

# L'ART DE LA DEGUSTATION

## 2<sup>ème</sup> Partie : LES AROMES

Pour cette seconde soirée dédiée à l'art de la dégustation, et, après le cérémonial de la dégustation synthétiquement développé lors d'une précédente rencontre, nous vous proposons de nous arrêter sur un des autres fondamentaux de la dégustation que sont les arômes.

### LES AROMES DU VIN

Quoi de plus fascinant que d'écouter un dégustateur chevronné évoquer les arômes qu'il découvre dans un verre de vin?

Pour mettre un mot sur chaque sensation olfactive, il faut pourtant au préalable comprendre la magie du vin, depuis la vendange d'un raisin sain et mûr jusqu'à la fermentation et au vieillissement en bouteille.

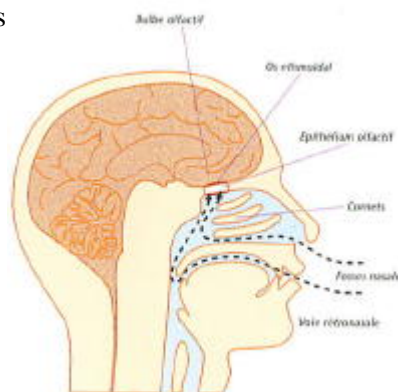
Mais avant de passer aux différents types d'arômes, il est important de comprendre comment fonctionne notre odorat.

### Comment fonctionne l'odorat?

L'oeil, le nez, et la bouche sont sollicités lors d'une dégustation, mais dans ces trois sens, l'odorat joue indiscutablement le rôle le plus important pour apprécier les arômes. Le nez possède un outil d'une exceptionnelle puissance et finesse: c'est le bulbe olfactif. Celui-ci, regroupant les centres de l'olfaction, se situe dans la zone antéro-inférieure du cerveau.

Les cellules spécialisées dans la perception des « odeurs » se trouvent, quant à elles, tout en haut des fosses nasales et sont reliées au bulbe par le nerf olfactif qui traverse l'os ethmoïdal. Le siège de l'odorat peut être activé par deux voies:

- **La voie directe**, celle que l'on exploite quand on hume (on aspire pour sentir);
- **La voie rétro nasale** qui utilise le passage reliant le palais aux fosses nasales.



On emploie parfois le mot "odeur" pour désigner les sensations recueillies par voie directe, et le mot "arôme" pour la perception par voie rétro nasale, c'est à dire par rétro olfaction. Cette dernière correspond aux sensations olfactives perçues en même temps que les saveurs alors que le vin est en bouche.

**Quelles sont les grandes familles d'arômes ?**

## Les arômes primaires :

### *Ce sont les arômes du raisin.*

Chaque cépage porte sa signature aromatique, plus ou moins intense selon la variété. On distingue les cépages dits aromatiques, des cépages plus discrets. Dans la première catégorie, les cépages de la famille des muscats représentent le paroxysme aromatique. Cependant, le gewurztraminer (arômes de rose et d'épices) ou le sauvignon (senteurs de buis et de fruits blancs) dans les vins blancs, ainsi que le cabernet sauvignon (notes de poivrons et de fruits rouges) ou la Syrah (fruits noirs et poivre) dans les vins rouges, portent en eux des gènes aromatiques facilement identifiables.

De plus, un cabernet sauvignon n'a pas le même profil aromatique selon qu'il est cultivé en Médoc ou en Languedoc.

Dans le premier cas, il développe des arômes de poivron, de fumée, de cassis mûr en fonction de son état de maturité; dans le second cas, des arômes de fruits à l'eau de vie et de réglisse se superposent à un fond de fruits noirs.

Le riesling offre l'exemple le plus saisissant du dialogue entre cépage et terroir. Il exprime des qualités très variables selon les sols: de la plus grande délicatesse florale aux senteurs plus lourdes de pétrole ou de truffe. Quant à l'influence de la maturité, il suffit pour s'en convaincre de goûter un vin de sauvignon issu d'une vendange précoce, dont les arômes de buis (ou de pipi de chat) sont pour certains désagréables au nez, et un vin de raisins bien mûrs auquel les fruits à chair blanche et le musc apportent de la noblesse et du plaisir immédiat.

## Les arômes secondaires :

### *On les nomme arômes de fermentation.*

Le pur jus de raisin est peu aromatique. Les arômes sont parfois à l'état latent, sous forme de précurseurs, cachés dans la pellicule du raisin. La transformation du sucre en alcool libère ces arômes et les rend éclatants: le fruit ne se révèle que lors de la fermentation.

L'agent de cette transformation, la levure, ne produit pas seulement de l'alcool et du gaz carbonique, il donne aussi naissance à une grande variété d'arômes secondaires, grâce aux enzymes qui participent aux réactions chimiques.

