

Initiation à la dégustation

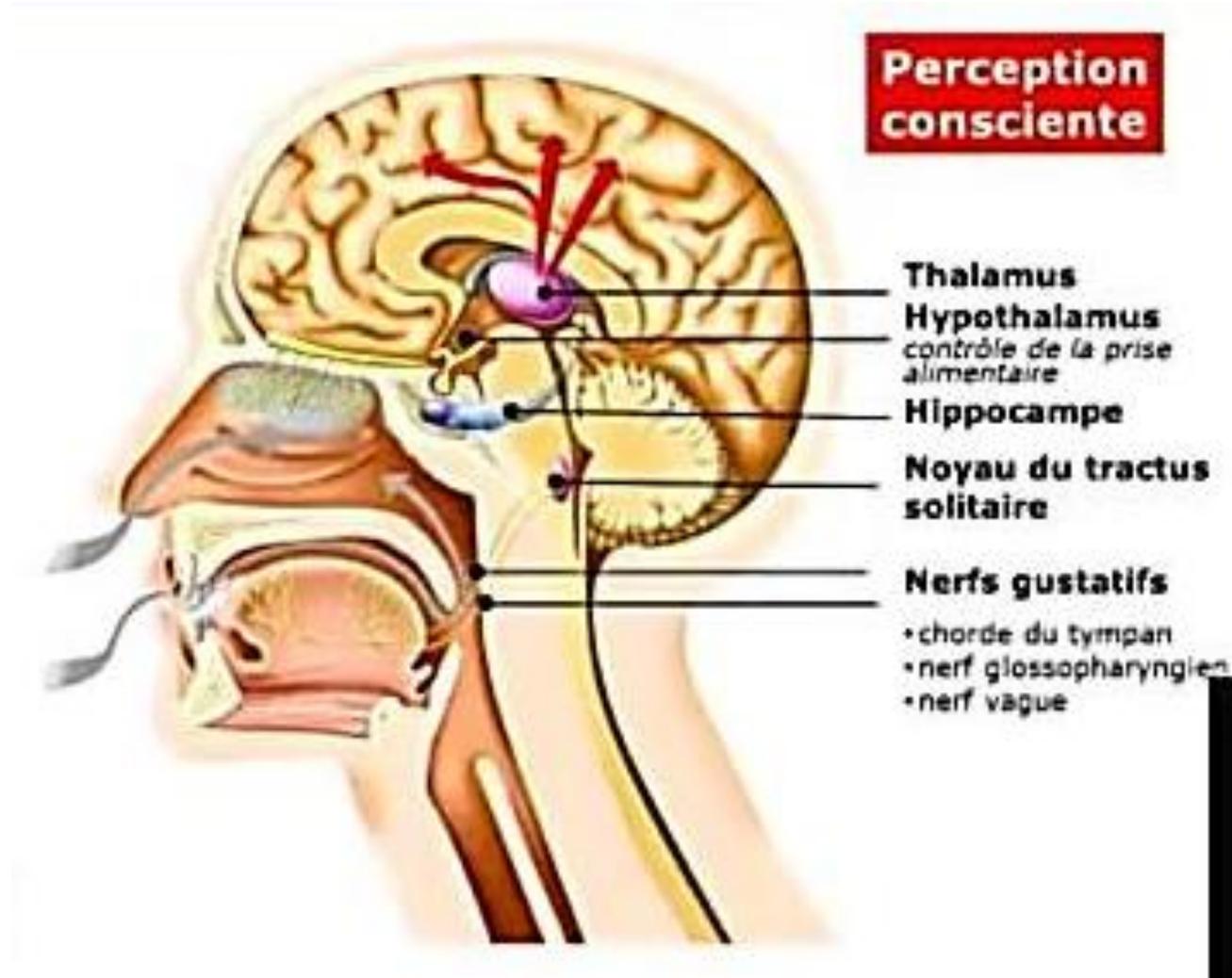
Toque et Cépages – 28/02/2025

Aurélie Julliot-Ducouret

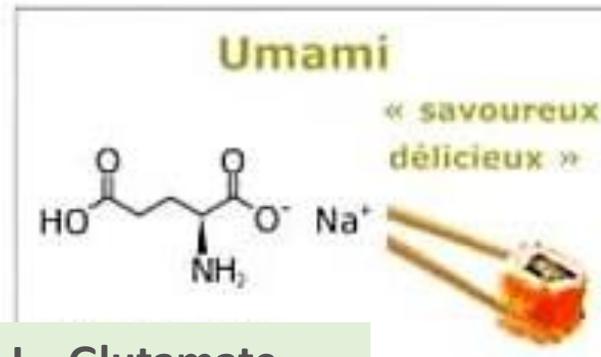
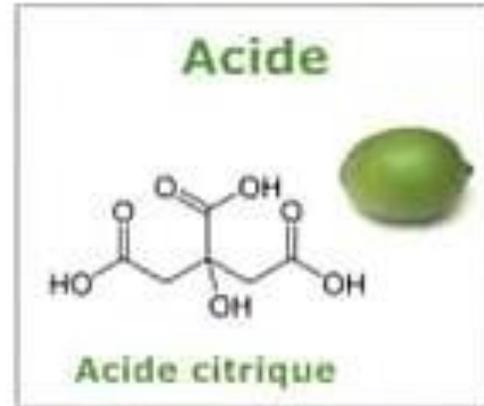
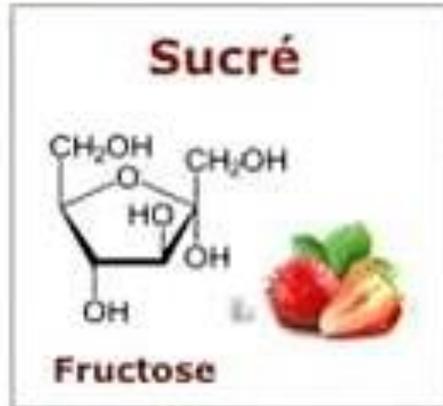


