

# L'ART DE LA DEGUSTATION

## LES AROMES DU VIN (SECONDE PARTIE)

### Les différentes familles d'arômes :

Attention, les arômes dont les noms figurent ci-après peuvent aussi bien exprimer des qualités que des défauts.

Suite à la première partie abordée lors d'une précédente rencontre sur le thème des arômes, voyons à présent les grandes familles d'arômes et le vocabulaire couramment usité pour les désigner :



#### Les Arômes à Notes Animales :

Gibier, venaison, cive, fourrure, chien mouillé - musc, musqué, civette - sueur, suint - ambre - urine de souris, urine de chat (il s'agit en fait de l'arôme du bourgeon de cassis) - viande, viande - faisandé - marée, « fraîcheur » - cuir, vieux cuir.

Ces odeurs peuvent être gênantes, incommodantes, mais n'en sont pourtant pas le signe de « défaut » d'un vin, mais juste le résultat d'une évolution de celui-ci, et dont les arômes s'assagissent après aération.

#### Les Arômes Balsamiques :

Huile de cade, genévrier - pin, pitchpin, résine, résiné, résineux, térébenthine - encens - vanille, vanillé - bois de cèdre, de santal - rancio de Cognac, d'Armagnac.

#### Les Arômes Boisés :

Bois vert, vieux bois, bois ranci - bois d'acacia, de chêne - crayon - boîte à cigare - douelle (c'est le bois qui compose les barriques en fût de chênes) - écorce, ligneux - terre humide, humus, sous-bois, terre, terreux, mousse d'arbre - champignon, agaric, girolle, bolet, cèpe, truffe - feuille morte.

Ce sont essentiellement les vins rouges qui sont concernés par ces odeurs.

#### Les Arômes Chimiques :

Acide acétique - alcool - carbonique - hydrocarbures, naphthol, phénol, phéniqué - soufré, sulfuré, sulfureux - celluloïd, ébonite - médicinal, pharmaceutique, désinfectant - iode, chlore, graphite.

L'essentiel de ces arômes se retrouvent dans les vins blancs.

#### Les Arômes Epicés (et odeurs d'aromates) :

**Anis, aneth, badiane, fenouil - cannelle, gingembre, girofle, muscade, poivre, poivre vert - basilic, menthe verte, menthe poivrée, thym - angélique - réglisse - ail, oignon - origan, marjolaine - lavande, garrigue - camphre - vermouth.**

**Bien entendu, nombreux sont ces arômes que l'on retrouve dans les vins blancs, mais pour certains aussi, dans les vins rouges.**

### Les Arômes Empyreumatiques :

Fumée, fumée de tabac, fumé - fumet - encens - brûlé, grillé, caramel, amande grillée, pain grillé, pierre brûlée, poudre, bois brûlé, incendie, caoutchouc - cuir de Russie - café torréfié, cacao, chocolat, thé.

Pour l'essentiel, ces arômes se distinguent dans les vins rouges, mais aussi dans certains blancs évolués et vieux mais bien conservés.

### Les Arômes Ethérés (et odeurs de fermentation) :

Acétate d'iso amyle, acétone, amylique, banane, bonbon acidulé, bonbon anglais, vernis à ongles - esters d'acides gras supérieurs (caprates, caproates, caprylates), savon, bougie, cire, stéarine - levure, ferment, pâte à fermentée, froment, bière, cidre - lactique, lait aigre, laitage, fromagerie, beurre, di-acétyle, yaourt, choucroute - serpillière, étable, écurie - guimauve.

Qualités ou défauts, ces arômes sont davantage perçus dans les vins blancs, mais se retrouvent dans les jeunes vins rouges.

### Les Arômes Floraux Fleuri, floral :

Fleur d'acacia, d'amandier, d'oranger, de pommier, de pêcher, de troène, de sureau, de vigne - aubépine, églantine, chèvrefeuille - citronnelle - jacinthe, narcisse - jasmin - géranium, pélargonium - bruyère, genêt - magnolia - miel - pivoine, réséda, rose - camomille, tilleul - verveine - iris, violette - chrysanthème, giroflée, oeillet.

La plupart de ces arômes sont spécifiques aux vins blancs, mais peuvent aussi être des saveurs de vins rouges, plutôt jeunes.

### Les Arômes Fruités :

Raisin sec, de Corinthe, raisin confit, passerillé, raisiné, muscaté - cerise noire, cerise sauvage, griotte, bigarreau, merise, kirsch, cherry - prune, pruneau, prunelle, mirabelle, noyau, amande, amande amère, pistache - baies sauvages, airelle, myrtille, cassis, fraise, fraise des bois, framboise, groseille, mûre - abricot, coing, pêche, poire, pomme golden, pomme reinette, melon - hespéridés, bergamote, cédrat, citron, orange, pamplemousse - ananas, banane - figue sèche - grenade, grenadine - noix, noisette - olive verte, olive noire.

De la même façon que les arômes floraux sont plutôt spécifiques aux vins blancs, les arômes fruités sont essentiellement présents et perceptibles dans les vins rouges, même si certains de ces arômes sont présents dans les vins blancs.

