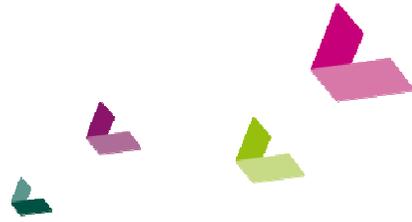


Apprendre à déguster et à s'exprimer autour d'un vin

Thierry TREBILLON
Œnologue Consultant
Groupe ICV





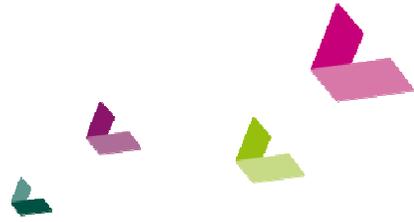
9H00 à 12H30

Tour de table des objectifs et des attentes

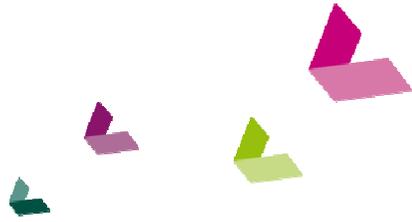
- Objets de la dégustation
- La perception visuelle - Exercice durant la dégustation des vins
- La perception aromatique - Exercice avec descripteurs aromatiques
- Les sensations gustatives - Exercice avec saveurs fondamentales
- La pratique de la dégustation - Savoir exprimer ce que l'on a perçu
- Application : dégustations descriptives et commentées

13H30 à 17H00

- Les défauts des vins
- Les vins blancs et rosés : bases de l'élaboration/vinification
- Illustration : dégustation
- Les vins rouges : bases de l'élaboration/vinification
- Illustration : dégustation



Objets de la dégustation



1ère étape

PERCEPTION GLOBALE

« J'aime »
« Je n'aime pas »

JE BOIS
INSTINCTIVEMENT

**PRENDRE CONSCIENCE
METHODIQUEMENT** des
sensations perçues

PERCEVOIR-
RECONNAÎTRE
QUANTIFIER

Tout ce que notre
physiologie
nous permet de détecter

CONDITIONS
Aimer le vin, aller plus loin
dans son approche.
Acquérir une méthodologie

2ème étape

EXPRIMER ce que
l'on a ressenti

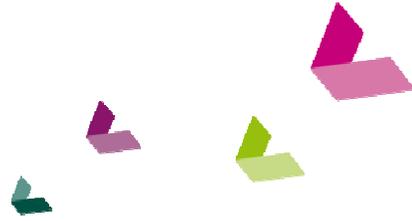
DISCUSSION OU
FEUILLE DE
DEGUSTATION

CONDITIONS
S'exprimer librement
Faire appel à ses
références:
"On ne peut
reconnaître que ce
que l'on connaît déjà"

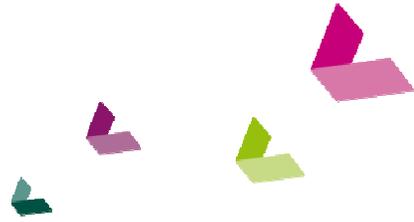
ANALYSE GLOBALE

- * Objective
- * Réfléchie
- * Justifiée
- * Approfondie

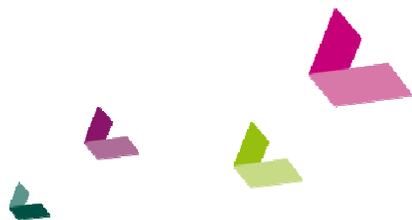
JE DEGUSTE
CONSCIEMMENT
Plaisir amplifié
Plaisir partagé



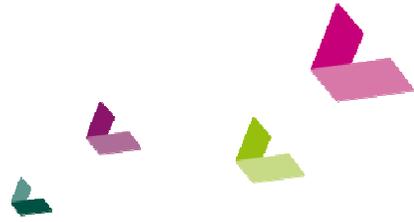
- 1- PERSONNELLE = HEDONIQUE .
- 2- DESCRIPTIVE
- 3- LABORATOIRE et/ou ŒNOLOGUE : Qualités / Défauts.
- 4- LABELLISATION : Agréments A.O.P. ou I.G.P.
- 5- CONCOURS, ex. : Concours Général Agricole
- 6- CONSOMMATEURS : Panel pour cerner les goûts du public.



Les sens utilisés

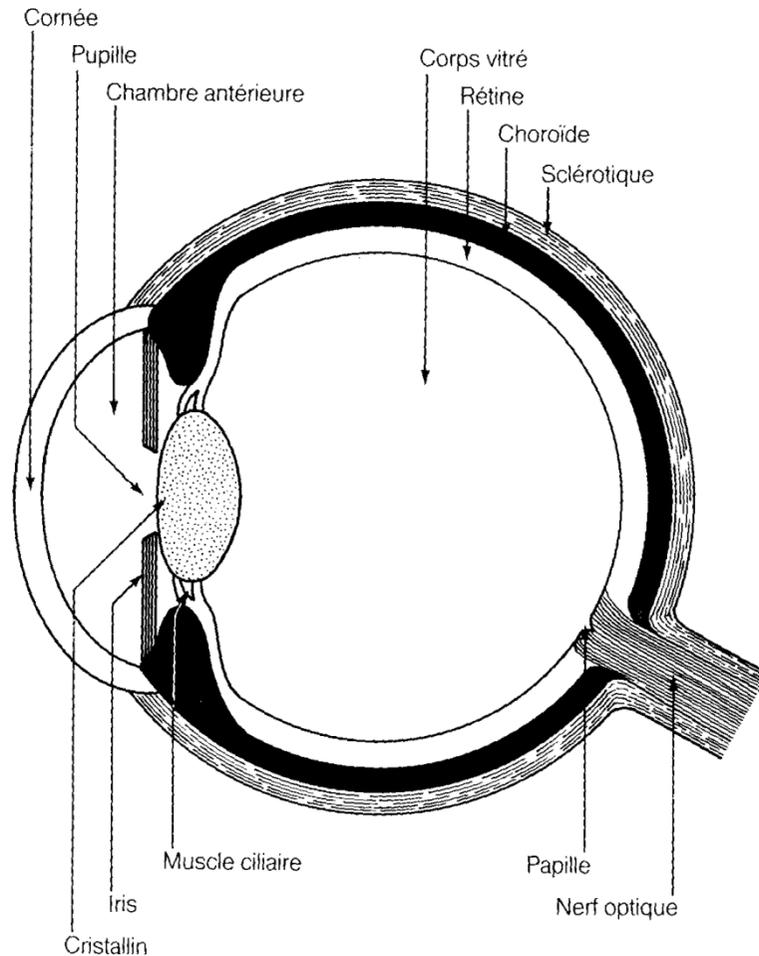


Organes	Sens et sensations	Caractères perçus		
Oeil	Vision Sensations visuelles	Couleur, limpidité, fluidité, effervescence	Aspect	
Nez	Olfaction (voie nasale directe)	Arômes, bouquet	Odeur	Flaveur
Bouche	Olfaction (voie rétronasale) Sensations olfactives	Arômes de bouche	Goût	
	Gustation Sensations gustatives	Saveur ou goût proprement dit		
	Réaction des muqueuses Sensibilité chimique	Astringence, causticité, pétillant		
	Sensations tactiles	Consistance, liquidité, fluidité	Toucher	
Sensibilité thermique	Température			



La perception visuelle

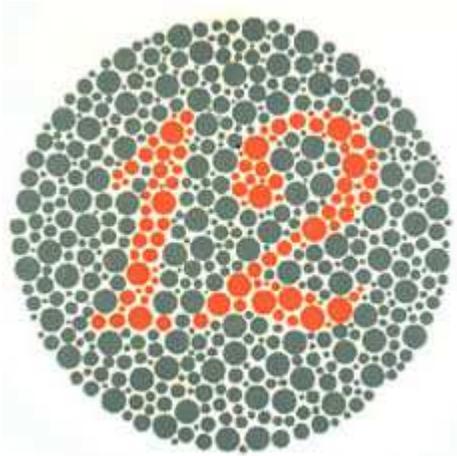




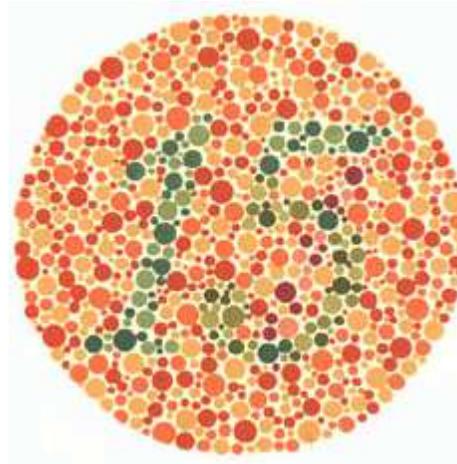
0,400 μm		Violet
0,430 μm		Indigo
0,470 μm		Bleu
0,530 μm		Vert
0,580 μm		Jaune
0,600 μm		Orangé
0,650 μm		Rouge

le **ROUGE** et le **VERT** donnent le **JAUNE**.
 le **ROUGE** et le **BLEU** donnent le **MAGENTA**.
 le **BLEU** et le **VERT** donnent le **CYAN**.

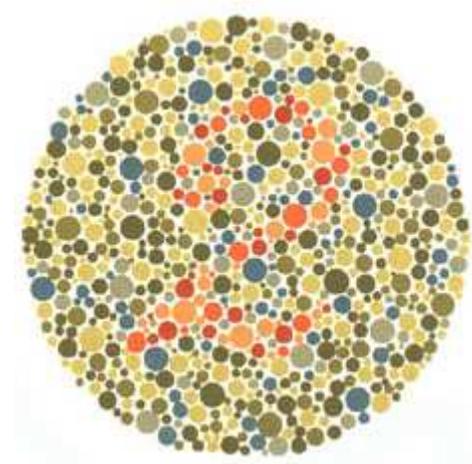
L'oeil, organe de la vision
 Extrait de "Le goût du vin" Emile Peynaud



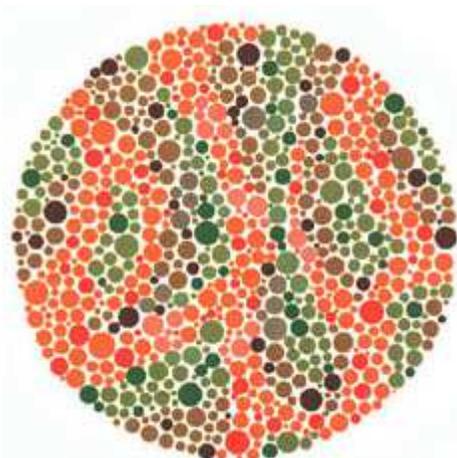
Tout le monde doit voir le chiffre 12.



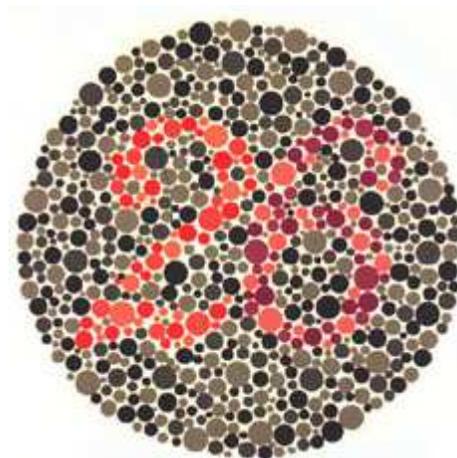
Vision normale : 15.
Déficiência rouge-vert : 17.



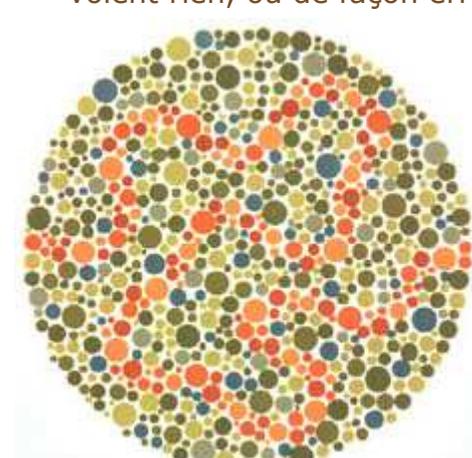
Vision normale : 2.
La plupart des dischromates ne voient rien, ou de façon erroné.



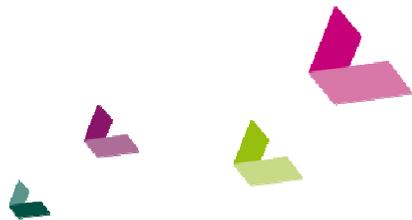
Sujets normaux et les dischromates très faiblement atteints ne perçoivent rien.
Déficiência rouge-vert : 5.



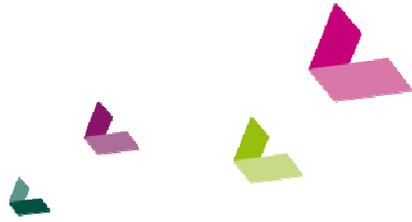
Vision normale : 26.
Protanopie ou protanomalie forte lisent seulement : 6.
Deutéranopie et deutéranomalie grave lisent seulement : 2.