L'Aile ou la Cuisse, Claude Zidi 1976

Grands équilibres des vins

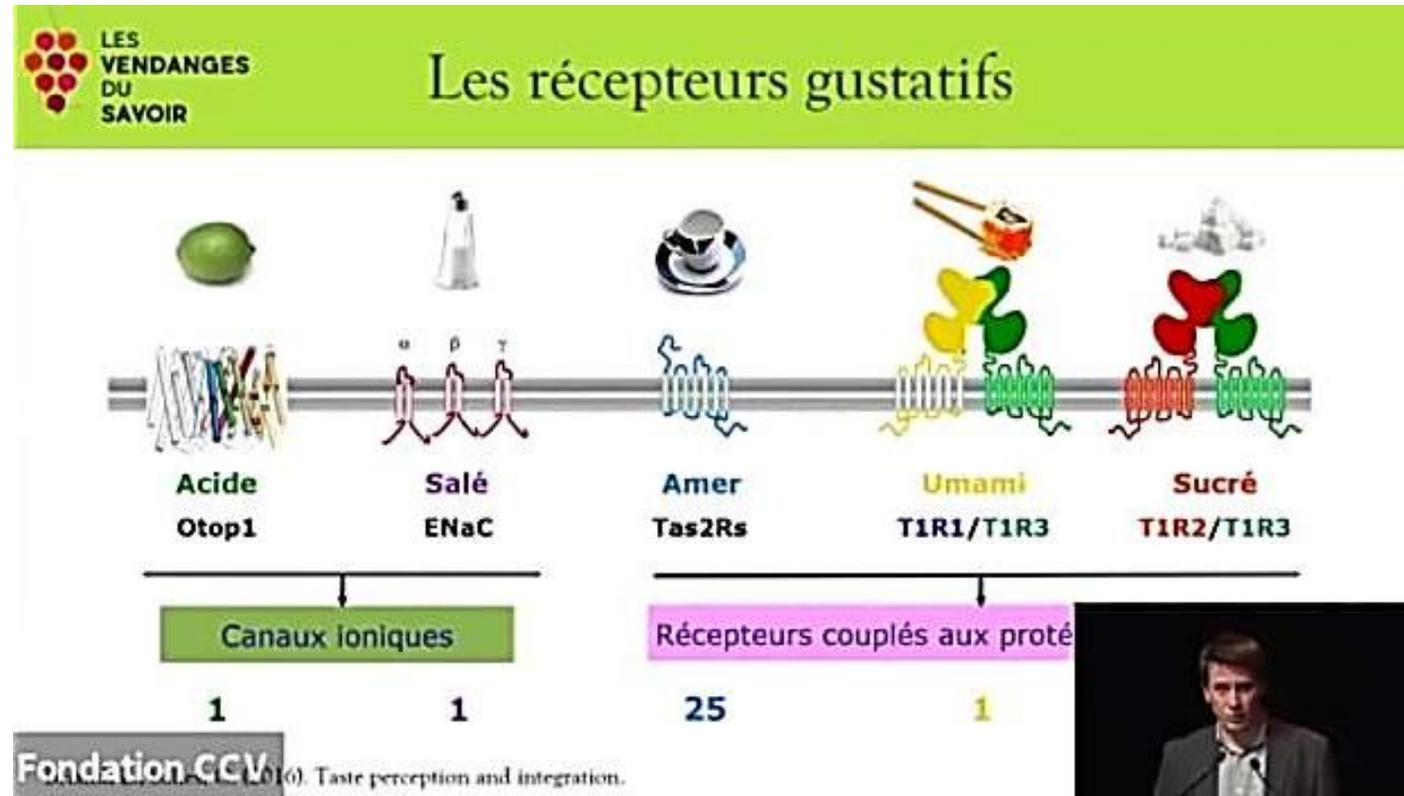


Grands équilibres des vins



Grands équilibres des vins

- Les substances ont chacune leur seuil de détection.



Grands équilibres des vins

Goûts : seulement 4 ?

Une **trentaine** de récepteurs pour le goût

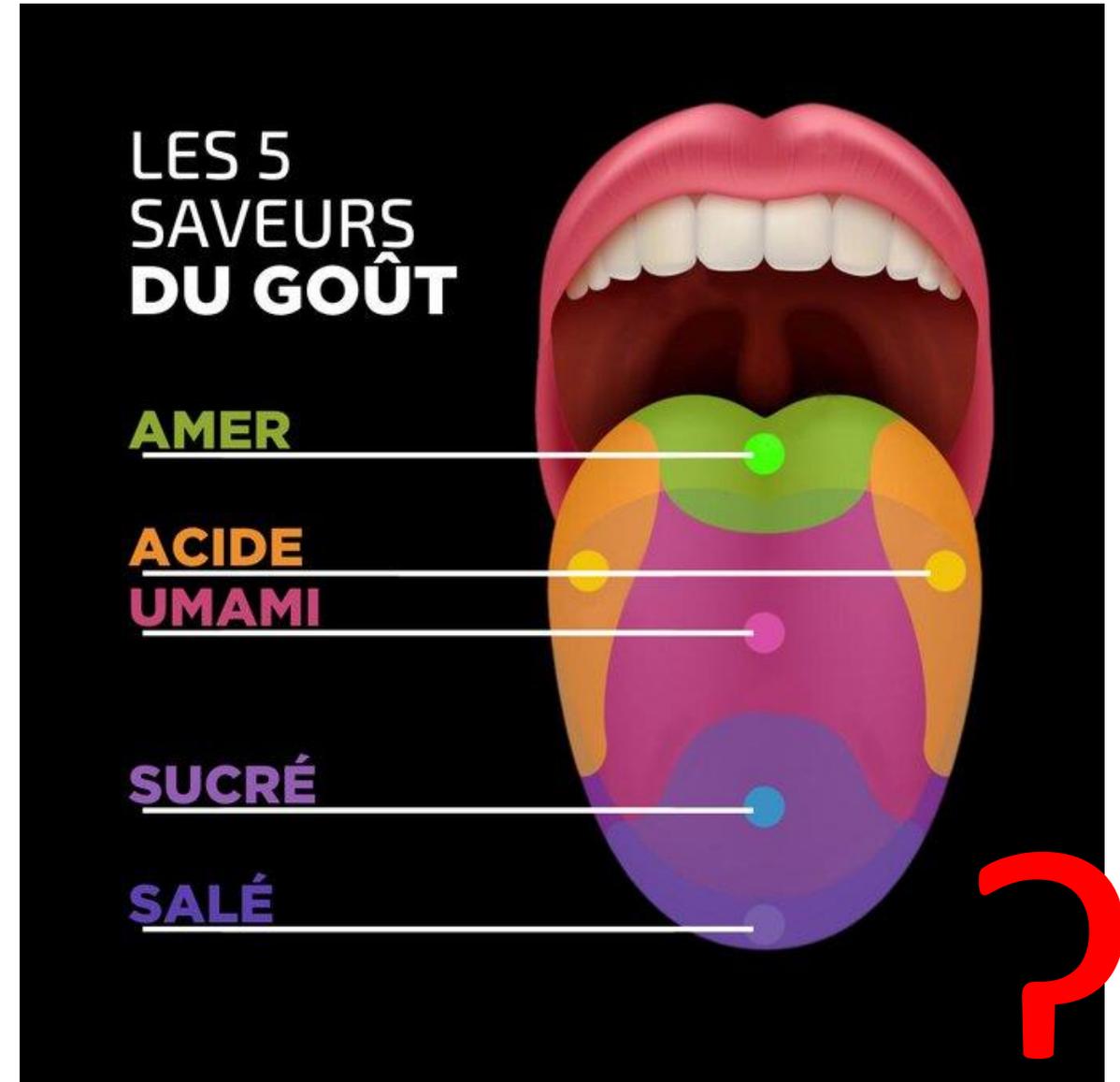
+ goût métallique ?

+ minéralité ?

+ goût du calcaire pour les chiens ?

>> Umami « savoureux, délicieux »

Serait le goût de la viande.



Grands équilibres des vins

Goûts : seulement 4 ?

Trentaine de récepteurs pour le goût

25 récepteurs d'amertume pour les humains (toxines)

51 pour la grenouille

0 pour les dauphins

0 sucre pour le chat mais oui pour l'umami

0 umami pour le panda (bambou),
contrairement aux ours.



Grands équilibres des vins

ASTRINGENCE ET AMERTUME

- **Tanins** provenant de la macération des matières solides.
- **Amertume** perçue due à un excès de tanins.

SENSATIONS THERMIQUES

- Provoquées par la **température du vin**.
- Sensations pseudo-thermiques alors que c'est souvent la brûlure due à l'agressivité de l'**alcool**.

SENSATIONS TACTILES

- Sur la langue et les muqueuses de la cavité buccale, dues essentiellement à la présence de **tanins**.



Méthodologie de la dégustation



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

APPARENCE

- **Limpidité** limpide – terne (défaut ?)
- **Intensité** pâle – moyenne – intense
- **Couleur** *blanc* jaune-vert – jaune citron – or – ambré – brun
- *rosé* rose – saumon – orangé
- *rouge* violacé – rubis – grenat – tuilé – brun
- **Autres observations** *par ex.* jambes/larmes, dépôt, caractère perlant, bulles

NEZ

- **Condition** net – pas net (défaut ?)
- **Intensité** légère – moyenne (-) – moyenne – moyenne (+) – prononcée
- **Caractéristiques des arômes** *par ex.* primaires, secondaires, tertiaires
- **Évolution** jeune – en cours d'évolution – totalement évolué – fatigué/trop vieux

Méthodologie de la dégustation

PALAIS

- **Douceur** sec – pas tout à fait sec – demi-sec – moelleux – doux – très doux
- **Acidité** faible – moyenne (–) – moyenne – moyenne (+) – élevée
- **Tannins** faibles – moyens (–) – moyens – moyens (+) – puissants
- **Alcool** faible – moyen – fort
- **vins fortifiés** : faible – moyen – fort
- **Corps** léger – moyen (–) – moyen – moyen (+) – charpenté
- **Mousse** délicate – crémeuse – agressive
- **Intensité des saveurs** légère – moyenne (–) – moyenne – moyenne (+) – prononcée
- **Caractéristiques des saveurs** *par ex.* primaires, secondaires, tertiaires
- **Fin de bouche** courte – moyenne (–) – moyenne – moyenne (+) – longue

Méthodologie de la dégustation

CONCLUSIONS

- **ÉVALUATION DE LA QUALITÉ**

- **Niveau de qualité** défectueux – médiocre – acceptable – bon – très bon – excellent

- **Potentiel de garde**

- trop jeune

- peut-être bu maintenant mais bon potentiel de garde

- à boire, ne gagnerait pas à vieillir davantage

- trop vieux

Méthodologie de la dégustation

DESCRIPTION DES ARÔMES ET SAVEURS

Arômes et saveurs primaires (*dus au raisin et à la fermentation alcoolique*)

Principales questions - Les saveurs sont-elles :

- délicates *ou* intenses ? - simples *ou* complexes ?
- génériques *ou* bien - définies ?
- fraîches *ou* cuites ? - pas assez mûres, mûres *ou* trop mûres ?

