
Comment Déguster le Vin ?

La Méthode Simple



Yann Rousselin

Pour le COAM

« Cours d'Oenologie And More »

Organisme de Formation
oenologique enregistré

www.lecoam.eu



LE
COAM

COURS D'ŒNOLOGIE AND MORE

Ce livret vous a été remis en complément de votre
[inscription à la newsletter du COAM,](#)
qui vous donne des conseils et information sur la dégustation du vin.

Vous pouvez l'imprimer ou le diffuser, à condition d'inclure un lien vers le COAM :
www.lecoam.eu



Chère lectrice, cher lecteur,

Le but de ce guide est de vous présenter de manière **claire et synthétique** les bases de la dégustation du vin.

Depuis les débuts du COAM, je travaille sur la **pédagogie** de [nos cours](#) avec [l'équipe de formateurs](#), pour simplifier les concepts afin de vous permettre de mieux les mémoriser.

Donc, vous allez découvrir dans les pages qui suivent une démarche pas à pas pour mettre des mots sur le vin que vous dégustez, mais aussi mieux le comprendre.

N'oubliez pas que la dégustation est un **apprentissage permanent**, aussi pratiquez régulièrement, et lisez tout ce que vous pouvez sur le sujet !

Pour progresser dans la dégustation du vin, je vous donne régulièrement des conseils et des informations pratiques sur le vin et sa dégustation dans la [newsletter du COAM](#) et sur le blog.

Bon, vous êtes prêts ?

Alors je vous recommande de lire ce livre, avec un verre de vin à portée de main.

Ceci afin de suivre pas à pas l'apprentissage de la dégustation...

Bonne lecture, et bonne dégustation,

Yann

L'équipe du [COAM](#)



Avant toute chose, je vous rappelle les règles d'or de la dégustation, qui sont intégrées au carnet de dégustation remis dans [nos cours d'oenologie](#).

Les règles d'or de la dégustation

1. Ayez confiance en vos sens, efforcez vous d'exprimer votre perception du vin.
2. Dégustez régulièrement et systématiquement pour développer vos sens.
3. Prenez l'habitude d'établir vos fiches de dégustation.
4. Soyez curieux de tous les vins que vous dégustez, goûtez des vins différents sans a priori.



Sommaire

- Comment ça marche ?
- L'Analyse Visuelle du vin
- L'Analyse olfactive du vin
- L'Analyse gustative du vin
- Quelles conclusions dans une dégustation?
- Pour finir



Comment ça marche ?

Le vin se déguste en 3 étapes.

Une étape visuelle, une étape olfactive, et une étape gustative, étapes effectuées dans cet ordre : On observe le vin, on le sent, et on le goûte !

Chacune de ses étapes nous apporte des informations sur le vin dégusté.

Ainsi, l'oeil vous donnera des informations sur

- L'âge du vin
- La richesse en alcool

Le nez vous donnera des informations sur :

- Un défaut éventuel du vin
- Son potentiel d'évolution

La bouche vous donnera des informations sur :