Vision normale : tracé orange.
La plupart des dischromates ne voient rien ou suivent un autre chemin.



Types d'anomalie	Hommes(%)	Femmes(%)
Monochromatisme	Très rare	Très rare
Dichromatisme	2,105	0,043
- Protanopie	1,000	0,020
- Deutéranopie	1,100	0,010
- Tritanopie	0,005	0,003
Trichromatisme	5,900	0,400
- Protanomalie	1,000	0,020
- Deutéranomalie	4,900	0,380
- Tritanomalie	Très rare	Très rare
TOTAL	8,005	0,443

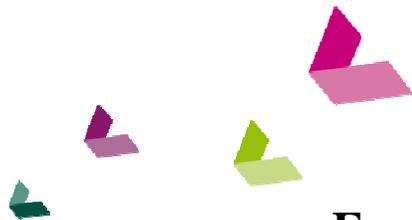


INTENSITE COLORANTE

- RICHESSE EN PIGMENTS COLORES (anthocyanes ou flavones).
- INCOLORE à INTENSE avec des étapes intermédiaires :
« *Vin pâle, clair, foncé, soutenu, profond, intense* ».
- DEPEND : du cépage : *peu d'intensité des Pinots, intensité du Cabernet*,
des rendements,
des conditions de vinifications (macération).

LA TEINTE

- DISTINCTION : Teinte principale et ses Reflets
= *indication sur le degré d'évolution du vin.*
- DEFINIE par ANALOGIE avec des :
fleurs (rose, pivoine), fruits (groseille, cassis), pierres précieuses (rubis).



Exprimer la vision

Limpidité

CRISTALLIN

CLAIR

FIN

LIMPIDE

LUMINEUX

PROPRE

TRANSPARENT

VOILE

MAT

LOUCHE

FLOU

POUSSIÉREUX

TERNE

SALE

PLOMBE

OPALESCENT

OPAQUE

TROUBLE

BOURRU

BOURBEUX

Trouble

AVEC OU SANS DEPOT

Intensité

SCINTILLANTE

CHATOYANTE

ECLATANTE

LUMINEUSE

FRAICHE

FRANCHE

NETTE

VIVE

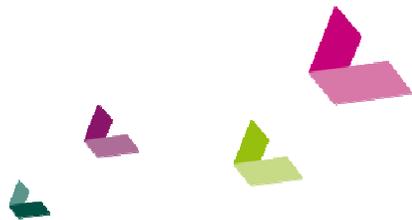
DEFRAICHIE

PASSEE

DOUTEUSE

MATE

TERNE



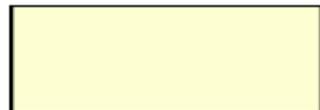
La couleur des vins blancs



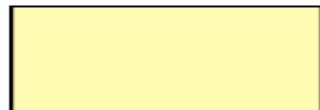
Incolore



Plombé



Jaune vert



Jaune paille



Jaune pâle



Doré



Orange – Roux



Ambré

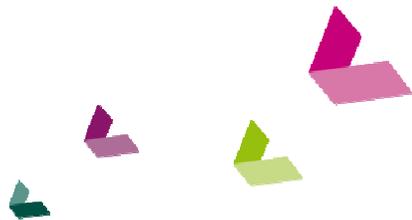


Brun



Exprimer la mousse

<i>Couverture</i>	<i>Dégagement gazeux</i>	
TOTALITE DU VERRE	IMPETUEUX	
MOITIE	IMPORTANT	
QUART	MOYEN	
CORDON PERIPHERIQUE	FAIBLE	
INEXISTANT	INEXISTANT	
<i>Persistance</i>	<i>Durée</i>	<i>Bulles</i>
EXCELLENTE	PERSISTANT	LEGERES
TRES BONNE	DIMINUTION RAPIDE	MOYENNES
BONNE	COURT	FINES
MOYENNE		GROSSES
FAIBLE		LOURDES
TRES FAIBLE		LENTES
NULLE		RAPIDES
<i>Aspect</i>	<i>Couleur</i>	COLLEES AU VERRE
CREMEUSE	BLANCHE	INEXISTANTES
FINE	JAUNE	
MOYENNE	SALE	
GROSSIERE		



La couleur des vins rosés



Gris (blanc taché)



Rose pâle



Pétale de rose



Rose saumon



Rose chair



Rose violet



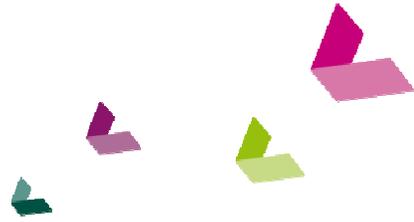
Rose soutenu



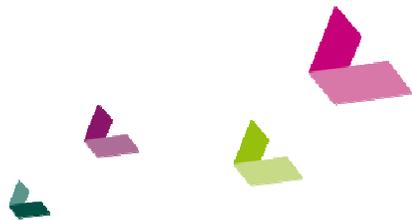
Pelure d'oignon



Rose orange



Mandarine Abricot Mangue Melon Pêche Litchi Pomelo Framboise Groseille



La couleur des vins rouges



Claret



Cerise



Rubis



Pourpre



Bigarreau



Grenat



Encre



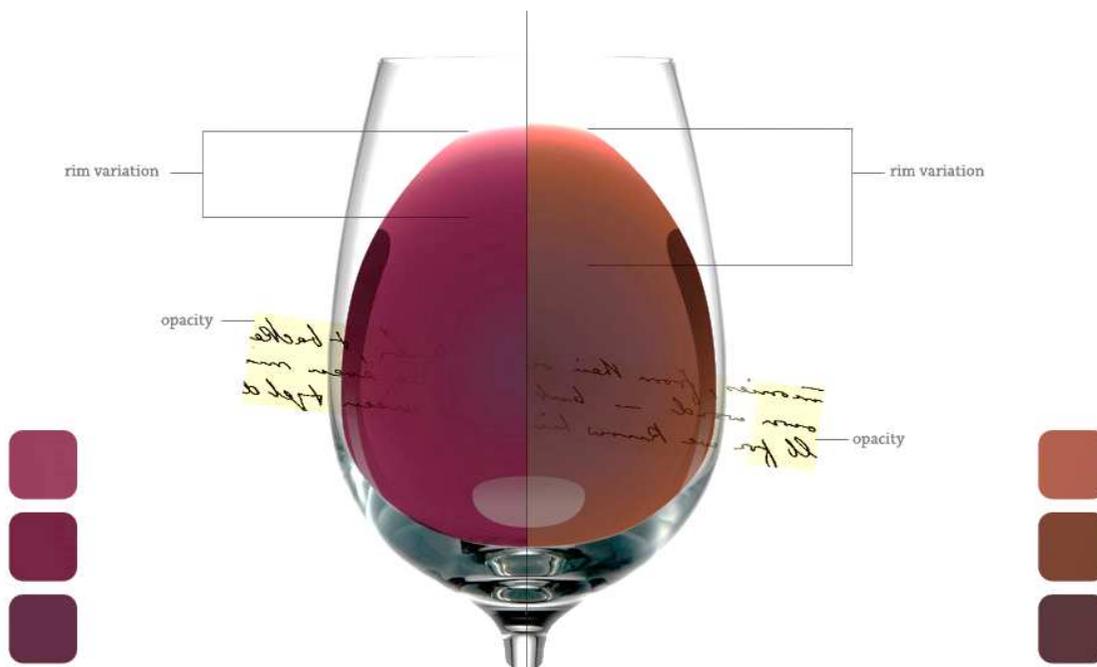
Brique

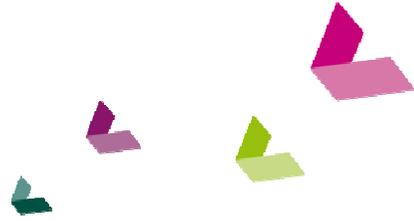


Fauve



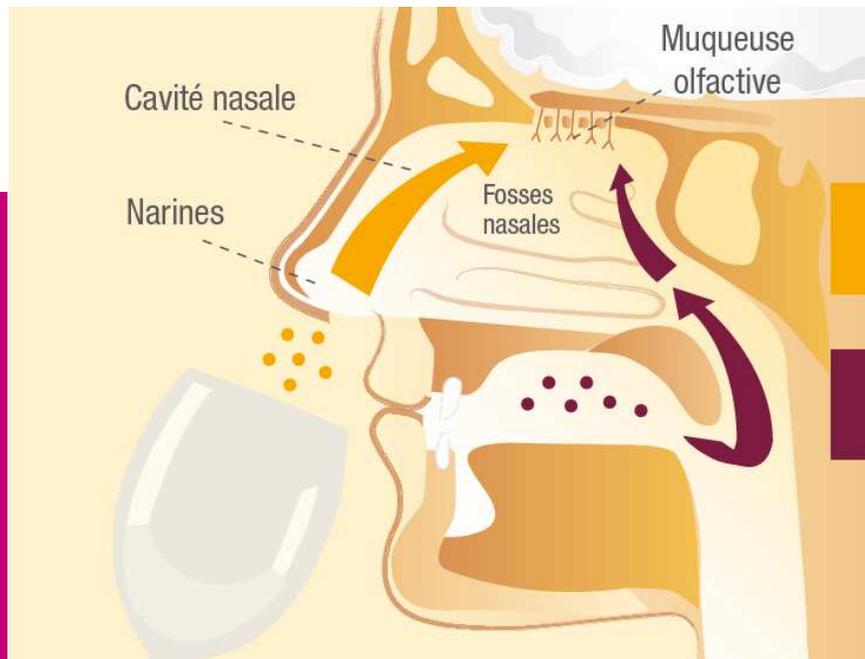
Brun





La perception aromatique





Voie orthonasale :
odeur

Voie rétronasale :
arôme

Muqueuse olfactive :
Homme 10 cm²
Chien 170 cm²

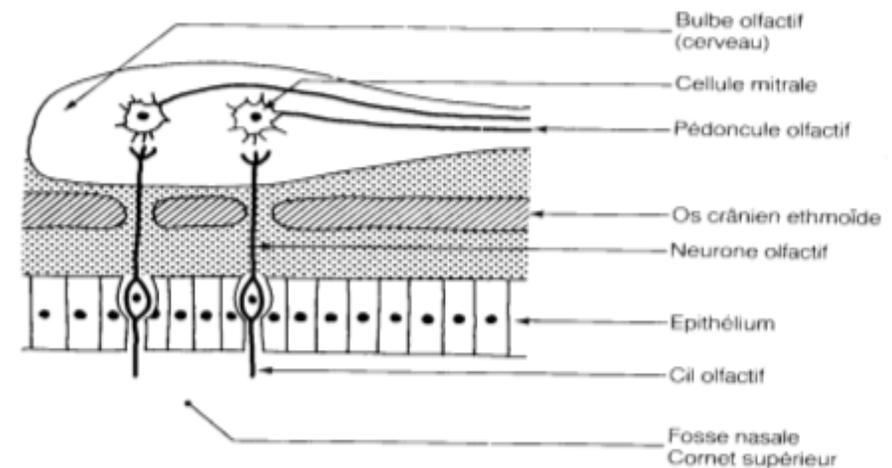
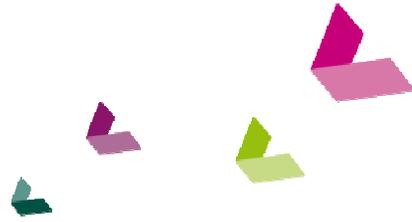


Schéma simplifié du système de transmission par les neurones olfactifs
Extrait de "Le goût du vin" Emile Peynaud