Famille d'arômes

- **Floral** acacia, chèvrefeuille, camomille, sureau, géranium, fleurs, rose, violette
- **Fruits verts** pomme, groseille à maquereau, poire, bonbon anglais, coing, raisin
- **Agrumes** pamplemousse, citron, citron vert (jus ou zeste ?), écorce d'orange, écorce de citron
- **Fruits à noyau** pêche, abricot, nectarine
- **Fruits exotiques** banane, litchi, mangue, melon, fruit de la passion, ananas
- **Fruits rouges** groseille, airelle, framboise, fraise, cerise, prune rouge
- **Fruits noirs** cassis, mûre, fruits des bois, myrtille, cerise noire, prune bleue
- **Fruits séchés/** figue, pruneau, raisins secs, raisins de Corinthe, kirsch, confiture,
- **Fruits cuits** fruits cuits au four, en compote, en conserve
- **Végétal** poivron vert, herbe coupée, feuilles de tomate, asperge, feuilles de cassis
- **Herbes** eucalyptus, menthe, plantes médicinales, lavande, fenouil, aneth
- **Épices fortes** poivre blanc/noir, réglisse
- **Autres** silex, pierres mouillées, laine mouillée

Arômes et saveurs secondaires *dus aux étapes de vinification suivant la fermentation alcoolique*

Les saveurs sont-elles dues

- aux levures,
- à la FML *ou* au chêne ?

- **Levures (*lies, autolyse*)** biscuit, pain, pain grillé, pâtisserie, brioche, pâte à pain, fromage
- **Fermentation Malo-Lactique** beurre, fromage, crème
- **Chêne** vanille, clou de girofle, noix de muscade, noix de coco, caramel au beurre salé, pain grillé, cèdre, bois brûlé, fumée, chocolat, café, résine

Arômes et saveurs tertiaires *Arômes et saveurs dus au vieillissement*

Les saveurs révèlent-elles

- une oxydation délibérée, une évolution des notes fruitées, un vieillissement en bouteille ?
- **Oxydation délibérée** amande, pâte d'amande, noisette, noix, chocolat, café, bonbon au caramel, caramel
- **Évolution des notes fruitées (blanc)** abricot sec, marmelade, pomme séchée, banane séchée, *etc.*
- **Évolution des notes fruitées (rouge)** figue, pruneau, goudron, mûre séchée, airelle séchée, *etc.*, mûre cuite, prune rouge cuite, *etc.*
- **Vieillissement en bouteille (blanc)** essence, kérosène, cannelle, gingembre, noix de muscade, pain grillé, fruits secs, champignon, foin, miel
- **Vieillissement en bouteille (rouge)** cuir, sous-bois, terre, champignon, gibier, tabac, végétal, feuilles mouillées, viande, basse-cour

ONCTUOSITE

Dans les vins sucrés

Dans tous les vins

Dans tous les vins

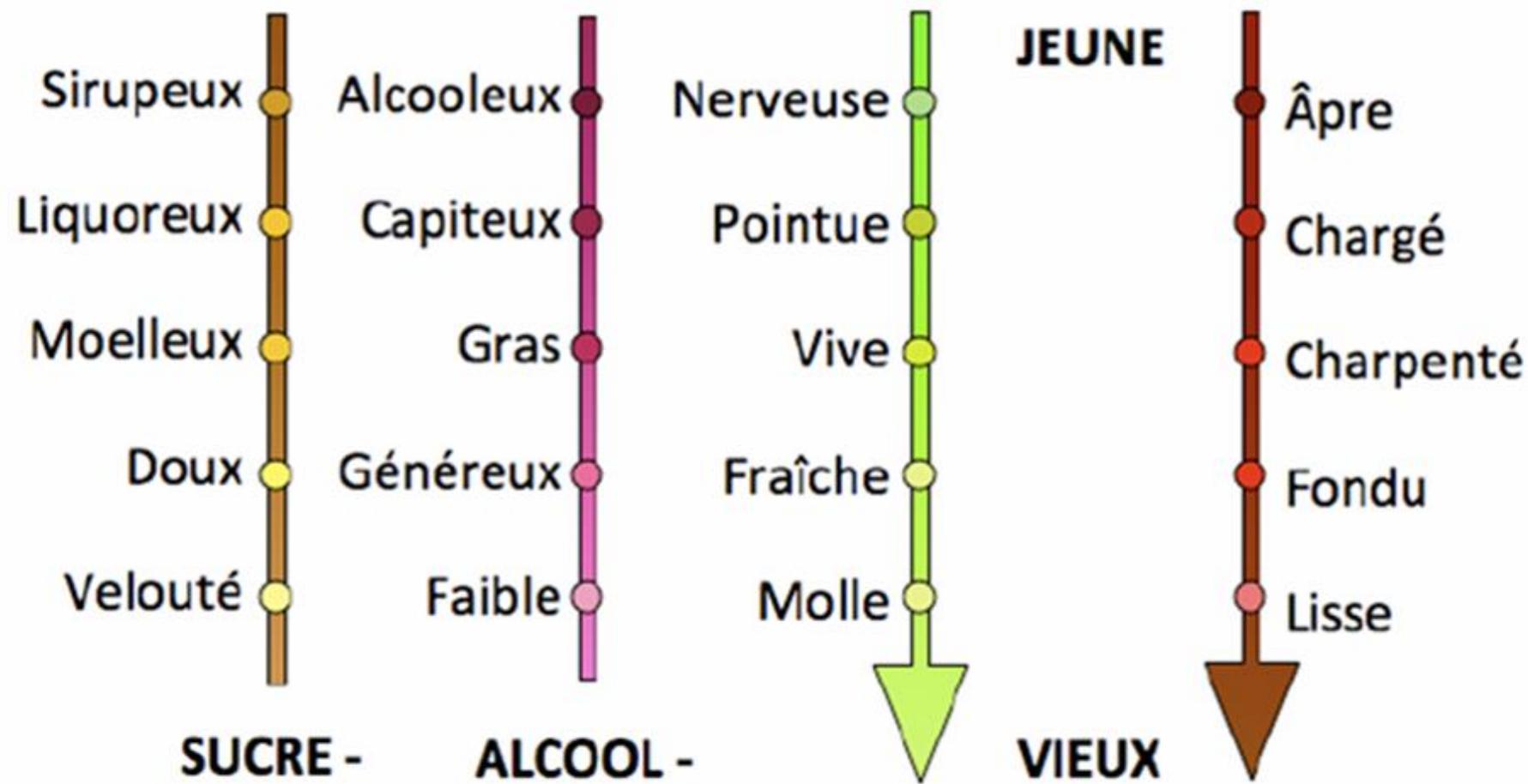
Dans les vins rouges

SUCRE +

ALCOOL +

ACIDE

TANINS



Anjou blanc « L'éclat du Chenin » 2023

- Domaine des Deux Moulins
Juigné-sur-Loire (49)
- « La fraîcheur du chenin, élégant et équilibré.
Une bouche ronde, intense et souple. Idéal sur
les fruits de mer et poissons. »
- « D'une couleur jaune serin de belle intensité,
ce vin présente, au nez, des arômes d'abricots
et de pêches.
La bouche est ronde avec une finale souple
sans acidité. Un vin élégant parfaitement
équilibré. »
- Terroir : ardoise en surface



Cépage

100% Chenin



Température de service

Entre 12 et 13°C



Type de vendanges

Mécaniques



Type de sol

Schiste gréseux



Accords mets et vin

Son équilibre aromatique permet de
nombreuses associations.
Fruits de mer et poissons



Anjou blanc « L'expression du Chenin » 2023

- Domaine des Deux Moulins
Juigné-sur-Loire (49)
- « Un vin 100% Chenin avec un an d'élevage en fût de chêne. Une cuvée équilibrée entre la fraîcheur des fruits blancs et des notes lactées avec une pointe de caramel. »
- « La robe révèle un joli jaune serin avec une pointe d'or d'une belle intensité. Le nez d'une belle finesse libère des arômes de fruits blancs frais et cuits. La bouche est ronde, on y retrouve les notes fruitées du nez complétées par une pointe lactée agréable. »



Cépage

100% Chenin



Température de service

Entre 12 et 13°C



Type de vendanges

Mécaniques



Type de sol

Schiste gréseux



Accords mets et vin

Son équilibre aromatique permet de nombreuses associations.

