

LE CONTENANT A T-IL UNE INCIDENCE SUR LE CONTENU EN MATIERE DE GOUT ?

Peut-on raisonnablement penser que le contenant d'une boisson, quelle qu'elle soit, puisse avoir une quelconque incidence ou influence sur la saveur et l'odeur de ladite boisson?

Voyons ensemble et de plus près ce qu'il peut bien en être.

En premier lieu, de quoi parle t-on sur ce que l'on appelle contenant ? Le verre à boire, bien sûr, qui peut être constitué de différents matériaux (carton, plastique souple ou dur, en verre, cristal, porcelaine, métal, etc.), mais qui peut aussi avoir une forme particulière ou une couleur teintant sa transparence naturelle. Ce « récipient », appelons le ainsi, peut également être petit, grand, haut ou court, avec ou sans pied, fin ou épais, rond ou non, droit ou en biais, . . .

Sans même parler de la propreté, ni de la qualité du lavage du verre ou du produit utilisé pour ce nettoyage (une odeur persistante altérera l'opinion que l'on se fait de la boisson ingurgitée), tous ces facteurs influencent bel et bien notre perception au nez et en bouche du liquide bu.

Bien sûr, lorsque l'on parle de liquide ou de boisson, il s'agit pour nous, ce soir notamment, de parler de vin.

Mais en fait, l'influence (objective) du contenant sur le contenu se constate dès la fin du travail de la vigne et au début de la vinification; ce produit de consommation sera différent selon qu'il aura été élevé dans une cuve en béton, ou en aluminium, ou encore en foudre, en fût ou en barrique et autre tonneau.

Au-delà, son conditionnement pour sa commercialisation, en cubi, en BIB (bag in box), en cannette de métal (hé oui, ça existe hélas!), en carton, en bouteille plastique ou en verre, sans parler d'autres matériaux et de leur contenance, aura indiscutablement des conséquences sur son goût et son parfum.

A cela s'ajoute naturellement la subjectivité naturelle de notre perception, faussée par l'idée que l'on se fait de l'influence du matériau (pas celui du conditionnement car on y prête malheureusement pas assez d'attention), mais celui de dégustation (verre, gobelet, pot, etc.).

Qu'on le veuille ou pas, nous sommes sujets à la subjectivité tout autant qu'à l'objectivité, et, dans le cadre de cette soirée particulière, nous allons voir que les deux prennent leur part de « responsabilité », pour troubler notre avis et contribuer à fausser notre jugement au pire, ou altérer notre appréciation dans le meilleur des cas.

Essayons de reprendre tout cela dans l'ordre, sachant que pour ce soir, nous n'aborderons que l'influence du matériau de la dégustation sur notre goût.

En fait, ce qui est remarquable, c'est que, ne s'agissant pas pour nous, aujourd'hui du moins, d'une dégustation à l'aveugle, TOUS NOS SENS vont entrer en action pour nous alerter ou perturber notre jugement.

Ainsi, allons nous commencer par observer (la vue, l'œil) le récipient en question dans lequel nous allons boire, et allons interpréter l'effet produit possible; puis le versement du liquide dans le récipient nous alertera pour la seconde fois, car le tintement (ou l'entre choc) du verre de la bouteille contre ledit récipient ne se fera pas entendre (l'ouïe) s'il s'agit de carton ou de plastique; de même que l'effervescence sera différente dans un récipient en carton ou un verre en cristal. Ensuite la prise en main (le toucher) de ce même récipient nous transmettra une troisième information par le contact qu'il procurera et enverra vers notre mémoire une indication de nature à subjectiviser notre jugement.

Puis viendra le tour du nez (l'odorat) qui sera forcément perturbé par les précédentes informations mais, aussi, qui interprétera les parfums (odeurs) perçus, de façon nouvelle et peut-être inhabituelle.

Pour finir, la langue et la bouche (le goût) analyserons le produit (le vin) à la lueur de toutes les informations précédentes mais aussi, avec la perception finale ressentie.

