

Atelier de dégustation d'un vin

Fiche d'activités pratiques

Activités

La théorie, c'est bien, mais la pratique, c'est mieux ! Voici donc une petite fiche de dégustation pour vous accompagner pas à pas dans la dégustation d'un vin, de la lecture de l'étiquette à l'analyse à l'œil, au nez, en bouche.

Matériel nécessaire : une (bonne) bouteille et un verre de dégustation.

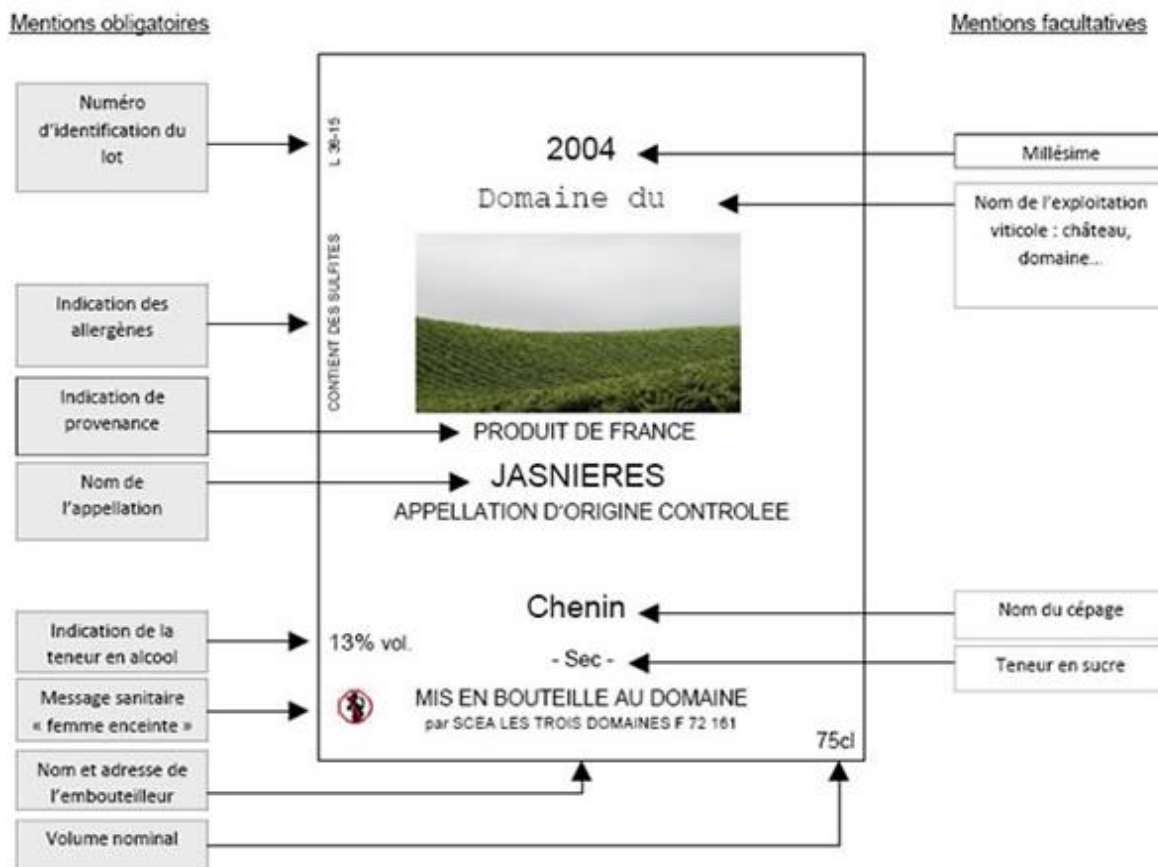
Complément à la fiche d'activités de *7 milliards de voisins* du 29/10/2012.
 Sauf mention contraire, les illustrations sont issues du **site très pédagogique de Yann Rousselin, *Le Vin pas à pas***, de l'école de dégustation COAM : <http://www.le-vin-pas-a-pas.com>
 N'hésitez pas à le consulter pour en savoir plus sur l'art de la dégustation !

1. Lecture de l'étiquette.

Vous pouvez trouver sur l'étiquette d'une bouteille de vin des informations obligatoires et d'autres facultatives.

En vous aidant de l'image ci-dessous, **retrouvez les informations essentielles** permettant d'identifier le vin **et complétez le tableau** qui suit.

Exemple d'étiquette d'un vin d'appellation d'origine



Source : <http://www.economie.gouv.fr>

Nom du vin	
Producteur	
Région ou appellation	
Catégorie légale (classement français / européen)	<input type="checkbox"/> appellation d'origine contrôlée (AOC) / appellation d'origine protégée (AOP) <input type="checkbox"/> vin de pays / indication géographique protégée (IGP) <input type="checkbox"/> vin de table / vin de France
Millésime	
Cépage	
Mode d'élaboration	<input type="checkbox"/> vin conventionnel <input type="checkbox"/> vin biologique <input type="checkbox"/> vin biodynamique <input type="checkbox"/> vin naturel
Autres informations utiles	

2. À l'œil : l'aspect visuel du vin

Commencez par examiner l'aspect ou la « robe » du vin pour mettre vos sens en éveil.