- L'équilibre du vin
- Sa qualité
- Son potentiel d'évolution

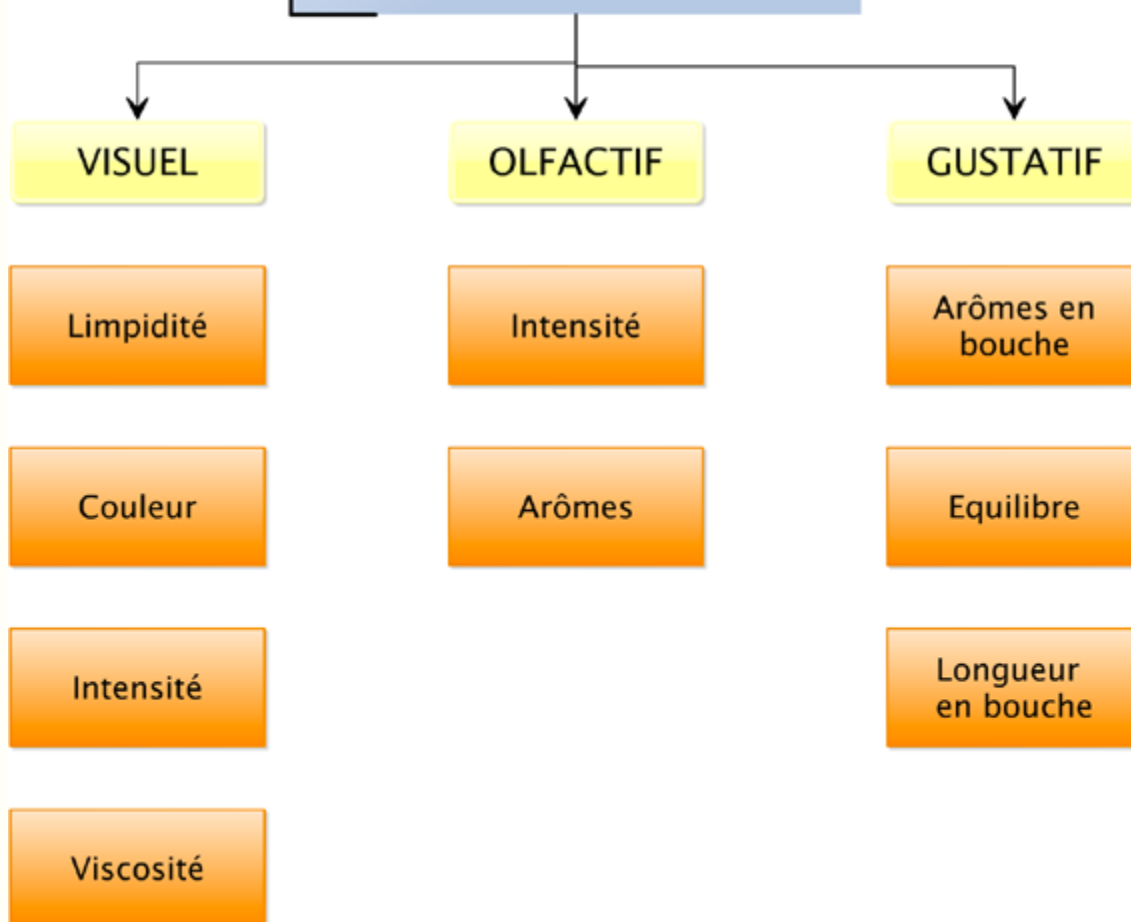
Pour déguster le vin, on décompose chacune de ses phases en différentes étapes :



Comment déguster le vin ?

METHODE :
La dégustation s'effectue en 3 étapes :
- On observe le vin (visuel)
- On le sent (olfactif)
- On le goûte (gustatif).

Chacune de ces étapes se subdivisent à son tour en plusieurs étapes.



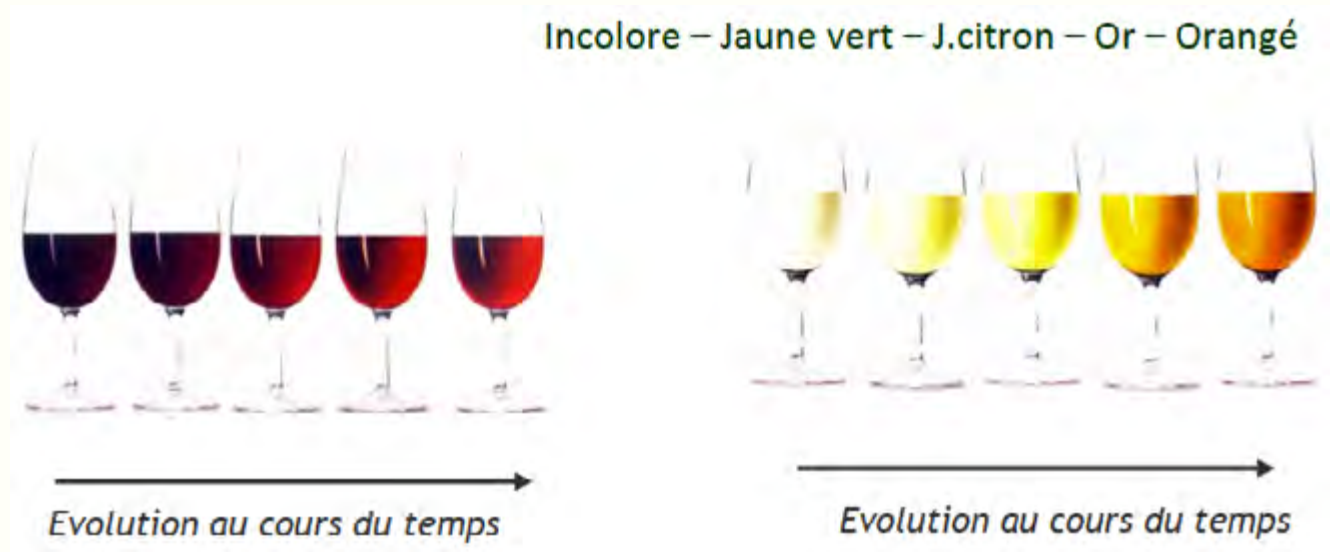
Nous allons prendre ces étapes une par une pour les décomposer.
C'est parti pour le visuel !

