

L'ART DE LA DEGUSTATION

1^{ère} Partie : LE CEREMONIAL DE LA DEGUSTATION

Avec nos soirées du Club Vinifera, nous souhaitons répondre pleinement à l'une de vos attentes, en tant qu'amateurs de bons vins, en dépassant le seul stade de la découverte et de la dégustation des vins de France et d'ailleurs, par l'intégration d'une touche de pédagogie lors de nos rencontres, permettant ainsi de mieux partager et comprendre sommellerie, viticulture et œnologie et de leurs fondamentaux, tel que « l'art de la dégustation ».

Même s'il paraît à beaucoup d'entre nous de connaître « le sujet », il est bon de rappeler régulièrement ce que nous oublions parfois aussi vite qu'appris.

C'est ainsi que nous balayeront au fil des soirées, des thèmes comme :

- le cérémonial (ou art) de la dégustation,
- les principaux cépages utilisés,
- les arômes,
- l'œil, le nez et le goût, en détail,
- le vocabulaire du vin,
- etc.

Nous commencerons par le cérémonial de la dégustation, qui, oui, est tout un art.

Cérémonial car il s'agit bien de cela, même s'il convient de ne pas tomber dans l'excès, le doctrinaire ou la caricature, mais, certaines règles et pratiques sont incontournables.

Si en effet, boire du vin est à la portée de tout le monde, « déguster » un vin exige davantage d'attention et de concentration.

Si donc un minimum de connaissances techniques et surtout un peu de pratique sont inévitables et nécessaires, sachons rester humbles et modestes sur ce sujet, l'art étant difficile et l'exercice sans cesse renouvelé avec un produit vivant, évolutif, et surtout, les goûts et les couleurs des uns et des autres très différents.

Personne n'a raison ou tort, d'emblé, tous les avis sont respectables, et comme on dit parfois presque pour s'excuser de sa « différence » d'appréciation, « à chacun son mauvais goût ».

C'est de ce constat qu'est né ce que l'on nomme « l'art de la dégustation », source d'études et d'écoles à l'infini à travers le monde, et dont le credo est à peu près toujours le même, avec trois étapes aussi essentielles qu'incontournables, ainsi que le recours à (au moins) trois de nos sens : la vue, l'odorat et le goût.

De l'usage de ces trois sens, c'est la mémoire qui entrera le plus en action et sera le plus fortement sollicitée : mémoire olfactive tout d'abord, puis mémoire gustative ensuite, chacun possédant ses propres références, sa propre bibliothèque d'arômes et de goûts.

A ce stade, nous ne ferons bien entendu pas l'injure de tout repasser en détail, (sauf si cela est souhaité !), ce serait une perte de temps, car vous êtes supposés déjà connaître, à défaut de maîtriser, ces différentes phases de l'art de la dégustation ; mais rappelons simplement et rapidement tout l'intérêt que représentent pour la dégustation ces trois étapes, qui n'ont pas pour objectif, « d'apprécier » le vin qui va être dégusté, mais de « comprendre » ce qui se passe durant cette dégustation, et les informations que l'on va déduire.

Savoir déguster, c'est savoir goûter « juste », pour exprimer les qualités et les défauts d'un vin.

Cela passe par l'analyse des sens, la traduction de cette analyse par le langage, la comparaison des sensations perçues avec des données classées en mémoire, et le rapport de ces sensations en fonction de dégustations antérieures permettant d'en tirer ses propres conclusions.

La dégustation à laquelle on se prête est, elle aussi, significative ; s'agit-il d'une dégustation d'agrément ?

Pour les amateurs, la question est : ce vin est-il bon ou mauvais, je l'aime ou pas ?

S'il s'agit d'une dégustation professionnelle, ce vin est-il loyal et marchand, est-il bon ou mauvais, et pourquoi ?

Le but sera de comprendre, pouvoir expliquer (pourquoi ? comment ? ...), et prévoir (vieillesse, apogée ? ...).

Arrivent ensuite les règles pratiques et le respect des meilleures conditions nécessaires à la dégustation (le lieu neutre, les verres choisis, l'environnement, l'ordre des vins dégustés, la température des vins).

Enfin, les trois étapes, avec l'aspect visuel, olfactif et gustatif :

1)- La vue : l'œil permet de démarrer ce préliminaire, par la séduction de la « robe », indicateur de la maturité du raisin, et de l'évolution du vin (couleurs du vin, blanc, rosé ou rouge avec toute la palette des couleurs, du plus clair au plus foncé ; {au plus « orangé » pour un rouge, le vin est âgé ; au plus rubis, le vin est jeune ; au plus « vert » pour un blanc, celui-ci est jeune, et au plus doré, il est âgé}, la limpidité (dépôt), la pureté, (transparence, brillance, trouble), l'éclat, le « gras » (en faisant tourner le vin dans le verre et en attendant que les « larmes », ou jambes (écoulements) du vin sur la paroi intérieure ne retombent, permettant ainsi de vérifier la richesse en alcool, ce que l'on appelle la concentration en glycérol.

L'alcool donne une sensation de chaleur en bouche ; le glycérol provoque une sensation de gras. (Les coulées sont lentes, le terroir était propice et l'année chaude, souvent synonyme d'un bon millésime), les nuances de tons (ou pigments : anthocyanes contenu dans la baie pour les blancs et les rouges ; flavones provenant des tanins principalement pour les blancs), l'ensemble de ces informations renvoyées par l'observation apportant des précisions sur, la région, l'âge, sa « santé », l'état de conservation du vin.

