

Parlez-vous Paris ?

4 – Le vin : faire une dégustation

Transcription

Vidéo :

Kris : Ce qu'il faut savoir dans une dégustation : il faut commencer par le plus léger. Donc, c'est un peu compliqué, en effet, quand on ne s'y connaît pas encore en vin. On ne peut pas savoir quel vin va être le plus léger ou pas. C'est pour ça qu'il faut toujours se faire conseiller, hein ?

Dans la dégustation, il y a 3 étapes fondamentales, d'accord ? Vous avez l'analyse visuelle dans un premier temps, l'analyse olfactive – donc, tout ce qui est en rapport avec le nez – et l'analyse gustative.

Donc l'analyse visuelle, c'est plus pour nous : savoir quelle couleur va avoir le vin. Donc, il faut toujours prendre le verre par le pied, en fait. D'accord ? Pour éviter, en fait, quand on le prend comme, ça, de réchauffer le verre et donc, de réchauffer le vin par la même occasion... et éviter les odeurs. Donc, ça peut être les odeurs de fumée, ça peut être les odeurs de dehors, enfin... tout ça, en fait, peut vraiment gêner au niveau de la dégustation. Donc, au niveau de la couleur, on regarde la couleur qu'il a. Ce qu'on évalue aussi en général, c'est les larmes. Les larmes, en fait - c'est le liquide qui a coulé le long de votre verre, en fait – et qui vont montrer la teneur en alcool et la teneur en sucre qu'on peut avoir dans un vin. Donc, plus elles vont être épaisses et elles vont couler lentement, plus ça va vous montrer qu'un vin va être riche en sucre ou en alcool.

Et ensuite, donc, on va sentir le vin, d'accord ? Donc, on met le nez dans le verre, très peu de temps, d'accord ?... pour éviter, en fait, d'aspirer toutes les vapeurs d'alcool. Et on retire tout de suite le verre.

Caroline : Pourquoi ?

Kris : Quand on reste trop le nez dans le verre, après une dégustation d'une quinzaine de vins, du coup, on ne sent plus rien et on déguste mal, on sent mal les vins... Donc, c'est vraiment, ... le faire très rapidement ! Ensuite, on tourne le vin dans le verre, d'accord ? Pas trop longtemps non plus. On le tourne et là, on remet le nez dedans. Pareil, deux secondes. On compte : 1, 2 ! On inspire et là, normalement, les arômes se dégagent encore plus rapidement et ils s'expriment encore mieux.

Ensuite, on va le mettre en bouche. Vous allez pas avoir les mêmes sensations en bouche quand vous allez boire le vin simplement que quand vous allez faire un appel d'air, en fait, et que vous allez imprégner tout le vin sur votre palais. Ça va vraiment être complètement différent. Voilà ! Et là, pour le coup, on peut vraiment se rendre compte de tout : des défauts, des qualités des vins. Vous voulez essayer ?

Caroline : Oui, oui !

Kris : Et là, vous pouvez cracher. Il faut juste que tout votre palais soit imprégné du vin. Avalez, sinon ! Alors, vous le trouvez comment ?

Caroline : Il est bon !

Kris : C'est bon ?

Caroline : Oui.