L'Analyse Visuelle du vin

COULEUR

Vin rouge / Vin blanc

Pourpre – Cerise – Rubis – Tuilé – Acajou



La nuance de couleur donne une indication sur **l'âge du vin** : le vin passe de **pourpre** (jeune) à **tuilé** (vieux) pour les vins rouges, et de jaune-vert (jeune) à orangé (vieux) pour les blancs.

Dans le cas du vin blanc, une teinte orangée peut aussi caractériser un vin **moelleux** (riche en sucre) : la sucrosité joue en effet sur la teinte du vin blanc.

Pour aller plus loin, voici quelques autres facteurs influençant la couleur : le cépage, le millésime, la fermentation, l'élevage

LIMPIDITE

Vocabulaire : Limpide / Voilée / Trouble

On peut caractériser 2 choses :

- Soit la présence de dépôts :
 - o Signification pour le vin rouge : Vin évolué (ou vin non filtré). On les trouve communément en fond de bouteille, ou dans le verre (voir photo).
 - o Signification pour le vin blanc : Les cristaux blancs sont des cristaux de tartre ; ceux-ci se forment quand le vin est conservé dans un milieu trop froid... mais ce n'est pas un défaut !
- Soit une robe trouble : Ceci est souvent dû à une altération du vin (défaut).



BRILLANCE

Vocabulaire : Terne / Mate / Brillante / Eclatante

Il s'agit d'évaluer le reflet de la lumière à la surface du vin.

La brillance est liée à l'état sanitaire du raisin, et au niveau d'acidité du vin. Au cours de son évolution, le vin perd son acidité, et sa brillance diminue.



C'est pourquoi une robe terne est souvent signe d'un vin sur le déclin. Il fallait ouvrir la bouteille avant !

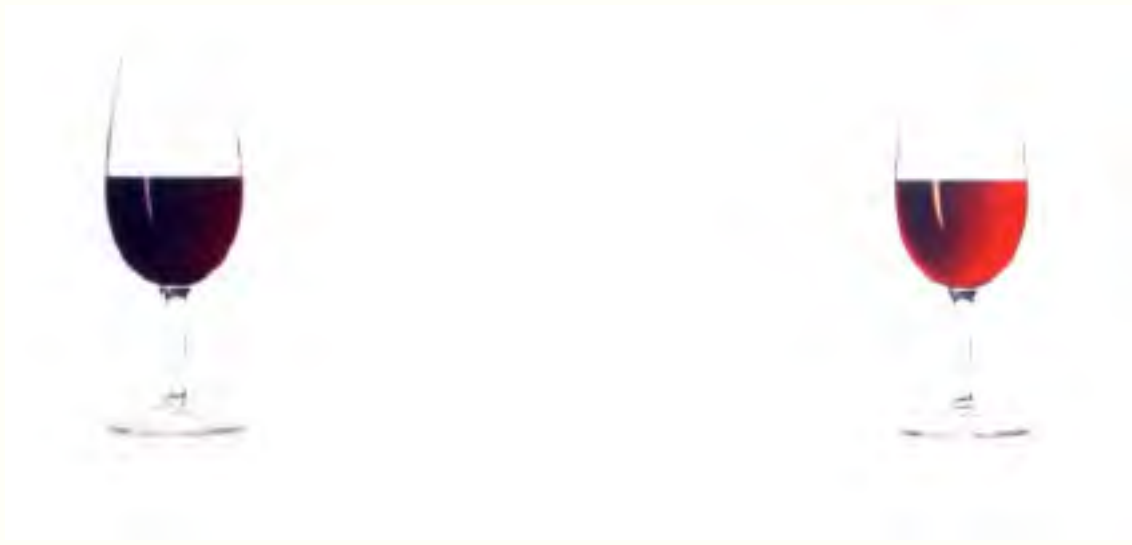


Le COAM – Tous droits réservés
« Cours d'Oenologie And More »

INTENSITE

Vocabulaire : Pâle / Soutenue / Intense / Opaque

Le vin peut être opaque, ou pâle. Je vous recommande de remplir le verre au tiers, et de la pencher sur une surface blanche: si on voit ses doigts par transparence, le vin est plutôt pâle. Sinon, il peut être soutenu, voire foncé.