### Les Arômes Végétaux :

Herbe, herbacé, herbage, foin, fenaison, arôme des prés - feuille verte, goût de vaille, feuille de cassis froissée, fanée, laurier, tisane, infusion - odeur de verdure, verduré, armoise, aristoloche, chou, cresson, lierre, mercuriale - raifort, radis - fougère - café vert - tabac - marais - pierre à fusil, silex.

La plupart de ces arômes se rapportent aux vins blancs.

Alors, quels arômes dans quel vin ? Vous vous en doutez, les arômes présents dans le vin sont différents suivant que l'on boit un vin blanc, rosé ou rouge. Comment s'y retrouver ?

**Les arômes primaires** : ce sont comme expliqué précédemment, les arômes provenant du fruit lui-même. L'arôme des fruits frais est aussi important que celui des fleurs, les deux constituent le « fruité » du vin.

Les fruits frais sont surtout présents dans les vins jeunes - Les vins blancs (pomme, citron, ananas, abricot, banane, pêche, litchi, pamplemousse et bien sûr le raisin...) - Les vins rosés ou rouges (framboise, cassis, groseille, fraise, cerise, pêche, grenade...)

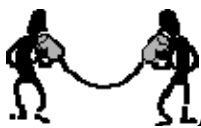
L'arôme des fleurs est très présent dans les vins.- Dans les vins blancs : on trouve surtout les odeurs de petites fleurs des champs et des essences printanières (comme l'acacia, le troène, la réséda, la giroflée, le chèvrefeuille, le genêt, le sureau...). - Dans les vins rouges odeurs des fleurs colorées du genre rose, pivoine, violette.

**Les arômes secondaires** : ce sont les arômes qui renseignent sur la vinification du vin, les choix du vigneron sur les techniques de fermentation, d'élevage. Tous ces caractères de fruits sont souvent doublés d'éléments d'épice tels que la vanille, l'anis, le réglisse, qui les renforcent.

Ces arômes relativement simples et usuels peuvent être nuancés et valorisés, dans les vins de bonne classe, par des senteurs végétales, qui apportent une touche originale et parfois spécifique, à une région, à une appellation, comme la fougère, la menthe fraîche, l'essence de pin, le tabac blond, le foin coupé, la feuille de cassis froissé, la feuille de figuier...

Ensuite, on peut aussi sentir des arômes de torréfaction. Ils sont inattendus mais très flatteurs au nez et en bouche, ils se constituent dans certains vins en évoquant : le pain grillé, le café, le cacao, le thé et surtout la créosote (qui est le goudron de bois).

On peut aussi trouver des odeurs de caramel, qui ont la même « origine » que celle du pruneau (voir les arômes tertiaires).



**Le saviez-vous ?**

Les vins jeunes ne développent que les arômes dits primaires et secondaires.

**Les arômes tertiaires** : ce sont ceux qui ne se révèlent qu'avec les années d'évolution. (mais un vin jeune peut « gagner des années » en le carafant au moins 20 minutes).

Les arômes tertiaires ne viennent qu'en aérant et donc en oxydant le vin ; en la faisant tourner dans un verre à dégustation, pendant plusieurs minutes.

Les arômes de fruits secs apparaissent avec l'âge du vin. - Les vins blancs : noisette et amande grillées, voire la noix, l'abricot sec également. - Les vins rouges : figue sèche -

Les vins « usés » et passés sentent parfois le pruneau ; mais attention, le pruneau peut aussi correspondre à un bon indice de qualité, par exemple pour les vins du Languedoc-Roussillon.

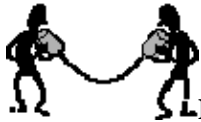
Les arômes d'épices apportent, souvent eux aussi, des nuances odorantes très appréciées. Toutes les variétés de poivre, le laurier, la cannelle, le clou de girofle, la muscade participent couramment à ces effluves (y participent aussi, mais plus discrètement le thym, le basilic et le gingembre).

La truffe, qui est un condiment plus qu'une épice, apporte aussi sa signature à de vieilles bouteilles de grands crus rouges ; elle est notamment typique du Pomerol (associée à l'arôme du cuir). Mais attention la truffe doit toujours rester discrète sinon elle devient un défaut.

Les arômes boisés : champignon, terre humide, humus... Enfin, les odeurs animales sont aussi objet de surprise. Ces odeurs recouvrent tout un ensemble de caractères divers, où l'on trouve des éléments très nobles, liés à la parfumerie. - Les vins blancs : l'ambre, le musc... - Les vins rouges : des nuances de cuir, maroquinerie ; des odeurs fauves (civette, renard, le « ventre de lièvre », le gibier mariné...).

Tous ces arômes et ces odeurs sont plus ou moins appréciés suivant la sensibilité du dégustateur. De plus, ces odeurs évoluent très rapidement dès l'instant où le vin est servi.

Certaines odeurs apparaissent ou disparaissent, s'intensifient ou se modifient, après quelques minutes d'aération.



**Le saviez-vous ?**

Facile à retenir dans le domaine des arômes floraux : les vins blancs sentent les fleurs blanches et les vins rouges sentent les fleurs colorées !