Beaucoup pensent que le goût est le seul sens vraiment important lorsqu'on mange ou boit, et qu'on jouit du plaisir de la nourriture ou d'une boisson; mais ce n'est pas tout à fait correct : pendant la dégustation, on utilise en réalité et en permanence nos cinq sens : la vue, l'ouïe, le toucher, le goût et l'odorat.

Les cinq sens sont les instruments que nous employons pour évaluer les aliments ou les boissons, et leur qualité, tout en jouissant du plaisir qu'ils nous donnent.

Certes, c'est surtout le goût qui nous procure du plaisir, mais il en est de même pour les arômes : il suffit de songer au café !

Pensez également à l'importance des sensations tactiles que nous ressentons dans la bouche, quand par exemple nous apprécions l'onctuosité d'une glace. Ou encore la satisfaction qu'on éprouve en mordant une belle pomme croquante, celle-ci étant due en partie aussi à notre ouïe.

Et la vue nous direz vous ? Commençons donc par elle notre revue de détail.

LA VUE

Sans aucun doute, la première chose que l'on fait, face à un aliment ou une boisson dans n'importe quel endroit de la planète, c'est de l'observer attentivement afin d'évaluer si cela correspond à ses caractéristiques typiques, à nos valeurs et notre références habituelles, si cela nous semble "normal".

Par la vue, nous élaborons aussi une évaluation esthétique du mets ou du contenant de la boisson (verre, bib, cubi, canette, bouteille, carafe, etc.) : par exemple, un fruit ou un fromage peuvent très bien nous apparaître beaux ou laids, c'est à dire appétissants ou répugnants; un flacon peut nous sembler séduisant ou sans intérêt, nous faisant négliger le contenu.

Ceux qui font de la dégustation un métier, songez aux sommeliers ou aux coffee-taster par exemple, utilisent leurs 5 sens pour chercher à connaître les qualités des produits.

Il y a eu ainsi des recherches préliminaires, telles l'observation de la couleur du vin indiquant sa jeunesse ou sa maturité, ou le contact d'un aliment entre le bout des doigts pour en connaître sa consistance (texture).

LE NEZ ET L'ODORAT

L'odorat est en mesure de nous fournir des renseignements très riches, détaillés et stimulants sur les caractéristiques des aliments.

L'odorat est un sens capable de rappeler des souvenirs et d'engendrer des émotions, même si souvent, chez l'homme, il est tenu pour peu utile, à la différence des animaux pour lesquels il assure un rôle de premier plan: pour trouver de la nourriture, pour s'échapper des prédateurs et recevoir les stimulations pour l'accouplement.

Toutefois, on estime que l'homme est malgré tout en mesure de distinguer jusqu'à 10.000 odeurs distinctes, grâce à son organe olfactif situé dans la cavité nasale, même si la concentration de substances odorantes dans l'air est seulement de quelques molécules par milliard.

Si a contrario, l'odeur provient d'un objet qui est caché à notre vue, nous avons des difficultés sérieuses à le reconnaître ; ce problème est commun à la majorité des personnes. Souvent, il est possible seulement de classer le type d'odeur, en retrouvant la famille d'appartenance: odeurs de fleurs, de fruits, de fumaison...

L'explication réside dans le fait que notre mémoire olfactive est très peu stimulée et entraînée. Même si l'odorat est toujours en fonctionnement, on ne l'utilise presque jamais avec un but "analytique" afin de reconnaître les sensations olfactives qui nous frappent.

Après tout, l'odorat n'est plus nécessaire aujourd'hui à notre survie quotidienne.

Nous sommes capables de percevoir odeurs et arômes grâce à un organe des sens appelé épithélium olfactif, qui est en mesure d'interagir avec les molécules odorantes qui rentrent directement par le nez ou qui montent à travers la bouche.