Mais quelle est la signification de cette intensité ? Cette différence de teinte a plusieurs origines.

Pour le vin rouge

- **Le cépage**

Sachez que c'est la peau du raisin rouge qui apporte les pigments colorants au vin rouge, lors de la macération. Cette variation d'intensité colorante est donc fonction des pigments colorants diffusés par le cépage. Logique, non ?



Il existe des cépages riches en pigments colorants (=anthocyanes), comme la syrah, le cabernet-sauvignon, le malbec, et d'autres cépages moins riches en pigments colorants, comme le pinot noir, le gamay.

- **Le millésime**

Un millésime pluvieux donne des vins raisins plus dilués, et donc des robes moins soutenues, plus pâles.

- **Le rendement**

De faibles rendements donnent des raisins plus concentrés, et donc des vins plus soutenus.

Ces remarques sur le millésime et le rendement nous permettent de conclure que, pour 2 vins d'un même cépage et d'une même appellation, le plus foncé est souvent le plus qualitatif : les raisins sont plus riches en matière.

Autre facteur pour aller plus loin : la vinification.



Pour le vin blanc

- Là aussi, certains cépages donnent des robes plus concentrées : je pense par exemple au gewürztraminer (Alsace), et à certains cépages méditerranéens.

- **L'âge du vin**

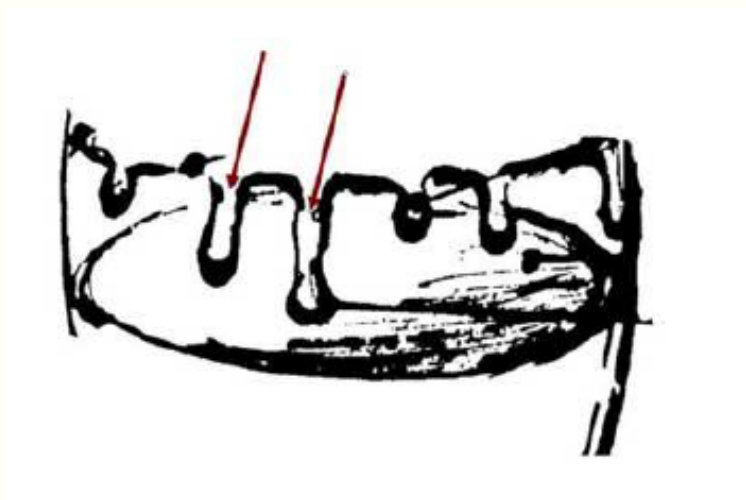
Au cours du temps, le vin s'oxyde, ce qui entraîne des différences de teintes (voir la page précédente). Dans le cas du vin blanc, le vieillissement fait évoluer le vin vers des robes plus foncées, et aux reflets orangés.

Autre facteur pour aller plus loin : la vinification.

FLUIDITE

Vocabulaire : Fluide / Epais / Gras
/ Visqueux

En penchant le verre, on observe la formation de gouttelettes sur les parois du verres.



Cette présence de larmes est liée à la concentration en alcool et sucre du vin. Les larmes caractérisent donc le gras du vin.

L'Analyse olfactive du vin

Pour caractériser le nez du vin, on hume d'abord le vin sans faire tourner le verre : c'est le 1er nez, qui permet de définir quelques arômes.

On le sent une deuxième fois en l'aérant (on fait tourner le vin dans le verre), ce qui permet de libérer les arômes : c'est le 2ème nez.

INTENSITE

Fermée / Discrète / Aromatique / Ouverte / Puissante

Il s'agit de définir la puissance des arômes.

LES FAMILLES AROMATIQUES

La gamme olfactive des vins est très riche !

Pour faciliter l'analyse, on raisonne en terme de d'arômes.