2)- Le nez : Poursuivons le « déshabillage » du vin avec cette seconde étape des préliminaires. Notons qu'à ce stade, on ne « consomme » toujours pas ! Mais d'autres signaux importants et significatifs nous sont transmis en plongeant le nez dans le verre et en inspirant les parfums, appelés « arômes » ; l'œil peut être trompeur mais le nez complète l'observation par ces arômes, découverts et libérés par le vin dans le verre, et originaires du cépage, du sol, de la vinification, de l'élevage, du vieillissement.

Les arômes sont classés en trois catégories : primaires, secondaires et tertiaires.

Le « premier nez » d'abord, sans bouger le verre, permet de distinguer les arômes primaires correspondant à la carte d'identité du cépage (nuances florales, fruitées, épicées, grillées, animales, végétales, minérales) ; puis le « second nez », en faisant tourner doucement le vin dans le verre, affinera la recherche en précisant les arômes secondaires perçus, issus de la fermentation alcoolique transformant les arômes contenus dans la baie et provenant de micro-organismes naturels, de levures et de bactéries (quels fruits, quelles fleurs, quels végétaux, quels épices, etc.). Enfin, les arômes tertiaires (« ou troisième nez ») qui sont les arômes dits du vieillissement, perçus en « aérant » fortement le verre (voire le verre vide), et qui détermineront s'il s'agit de notes animales, fermentaires, chimiques, empyreumatiques (musc, goudron, café, rancio, madérisé ...), informant sur l'âge du vin.

3)- La bouche : C'est la dernière phase du processus, la dernière « épreuve » de l'examen, celle de la dégustation proprement dite permettant d'établir le niveau qualitatif d'un vin.

Prenez en bouche un peu de vin, ne l'avalez pas, « mâchez-le », oxygénez-le, faites le tourner en bouche, vous allez apprécier les saveurs, l'attaque, le corps, la puissance, le volume, l'équilibre, la minéralité, la persistance aromatique (ou longueur, mesurée en nombre de caudalies), enfin, la rétro olfaction avec les nouveaux arômes découverts après déglutition, précédant la synthèse de cette analyse, et les échanges et commentaires.

Ce vin est-il bon ? Me plaît-il ? Doit-on le boire maintenant ou l'attendre encore ? Avec quoi le boire ? Que se passe-t-il en bouche ?

La langue (et pour une moindre part le palais, les gencives et les joues), permet le décodage des saveurs.

Quatre saveurs élémentaires se dégagent, auxquelles la langue est tout particulièrement sensible :

- l'acidité, apportée par les acides malique, lactique et citrique ;
- l'amertume, ressentie par une présence marquée de tanins ;
- le sucré, dû au sucre et à l'alcool, apportant onctuosité et rondeur en bouche ;
- le salé, non perceptible dans le vin (heureusement).

C'est le sucré qui est le premier perceptible, car c'est la pointe de la langue, la première en contact avec le vin, qui le détecte ; vient ensuite la saveur salée, absente dans le vin mais bien présente de façon générale dans toute dégustation, et dont la zone de perception se fait de part et d'autre de l'extrémité de la langue ; puis l'acidité, que l'on apprécie par les deux côtés de la langue, et enfin, l'amertume (rare mais présente dans certains vins), et dont la zone de détection se fait sur la partie arrière centrale de la langue.

Restera, après avoir reconnu les différentes saveurs, à évaluer leur puissance et leur rapport :
du plus sucré / au plus acide, pour les vins blancs ;
de l'équilibre global entre sucré / acide / amer, pour les vins rouges.

Ici encore, trois phases sont observables :

l'attaque,
le milieu,
la finale.

L'attaque correspond aux 2/3 premières secondes en bouche. Elle peut être : ronde, molle, vive, etc. Une irritation légère des muqueuses des gencives révèle l'acidité d'un vin ; un resserrement des tissus des muqueuses des joues (impression de sécheresse, aussi appelée astringence) signera la présence de tanins.

Le milieu correspond au moment où les saveurs se développent au niveau de la langue, c'est-à-dire dans les secondes suivant l'attaque. Les effets tactiles (astringence, viscosité, tanins), ainsi qu'un effet thermique lié à l'alcool se révèlent à ce stade de la dégustation.

Souvenons nous à ce stade que le goût est un phénomène complexe qui résulte de multiples sensations concomitantes, et les interactions entre deux sensations primaires peuvent soit s'opposer, soit se renforcer. Ainsi, l'acidité diminue la saveur sucrée, la saveur sucrée diminue la saveur amère, ...

L'examen gustatif du vin permet d'étudier la relation qui lie l'ensemble des sensations : le moelleux, l'acidité, les tanins, l'alcool ...

Enfin, la finale boucle cette phase de la dégustation par la mise en avant de la persistance aromatique dans la bouche.

Sur ce point, là aussi, et comme pour les arômes, nous reviendrons en détail lors d'une autre rencontre sur le « goût », ainsi que sur d'autres éléments fondamentaux de la connaissance du vin, avec une approche des cépages, du vocabulaire du vigneron, du vocabulaire du dégustateur (différent, bien entendu), des associations mets et vins et de la difficulté de celles-ci (le métier et le rôle du sommelier), etc.