

Les Passion'Nez du Vin

Club Oenologie



Toul

Pourquoi cette association ?

 Le vin est un produit de partage et nous avons envie de partager cet art de vivre avec d'autres.

 Répondre aux attentes actuelles des personnes : art de vivre, retour à la convivialité, au terroir...

 Objectifs :

- Découvrir et comprendre le vin et les vins
- Savoir « analyser »
- Verbaliser ses sensations

 Partager des expériences, intervenir dans le club, faire des visites.

Programme du Jour



Assemblée Générale, vote du Bureau.



Présentation.

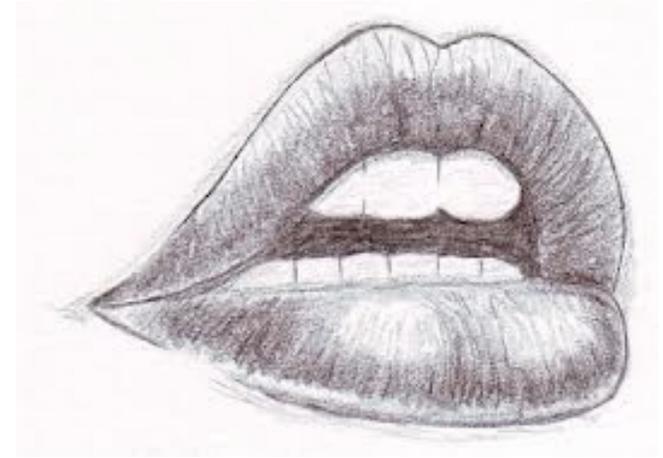


L'analyse sensorielle.



Mise en pratique.

L'analyse sensorielle



Les fondamentaux

L'analyse sensorielle consiste à étudier d'une manière ordonnée et structurée un vin dans le but de juger, de le classer et de le décrire de façon objective.

L'analyse sensorielle d'un vin est l'aboutissement de toutes les opérations qui débutent de la culture de la vigne jusqu'à l'élaboration du vin, elle réclame rigueur et précision car c'est l'analyse qui est la plus nuancée et difficile qu'il soit parce que le vin contient de l'eau, de l'alcool, des sucres, des acides, des minéraux et sels minéraux, des polyphénols...

Examen visuel

La vue nous renseigne sur les points suivants :

- L'écoulement du vin, la mobilité
- La couleur et son intensité
- Le dégagement gazeux
- L'aspect

Quelque soit sa couleur et sa teinte, un vin doit être limpide, sans trouble. Des traînées ou brouillard sont signe de maladies, le vin doit être rejeté.

La couleur par son intensité et ses nuances donne une indication sur la consistance et l'évolution du vin.

La brillance donne une indication sur la teneur en acidité du vin.

Les larmes (jambes ou cuisses !!) donne une indication sur le degré alcoolique.

Examen olfactif

Le nez nous renseigne sur les parfums libérés par le vin, c'est l'expression aromatique. On classe les arômes suivant plusieurs familles et par intensité avec la notion de fermeture et d'ouverture.

Les composants aromatiques s'expriment selon leurs volatilités. C'est en quelque sorte une évaporation du vin et pour cela, la température de service est si importante.

1^{er} nez : verre au repos (avant agitation)

C'est la première impression et qui a son importance.

2^{ème} nez : après agitation du verre

Certaines odeurs sont éliminatoires, telles que l'acidité volatile, odeur de liège, bouchon...

Examen gustatif

Le palais nous apporte deux types d'informations, une première sur le goût strict du vin et une seconde sur l'expression des arômes en bouche où l'on pourra mesurer leur intensité : c'est la persistance aromatique intense (P.A.I.).