L'épithélium olfactif est composé par des millions de neurones, chacun doté d'un récepteur olfactif, capable de se combiner avec une molécule odorante et d'engendrer une impulsion électrique.

Les neurones transmettent le signal jusqu'au bulbe olfactif, puis ensuite au cortex et en même temps au système limbique, archive des souvenirs et des émotions.

Ils existent chez l'homme 350 types de récepteurs, qui, stimulés en différentes combinaisons sont en mesure de percevoir au moins les 10.000 odeurs précédemment évoquées. Il existe donc un code des odeurs, suivant lequel chaque substance odorante stimule une combinaison différente de récepteurs, mais il n'a pas encore été compris ni déchiffré.

LE GOÛT

Quand on déguste un mets ou un vin, les substances dotées d'une saveur sont perçues par des récepteurs du goût situés sur la langue et sur le palais.

Les substances dotées d'odeur ont tendance, par contre, à se libérer et à imprégner l'air situé au-dessus. La circulation de l'air entre la bouche et le nez permet aux substances odorantes de rejoindre la cavité nasale en passant derrière le voile du palais ; dans la cavité nasale, elles rejoignent l'organe du sens de l'odorat.

Par conséquent, les arômes d'un aliment ou d'une boisson sont perçus même pendant la mastication et l'ingestion. La bouche et le nez sont en communication, goût et odorat travaillant ensemble pour interpréter les caractéristiques des aliments et des boissons.

Les substances aromatiques peuvent rejoindre l'organe de l'odorat par voie directe, à travers les narines, ou indirecte, par voie rétro-nasale. Ce que l'on appelle aussi la rétro-olfaction.

Quand nous avons un rhume ou le nez bouché, la perception d'ensemble du goût de la nourriture, d'un vin ou d'un alcool, est très limitée parce que l'odorat est presque hors service.

La muqueuse de la cavité buccale est aussi très riche en terminaisons nerveuses capables de relever des sensations de type tactile liées à la consistance, à l'aspect granuleux, à la viscosité, etc.

Sur la langue, on retrouve différents types de papilles gustatives, sur la surface desquelles se trouvent des « boutons » gustatifs : groupes de cellules spécialisées dotées de récepteurs pour chaque saveur.

Quand les récepteurs se combinent avec les molécules présentes dans la nourriture, par exemple le sucre, une impulsion électrique en résulte et est transmise au cerveau pour l'élaboration finale.

Pendant longtemps, on a cru que les saveurs de base étaient 4, et encore aujourd'hui, de nombreux manuels et ouvrages, voire spécialistes, reportent cette donnée.

Pourtant, des recherches scientifiques, commencées à partir des années 90, ont permis de découvrir 5 types différents de récepteurs gustatifs, relatifs aux saveurs: doux, amer, acide, salé et umami (un mot japonais signifiant littéralement "saveur délicieuse").

L'umami correspond à la sensation induite par deux des aminoacides qui composent les protéines, Glutamate et Aspartate, et on peut le décrire comme une saveur ou un goût "de viande", même si la viande n'est pas du goût de tout le monde.

Le Glutamate mono sodique est couramment utilisé comme exhausteur de goût dans plusieurs aliments, en particulier dans le cas des bouillons en cube.

Pourtant, les schémas ne représentant que 4 saveurs, chacune caractérisée par un emplacement précis, sont encore très diffusés.

Ces schémas doivent être considérés comme dépassés, puisqu'en réalité chaque partie de la langue est bien en mesure de percevoir les 5 différentes saveurs.

LE TOUCHER ET L'OUÏE

Lorsque nous mangeons, nous percevons également des sensations tactiles, comme le croquant, le friable, le gommeux, le lisse, le granuleux, le visqueux, etc.

Ces sensations, perçues grâce à des terminaisons nerveuses situées sur les papilles filiformes, nous offrent des renseignements sur la consistance et sur la texture des aliments ou des boissons.