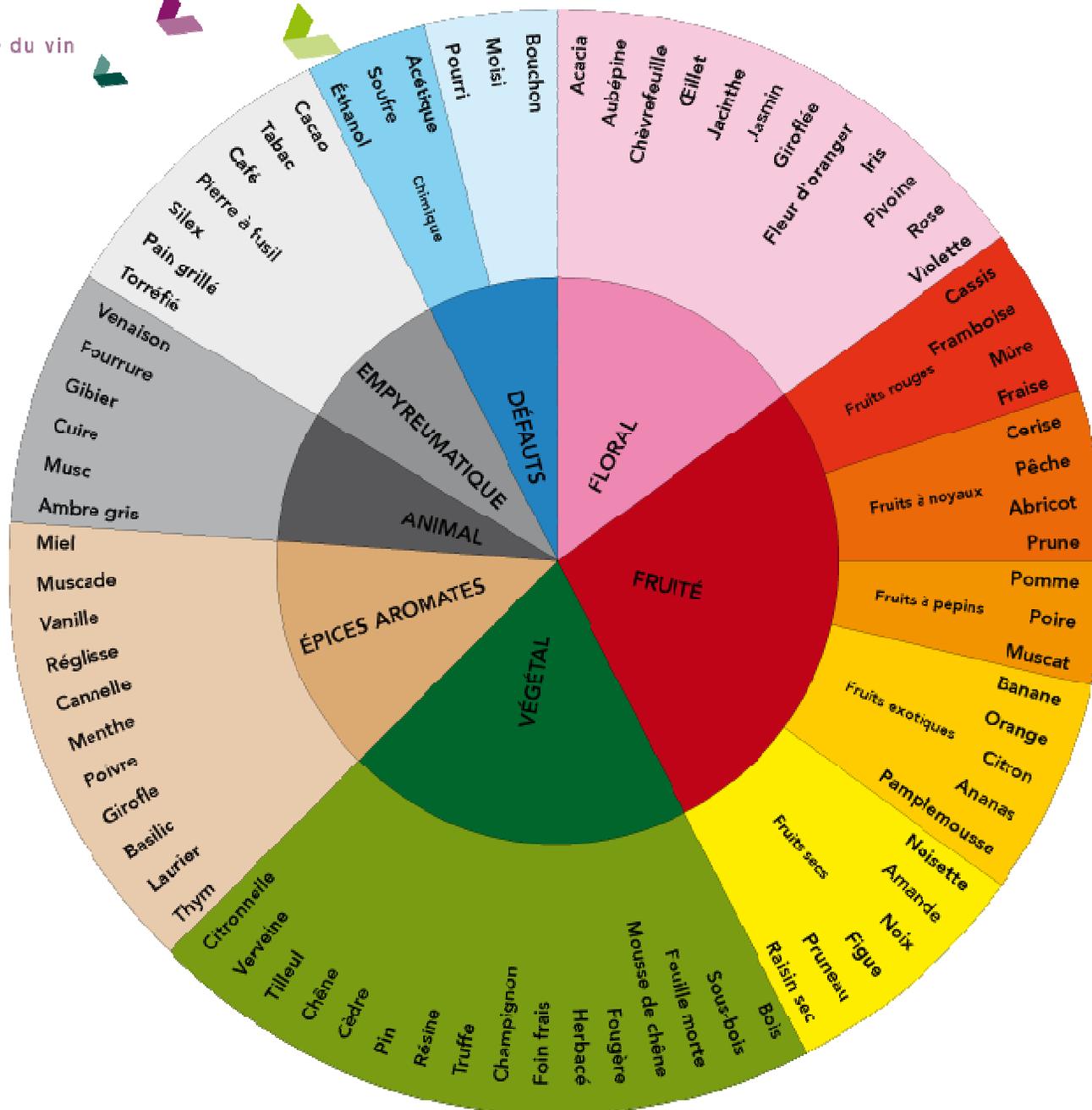
CLASSIFICATION DES ARÔMES = les grandes familles

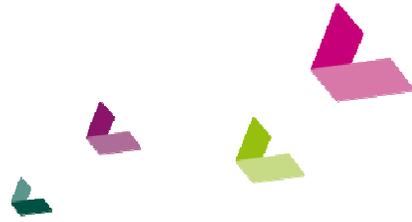
- ANIMALE : Cuir, Gibier, Venaison....
- BALSAMIQUE : Pin, Résine, Térébenthine...
- BOISEE : Chêne, Vanille....
- CHIMIQUE : Iode, Pétrole, Souffre...
- EMPYREUMATIQUE : Brûlé, Grillé...
- EPICEE : Poivre, Cannelle, Muscade, Réglissé
- FLORALE : Rose, Iris, Violette, Lys...
- FRUITEE : Cassis, Cerise, Pêche...
- LACTIQUE : Beurre, Crème...

CARACTERISATION en 3 étapes (Références = Parfums connus)

- RECHERCHER :
- 1- La GRANDE FAMILLE de parfums
 - 2- L 'ODEUR naturelle la plus proche
 - 3- AFFINER la description

<i>CHIMIQUE</i>	<i>VEGETAL</i>	<i>FLORAL</i>	<i>FRUITE</i>
Acide acétique SO ₂ Alcool Hydrocarbure Acétone Acétaldéhyde Phénol Fer blanc Fer rouillé Chlore Iode H ₂ S Mercaptan	Foin Sous bois Champignons Menthe Poivron Herbe foulée Basilic Estragon Bois vert	Pollen Rose Violette Tilleul Aubépine Géranium Acacia Eglantine Iris Lavande Fougère Genêt Sureau Vigne	Abricot Pêche Framboise Fraise Cerise Mûre Cassis Prune Pomme Poire Pamplemousse Ananas Banane F. passion Litchi Mangue Figue Mandarine
<i>NOTES FRUITES SPECIALES</i>	<i>PRODUITS ALIMENTAIRES</i>	<i>EPICE</i>	
Noix Amande Noisette Cerises confites Pruneau Pêche au sirop Fruits murs Figs sèches	Miel Cire d'abeille Crème fraîche Réglisse Zan Fromages Yaourt Bière Cidre Huile d'olive Beurre Thé	Vanille Cannelle Poivre Clou de girofle Piment Anis Muscade Coriandre	
<i>EMPYREUMATIQUE</i>	<i>BALSAMIQUE</i>	<i>ANIMAL</i>	
Café Cacao Caramel Fumée Tabac Pain grillé Fruits cuits Silex Mine de crayon Schistes	Eucalyptus Camphre Résineux Bois de cèdre Encens Cade Thym Genièvre	Musc Cuir Venaison Fourrure Civette Charcuterie Levure	





Exemples de déclinaisons aromatiques:

Fruit: frais, mûr, à l'alcool, cuit, en coulis, en sirop, compoté, confit, sec...

Fleur d'oranger - orange - peau d'orange - pépin d'orange - orange confite

Bonbon au réglisse - bâton de réglisse - zan

Bouquet primaire

Ensemble des parfums spécifiques d'un **cépage**

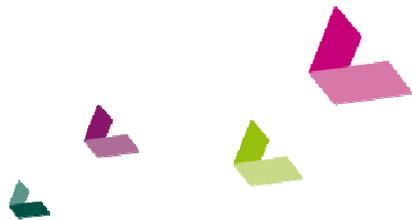
Bouquet secondaire

Résultat des actions **fermentaires**

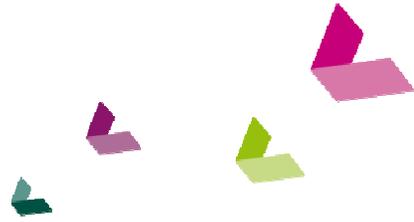
Bouquet tertiaire

Se fait au dépend du bouquet **primaire** et **secondaire** durant l'**élevage**.

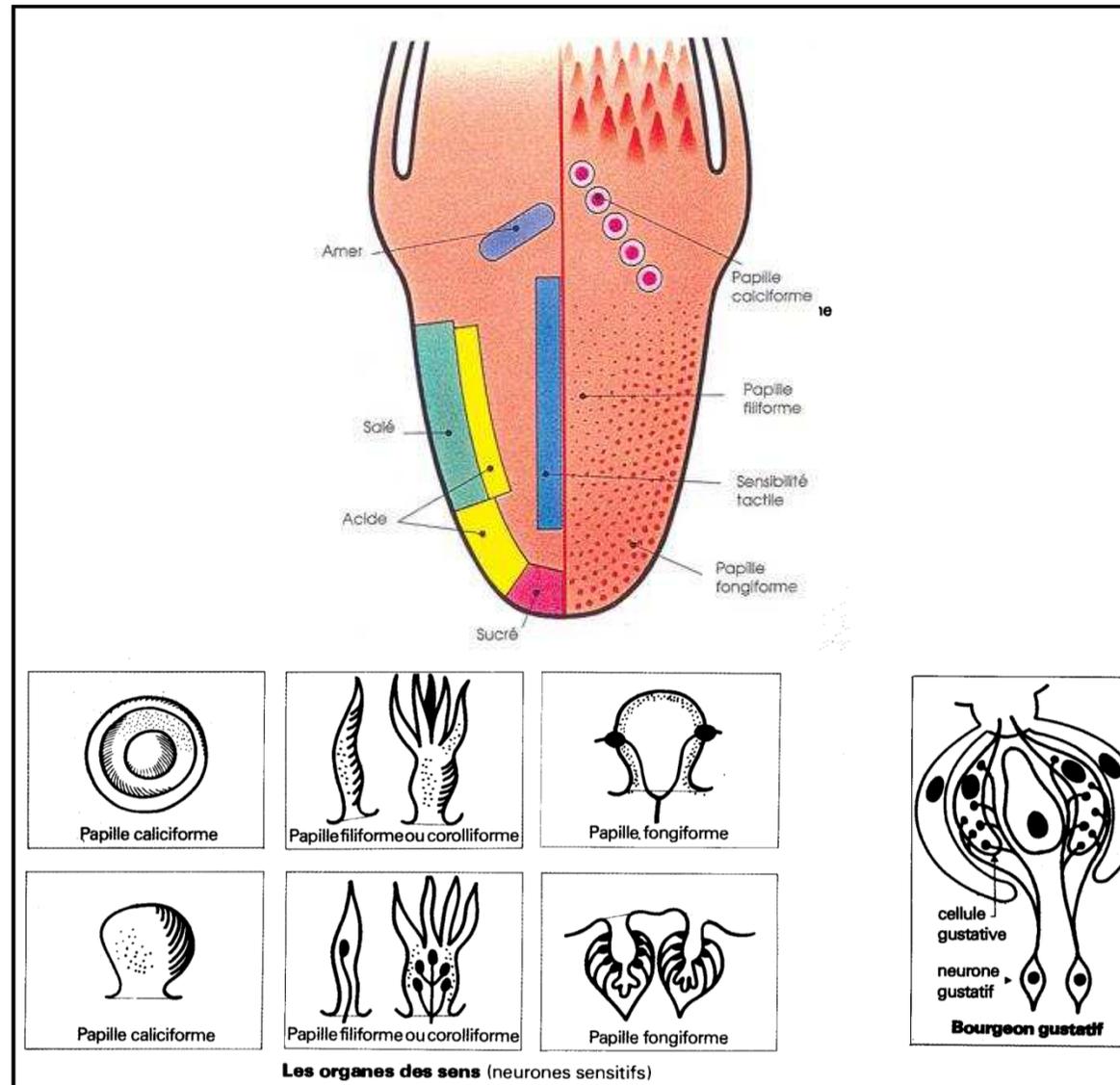
- Disparition du CO₂ : entrainement des subst. plus volatiles.
- Action de l'O₂ : apparition de molécules odorantes plus lourdes.
- Maturation des tanins: ils masquent les arômes en phase de jeunesse.
- Elevage en fût, en bouteille.



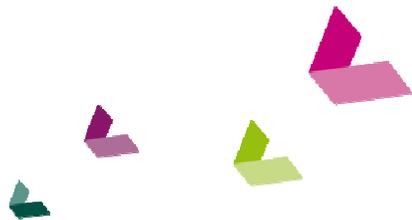
N°	DESCRIPTEUR	N°	DESCRIPTEUR	N°	DESCRIPTEUR
	Abricot		Eglantine		Poire
	Acacia		Foin coupé		Poivre
	Amande amère		Fougère		Poivron vert
	Ananas		Fraise		Pomme
	Anis		Framboise		Prune
	Aubépine		Fumé		Réglisse
	Banane		Géranium		Rose
	Beurre		Girofle		Soufre
	Bouchon		Goudron		Thym
	Cacao		Iode		Tilleul
	Cannelle		Muscat		Truffe
	Café		Menthe		Vanille
	Caramel		Mercaptan		Violette
	Cassis		Miel		Vinaigre
	Cerise		Musc		
	Champignon		Noisette		
	Chêne		Noix		
	Citron		Orange		
	Civette		Pivoine		
	Coing		Pin		