Voilà ci-après les principales familles :

- **Fruitée** : Pomme, pêche, poire, banane, groseille, cassis, framboise
- **Florale** : Aubépine, acacia, chèvrefeuille, jasmin, rose, tilleul, lavande
- **Végétale** : herbe, poivron vert, foin coupé, sous-bois, fougère, buis, humus
- **Boisée** : bois sec, cèdre, vanille
- **Épicée** : poivre, menthe, cannelle, réglisse
- **Empyreumatique** : fumé, toasté, pain grillé
- **Animale** : cuir, fourrure, gibier
- **Balsamique** : pin, résine
- : iode, pétrole, carton, colle, pierre à fusil

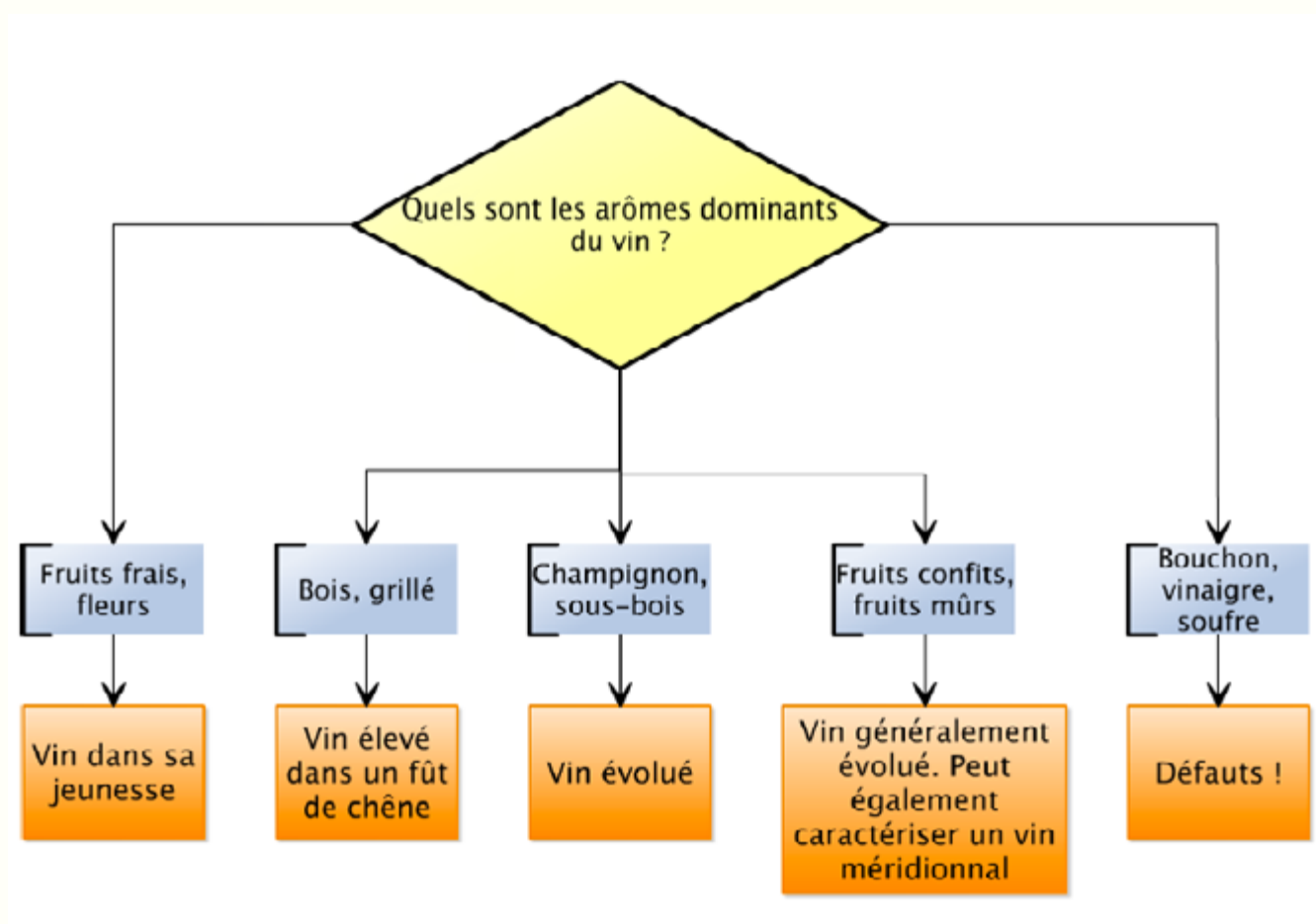


Que peut-on déduire de ces arômes ?