Pendant la mastication (on peut tout à fait mastiquer également le vin), on peut percevoir aussi des sensations auditives, qui peuvent nous suggérer, par exemple, qu'un aliment est croquant ou qu'un liquide est effervescent.

ALORS, LE CONTENANT A T-IL UNE INFLUENCE SUR LE CONTENU ?

En matière de vin, le plaisir visuel est à prendre en compte en premier lieu ; il influence la dégustation en mettant l'amateur dans un certain état d'esprit.

De même, la robe du vin est tout aussi importante que les arômes. Il est donc nécessaire d'avoir un verre lisse et totalement transparent, de préférence sans traces de doigts, évidemment.

Si vous ne possédez pas de verres spécialement conçus pour la dégustation, il sera préférable d'éviter tous les matériaux de couleur, ciselés, à facette ou avec des décorations.

Pour les verres à vin, le cristal est et reste le matériau idéal. Léger et transparent, il permet de bien visualiser toutes les qualités visuelles de la robe et peut être manipulé facilement. Le cristallin convient également : moins riche en plomb mais plus abordable, il est très difficile à différencier du cristal à l'œil nu.

Contrairement à ce que l'on pourrait croire, la qualité du vin n'est pas une valeur absolue. Tout comme la musique, il n'offre que des impressions, que le receveur, tel le verre, se doit de révéler.

En somme, cela revient presque à dire : à chaque vin son verre !

De tous les critères, **celui de la forme est un des plus décisifs**. C'est la forme du verre qui influence le plus les caractéristiques du vin avant et pendant la dégustation.

En effet, le calice, la partie du verre qui contient le liquide, est étudié pour **valoriser les qualités du vin**. De manière générale, cet élément présente la forme d'une tulipe avec des bords incurvés vers l'intérieur afin que les arômes soient canalisés vers le nez.

Mais **la forme joue aussi un rôle lors de la perception en bouche** ! Par exemple, un verre aux parois droites, « pose » le vin sur le bout de la langue, au niveau des papilles qui perçoivent le sucré.

Il augmente donc la sensation de sucre et d'alcool. A l'inverse, un verre très resserré donne de la vitesse au liquide qui se « pose » alors sur l'arrière de la langue, là où l'on perçoit l'acidité.

En fait, **chaque verre offre une perception particulière du vin**, et chaque cépage ou chaque cru peut être mis en avant par une forme différente. Que dire alors du matériau qui compose ce verre !

La partie la plus large du verre, appelée ventre ou épaule, doit être **large pour déguster des vins jeunes** ou à leur apogée, afin de libérer leur arômes. Mais **pour des grands millésimes, il sera préférable qu'elle soit plus étroite** pour éviter l'évaporation trop rapide des fragrances et une oxydation qui nuirait au bouquet.

L'épaisseur du verre a aussi son importance; par exemple, boire le même vin dans un verre à moutarde ou un verre fin ne vous apportera pas les mêmes sensations ou appréciations sur ce vin ! Et pour tout dire, cette même sensation se fera sentir avec un peu d'eau.

Enfin, le pied du verre doit être **assez long pour être pris en main sans toucher le calice**. En effet, le verre à vin se tient par le pied pour éviter de réchauffer la boisson ainsi que la dépose des traces de doigts qui nuiraient à l'appréciation de la robe.

Un verre à vin ne doit **jamais être rempli au-delà de son tiers**, voire de son quart. Le niveau idéal se situe lorsque le liquide atteint la partie la plus large du verre. Au-delà, les odeurs se refermeraient.

De manière générale, plus le diamètre du verre est grand, plus la surface de contact avec l'air, elle aussi, sera importante, et donc **plus vite les arômes du vin se dissiperont**.

Si vous n'avez pas envie d'investir dans une gamme de verres trop importante, sachez qu'**il existe un verre dit universel**, aussi appelé **verre INAO**.