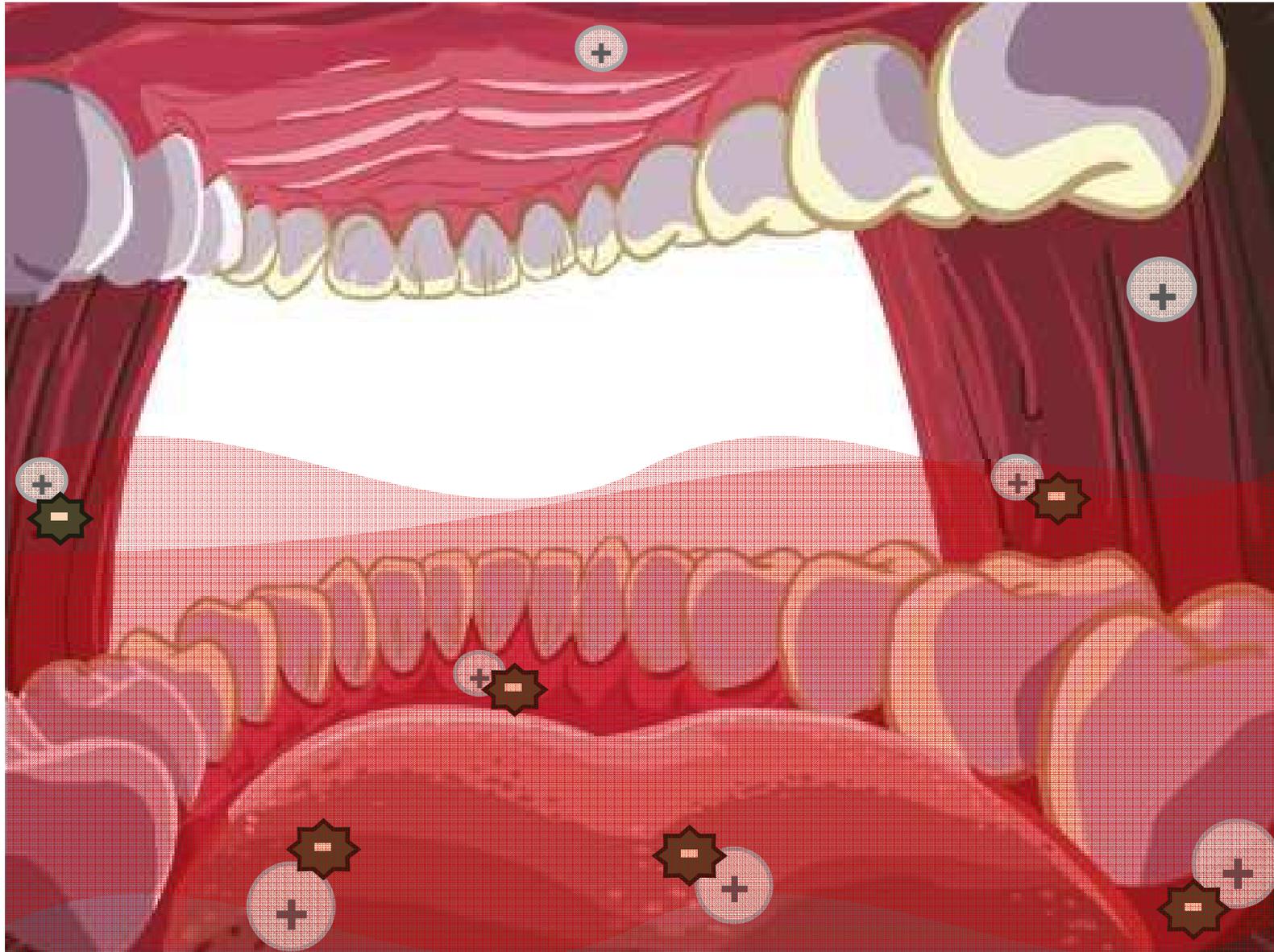
Les sensations gustatives



Extrait de "Initiation à la dégustation des vins" I.T.V.



	Sur la langue	Sur les muqueuses	Sur la salivation
ACIDITE	Perception par une zone spécifique en arrière de la zone latérale	Sensation agressive	Salivation fluide abondante, submaxillaire
SUCRE ET MOELLEUX	Zone sensible à la pointe de la langue	Sensation plus ou moins onctueuse	Salivation épaisse et sublinguale
TANIN	Sans effet	Constriction et rugosité	Diminution de la salivation



Exprimer les saveurs

Tanins

Acide

VERT
ACIDULE
POINTU
AGRESSIF
RAIDE
ANGULEUX
VIF
ACERBE
DUR
MORDANT
BRUT
FRAIS
SEC
MAIGRE
PLAT
COURT
CREUX

Sucré

SEC
SUCROSITE
PATEUX
ONCTUEUX
EPAIS
MIELLEUX
MOU
LOURD
MOELLEUX
PLAT
DOUX, DOUCEATRE
AIMABLE
FEMININ

Alcool

FAIBLE
FERME
EQUILIBRE
VINEUX
GENEREUX
BRULANT

Amer

ASTRINGENT
RUGUEUX
RECHE
AMER
RAPU
APRE
RUDE
FERME
TANNIQUE
DUR
CHARPENTE
EQUILIBRE
GOULEYANT
SOUPLE
COULANT
MAIGRE
ETRIQUE
DESOSSE
SQUELETTIQUE

TRIANGLE DE VEDEL

TANINS
ASTRINGENCE

Atramentaire

âpre
rêche
rude

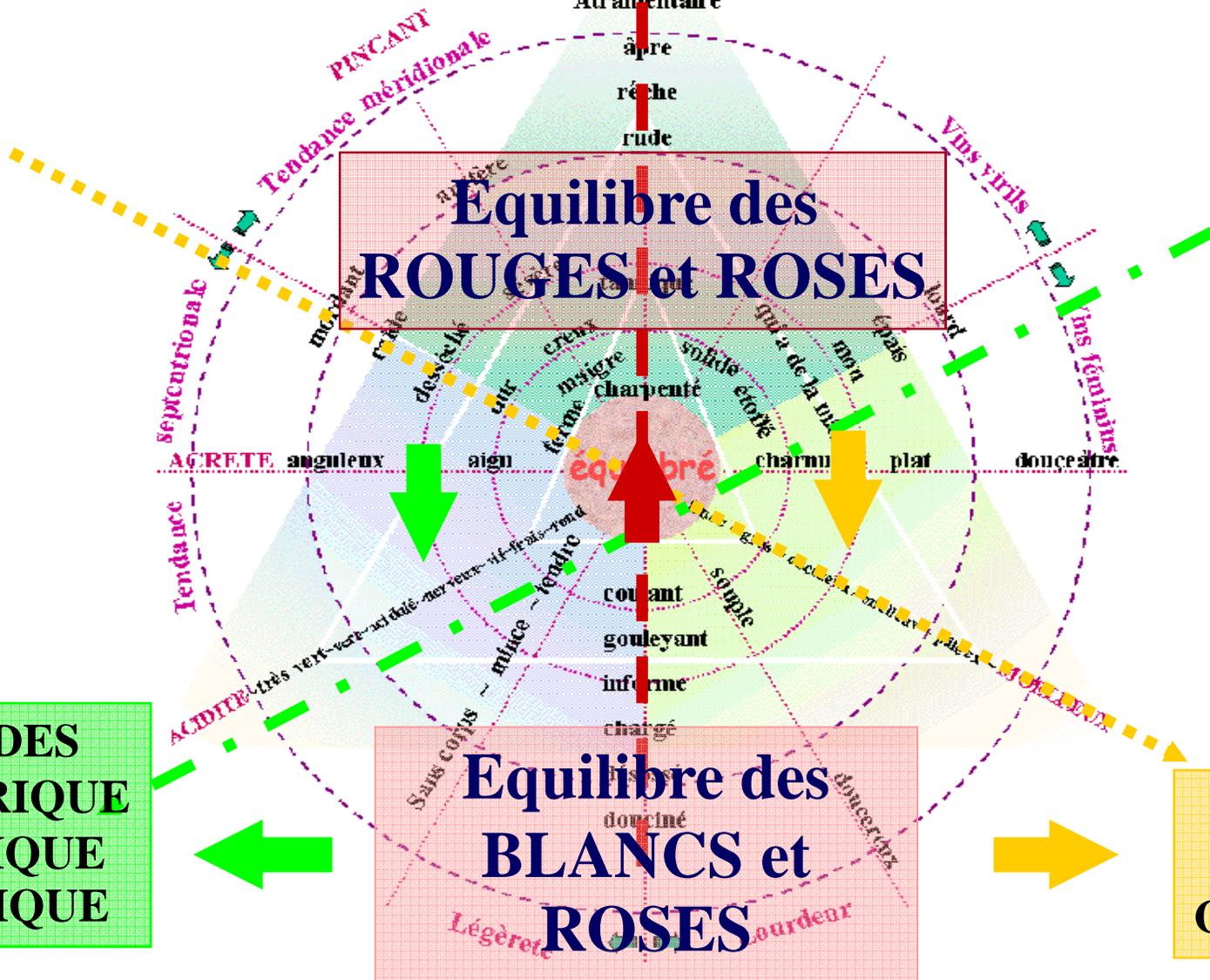
**Equilibre des
ROUGES et ROSES**

équilibré

**Equilibre des
BLANCS et
ROSES**

**SUCRES
ALCOOL
GLYCEROL**

**ACIDES
TARTRIQUE
MALIQUE
CITRIQUE**



Exprimer l'équilibre

Charpente

COMPLET

LONG

RICHE

CORSE

ETOFFE

CHARPENTE

CONCENTRE

COMPACT

VIRIL

SOLIDE

PUISSANT

Harmonie

FRUITE

AGREABLE

EQUILIBRE

SAVOUREUX

GULLERET

ELEGANT

SOMPTUEUX

DESEQUILIBRE

DECEVANT

COMMUN

MEDIOCRE

AMAIGRI

PASSE

USE

Equilibre

HARMONIEUX

GRAS

CHARNU

PLEIN

MUR

ROND

SOUPLE

FONDU

TENDRE

DELICAT

SOYEUX

VELOUTE

ELEGANT

COULANT

GOULEYANT

FLUIDE

MINCE

LEGER

TEST DES QUATRE SAVEURS

Série 1	SAVEUR					COMMENTAIRE
1	EAU	SUCRÉ	ACIDE	AMER	ASTRINGENT	
2	EAU	SUCRÉ	ACIDE	AMER	ASTRINGENT	
3	EAU	SUCRÉ	ACIDE	AMER	ASTRINGENT	
4	EAU	SUCRÉ	ACIDE	AMER	ASTRINGENT	

Série 2	SAVEUR					COMMENTAIRE
1	EAU	SUCRÉ	ACIDE	AMER	ASTRINGENT	
2	EAU	SUCRÉ	ACIDE	AMER	ASTRINGENT	
3	EAU	SUCRÉ	ACIDE	AMER	ASTRINGENT	
4	EAU	SUCRÉ	ACIDE	AMER	ASTRINGENT	

FACTEURS ORGANIQUES

Vue : daltonisme
Odorat : anosmie
Goût : agueusie

FACTEURS PHYSIOLOGIQUES

Etat santé : rhume, grippe
Environnement : essoufflement
Etat physiologique : période avant repas

FACTEURS PSYCHOLOGIQUE

Pas d'état d'âme, pas d'esprit de concours
Avoir confiance en soi, "mon jugement vaut celui de mon voisin"

DEGUSTATION = ECOLE DE MODESTIE

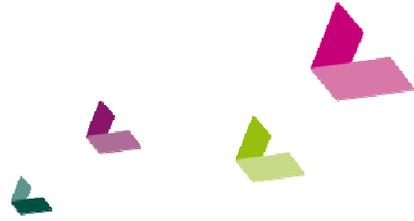
L'ENVIE DE DEGUSTER PREVAUT SUR LA CAPACITE A DEGUSTER

FACTEURS INTELLECTUELS

Dégustateurs occasionnels, expérimentés, experts
Notion de **mémoire**: mémorisation des standards
Expérience et entraînement : il ne faut pas chercher ses mots

FACTEURS EXTERNES

Eclairage, ambiance, odeurs
Condition physique (siège, température)
Fortes personnalités



Les étapes de la dégustation



Sommelier



Screwpul



**A double
levier**



A lames



A double levier



Pression d'air



**A levier Peugeot
Baltaz**



**Professionnel à
vis**



Le verre à Bordeaux

Verre dédié aux vins rouges jeunes, sa surface d'oxygénation permet le développement des arômes. Les molécules se brisent dans la paraison libérant au maximum les arômes des vins jeunes.



Lyre

Verre idéal pour les vins rouges, fruités à forte acidité, et modérément tanniques, ainsi que les vins blancs fruités, légers, forts en acidité. Idéal pour les vins de la Vallée du Rhône (rouge et blanc) ainsi que les vins blancs du Languedoc-Roussillon.



Le verre à Bourgogne

Verre idéal pour les vins rouges de Bourgogne et les grands blancs issus du Chardonnay.



La Tulipe

Ce verre met particulièrement en valeur les grands vins rouges structurés. Idéal pour les vins d'Alsace (rouge & blanc) et les vins rouges du Languedoc-Roussillon.



La Flûte

Élancé et équilibré, ce verre est idéal pour déguster le champagne et les vins effervescents.

Les verres ci-dessous sont photographiés avec exactement 12 cl de vin
Les diamètres indiqués sont ceux de l'épaule (partie la plus large) et du buvant (partie supérieure).



(divers)
**INAO
standard**

21 cl
+/- 110 gr
Cristallin
H: 16 cm
Ø: 65 / 46mm
3 €

**Spiegelau
Authentis
Expert**

26 cl
120 gr
Cristallin
H: 18 cm
Ø: 72 / 50mm
5 €

**Spiegelau
Authentis
Blanc n°3**

36 cl
140 gr
Cristallin
H: 20cm
Ø: 81 / 52mm
11 €

**Mikasa
Oenologue
35cl**

35 cl
180 gr
Cristallin
H: 20 cm
Ø: 80 / 57mm
11 €

**Mikasa
OpenUp
Round**

37 cl
190 gr
Kwarx
H: 21 cm
Ø: 95 / 67mm
9 €

**Riedel
Vinum
Riesling**

37 cl
160 gr
Cristal
H: 21 cm
Ø: 78 / 58mm
20 €

**Riedel
Vinum
Tempranillo**

40 cl
190 gr
Cristal
H: 23cm
Ø: 82 / 52mm
24 €

**Spiegelau
Adina
Blanc 03**

37 cl
100 gr
Cristallin
H: 24 cm
Ø: 80 / 57mm
9 €

« **DEGUSTER = FAIRE APPEL A SES SENS** »

1- Regardez le vin

ASPECT : limpidité, brillance, larmes ou jambes

ROBE : intensité, couleur dominante et reflets

2- Sentez les odeurs

1er NEZ : sans agiter, premières odeurs

2ème NEZ : après avoir remué, principaux arômes (odeurs)
dominants par grande famille (fruité, floral, épicé..)