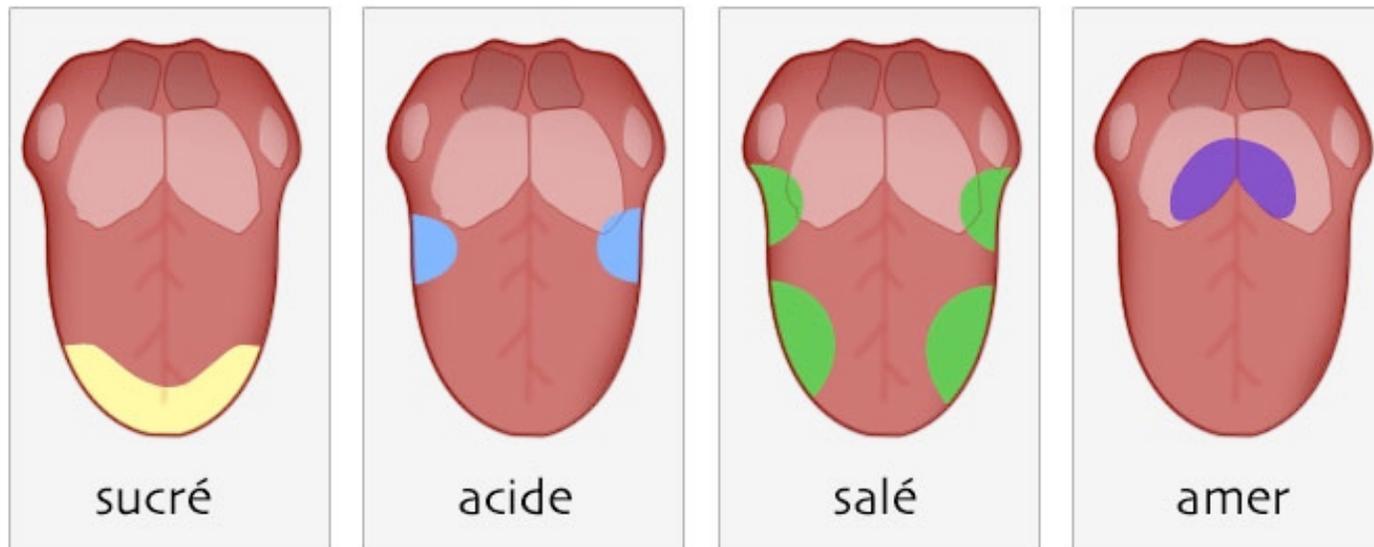
Une faible quantité de vin est mise en bouche et on le garde.

Un filet d'air est aspiré afin de permettre sa diffusion dans l'ensemble de la cavité buccale.

A défaut, le vin est simplement mâché.

Dans la bouche, le vin s'échauffe, il diffuse de nouveaux éléments aromatiques recueillis par voie rétro-nasale, étant entendu que les papilles de la langue ne sont sensibles qu'aux saveurs élémentaires :

- **Le sucré**
- **L'acide**
- **Le salé**
- **L'amertume.**



En plus de ces 4 saveurs, la bouche est sensible à la température du vin, à sa viscosité, à la présence de gaz carbonique et à l'astringence.

Celle-ci est perçue par une contraction des muqueuses sous l'action des tanins ainsi qu'une perte de salivation.

C'est en bouche que se révèle l'harmonie ou a contrario le caractère des vins mal bâtis.

Un bon vin se distingue d'un grand vin par sa construction rigoureuse et puissante, quoique fondue et par son ampleur dans la complexité aromatique.

La fin de bouche est-elle plaisante et la longueur (ou persistance aromatique) est-elle courte ou longue (mesurée en caudalies) ?

L'équilibre en bouche

Après avoir reconnu et évalué les différents goûts présents dans le vin, il faut déterminer leur puissance et surtout leur rapport.

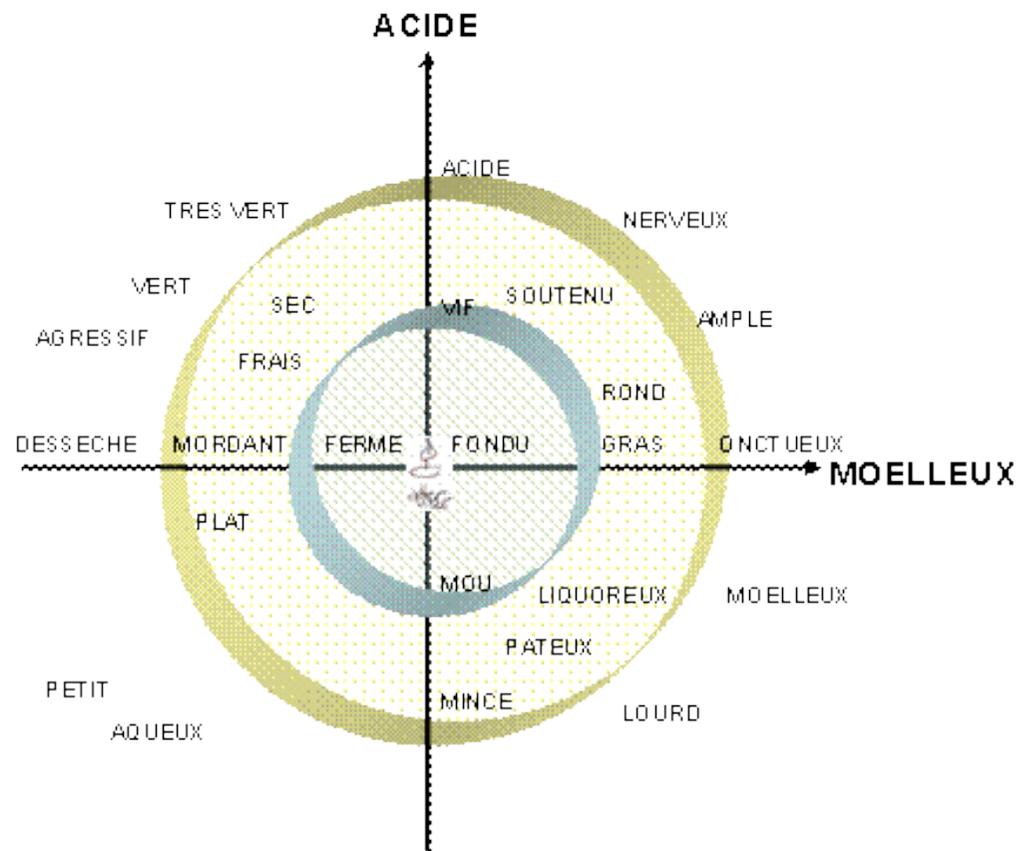
C'est l'analyse de l'équilibre du vin :