Ce verre, approuvé par l'Institut National des Appellations d'Origine, est une référence et sa polyvalence vous permettra de déguster convenablement tous les types de vins.

L'entretien des verres à vin est, lui aussi, primordial, car **la matière accroche beaucoup les odeurs**, que ce soit celle du vin où celles d'odeurs « parasites » comme le bois du placard, le chiffon ou le liquide destiné au lavage de la vaisselle.

Pour éviter cela, quelques précautions sont à prendre :

- N'utilisez **pas de lave-vaisselle** pour les verres à vin, ils terniraient assez rapidement.

- Après dégustation, **lavez-les tout de suite à l'eau chaude** et sans utiliser de liquide vaisselle. Cela pourrait laisser une fine pellicule sur le verre et une odeur tenace de détergent qui altèreraient le bouquet du vin.
- Pour les essuyer, **utilisez un torchon bien sec en lin** à n'utiliser que pour vos verres. Il aura été préalablement rincé après son lavage et n'aura donc pas d'odeur de lessive ou d'assouplissant.
- Au moment de les essuyer, un peu de précaution ! **Ne faites pas tourner le verre en le tenant par la base**, vous risqueriez de le briser.
- Comme il est difficile d'essuyer totalement un verre, **rangez-le à l'endroit, à l'extérieur de la cuisine**. Il finira alors de sécher naturellement sans prendre l'odeur du support sur lequel il est.
- Pour ce qui est de les stocker, le mieux est de **les suspendre à l'envers**.
- Mais si c'est impossible et que vous décidez de les entreposer à l'envers, attendez quelques jours et veillez à ce que la surface choisie ne transmette pas de mauvaises odeurs, **évités donc les meubles cirés** par exemple.
- Enfin, il est conseillé de **sortir les verres quelques temps avant la dégustation** pour les aérer et enlever toute éventuelle odeur parasite.

Mais le plus important reste maintenant à faire: C'est-à-dire, distinguer la part entre l'objectif et le subjectif d'une part, mais aussi entre le vrai et le faux quant à l'altération de nos sens.

Ainsi, considérer que **la vue** d'un verre en carton va en modifier la perception relève bien, a priori, du subjectif, car, outre la mémoire olfactive et gustative d'une ancienne expérience, rien ne dit que cette perception passée sera identique cette fois-ci, ni même qu'elle se reproduira à l'avenir.

Il en est de même pour l'ouïe et le toucher, quand bien même cette dégustation se ferait à l'aveugle (à l'occasion de l'absence de bruit du choc entre les deux contenants ou le contact du carton ou du plastique). C'est donc seul le seul souvenir d'une expérience regrettable passée qui, avant même la dégustation, nous met en alerte et nous laisse supposer négativement de la dégustation qui se prépare.

A l'opposé, **le goût et l'odorat** sont-ils à la fois objectifs et subjectifs; subjectifs eu égard à une précédente dégustation dans des conditions identiques (mêmes matériaux, mêmes formes, mêmes dissimulation des couleurs du vin, etc.), et objectifs car, comme nous allons ensuite le tester ensemble, il y a effectivement altération d'un

certain nombre de sensations, et celles-ci se faisant rarement dans le sens d'une amélioration de la perception de la boisson ingérée.

Que se passe-t-il réellement ? Au-delà de la part subjective qui nous freine dans notre élan gustatif, le matériau du contenant (le verre, le gobelet en carton, voire la cannette), va entraîner une réaction chimique lors du contact des lèvres avec le récipient, qui donnera, soit le sentiment d'une modification de la boisson, soit une véritable modification du goût.

Est-il dès lors important de savoir ce qui se passe vraiment (des études l'ont déjà démontré et ce n'est pas l'objet de notre réunion de ce soir que de faire une nouvelle étude sur ce point)?

Ce qui importe, c'est que notre propre sentiment, partagé ou non, est qu'il y a une réaction qui nous est, peut être pas désagréable, mais qui désavantage le produit consommé.