Les arômes sont liés au cépage, à la maturité du raisin, à la vinification, à l'âge du vin... Bref, de nombreux facteurs !

Pour simplifier, reprenez que les arômes évoluent au cours du temps : dans sa jeunesse, le vin présente des arômes de fruits frais, fleurs, qui vont évoluer vers des fruits confits, puis des notes de sous-bois, champignon.

Je vous donne un petit schéma ci-dessous pour y voir plus clair dans les arômes du vin :



Le COAM - Panorama des arômes du vin

L'Analyse gustative du vin

Prenez le vin en bouche, et gardez-le de 8 à 10 secondes pour le faire passer sur toute la surface de la langue.

Ceci va vous permettre de caractériser les saveurs du vin : sucré, salé, acidité, amertume.

Ensuite, vous aspirerez un peu d'air tout en gardant le vin en bouche : c'est ce qu'on appelle la rétro-olfaction ; celle-ci permet de caractériser les arômes du vin en bouche.

L'essentiel dans cette analyse gustative est de caractériser l'équilibre dominant du vin.

L'équilibre dominant du vin

Le cas du vin blanc

Pour un vin blanc, il y a 2 sensations à évaluer :

- La sensation d'acidité
- La sensation d'onctuosité (apportée par l'alcool, le glycérol, ou le sucre résiduel).

Acidité	Agressif	Vert	Acide	Nerveux
	Acidulé	Frais	Vif	Plein
	Mince	Plat	Mou	Liquoreux
	Creux	Petit	Onctueux	Lourd
				Onctuosité



En tant que dégustateur, votre objectif est de caractériser l'axe dominant, et le niveau de chacune de ces sensations.

Avec la pratique, vous pourrez apprendre à caractériser le profil de chacun des vins que vous dégustez : vous constaterez qu'en fonction de l'appellation, de la région viticole, du cépage, les profils dominants varient.

Prenez l'habitude d'évaluer l'équilibre dominant de tous les vins que vous dégustez, et vous progresserez très vite.

Vous en saurez plus à ce sujet et vous apprendrez à caractériser les vins en fonction de l'équilibre dominant dans le cours du COAM consacré à [l'initiation à la dégustation](#).

Le cas du vin rouge

Pour un vin rouge, il y a 3 sensations à évaluer :

- La sensation d'acidité
- La sensation d'onctuosité (apportée par l'alcool, le glycérol, ou le sucre résiduel).
- La sensation tannique.

Avant d'aller plus loin, **quelques notions de base sur les tanins** : Ce sont des composants apportés par la peau du raisin, et transmis au vin lors de la macération. Ils sont par ailleurs présents dans de nombreux végétaux. Ce sont eux qui donnent la sensation de « sécheresse », de râpeux en bouche. Ils apportent l'astringence. Je vous donnerai prochainement par email (via la newsletter) quelques informations complémentaires sur les tanins, et comment les caractériser facilement.



Là aussi, votre boulot consiste à caractériser le ou les axe(s) dominant(s), et le niveau de chacune de ces sensations.

A force de pratique, vous découvrirez plusieurs catégories de vins. Vous trouverez les vins dominés par :