Fruits de mer et poissons

Fromages (comté et fromage de chèvre)



Conseils de dégustation

Servi à 12/13°C ses qualités organoleptiques permettent de nombreuses associations mets/vins, le mariage sera parfait avec :

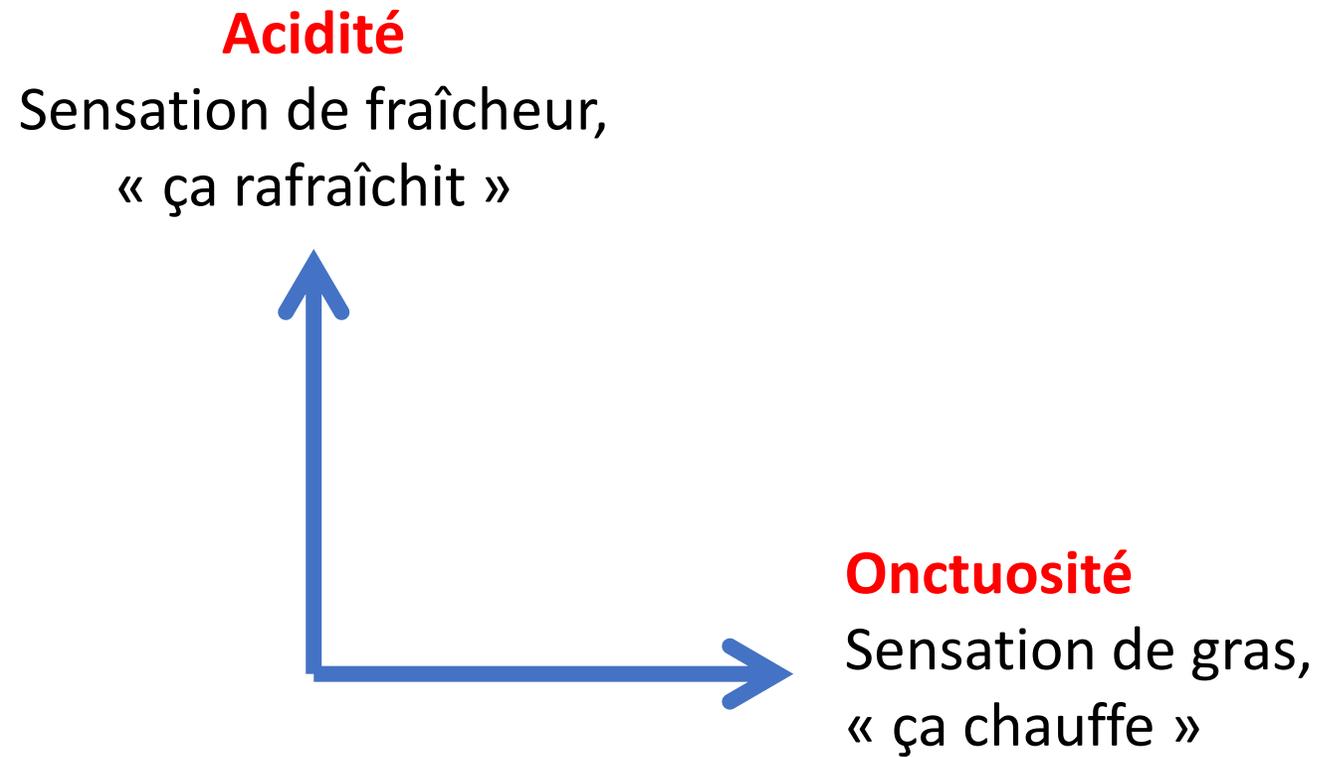
- des poissons grillés accompagnés d'une sauce réduite crémée,
- des viandes blanches crémées, des ris de veau, du boudin blanc truffé,
- des coquilles St Jacques poêlées,
- des cassolettes, des tartes ou des quiches de fruits de mer...

et bien d'autres encore !



Grands équilibres des vins

Blancs



Grands équilibres des vins

Acidité et vin

Résulte des différents acides du vin (malique, tartrique, citrique)

Interprétation :

L'acidité donne de la fraîcheur en bouche

N.B. les acides coexistent sous forme libres et salifiées. Acidité et salinité sont étroitement liées.
(voir schéma canaux ioniques)

Chenin

XVI^{ème} s. : Manoir de Montchenain, près de Cormery, au sud de Tours
Recherche d'acclimatation de cépages venant de toute la France.

Analyses moléculaires et génétiques montrent un lien de descendance depuis le cépage Savagnin.

Révocation de l'édit de Nantes en 1685 : des huguenots en Afrique du Sud.
Dès 1688 à Franschhoek (« le coin des Français » en afrikaans) le cépage est planté. Aujourd'hui 30% du vignoble. *Steen*.

Aujourd'hui, la surface de chenin cultivée en Afrique du Sud **est le double de celle de la vallée de la Loire.**

En France, 9.900 hectares, 15^{ème} position en classement.

Entre dans l'assemblage de **plusieurs AOC de l'appellation Limoux :**

AOC Blanquette de Limoux jusqu'à 10 %

AOC Crémant de Limoux jusqu'à 40 %.

Depuis 2009 ce cépage peut aussi constituer 100 % de l'AOC Limoux blanc (tranquille) ou être assemblé avec le chardonnay et le mauzac.



*Ampélographie de
Viala et Vermorel.*

Teneur en sucre du vin

Code International des Pratiques Œnologiques – OIV

- **sec**, jusqu'à 4 g/L. de sucre au maximum

ou 9 g/l lorsque la teneur en acidité totale (exprimée en grammes d'acide tartrique par litre) n'est pas inférieure de plus de 2 g/l à la teneur en sucre.

- **demi-sec**, de 4 g/L à 12 g/L.

ou 18 g/l, lorsque la différence entre la teneur en sucres et la teneur en acidité totale exprimée en gramme par litre d'acide tartrique n'est pas supérieure à 10 g/l.

- **demi-doux**, de 12 g/L. à 45 g/L. (moelleux)

- **doux**, teneur minimale en sucre de **45 g/L.** (liquoreux)

La teneur en sucre est déterminée par la méthode d'analyse "glucose + fructose" décrite au recueil des méthodes internationales d'analyse des vins et des moûts

Le dosage – vins effervescents

- Moins de 3 g de sucre par litre : **Brut Nature, Brut Zéro et Non Dosé.**
 - Moins de 6 g /L. : **Extra-Brut**
 - Moins de 12 g /L. : **Brut**
 - De 12 à 17 g /L. : **Extra-Dry**
 - De 17 à 32 g /L. : **Sec**
 - De 32 à 50 g /L. : **Demi-sec**
 - Après 50g /L. : **Doux**
-
- **L'AOC Esprit de Cognac** est un alcool français obtenu par une **troisième distillation du Cognac**, titrant entre 80 et 85°, destiné **exclusivement** à l'élaboration de vins mousseux.
 - Utilisé comme support alcoolique de la liqueur de dosage (ou liqueur d'expédition) de certains Champagnes.



Le Grand Restaurant, Jacques Besnard, 1966



Grands équilibres des vins

Sucré et vin - Dégustation

Interprétation : La sensation sucrée amplifiée par l'alcool.

>> un vin au titre alcoolique plus élevé paraîtra plus sucré

Le sucré donne à la fois des éléments de souplesse, de gras et moelleux.