- Moelleux (ou sucré) / alcool et acide pour les vins blancs
- Moelleux / alcool, acide, et tanins pour les vins rouges

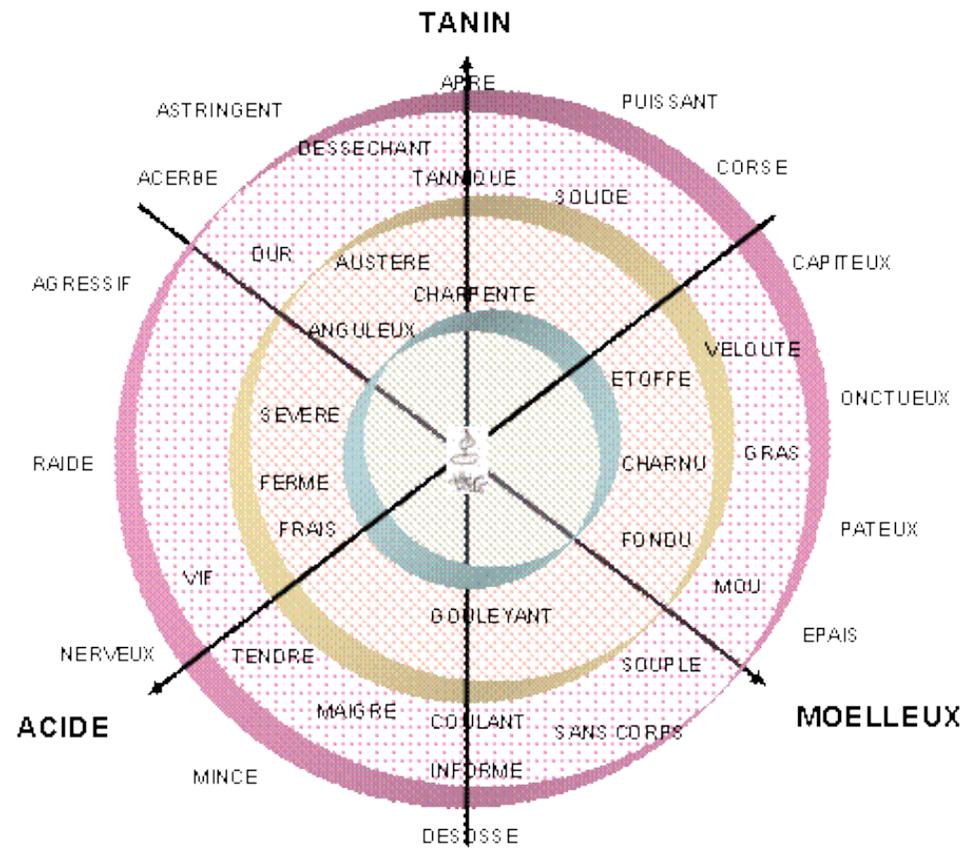
L'alcool donne une sensation sucrée en bouche. C'est pourquoi dans les schémas ci-dessous, les axes alcool et sucré sont confondus.

Les schémas décrivent le vocabulaire associé. Un vin équilibré se situera au centre du schéma correspondant.

Vin blanc



Vin rouge



L'olfaction et la rétro-olfaction

PHYSIOLOGIE DE L'OLFACTION