3- Goûtez en bouche

SAVEURS : dès l'entrée en bouche, sucré, acide, (salé), amer

SENSATIONS - occupation de la bouche : volume, rond, gras...

- tactiles : doux, rugueux, fluide, picotement du gaz carbonique, les tanins...

- thermique : chaleur, fraîcheur

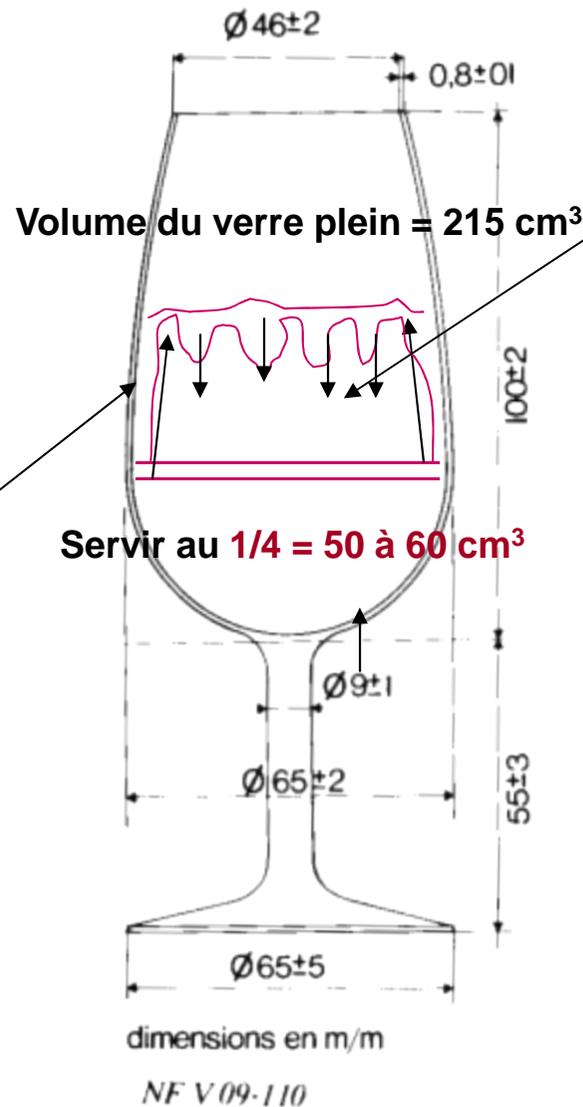
- arômes : fruité, épicé... (par voie rétronasale)

- persistance (durée) : long, moyen, court...

4- Appréciez l'harmonie

EQUILIBRE : agréable, friand, gourmand, riche, équilibré...

Ethanol qui s'évapore au contact des parois du verre de la surface du ménisque. Le film du vin est retenu sur les parois du verre par la tension superficielle qui « compense » la densité du vin.



La densité du mélange augmente se rapprochant de l'eau pure. Il y a accumulation en un bourrelet de plus en plus lourd en couronne à l'intérieur du verre.

Ce phénomène est identifié depuis plus de cent ans, il a été expliqué par un physicien britannique :

JAMES THOMSON,

et connu sous le nom d'effet : **MARANGONI.**

Les **LARMES** ou les **JAMBES** sont les termes les plus souvent utilisés

Le verre à dégustation normalisé (type I.N.A.O.)

Extrait de " Le goût du vin " Emile Peynaud

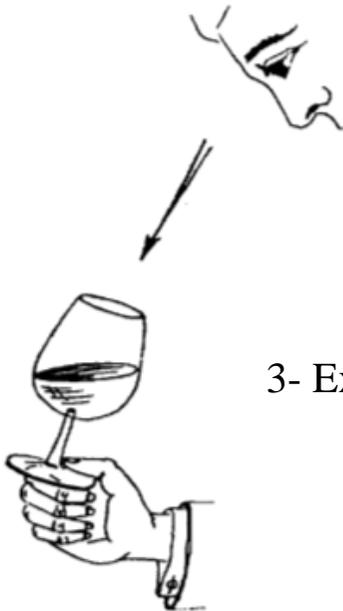


1- Il est conseillé de saisir le verre par la base du pied, entre le pouce et l'index

Les étapes de la dégustation (1)



2- Versez le vin à déguster jusqu'au tiers, environ, de la hauteur du ballon



3- Examinez le disque



4- Examinez le disque
Examinez la robe



5- Vous imprimerez un mouvement giratoire de manière à ce que le vin colle aux parois quelques instants.



6- Chassez l'air de vos poumons, piquez le nez dans le verre et inspirez profondément...

1er Nez
sans
agitation



7- Reprenez votre mouvement giratoire



8- Chassez l'air de vos poumons, piquez le nez dans le verre et inspirez profondément...

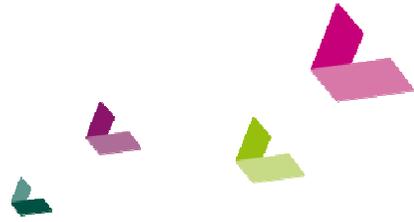
2ème Nez
après
agitation



9- Piquez à nouveau le nez dans le verre

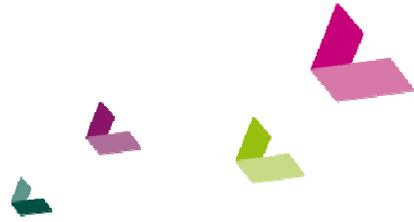


10- Et enfin étude de la saveur



Blanc jeune / Blanc évolué





Rouge jeune / Rouge évolué



	LIMPIDITE	ASPECT	COULEUR	NUANCES	JAMBES	
V I S U E L	Flou	Franc	Incolore	Vert		
	Limpide	Vif	Jaune Pâle	Nacré		
	Brillant	Tendre Terne Oxydé	Jaune Paille Jaune d'Or Pombé Ambré(Oxydé)	Jaune		
	INTENSITE	QUALITE	NATURE	CARACTERES		
O L F A C T I F	Puissant	Agréable	Jeune	<u>Fruité</u> : pêche, fruits exotiques pomme verte, agrumes fruits cuits		
	Moyen	Fin Lourd	Evolué	<u>Floral</u> : citronnelle, genêt, acacia, miel, pollen <u>Végétal</u> : herbes sèches, tisane, laurier, sous bois		
	Faible	Chaud Désagréable Eventé (Ethanal)	Vieux	<u>Minéral</u> : terreux, pierre à feu <u>Balsamique</u> : pin, résine, encens, vanille <u>Epicé</u> : anis, thym, poivre <u>Animal</u> : chien mouillé, sueur		
	ATTAQUE	AROMES	VOLUME	ACIDITE	HARMONIE	PERSISTANCE
G U S T A T I F	Agréable	Fin	Ample	Agressif	Equilibré	Longue
	Mordante	Lourd	Gras	Vert	Harmonieux	Moyenne
	Franche	Fruité Floral	Mince	Vif	Etriqué	
	Désagréable	Végétal Minéral Animal	Acqueux	Frais Plat Mou	Desséchant Crayeux	Courte

Entourez le ou les termes correspondants au vin dégusté

	LIMPIDITE	ASPECT	COULEUR	NUANCES	JAMBES	
VISUEL	Flou		Clair et	Violet		
	Limpe	Franc	Rubis	Violine		
	Brillant	Vif	Pourpre	Brun violet		
		Cassé	Rouge sombre	Brun		
		Terne	Bigarreau	Fauve		
		Oxydé	Grenat	Ambré		
			Brique	Tuilé		
			Fauve	Orangé		
	INTENSITE	QUALITE	NATURE	CARACTERES		
OLFACTIF	Puissant	Complexe	Jeune	<u>Fruité</u> : fruit rouge, fruit sec, pruneau, mûre, fruits sur mûris <u>Floral</u> : narcisse, violette <u>Végétal</u> : herbacé, foin, humus, laurier, poivron, feuille morte, truffe <u>Minéral</u> : terreux, silex, poussière <u>Empyreumatique</u> : fumée, brûlé, tabac, pain grillé, café, cacao <u>Balsamique</u> : pin, résine, encens, cire, vanille, camphre <u>Epicé</u> : cannelle, poivre, thym, réglisse <u>Animal</u> : cuir, musc, gibier, sueur		
		Agréable	Evolué			
	Moyen	Fin				
		Lourd	Oxydé			
	Faible	Chaud	Vieux			
	Désagréable	Madérisé				
	Eventé					
	Madérisé					
	Neutre		Madérisé			
	AROME	VOLUME	STRUCTURE	TANINS	FINALE	ENSEMBLE
GUSTATIF	Courant	Rond	Charnu	Riches et bons		
	Puissant				Riche	Racé
	Complexe	Gras	Structuré	Durs	Amère	Riche
	Riche			Doux	Agréable	Élégant
	Moyen	Ample	Etoffé		Velouté	Harmonieux
	Fruité			Mous	Desséchant	Gouleyant
	Floral	Plein	Ferme	Fondus		Friand
	Minéral				Fermé	Heurté
	Végétal	Mince	Léger	Fins	Longue	Anguleux
	Brûlé			Astringents	Moyenne	Déséquilibré
Balsamique	Maigre	Etriqué		Courte	Fatigué	
Epicé			Acerbes		Vide	
Faux goût	Aqueux	Désossé	Grossiers			

Entourez le ou les termes correspondants au vin dégusté

**FICHE DE DEGUSTATION
VIN EFFERVESCENT**

Date :

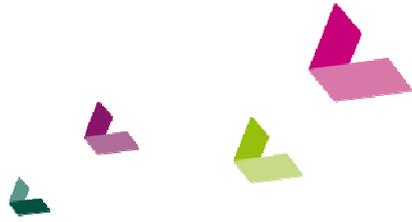
Nom du vin :

Millésime :

Observation		Caractéristiques		Commentaires	
Visuel 	Couleur*				
	Bulles	Dimension :			
		Quantité :			
		Persistance :			
Cordon de mousse*					
Effervescence*					
Olfactive 	Intensité				
	Finesse				
	Arôme dominant				
Gustative 	Equilibre	Acidité :			
		Rondeur :			
	Bulles	Effervescence* :			
		Taille :			
		Agressivité :			
		Persistance :			
Longueur					
Jugement d'ensemble					

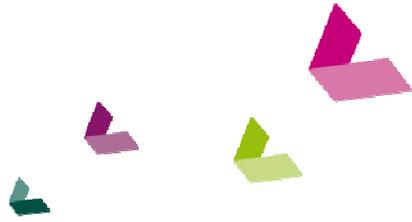
* Cordon de mousse : Largeur, persistance
Effervescence : Faible, moyenne, intense

- Visuel : fonction du verre
 - Intensité de la migration
 - Importance et persistance du cordon de mousse
- Olfactif :
 - Arômes primaires
 - Arômes secondaire
 - 1ère FA en cuve
 - 2ème FA en bouteille
 - Arômes tertiaires
- Gustatif :
 - Attaque
 - Choc carbonique
 - Choc Thermique
 - Effervescence
 - Corps
 - Évolution



Les défauts des vins





Tous les vins rencontrés par le dégustateur n'auront pas été soumis aux conditions idéales de vinification, d'élevage et de conservation.

Un certain nombre d'incidents peuvent intervenir au cours de la chaîne technique d'élaboration de « la vigne à la bouteille ».

Les défauts décelés peuvent être d'ordre , VISUEL, OLFACTIF ou GUSTATIF.

Animal, écurie, goût de souris

Odeur forte d'écurie, d'entrailles de lapin, de sueur de cheval associée à une amertume en bouche, perte de fruité, quelque fois odeurs de souris.



Contamination principale par une levure d'altération, **Brettanomyces**, et certaines bactéries.



Piqué

Odeur et goût de l'**acide acétique**, vinaigre.

Analyse de l'acidité volatile, vin loyal et marchand si :

< 0,98 g/L H₂SO₄ rouges

< 0,88 g/L H₂SO₄ blancs et rosés



Seuil de perception : autour de 0,6 g/L

Ne doit pas être confondu avec l'acescence

Acescence

Odeur éthérée, vernis à ongle, saveur brûlante, âpreté finale.

Molécule : l'**acétate d'éthyle**



Combinaison de l'acide acétique et de l'alcool (estérification) par des bactéries acétiques, certaines levures indigènes.



Pomme flétrie, noix, teinte plus ou moins orangée.

Event, oxydation

Oxydation de l'éthanol en éthanal. Phénomène physique pouvant être accéléré par des levures d'altération ou des bactéries acétiques.

Réduction

Odeurs de type animal, d'œuf pourri, de chou, d'oignon, d'allumette brûlée.

Etat ou action inverse de l'oxydation, sur des vins ayant :

- été conservés trop longtemps à l'abri de l'air,
- manqué d'oxygène en cours de vinification

L'agitation vigoureuse du verre suffit parfois à redonner au vin ses vraies senteurs.