La sensation de sucrosité augmente avec la température.

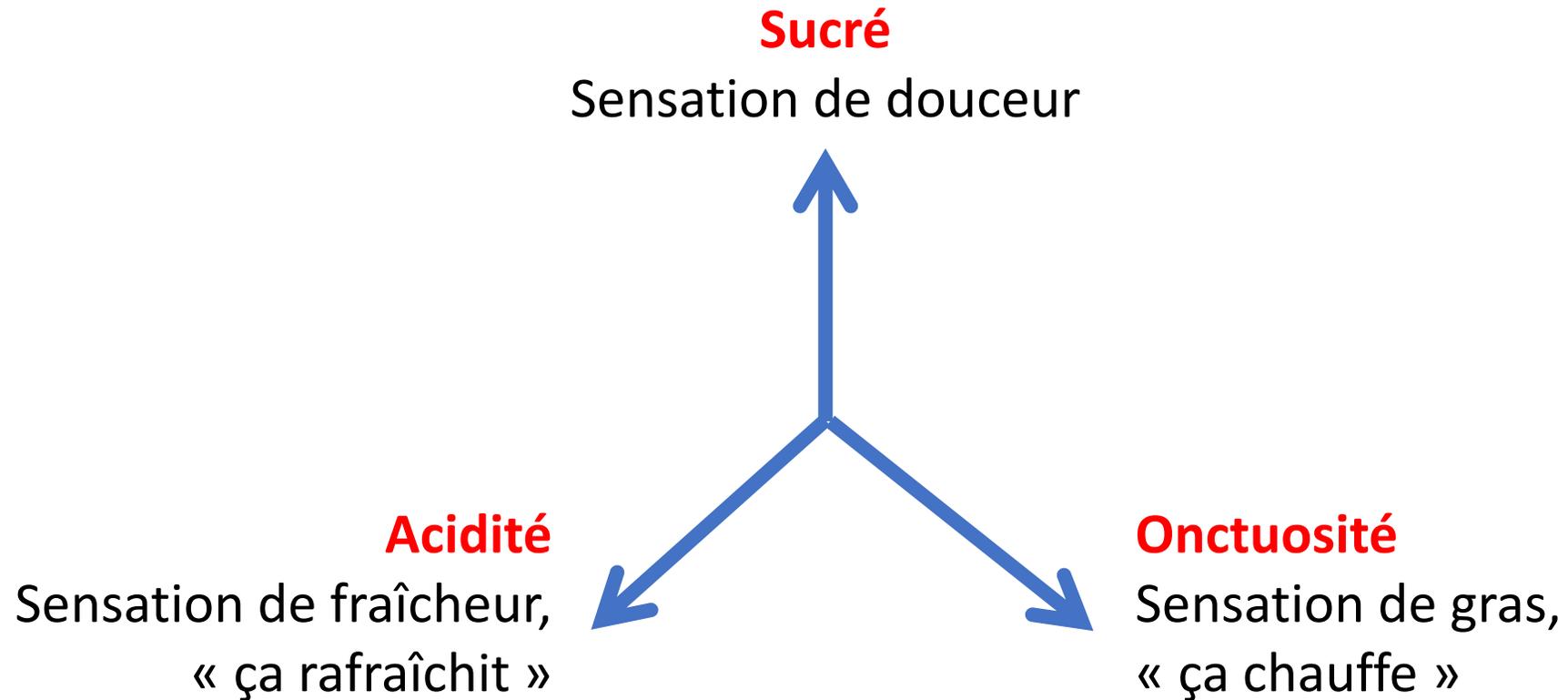
La perception des sucres diminue dans le temps.

On dit d'un vin jeune « qu'il n'a pas encore mangé ses sucres ».

Les sucres fixent et retiennent les molécules odorantes.

C'est pourquoi les liquoreux ont en général un nez moins « explosif » que les secs.

Grands équilibres des vins



ONCTUOSITE

Dans les vins sucrés

Dans tous les vins

Dans tous les vins

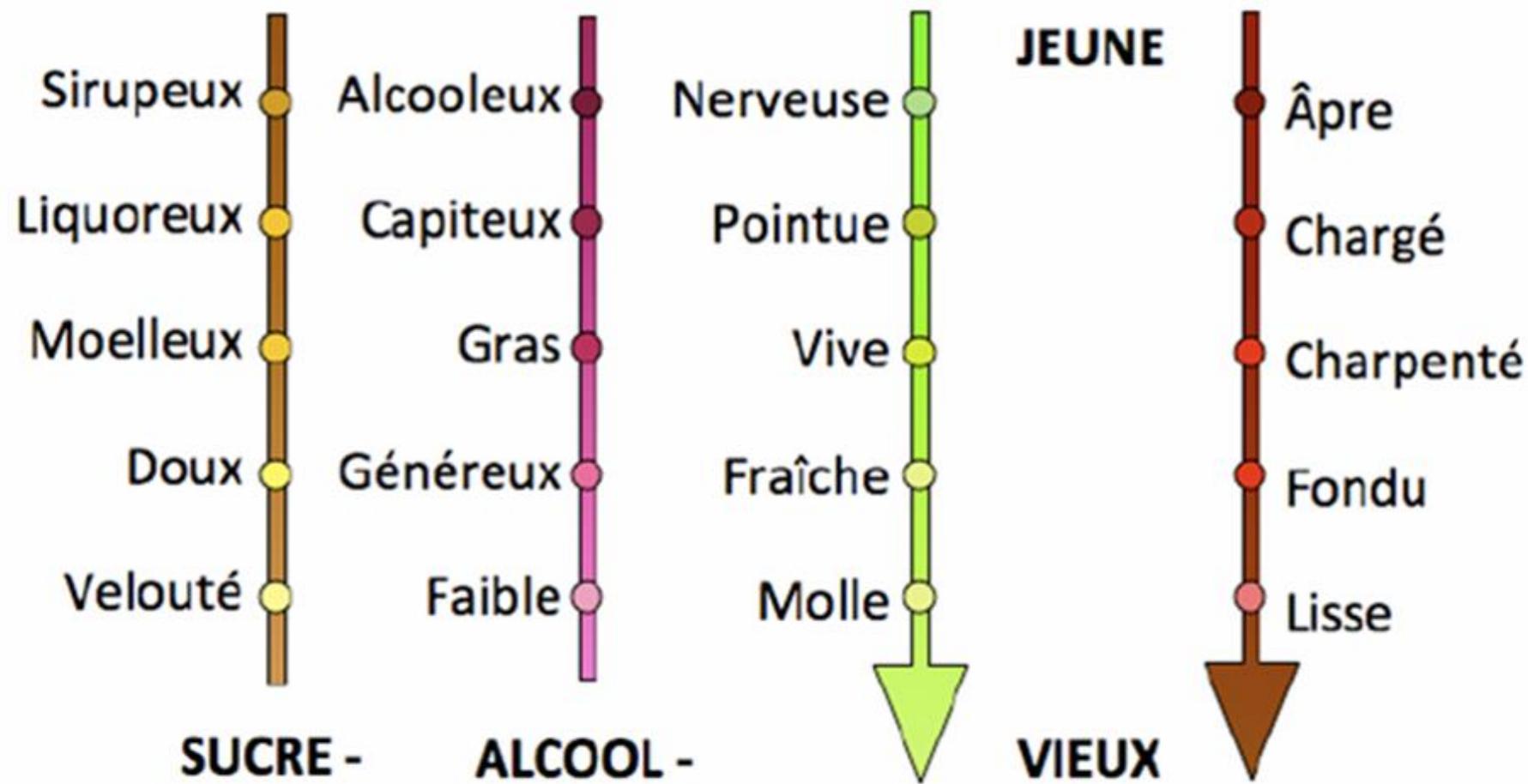
Dans les vins rouges

SUCRE +

ALCOOL +

ACIDE

TANINS



Grands équilibres des vins

Le **goût** du vin vient :

- Cépage et terroir (arômes primaires)
- Fermentation : levures et bactéries (arômes primaires et secondaires)
- Elevage : bois, jarre, cuve inox (arômes secondaires)
- Vieillessement (arômes tertiaires)