On ne reconnaît pas le vin bu (ou une autre boisson qui, à l'identique, donnera une perception altérée du goût, comme par exemple, de la bière ou simplement de l'eau) par rapport à un récipient plus conforme, on ne reconnaît pas le vin que l'on a apprécié dans d'autres circonstances.

Ainsi, une même marque de bière ne présentera pas le même goût en cannette ou en bouteille.

Idem pour une eau pétillante type Périer, qui n'aura pas un goût identique en cannette ou en bouteille.

Toutes les caractéristiques qui font le charme d'un champagne, par exemple, ou d'un beau vin, blanc ou rouge se trouvent modifiées, à tort ou à raison, nous allons le découvrir, mais ce qui est sûr, c'est que l'on en soit persuadé et que l'on ressente réellement cette modification.

Alors, évidemment, le matériau concerné, pour autant qu'il ait bien une influence modificatrice, ne restituera pas la même perception qu'un autre matériau (carton, métal, plastique ou verre n'apportant pas les mêmes sensations en bouche, mais même avec un matériau identique, sa forme, sa finesse, sa taille, son volume, sa couleur auront une incidence sur notre plaisir !

Car c'est bien en définitive de notre plaisir dont il est question.

Lui, qui nous fera dire « c'est bon » ou « c'est pas bon »; « j'aime ou je n'aime pas », je ne reconnais pas ce vin ou bien « il ne s'agit pas du même »!

Tout cela reste bien entendu, du moins apparemment, de la théorie, même si au fond de vous mêmes, cette expérience, vous avez déjà eu l'occasion de la vivre un jour, à la rigueur sans l'analyser pleinement.

C'est pourquoi il est nécessaire de passer à la pratique avec des exercices; ceux-ci étant beaucoup plus simples et pratiques lorsqu'ils se pratiquent en nombre, c'est à dire avec en groupe.

C'est l'objet, vous l'aurez compris, de nos séances de dégustations mensuelles!

Aussi allons nous passer à la pratique avec ce soir 5 sortes de verres différents contenant le même vin, et 5 vins différents successivement présentés : un champagne, un blanc sec, un rosé, un rouge classique et un vin doux de faible sucrosité, qui accompagneront quelques bouchées, non pas destinées à les mettre en valeur, mais à ne pas rester à jeun d'une part, et à se « nettoyer » la bouche entre deux vins d'autre part.

Il va de soi que les réactions, les commentaires, les sensations échangées sont importants, voire primordiaux dans ce type d'exercices collectifs, et que les échanges entre les participants à cette expérience sont ce qu'il y a de plus enrichissant.

C'est aussi ce qui démontre combien le service du vin reste un piège potentiel et un véritable défi permanent pour celui qui reçoit.

A titre de démonstration complémentaire, nous vous livrons, ci-dessous, deux une expériences; la première menée portant sur l'influence du contenant sur le contenu via une étude sur le matériau : Le Bordeaux blanc, mieux conservé dans des bouteilles en verre

Ou, quelle influence exerce le packaging sur la conservation du vin ?

Pour la première fois, en effet, l'I.S.V.V. (Institut des sciences de la vigne et du vin) de Bordeaux s'est penché sur le sujet.

Il vient de publier les premiers résultats d'une étude sur l'influence des matériaux et des conditionnements sur la conservation du vin, ce qui se rapproche bigrement de notre démonstration.

Trois types d'emballages ont été retenus : bouteille en verre, en PET (plastique), et bag-in-box® (également couramment appelé BIB), et deux types de vin de Bordeaux sélectionnés : un vin blanc et un vin rouge.

Cette étude, pilotée par Martine Pietton-Peuchot, co-doyenne de la Faculté

d'œnologie de Bordeaux), a évalué cette influence par trois typologies d'analyse : l'analyse chimique des gaz, décisifs dans l'évolution du vin; l'analyse physique des couleurs, et l'analyse sensorielle effectuée par deux groupes de dégustateurs, (des experts et des novices). Les analyses ont été effectuées six mois après la mise en bouteille.