Métallique

Goût évoquant le métal par sa dureté

Molécule : sels ou oxydes de fer ou de cuivre

Origine accidentelle liée à des contaminations par contact prolongé avec des matériels métalliques corrodés (revêtement de cuve, pompe, robinetterie)



Odeur et goût de moisissure, de bouchon moisi.

Moisi, liégeux

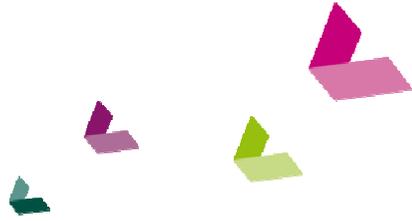
Utilisation de désinfectants chlorés pour le nettoyage.

Aérocontamination du chai par des anti-fongiques contenus dans les charpentes ou palettes bois traitées

Cuves non ventilées après nettoyage ou non rincées avant remplissage (moisissures).

Bouchon naturel de mauvaise qualité.





LA VINIFICATION

MATIERE PREMIERE

Raisins à Bonne Maturité

- **technologique :**
 - sucres (% potentiel)
 - acidité (AT)
 - arômes
- **polyphénolique :**
 - tanins (pépins, pellicule)
 - anthocyanes (couleur)

Bon Etat Sanitaire

RAFLE (PEDICELLE)

Tanins peu polymérisés

PELLICULE

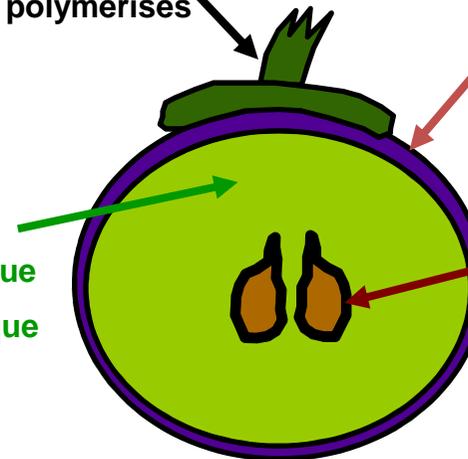
Acide malique
Acide citrique
Anthocyanes
Tanins polymérisés

PULPE

Sucres
Acide tartrique
Acide malique
Pectines

PEPINS

Tanins peu polymérisés
Lipides



MODE DE VINIFICATION

Procédé de Vinification

- Mode de Récolte et de Réception
- Extraction des jus et Macération
- Débourage
- Conduite des fermentations (FA, FML)
- Mise au propre...

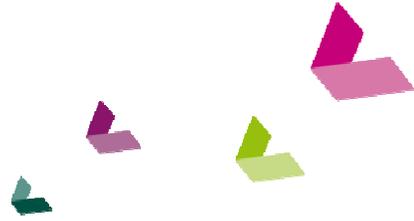
Mode d'Elevage

- En Cuve ou en Barriques
- Elevage sur lies fines ...

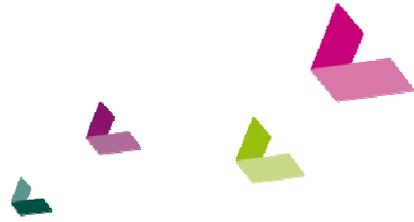
OBJECTIF DE PRODUITS

Un Type de Vin défini :

- **analytiquement**
 - degré (% vol.)
 - sucres résiduels
 - acidité (AT, pH) ...
- **organoleptiquement**
 - profil aromatique
 - couleur



La vinification en blanc et rosé



I- COULEUR : Blanc – Gris – Rosé

II- SUCRES ET ALCOOL :

- Sec : < 2 à 4 g/l Sucres (vins tranquilles)
- Demi - Sec : 4 à 12 g/l Sucres
- Demi - Doux : 12 à 50 g/l Sucres
- Doux : Vins doux naturels (VDN), Vins de liqueur (VDL),
Vins Liqueureux (VL)

III- GAZ CARBONIQUE :

- Tranquille : Absence de CO₂ (<1000 mg/l)
- Effervescent : Mousseux (CO₂ endogène – méthode traditionnelle)
Mousseux gazéifiés (CO₂ exogène)
Pétillants (CO₂ endogène, degré < 3% volume)
Pétillants gazéifiés (CO₂ exogène, degré < 3% Vol.)
Champagne (A.O.P.) – Méthode Champenoise

Schéma de vinification des blancs

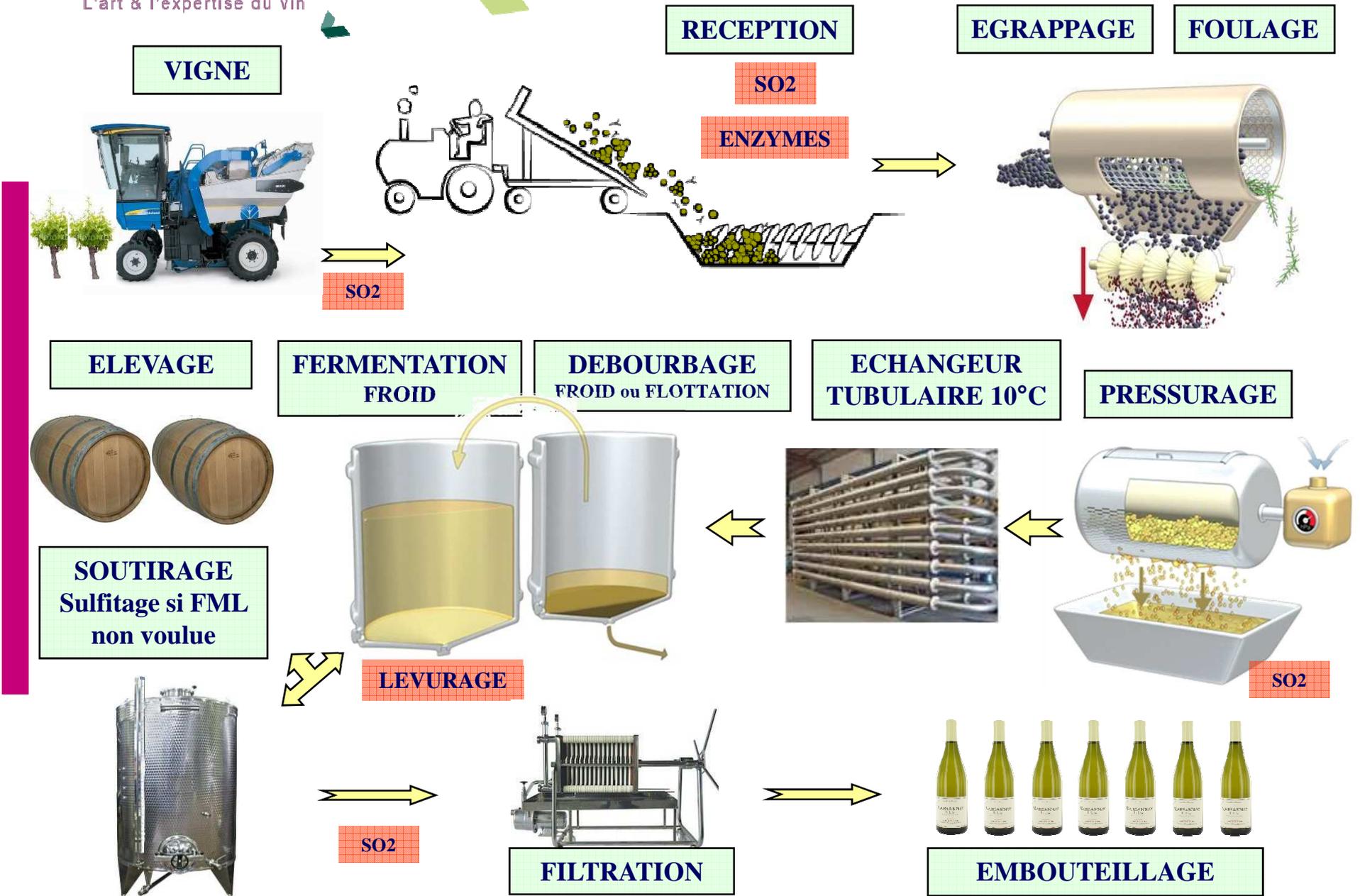


Schéma de vinification des effervescents

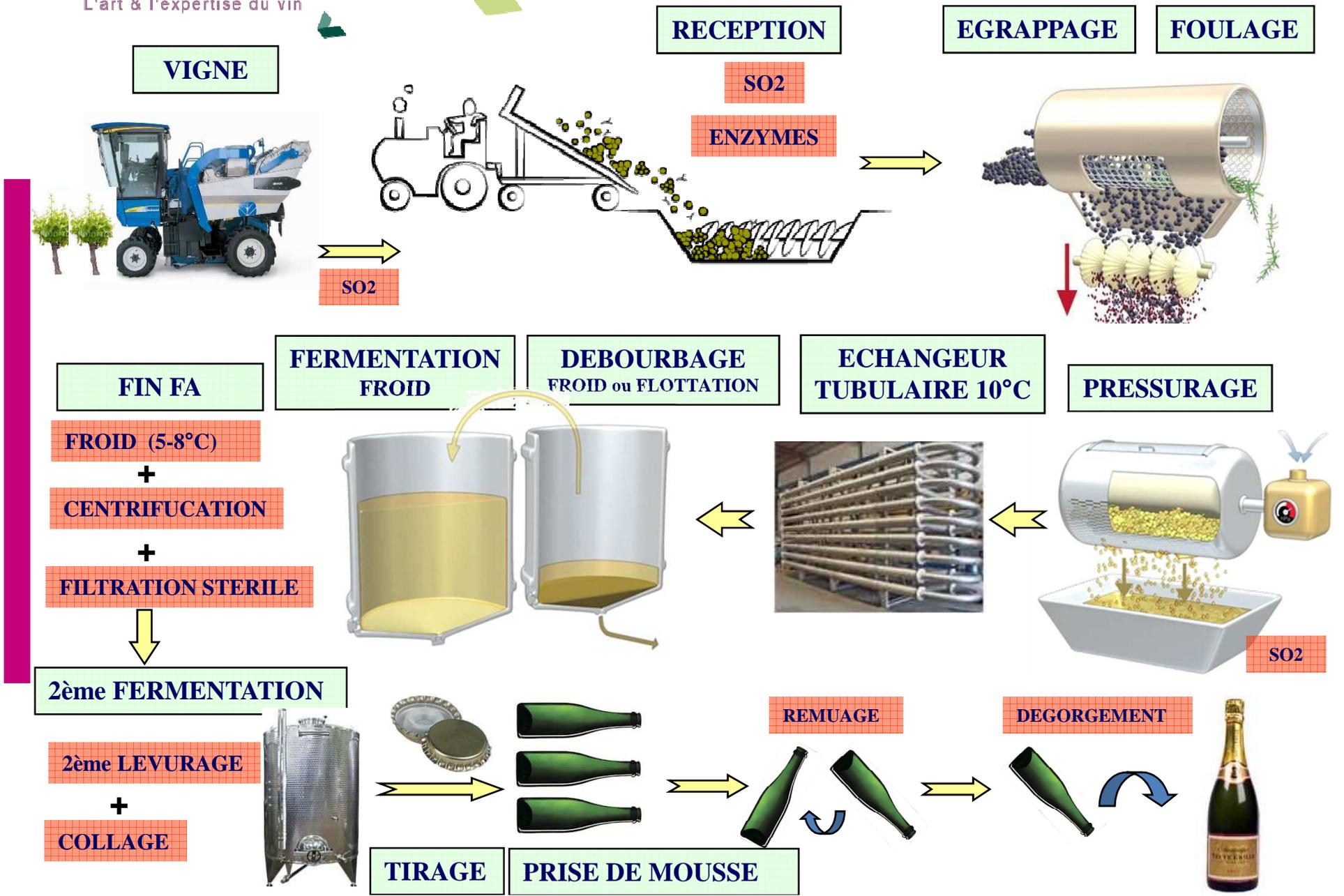
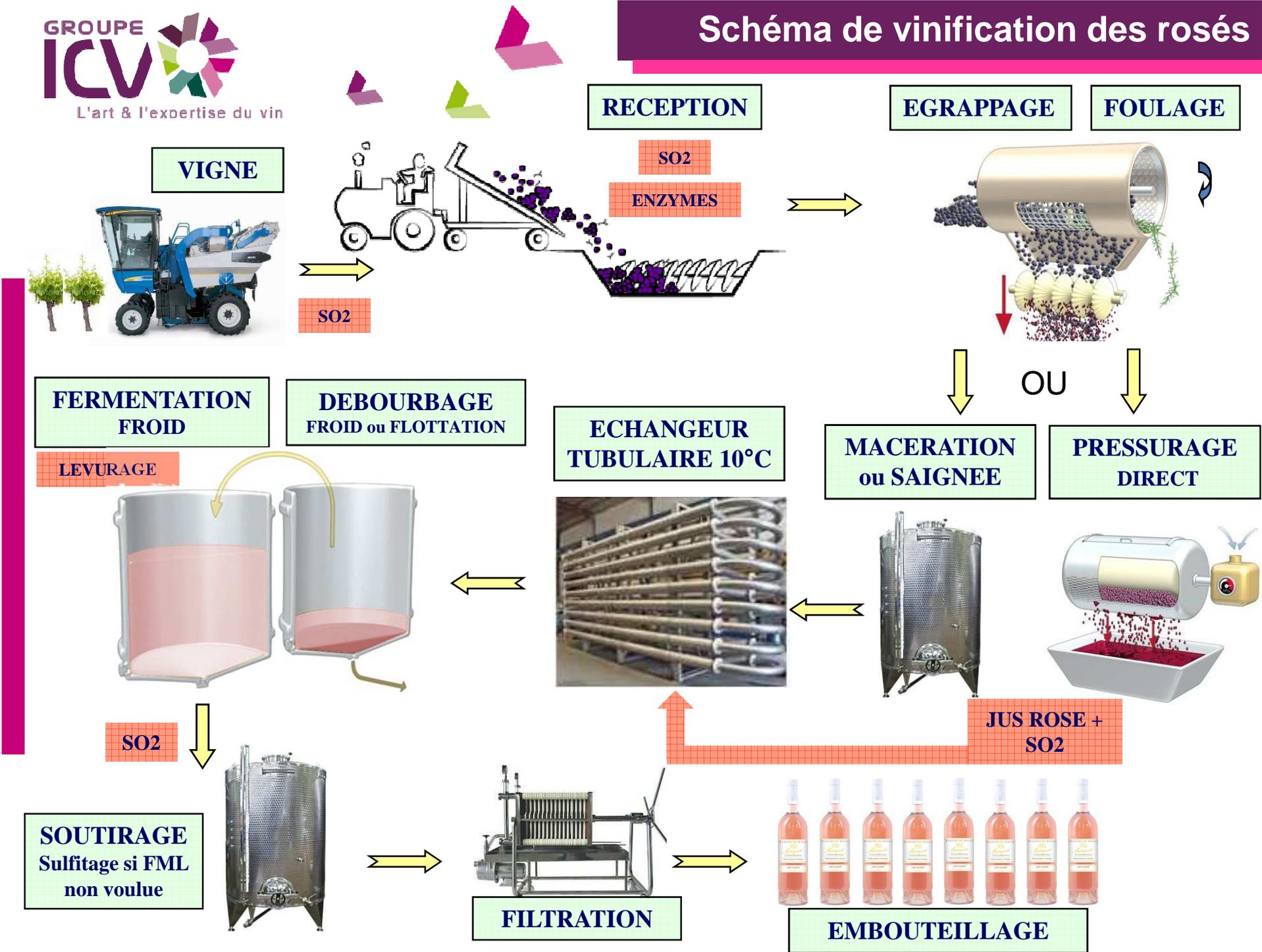