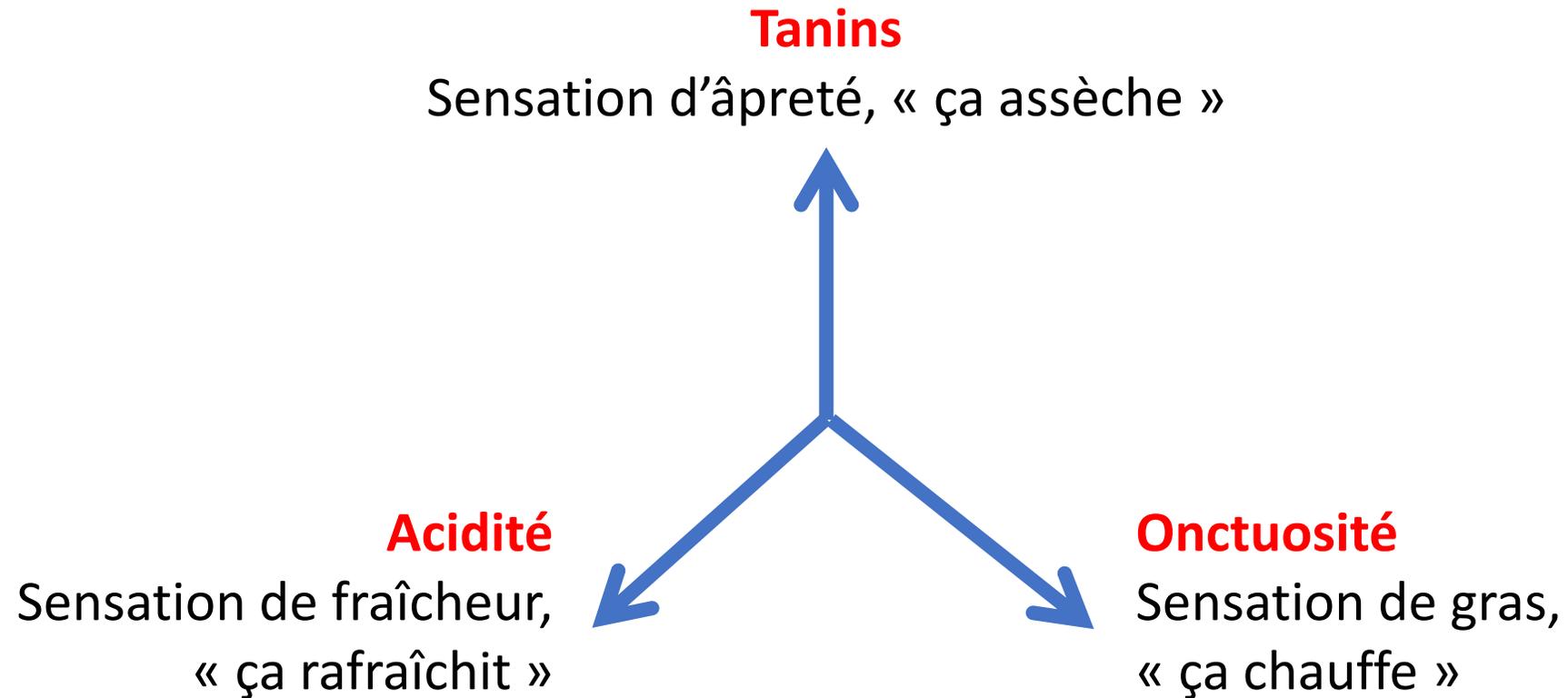
Colette

*« Seule dans le règne végétal,
la vigne nous rend intelligible
ce qu'est la véritable saveur de la terre. »*



Grands équilibres des vins

Rouges



ONCTUOSITE

Dans les vins sucrés

Dans tous les vins

Dans tous les vins

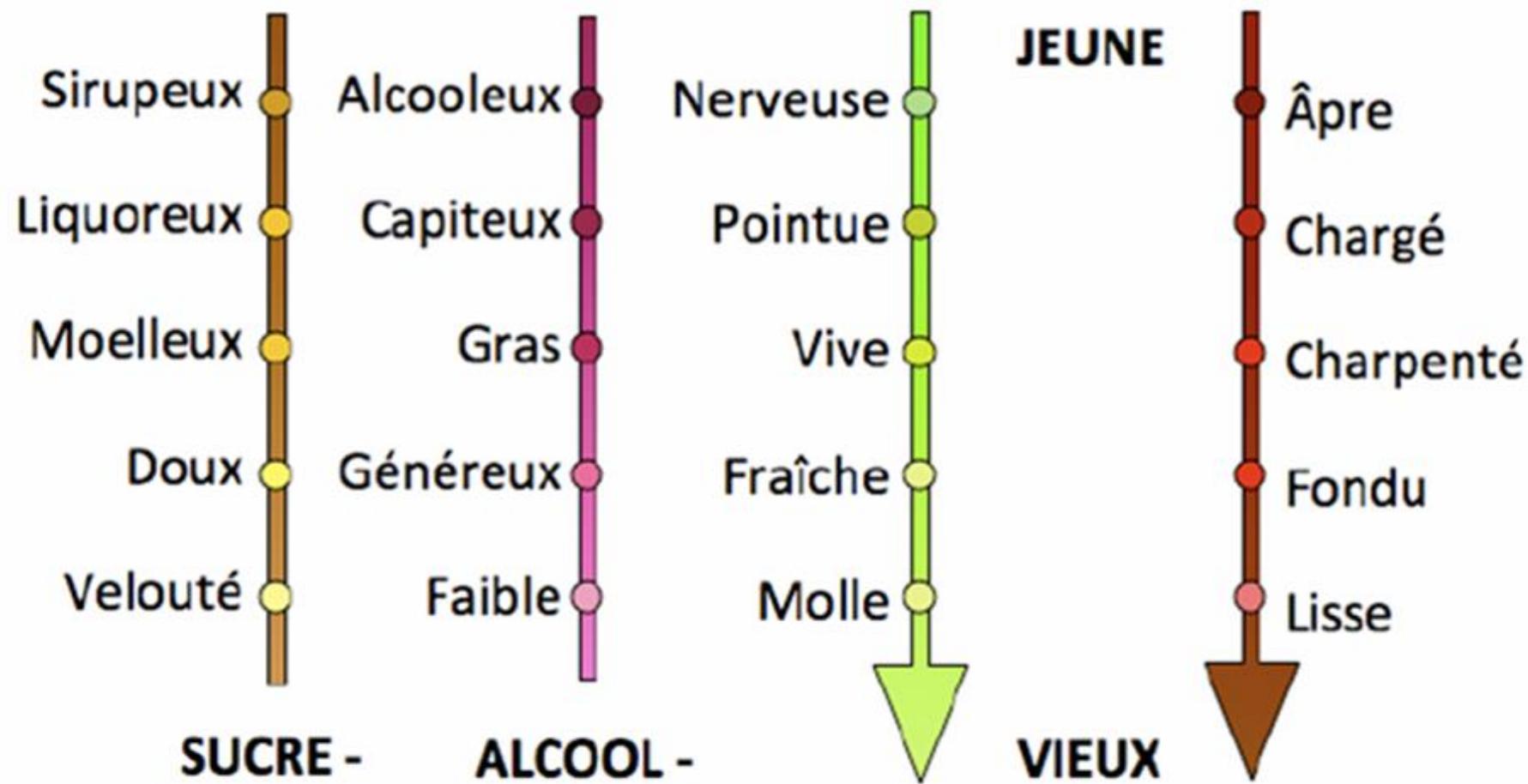
Dans les vins rouges

SUCRE +

ALCOOL +

ACIDE

TANINS



AOP Côtes du Rhône Nouveau 2024



- Domaine Richaud
- Terroirs : « Les Travers », « Les Granges », sur des dépôts de sables, de graviers, de cailloux et de limons calcaires dits molasses marines de l'Helvétien.
- 65% Grenache Noir, 30% Syrah, 5% Cinsault
- Macération carbonique // Beaujolais Nouveau
- « Jolie robe claire, aux reflets rubis brillants. Le nez est léger et fin sur des notes de petits fruits rouges écrasés, de violettes et de baies roses. L'attaque en bouche est vive et légèrement perlante, généreuse. Les tanins sont souples. Ce vin présente un bel équilibre sur la fraîcheur et la gourmandise. À boire dans l'année. »
- 13,5%

