérer son jugement
 - ▶ Chaque dégustation n'est que le reflet ...
 - ▶ d'un moment précis,
 - ▶ du contenu d'une bouteille,
 - ▶ dans un certain contexte. (cf. facteurs internes et externes vus plus haut)
- ▶ Méfions-nous...
 - ▶ ... de nos références (idées reçues, traditions ...)
 - ▶ ... de nos préférences
- ▶ Restons humbles et ouverts
 - ▶ car les seuils de détection et d'identification sont très variables d'un individu à l'autre.

... Alors ???

Prêts pour une petite dégustation?



***MERCI DE VOTRE
ATTENTION***