Schéma de vinification des rosés

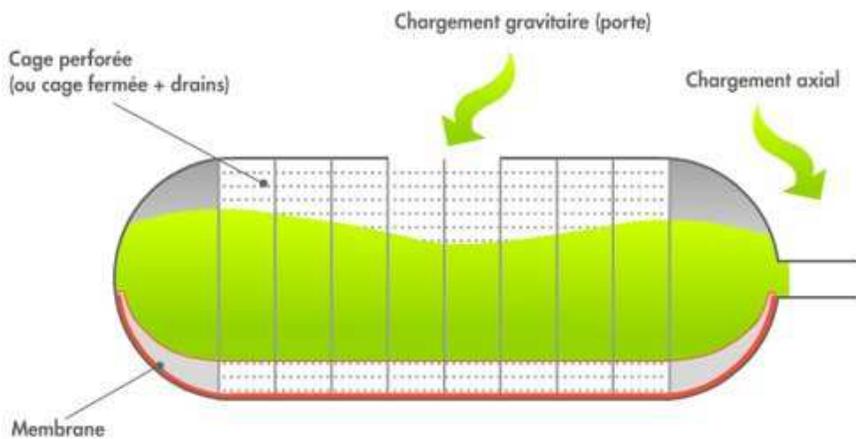




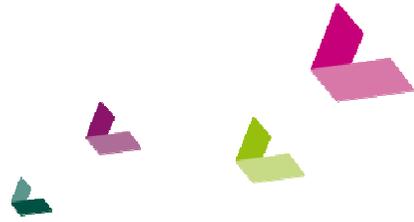
Pressoir Champenois

■ Phase de remplissage

Le pressoir pneumatique



Echangeur thermique

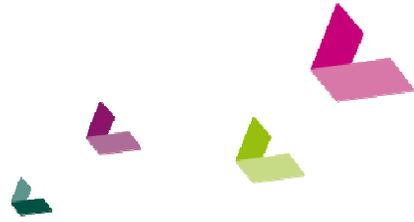


Rosé de pressurage / Rosé de saignée

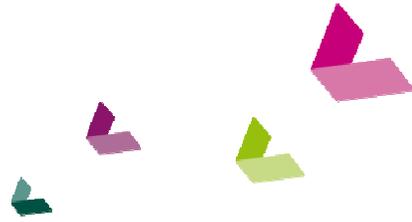


	LIMPIDITE	ASPECT	COULEUR	NUANCES	JAMBES	
V I S U E L	Flou		Rose pâle	Violet		
	Limpide	Franc Vif	Rose chair Saumon	Cuivre rouge Jaune		
	Brillant	Tendre Terne Oxydé	Rose soutenu Tuilé Pelure d'oignon	Ambré		
	INTENSITE	QUALITE	NATURE	CARACTERES		
O L F A C T I F	Puissant	Agréable Fin	Jeune	<u>Fruits frais</u> : fraise, cerise, cassis, grenadine, framboise		
	Moyen	Lourd Chaud Désagréable	Evolué	<u>Fruits surmûris</u> : confiture		
	Faible	Eventé (Ethanal) Madérisé	Vieux	<u>Fruits secs</u> : pruneau, noyau <u>Floral</u> : violette, rose, guimauve <u>Végétal</u> : infusion <u>Epicé</u> : anis, garrigue <u>Animal</u> : chien mouillé, venaison		
	ATTAQUE	AROMES	VOLUME	ACIDITE	HARMONIE	PERSISTANCE
G U S T A T I F	Agréable	Fin	Ample			Longue
	Désagréable	Lourd Fruité Floral	Rond Gras Friand	Agressif Vert Vif	Equilibré Harmonieux Etriqué	Moyenne
	Franche Mordante	Confiture Epicé Animal	Mince Vidé Aqueux	Frais Plat Mou	Desséchant Crayeux Brûlant	Courte

Entourez le ou les termes correspondants au vin dégusté



La vinification en rouge



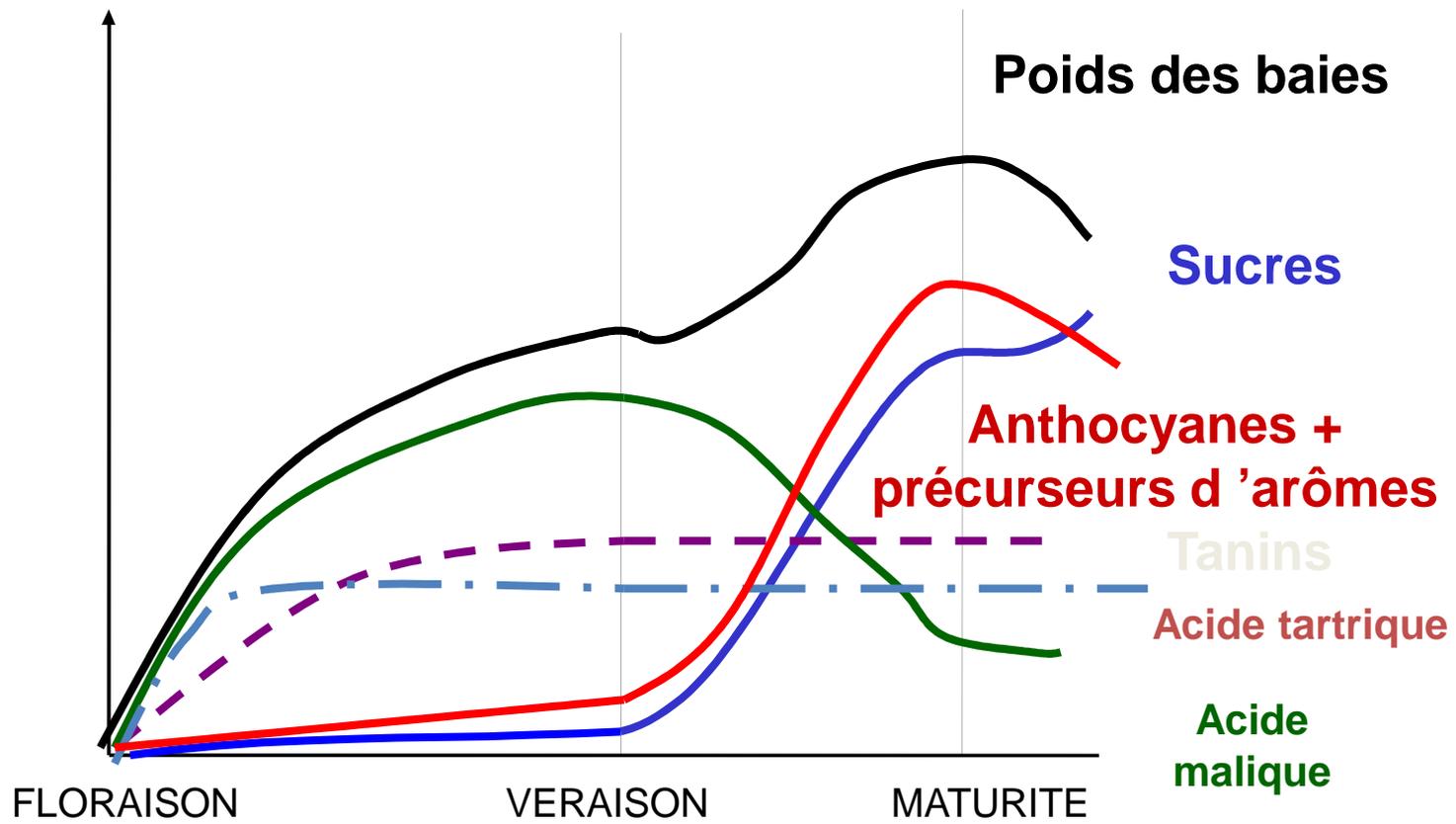
Le rôle des différentes parties de la baie dans la macération

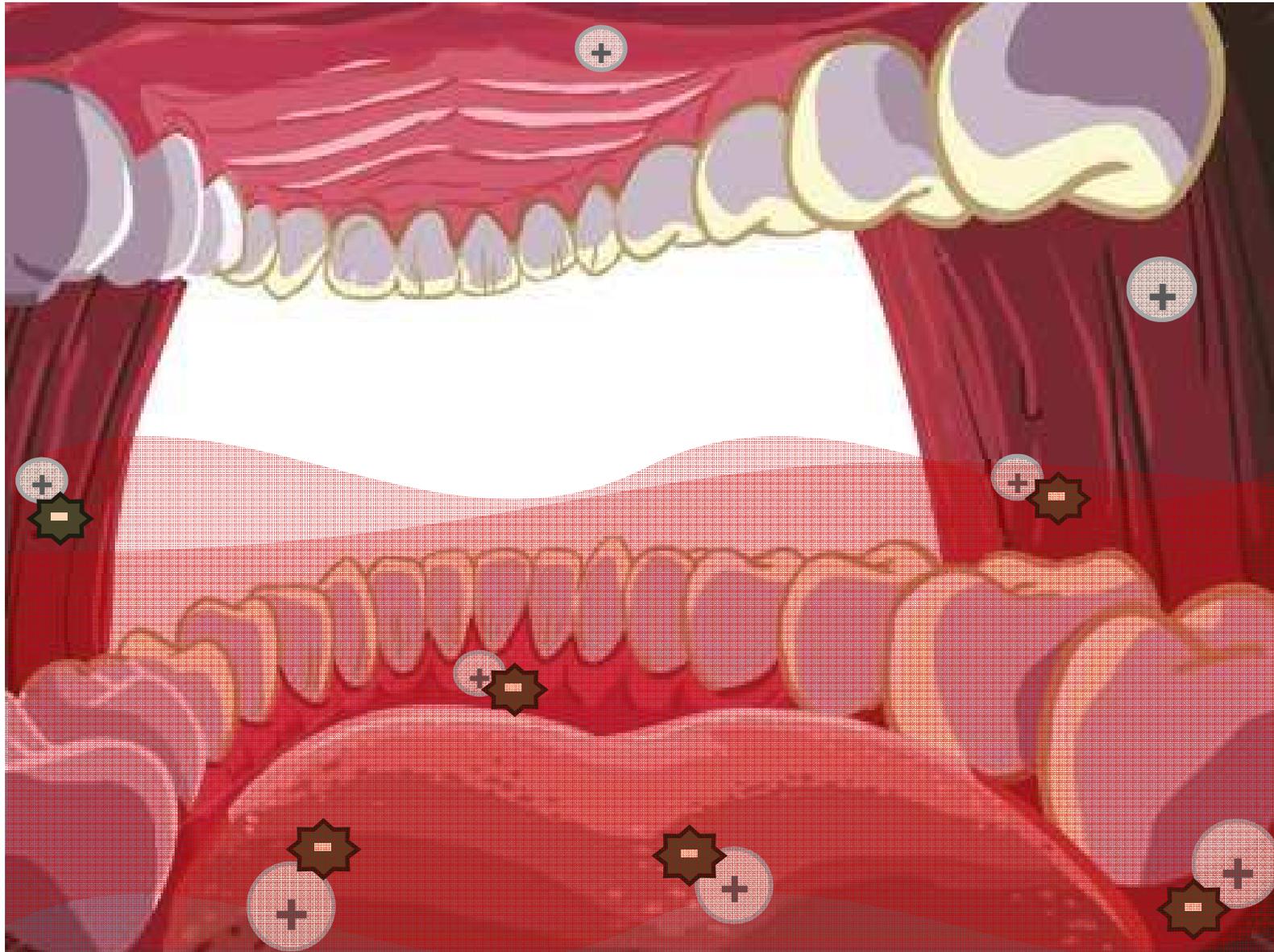
Les relations entre la maturité phénolique et le profil analytique et sensoriel des vins rouges