AOP Côtes du Rhône « Terre d'Aigles » 2023



- Domaine Richaud
 - Assemblage de 65% de Grenache, 10% de Syrah, 20% de Carignan et 5% de Counoise. Ce vin est issu des terroirs des Granges, les Travers, Charpier et la Meyeau, situés proches de la rivière de **l'Aygues** à Cairanne.
 - L'âge moyen des vignes est de 70 ans.
 - Sol composé de sable, de limon et d'argiles lourdes riches et fertiles. Les parcelles des Granges sont aussi appelées « le grenier à vin du vignoble ».
 - Cuvaision courte de 8 à 12 jours en cuve béton pour extraire un maximum de fruit et de croquant.
 - Élevage en **cuve béton** durant 8 mois.
 - Sulfitage de 1,5 g/hl à la mise en bouteille uniquement.
- <https://www.domaine-richaud.fr/vins/terre-daigles/>

AOP Côtes du Rhône « Terre d'Aigles » 2023



- Robe grenat aux reflets violets.
- Au nez comme en bouche, une dominante d'arômes de fruits rouges bien mûrs et d'épices.
- La bouche est souple et juteuse, soulignée par une finale poivrée. Les tanins sont soyeux et fins.
- Notre cuvée Terre d'Aigles 2023 accompagnera à merveille, des viandes grillées, de la charcuterie ou des plats épicés.
- Vin à déguster dans les deux ans.
- 15%

Grands équilibres des vins



SALINITÉ ET VIN



GOÛT SALÉ
COMMUNIQUÉ PAR
LES SELS MINÉRAUX.



GOÛT SOUVENT
MASQUÉ PAR LES
AUTRES SAVEURS.



INTERPRÉTATION :



LE GOÛT SALÉ DONNE
DE LA FRAÎCHEUR ET
RELÈVE LA SAPIDITÉ

Grands équilibres des vins

Maturité physique

sucres et acides

≠

Maturité phénolique

tanins et anthocyanes
(structure et couleur)

Décalage temporel entre les deux maturités.

Au vigneron alors de juger du meilleur compromis en fonction du profil gustatif recherché.

Réfractomètre > degré potentiel

Dégustation des raisins sur pieds > souplesse de la peau

Grands équilibres des vins

OIV (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin)

3. VINS 3.1. DEFINITION DE BASE (18/73)

Le vin est exclusivement la boisson résultant de la fermentation alcoolique complète ou partielle du raisin frais, foulé ou non, ou du moût de raisin.

Son titre alcoométrique acquis ne peut être inférieur à 8,5% vol.

Toutefois, compte tenu des conditions de climat, de terroir ou de cépage, de facteurs qualitatifs spéciaux ou de traditions propres à certains vignobles, le titre alcoométrique total minimal pourra être ramené à 7% vol. par une législation particulière à la région considérée.

Grands équilibres des vins

Sucré et vin - Dégustation

Interprétation : La sensation sucrée amplifiée par l'alcool.

>> **un vin au titre alcoolique plus élevé paraîtra plus sucré**

Le sucré donne à la fois des éléments de souplesse, de gras et moelleux.
La sensation de sucrosité augmente avec la température.

La perception des sucres diminue dans le temps.
On dit d'un vin jeune « qu'il n'a pas encore mangé ses sucres ».

Les sucres fixent et retiennent les molécules odorantes.
C'est pourquoi les liquoreux ont en général un nez moins « explosif » que les secs.

ONCTUOSITE

Dans les vins sucrés

Dans tous les vins

Dans tous les vins

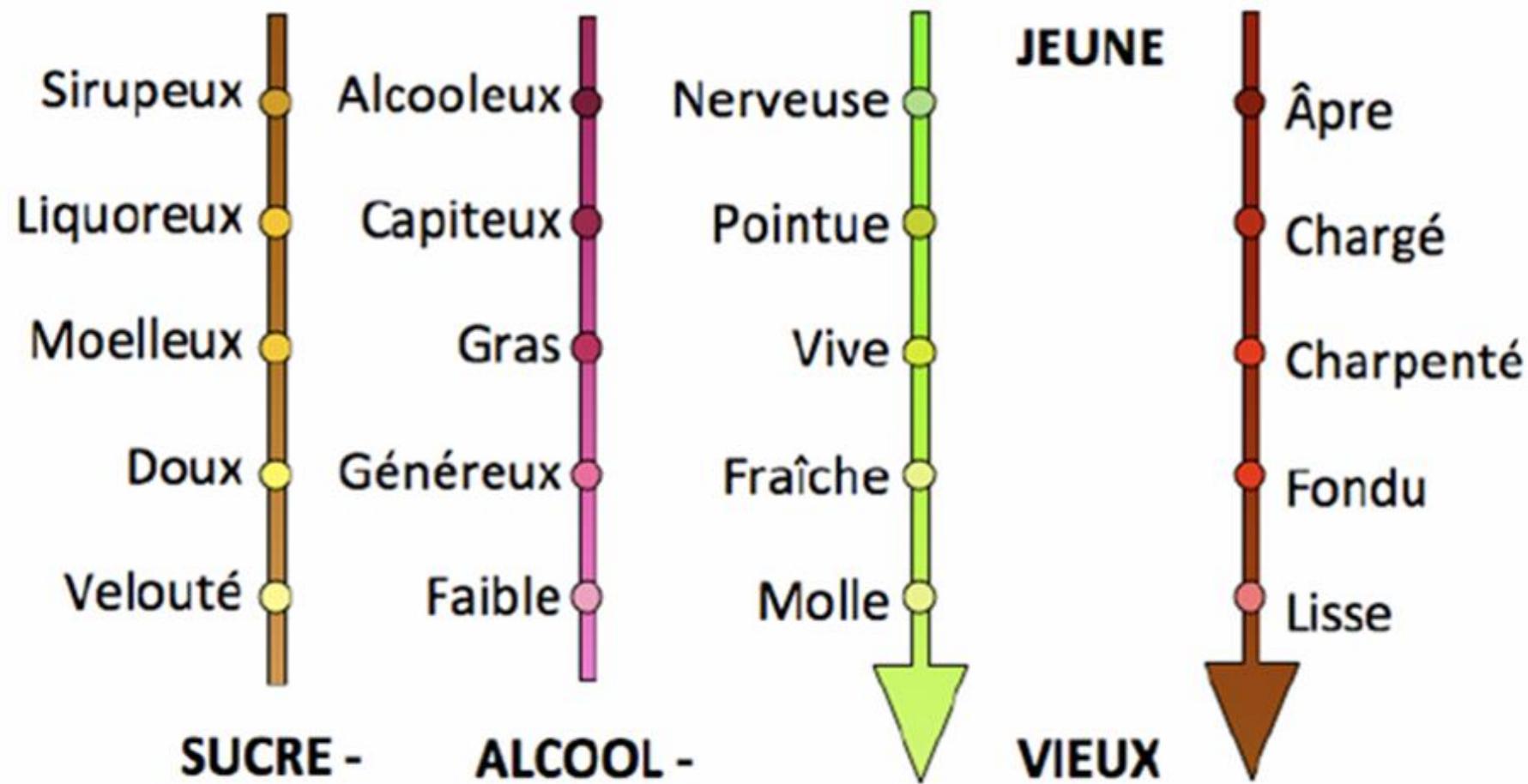
Dans les vins rouges

SUCRE +

ALCOOL +

ACIDE

TANINS





AOP Saumur-Champigny « La Source du Ruault » 2021

- Domaine : La Source du Ruault
- Varrains (49)
- 10 ha de Cabernet France + 2 ha de Chenin
- 100% Cabernet Franc
- Sol argilo-calcaire
- « Vin issu de vendanges manuelles, de vinification naturelle (non levuré, non filtré), susceptible de contenir un dépôt. *La Source du Ruault* se caractérise par sa robe rubis, son nez intense de fruits rouges et sa bouche fraîche et fruitée. »
- 13%

AOP Saumur-Champigny « Le Champ Fou » 2017

- Domaine : La Source du Ruault, Varrains (49)
- 100% Cabernet Franc
- Sol argilo-calcaire
- *Le Champ Fou*, diminutif du lieu-dit «Les Champs Fouquerets», est une parcelle d'un hectare située au cœur de l'appellation Saumur Champigny
- « Elle donne des jus puissants qui se marient harmonieusement à un élevage bois, marqué toasté.
Après 12 mois en barriques, la cuvée *Le Champ Fou* nous offre un vin de caractère, aux tanins soyeux et un joli croquant de fruits rouges. »
- Élevage : 18 mois dont 12 en barriques
- Dégustez ce vin avec : une souris d'agneau
- 12,5%



Grands équilibres des vins

- **Les différents accords gastronomiques**

un principe personnel avant tout !