les axes tanins+acidité, ou

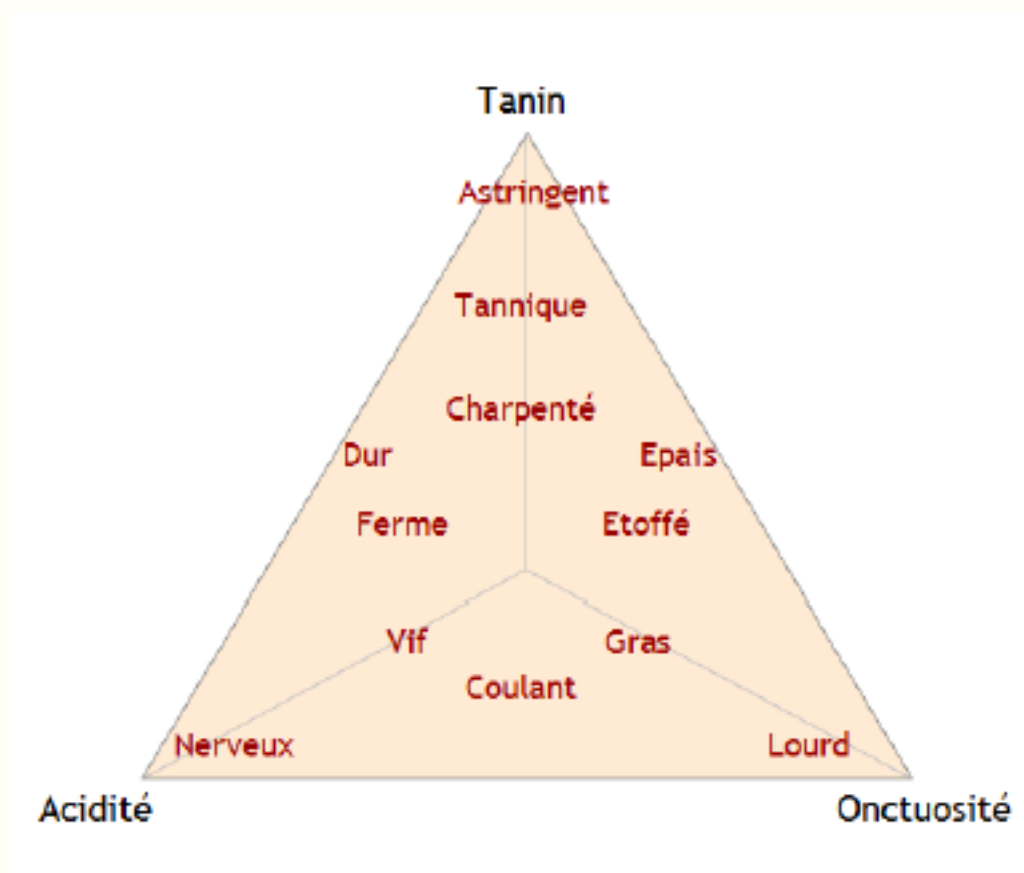
- Les axes tanins+onctuosité, ou
- L'axe de l'onctuosité, ou
- L'axe de l'acidité

Entraînez-vous à distinguer l'équilibre dominant dans tous les vins dégustés !

Et pour aller plus loin, je vous parle plus en détails de ces équilibres dans les [cours d'oenologie](#), avec les formateurs.

Pour aller plus loin : on caractérise également les arômes en bouche, et la persistance de ces arômes (appelée « longueur en bouche »).

[Cours concernés : tous les niveaux d'initiation.](#)



Pour récapituler, voici un petit pense-bête des 3 phases de la dégustation, et un peu de vocabulaire pour vous aider à mettre des noms sur les sensations.

ANALYSE VISUELLE		
Aspect	Limpidité	transparent, limpide, voilé, trouble, opaque
	Brillance	terne, mat, brillant, éclatant
	Viscosité	fluide, épais, gras, visqueux
	Intensité	pâle, soutenue, clair, profond, dense, intense, opaque
Couleur	Vin blanc : incolore, jaune vert, jaune pâle, citron, paille, doré, miel, orangé	
	Vin rouge : pourpre, cerise, rubis, grenat, fauve, acajou, brique, tuilé	

ANALYSE OLFACTIVE	
Intensité	fermé, pauvre, discret, aromatique, ouvert, fort, intense,
Arômes	Nommer les arômes par famille / sous famille

ANALYSE GUSTATIVE		
Saveurs et sensations tactiles	Acidité	plat, mou, rafraîchissant, nerveux, vert, agressif, acerbe
	Onctuosité	souple, coulant, tendre, suave, sirupeux, mielleux, onctueux, lourd
	Amertume	faible, amertume moyenne, forte amertume
	Tanins	fin, solide, ample, charpenté, fondu, charnu, velouté, dur, ferme, astringent, amer, rustique, agressif
Equilibre	Nous vous recommandons d'établir les profils gustatifs	
Corps	Léger, moyen, corsé	
Arômes	Nommer les arômes par famille / sous famille	
Longueur	court, moyen, long, très long	
Conclusion	Impressions générales, potentiel de garde	



Quelles conclusions dans une dégustation?