L'étude qui a démarré il y a un an, a livré ses premières conclusions.



La perte de CO₂ entraîne une augmentation importante d'oxygène avec une oxydation du vin dans les PET Mono et Multi, ainsi que dans le Bag-in-box®. Le vin reste par contre stable dans les bouteilles en verre.

Sur le vin blanc, l'influence du conditionnement est nette, montrent les résultats.

Seule la bouteille en verre assure une stabilité du vin sur une durée prolongée.

En revanche pour le vin rouge, il est encore trop tôt pour tirer des conclusions définitives, souligne l'étude. Il faudra attendre les analyses à 18 mois qui auront lieu en septembre prochain.

L'étude est financée par le verrier O-I. L'ensemble des résultats devraient être publiés par la revue internationale « Sciences ».

Rappelons que l'ISVV, qui est porté par l'Université Victor Segalen de Bordeaux 2, regroupe l'ensemble des équipes de la recherche, de la formation et du transfert de technologie du domaine vitivinicole de plusieurs Unités de l'Université de Bordeaux 1, 2, 3 et IV, de l'Institut National de la Recherche Agronomique, de l'Ecole Nationale d'Ingénieurs des Travaux Agricoles de Bordeaux, et de Bordeaux Ecole de Management.

Le programme de l'ISVV a été financé à plus de 60 % par le Conseil Régional d'Aquitaine, mais également par l'Union Européenne (Feder), l'Etat, le Conseil

Général de la Gironde, la Communauté Urbaine de Bordeaux, l'INRA et le Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux.

Les recherches appliquées sont assurées par des financements privés.

La seconde expérience consiste à vous retranscrire une démonstration professionnelle présentée lors d'une conférence-dégustation organisée par la marque « Riedel » (célèbre spécialiste et concepteur de verres à vin) pour mettre en évidence l'influence du type de verre sur la dégustation de vins.

Ou, quid de "l'effet verre" au-delà de l'effet terroir couramment admis?

La dégustation animée par une experte de chez Riedel sur les séminaires de dégustation a porté successivement sur du Sauvignon blanc, du Chardonnay, et du Pinot noir.

Le principe était de déguster un à un ces vins dans un verre Riedel adapté et le comparer à un verre témoin, non pas un verre INAO standard, mais un verre polyvalent de chez Mikasa, donc de grande qualité mais non spécialement adapté (voir photos ci-dessous).

LA DEGUSTATION



Le Sauvignon Blanc:

Issu de Californie du Nord sur un millésime 2006, servi tout d'abord dans le Vinum 416/33 (photo de gauche). Le vin est aromatique sur d'intenses notes de pamplemousse. La bouche présente une bonne acidité, du corps.

Le même vin sur le verre témoin "joker" (photo de droite) s'avère fermé, végétal, poussiéreux avec une bouche diluée et il perd toute sa longueur !

Le Chardonnay:



Issu du domaine Mondavi, Reserve 2005.

1er verre: Vinum type "Montrachet" 416/97, verre spécifiquement conçu pour ce cépage, offrant une très large ouverture et un large bol (voir photo ci-dessus). Dans ce verre, le Chardonnay excelle: il offre au nez un très beau toasté, quelques épices très fines et de légères notes citronnées. La bouche est grasse et minérale, longue et finement toastée, le tout avec une belle acidité mûre.

Dans le même verre témoin « joker », le nez est marqué par l'alcool, le boisé et la bouche est peu acide, peu fruitée.

Le Pinot Noir:

Vin californien 2005. D'abord dégusté dans le verre Vinum Burgundy 416/7 (photo ci-dessous), le pinot noir apparaît fin, délicatement boisé. En bouche, l'acidité est bien contrebalancée par une matière soyeuse et le vin offre une belle longueur.