Ces différentes substances complètent les senteurs initiales du fruit par des arômes dits secondaires, lesquels dépendent comme vous l'aurez compris, de la nature de la levure, mais aussi de la température de fermentation et des aliments de la levure.

L'utilisation de levures dites "sélectionnées" (exogènes) permet à coup sûr d'orienter les arômes (exemple des arômes de bananes dans les Beaujolais nouveaux), mais prive le vin d'une complexité qu'il aurait pu acquérir en fermentant avec des levures indigènes (ou endogènes), c'est-à-dire celles du vignoble ou de la cave.

La fermentation malolactique (ou seconde fermentation) assouplit les vins en transformant l'acide malique (un acide âpre et dur) en acide lactique (plus rond). Elle transmet, elle aussi, une cohorte d'arômes. Le fruité initial s'en trouve modifié: des notes beurrées et lactées se combinent alors aux arômes primaires.



## Les arômes tertiaires (ou bouquet) :

### *On les appelle arômes de l'élevage.*

Les arômes tertiaires se développent pendant l'élevage du vin en cuve ou en fût, puis pendant sa garde en bouteille. On peut trouver des bouquets à caractère oxydatif ou de réduction. On parle aussi de fumet lorsque le vin a atteint un âge respectable.

Une fois la totalité des sucres transformés en alcool, le vin entame alors une période d'élevage plus ou moins longue. On distingue l'élevage, qui s'effectue en cuve ou en fût, du vieillissement en bouteille.

- ***Pendant l'élevage***, le vin se trouve en milieu oxydatif ménagé; il est protégé par l'ajout modéré d'anhydride sulfureux (aussi appelé soufre, ou encore CO<sub>2</sub>).

Au cours de cette phase, les arômes primaires, et surtout fermentaires, s'atténuent ; le vin laisse progressivement son caractère de jeunesse. Si la cuve garde d'autant plus de fruits que le vin est protégé des oxydations violentes, le fût produit non seulement une lente oxydation mais aussi communique les composés très odorants du bois de chêne, plus ou moins brûlé, de la barrique (apportant alors des notes de vanille).

- ***Après mise en bouteilles***, le vin commence sa vie à l'état de réduction. Se développent des arômes de cuir, de viande, voire de gibier avec le temps, avec des notes parfois complexes de champignon, de fumée, de torréfaction. Tous ces éléments évoluent avec l'âge. Le vin connaît ainsi différentes phases. C'est un être vivant: il naît, s'élève, mûrit avant de décliner et de mourir.



Au fil du temps, les arômes du vin passent des composantes primaires et fermentaires au bouquet, mais des états intermédiaires se manifestent aussi. Un vin qui a réussi à garder un peu de son fruité originel tout en évoluant lors de son élevage et de son vieillissement a de grandes chances de devenir une « belle » bouteille.

## Alors, que se passe-t-il dans le verre ?

### *La synthèse.*

Lorsque vous dégustez un vin, en particulier un vin vieux, les arômes ne sont pas figés dans le verre. Passant d'un milieu réducteur dans la bouteille à un milieu oxygéné dans le verre, le vin connaît une évolution plus ou moins rapide de ses composés aromatiques.

Juste après le versement, quelques arômes de réduction peuvent se manifester (fumé, viandé, par exemple), mais ils disparaissent à la première aération.

De même, les différentes familles aromatiques ne se déclinent pas en même temps. Laisser le vin "vivre sa vie"; revenez sur son nez et suivez son « discours » aromatique s'exprimer.

L'expérience du vin à table est ainsi incomparable: le temps du repas permet au vin d'exprimer toutes ses facettes et sa complexité. Les experts insistent souvent sur la température à laquelle le vin doit être



servi, car celle-ci est susceptible de modifier la perception du bouquet; trop chaud (au dessus de 18 degré), il perd rapidement les parfums très volatiles et risque d'exprimer des composés aromatiques lourds, alcooleux, anormaux. Trop frais, les tannins deviennent agressifs et désagréables.

### *Honnêteté et confiance en soi.*

Les arômes et les goûts doivent être « réellement » ressentis par chacun et non suggérés par une connaissance théorique ou par les commentaires d'un voisin qui clame que le vin dégage tel ou tel arôme. Le pouvoir de suggestion, parfois déterminant si un dégustateur de grande réputation exprime son point de vue, ne doit pas aller à l'encontre de votre libre arbitre; il n'est nullement déshonorant de dire dans une dégustation collective: "Non, je ne sens pas cet arôme de réglisse dont vous me parlez." La dégustation est une grande école d'humilité.

**Nous reviendrons lors d'une troisième soirée sur ces notions, d'une part, en abordant les notions de « dégustation comparative », et d'autre part, en présentant de façon plus détaillée les différentes familles d'arômes, et les associations entre les différents vins et leurs principaux arômes.**