Certaines règles d'accord met/vin

- un principe acquis.
- un principe d'égalité de parfums.
- un principe d'égalité de saveurs et de textures.
- un principe d'opposition de parfums.
- un principe d'opposition de saveurs et de textures.

Grands équilibres des vins

- **Les différents accords gastronomiques**
un principe personnel avant tout !

Certaines règles d'accord met/vin

- un principe acquis.
- un principe d'égalité de parfums.
- un principe d'égalité de saveurs et de textures.
- un principe d'opposition de parfums.
- un principe d'opposition de saveurs et de textures.

Grands équilibres des vins

- **L'égalité de parfum**

- Sauvignon frais, citronnés pour un plat aux parfums d'agrumes (beurre blanc aux agrumes, sauce à l'orange...).
- un Muscadet avec son côté iodé sur des coquillages.

- **L'égalité de saveur et de texture**

- le foie gras et un vin moelleux (les deux sont gras et ronds en bouche).
- les vins rouges tanniques et puissants avec des plats puissants tels que les gibiers
- l'égalité des sucrosités lorsqu'on accorde un dessert et un vin.

Grands équilibres des vins

- **L'opposition de parfums le moins utilisé**

Sur un dessert confit, un vin moelleux très vif aux parfums de fruits frais et jeunes, pour rincer la bouche.

>> Il faut un vin de caractère pour ne pas que les parfums du plats écrasent ceux du vin.

- Au contraire, on peut accorder un Roquefort très puissant avec un vin liquoreux, gras, aux parfums de fruits confits.

Grands équilibres des vins

- **L'opposition de saveurs et de textures**

Mise en valeur des saveurs et textures du plat grâce à leurs opposées contenues dans le vin.

Et vice-versa. Attention, de force égale !

- un **foie gras avec du vin blanc sec** qui rince la bouche, et vient piquer la rondeur du met.
- ce même **foie gras avec un vin rouge**. Grâce aux tanins, assèche la bouche tapissée par le foie gras. D'autant que le registre aromatique peut être le même.
- un **fromage de chèvre avec des vins blancs** qui apporteront la fraîcheur nécessaire pour nettoyer la muqueuse derrière un met qui tapisse.

ONCTUOSITE

Dans les vins sucrés

Dans tous les vins

Dans tous les vins

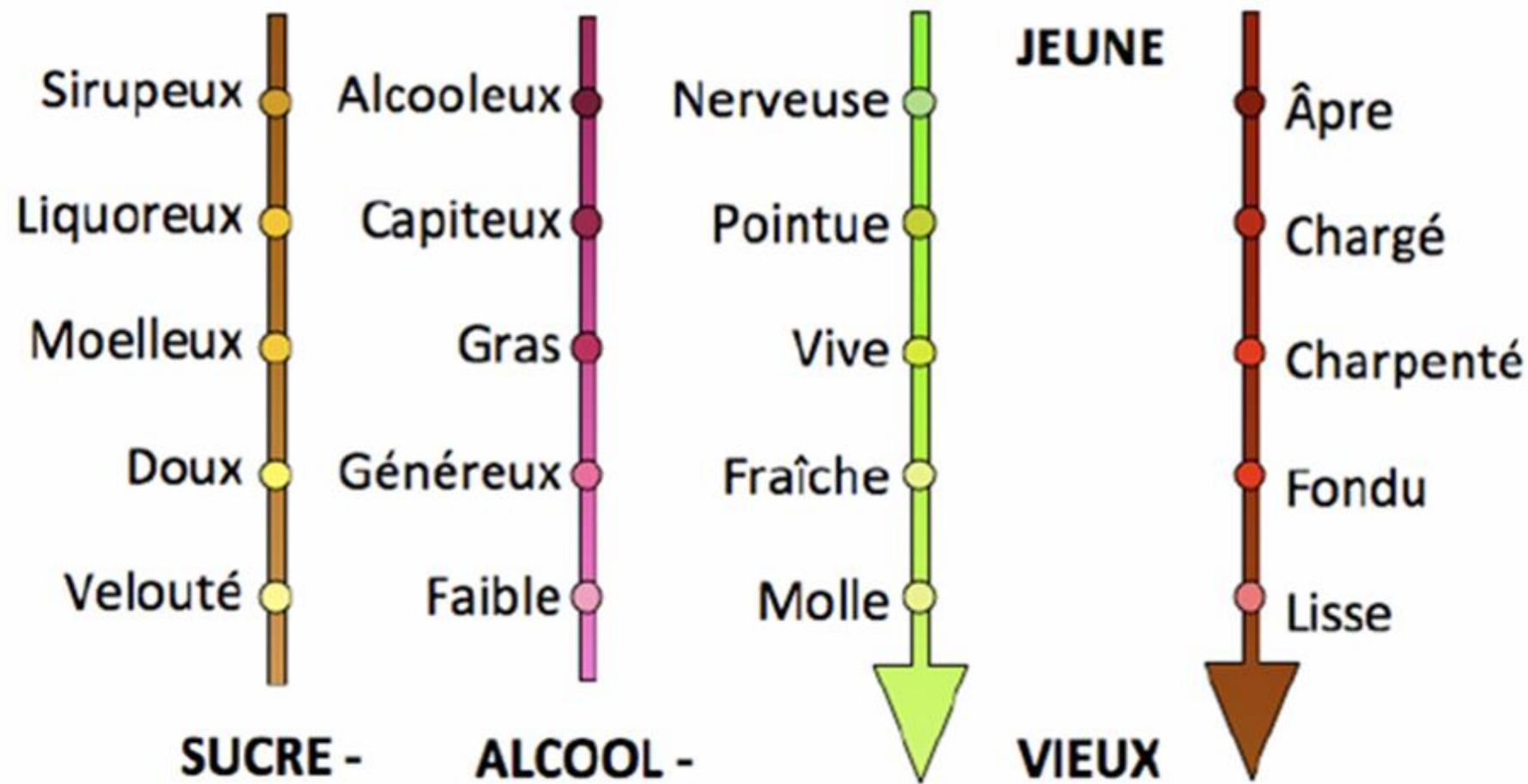
Dans les vins rouges

SUCRE +

ALCOOL +

ACIDE

TANINS



En Gascogne

- AOC Armagnac (2500 ha)
- IGP Côtes de Gascogne (10000 ha)
- AOC Floc de Gascogne



AOC Floc de Gascogne rosé VDL

- Sol : Argilo Calcaire
- Jus de raisin : 50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon
- Sucre résiduel : 135g/L
- Mélange d'Armagnac de l'année précédant la récolte et de jus de raisins frais, élaboré avec des jus de cépages un peu plus sucré que le floc Blanc.
Le résultat est plus liquoreux avec un **élevage long** en gros foudre. Le fruit est préservé au maximum.
- Couleur : rouge vif à reflets violins
- **Nez** intense et complexe de cassis et de griottes, la violette se révèle à l'aération.
- **Bouche** : L'attaque est pulpeuse, on ressent la richesse des cépages Merlot et Cabernet-Sauvignon. La bouche est ronde, l'Armagnac se fait oublier devant la douceur des sensations gustatives et aromatiques.
- Cassis et fleurs bleues se complètent et montent en puissance pour prolonger la finale.
- **Suggestion** : En apéritif, au creux d'un melon, en accompagnement de dessert au chocolat légèrement amer, en cocktail, sur fromage à croûte brossée au brou de noix.



Initiation à la dégustation

Toque et Cépages – 28/02/2025

Aurélie Julliot-Ducouret