Le même vin dégusté dans le verre témoin « joker » se révèle de nouveau alcooleux, boisé, et cette fois avec des tanins rustiques asséchant!

CONCLUSIONS:

Inspiré de cette dégustation et de la longue expérience de Riedel mondialement reconnue, il est possible de dégager quelques points forts sur l'effet verre en matière de dégustation.

Tout d'abord, l'effet verre existe bel et bien et se révèle de manière souvent très spectaculaire.

Ensuite, il faut distinguer l'expérience olfactive de l'expérience gustative.

Les facteurs influençant la dégustation olfactive:

- *la température de service (la chaleur fait ressortir l'alcool et les défauts);*
- *la quantité de vin servi: il est recommandé de mettre moins de vin blanc que de rouge dans un verre pour atteindre l'optimum de dégustation;*
- *la taille (volume) du verre: plus grande pour les rouges, plus petite pour les blancs afin d'exprimer au mieux les arômes;*
- *la forme du verre (nous ne parlons même pas ici du matériau): c'est l'élément clef. En effet, on distingue, trois couches d'arômes dans un verre. Au sommet, le long de la bordure du verre se trouvent les arômes les plus subtiles et volatiles (floral, fruité). A mi-hauteur, on trouve les notes végétales, de terre et minérales. Enfin au fond du verre, se trouvent les éléments les plus "lourds" tel que l'alcool, le glycérol, le boisé.*

Agiter son verre en faisant des cercles horizontaux ne mélange pas ces couches superposées mais, par contre, la forme du verre joue directement sur la surface d'exposition de ces couches respectives. Un test intéressant à effectuer est d'agiter verticalement votre verre (en mettant bien sûr, au préalable, le plat de votre main sur le dessus du verre pour éviter de vous asperger!), annule l'effet verre puisque le vin est ainsi aromatiquement homogénéiser à son optimum!



Les facteurs influençant la dégustation sur le plan gustatif:

- *la forme du verre détermine l'inclinaison de la tête (en arrière) que l'on va se donner pour absorber le liquide. Cela influencera les zones sensorielles impactées en premier (sur le devant ou sur l'arrière de la bouche). Plus précisément, un verre ouvert tel que le Vinum Montrachet n'impose qu'une faible inclinaison de la tête en arrière et déposera le vin sur la largeur de la langue et surtout en son centre, contrairement au verre témoin retenu pour cette expérience, ou le verre INAO plus fermé, qui déposera le vin plus sur le devant de la langue (zone principalement sensible aux sucres et à la sensation de fruité);*
- *l'ouverture du verre;*
- *la finition du verre (bords "tranchants" vs. Arrondis, ou encore droits ou inclinés). On choisira, par exemple, un verre qui dépose le vin sur le devant de la langue s'il est issu d'un cépage à forte acidité naturelle (tels le Pinot Noir, le Riesling), alors qu'un vin plus « plein » se révélera davantage sur une finition et une forme du verre qui dépose le vin en milieu de bouche;*
- *l'épaisseur du verre et le type de matériau utilisé (Riedel utilise du plomb pour ses verres, contrairement à Mikasa qui utilise un matériau unique, le Kwarx, qui contient outre de la silice, une liste d'oligo-éléments secrets).*

Tous ces paramètres influencent l'attaque gustative du vin en bouche, ce qui se traduira par des perceptions différentes, de température (sensation thermique), de texture, d'arômes, de goût, d'acidité ou de rondeur, de tannins, de franchise...

Alors, bien sûr, il est impossible en tant que particulier, d'avoir le verre parfait et adapté pour chaque vin, mais, si on suit l'approche Riedel (qui dessine ses verres suivant les cépages), on pourrait acquérir un verre (le bonheur n'a pas de prix) pour son cépage préféré (par exemple, le Pinot Noir) et jouer sur un verre polyvalent pour les autres vins (de chez Riedel ou Mikasa, ou encore Spiegelau pour ne citer que les plus grands).