Bon maintenant, il faut reprendre chacune des étapes de la dégustation, et tirer certaines conclusions de vos appréciations sur le vin.

Pour schématiser à l'extrême, je vous donne ci-après un exemple de conclusions (ou suppositions) au cours d'une dégustation.

Exemple de conclusions tirées de notes de dégustation portant sur un pinot noir de Bourgogne d'Appellation Régionale.

Robe : robe pâle, rubis, reflets violacés

On suppose que le vin est dans sa jeunesse du fait de ses reflets pourpres.

D'autre part, la robe pâle caractérise un cépage apportant peu de pigments colorants. Il s'agit dans ce cas du pinot noir.

Nez : notes de fruits rouges, cerise, et épices (poivre)

Un nez sur la fraîcheur, a priori plutôt caractéristique d'un vin dans sa jeunesse.

Bouche : l'attaque est vive (traduisez « on ressent de l'acidité »), les tanins fins et doux. En bouche, on retrouve des notes de fruits noirs. Longueur moyenne.

L'axe dominant est celui de l'acidité. (Les tanins fins « ne ressortent pas » de l'équilibre).

A vous de mettre des mots sur vos sensations, et de caractériser au mieux le vin dégusté pour vous en souvenir.



Et bien sûr, la dégustation étant un plaisir, la conclusion consiste à dire si le vin vous plaît, et pourquoi ...

Rappelez-vous aussi que rien ne vaut une pratique régulière (avec modération) pour progresser dans la dégustation ! Je vous donne ci-après un **modèle de fiche de dégustation** que vous pouvez utiliser pour prendre des notes sur vos vins.

Nom					
Appellation					
Millésime					
Cru					
Date dégustation					
Robe					
Limpidité	Limpe	Trouble			
Couleur	Pourpre	Cerise	Rubis	Grenat	Tuilé
	Incolore	Jaune vert	Citron	Or	Orangé
Intensité	Pâle	Moyenne	Soutenue	Foncé	Opaque
Brillanc	Mat	Lumineux	Brillant	Eclatant	
Viscosité	Fluide	Épais	Visqueux		
Nez					
1ère impression	Défaut	Pas de défaut			
Intensité	Fermé	Discret	Aromatique	Ouvert	Explosif
Arome					
Bouche					
Sucrosité	Sec	Demi-sec	Doux	Moelleux	Liquoreux
Alcool	Très faible	Faible	Moyen	Fort	Très fort
Acidité	Très faible	Faible	Moyen	Fort	Très fort
Tanin	Aucun	Faible	Moyen	Fort	Très fort
Corps	Très léger	Léger	Moyen	Corsé	Puissant
Intensité arômes	Très faible	Faible	Moyen	Fort	
Arômes					
Longueur	Court	Faible	Moyen	Long	
Conclusion					
Qualité					
Potentiel de garde	Jeune	Epanoui	Passé		
Équilibre/ Impressions générales :					

Pour finir

Merci d'être allé au bout de la lecture de cet EBOOK !

J'espère qu'il vous a appris des choses sur le monde du vin, et surtout, j'espère vous avoir transmis un peu de ma passion. Le vin est un apprentissage permanent et une école d'humilité, alors dégustez régulièrement et documentez-vous sur le sujet !

Et si ce n'est pas encore fait, [inscrivez-vous à la newsletter du COAM](#) : je vous donne régulièrement des conseils et des informations pratiques sur le vin et sa dégustation.

Au travers du blog, vous trouverez des articles pour vous aider à progresser dans la dégustation.

Si la dégustation vous semble un sujet un peu complexe, ou que vous souhaitez vous former au vin de manière plus complète, je vous propose au COAM [des cours d'oenologie](#), et des cycles de formation.

Vous pourrez déguster régulièrement et surtout progresser dans la connaissance du vin.

Vous pouvez aussi en faire bénéficier vos amis via les [chèques cadeaux, ou les pack multi-séances](#).

Vous souhaitez aller plus loin ? Alors passez un diplôme reconnu dans le vin ! Tout est là : <http://www.lecoam.eu/fr/content/80-formation-diplomantes-au-vin-et-a-l-oenologie>

MERCI POUR VOTRE ATTENTION



Le COAM – Tous droits réservés
« Cours d'Oenologie And More »

LE COAM

COURS D'ŒNOLOGIE AND MORE



www.lecoam.eu