COMMENT ? Penchez votre verre au-dessus d'un support blanc et dans la lumière. Faites-le délicatement tourner dans votre verre.

POURQUOI ? Cette étape permet d'obtenir avant la dégustation des informations sur le vin et particulier :

- **la limpidité et la brillance** > l'âge du vin (un vin jeune est transparent et brillant) ;
- **la limpidité** > le mode d'élaboration (Attention : un vin naturel non filtré est trouble, ce n'est pas nécessairement un défaut) ;
- **les nuances de couleur** > l'âge, le cépage, les éventuels défauts ;
- **les larmes ou les jambes** > le gras du vin, c'est-à-dire son degré d'alcool ou de sucre ;
- **les bulles**


L'ŒIL

LIMPIDITÉ :



Limpide
Opalescente
Voilée
Floue
Trouble

BRILLANCE :




Étincelante
Éclatante
Brillante
Lumineuse
Terne

COULEUR :

INTENSITÉ : Pâle - Claire - Soutenue - Intense

ROUGE	ROSÉ	BLANC
pourpre	pivoine	vert
cerise	framboise	blanc
grenat	saumon	doré
tuilé	vieux rose	paille
ambré	pelure d'oignon	roux

LARMES :



Visqueuses
Grasses
Épaisses
Coulantes
Fluides

La limpidité	
La brillance	
La couleur	
Les larmes	
Les bulles	<input type="checkbox"/> vin tranquille (sans gaz carbonique) <input type="checkbox"/> vin mousseux (avec du gaz carbonique) <input type="checkbox"/> vin perlant (avec un peu de gaz)

3. Au nez : l'aspect olfactif

Vous allez maintenant pouvoir découvrir le nez du vin, c'est-à-dire son bouquet, composé de plusieurs arômes. Il vous mieux le faire en deux étapes.

a. Faites un premier nez : sentez le vin sans le remuer pour découvrir son caractère général et repérer les éventuels défauts et arômes désagréables.

Avant tout, le vin est-il simple (seulement quelques arômes) ou complexe (de nombreux arômes) ?
Puis, que sentez-vous ?

- Une odeur de bouchon > le vin est bouchonné !
- Une odeur d'acide acétique ou de vinaigre > le vin a tourné !
- Une odeur d'œuf pourri, de végétal, de soufre, d'oignon, de moisi > le vin est mauvais !
- Autres (chou-fleur, cheval, savon, pomme-blette, armoire de grand-mère)

b. Passez au deuxième nez, étape la plus importante de la dégustation. Faites tourner le vin dans votre verre pour l'aérer et libérer ses arômes. Que sentez-vous ?

- Décrivez ses arômes du plus général au plus spécifique. Par exemple : fuité, fruit rouge, cassis...
- Aidez-vous des familles d'arôme ou de la roue des arômes en **DOCUMENT ANNEXE**.

POURQUOI ? Ce second nez donne des informations sur :

- l'**origine du vin** (le cépage utilisé et la région) ;
- sur **son âge** ;
- sur **son mode de vinification** (élevage en cuve ou en fûts) ;
- sur **son évolution** (à boire sans attendre, à attendre ou déjà oxydé).

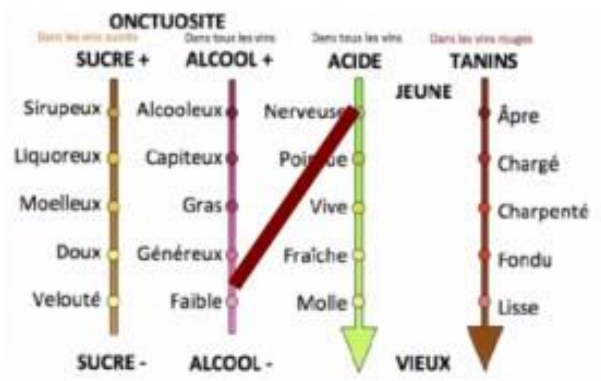
Prenez votre temps car le vin va évoluer et s'ouvrir dans votre verre !

4. En bouche : l'aspect gustatif

Il est temps de découvrir le vin en bouche, c'est-à-dire sa saveur, donnée par le sucre, l'alcool, l'acidité et les tanins (pour les vins rouges). Il doit y avoir un équilibre entre ses saveurs.

Faites circuler le vin dans votre bouche pour sentir les différentes sensations.

a. Décrivez la saveur du vin et son équilibre.



b. **Les arômes.** Précisez ou corrigez votre analyse olfactive.

c. Vous pouvez aussi décrire la dégustation en bouche suivant les **étapes chronologiques** :

- l'**attaque du vin** (première impression) ;
- le **milieu de bouche** (sa texture, sa densité, sa finesse, sa température, son astringence, sa viscosité, la présence de gaz carbonique...) ;
- la **finale** (dernière impression avant d'avaler ou de recracher) ;
- la **longueur en bouche** (la persistance des arômes dans la bouche après avoir avalé ou recraché) : le vin est-il court ou long ?

d. **Votre impression finale.** Donnez votre avis personnel sur le vin dégusté.

À consommer, bien sûr, avec modération !