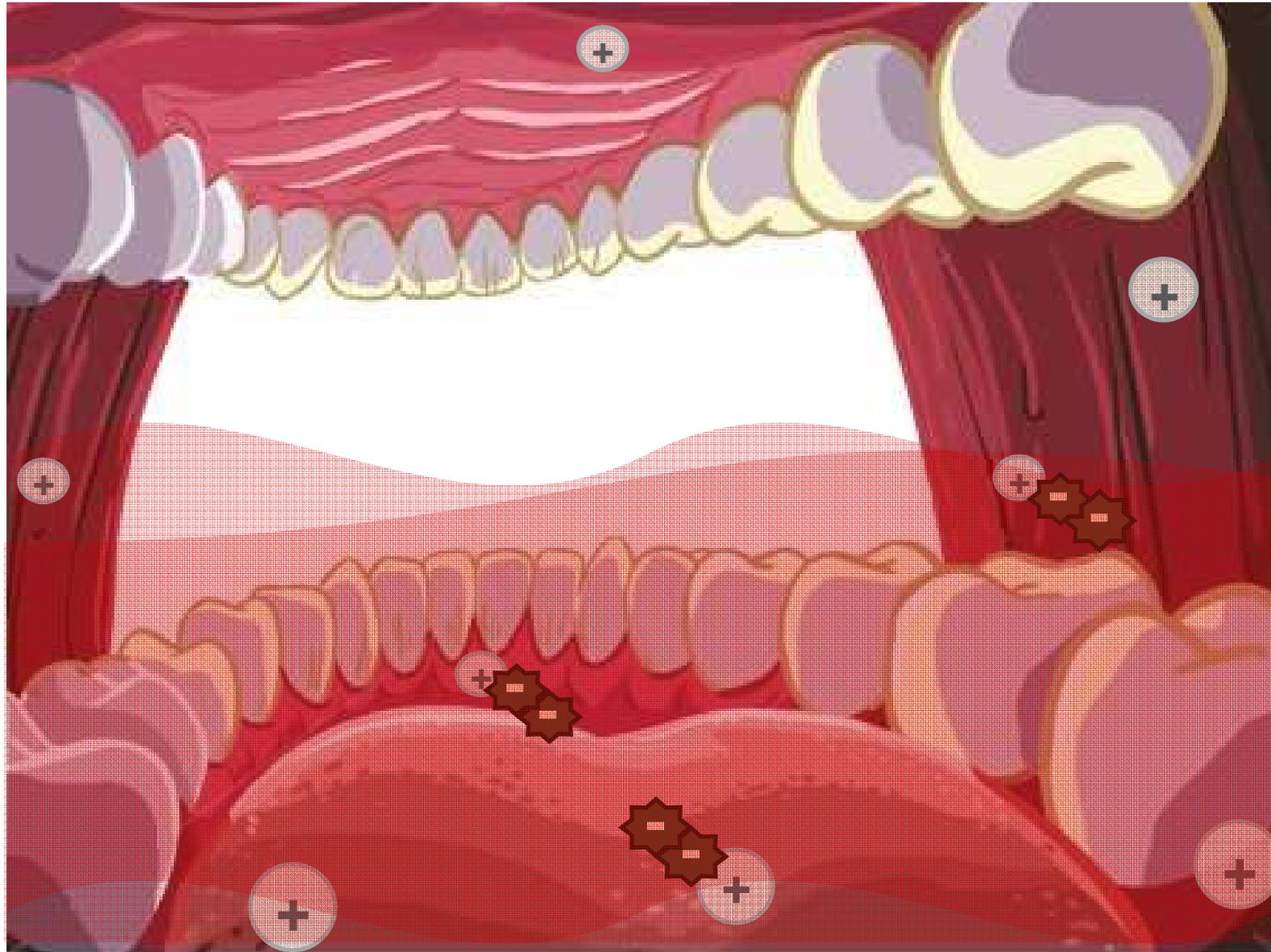
Choisir la date de récolte et adapter la macération en fonction de la maturité phénolique

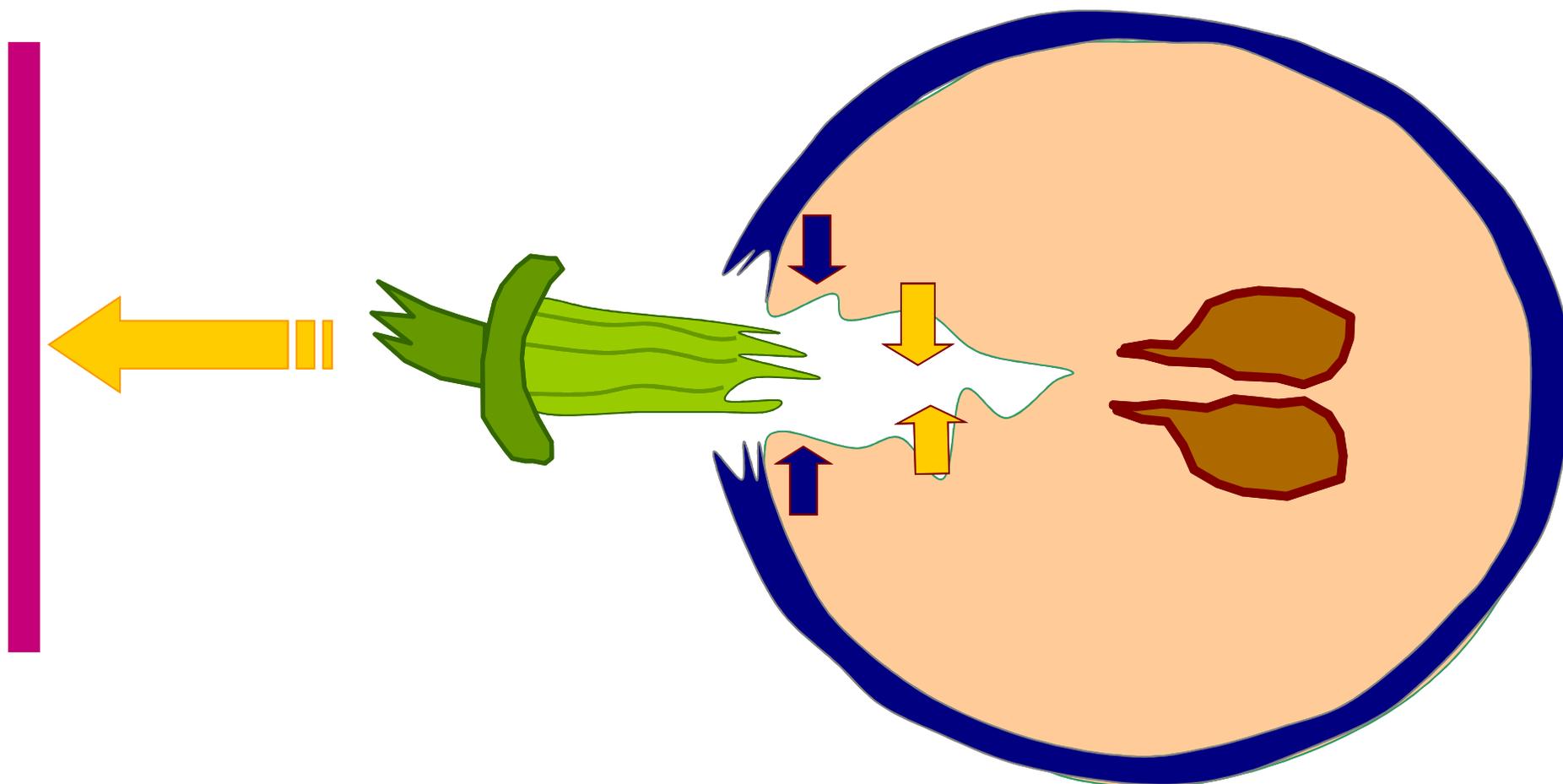
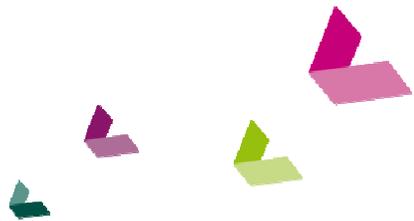
Prendre et travailler le potentiel positif du raisin

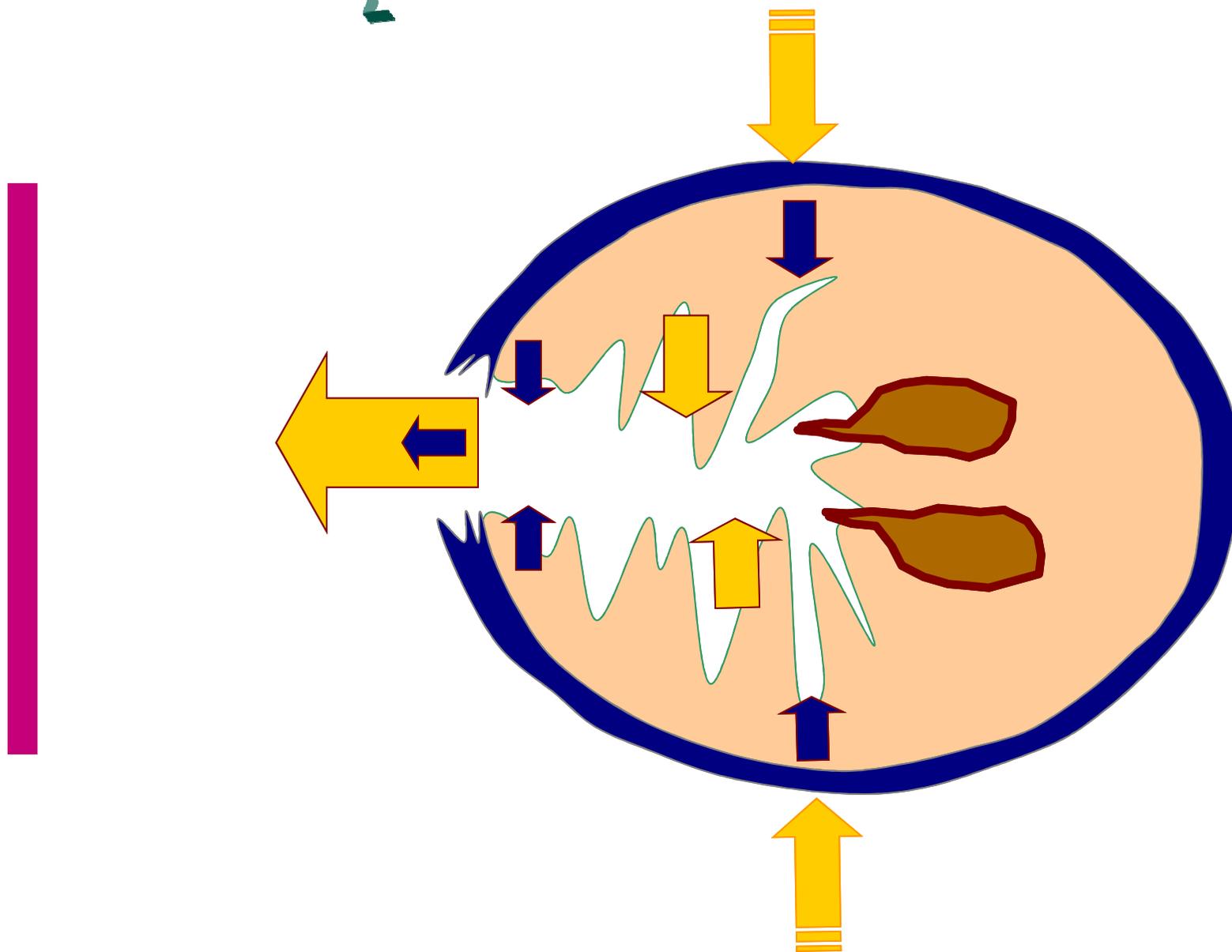
- Diffuser complètement
- Diffuser rapidement et sans agression les pigments, les tanins intéressants, les macromolécules du raisin
- Stabiliser le système polyphénolique par les aérations, la durée de macération





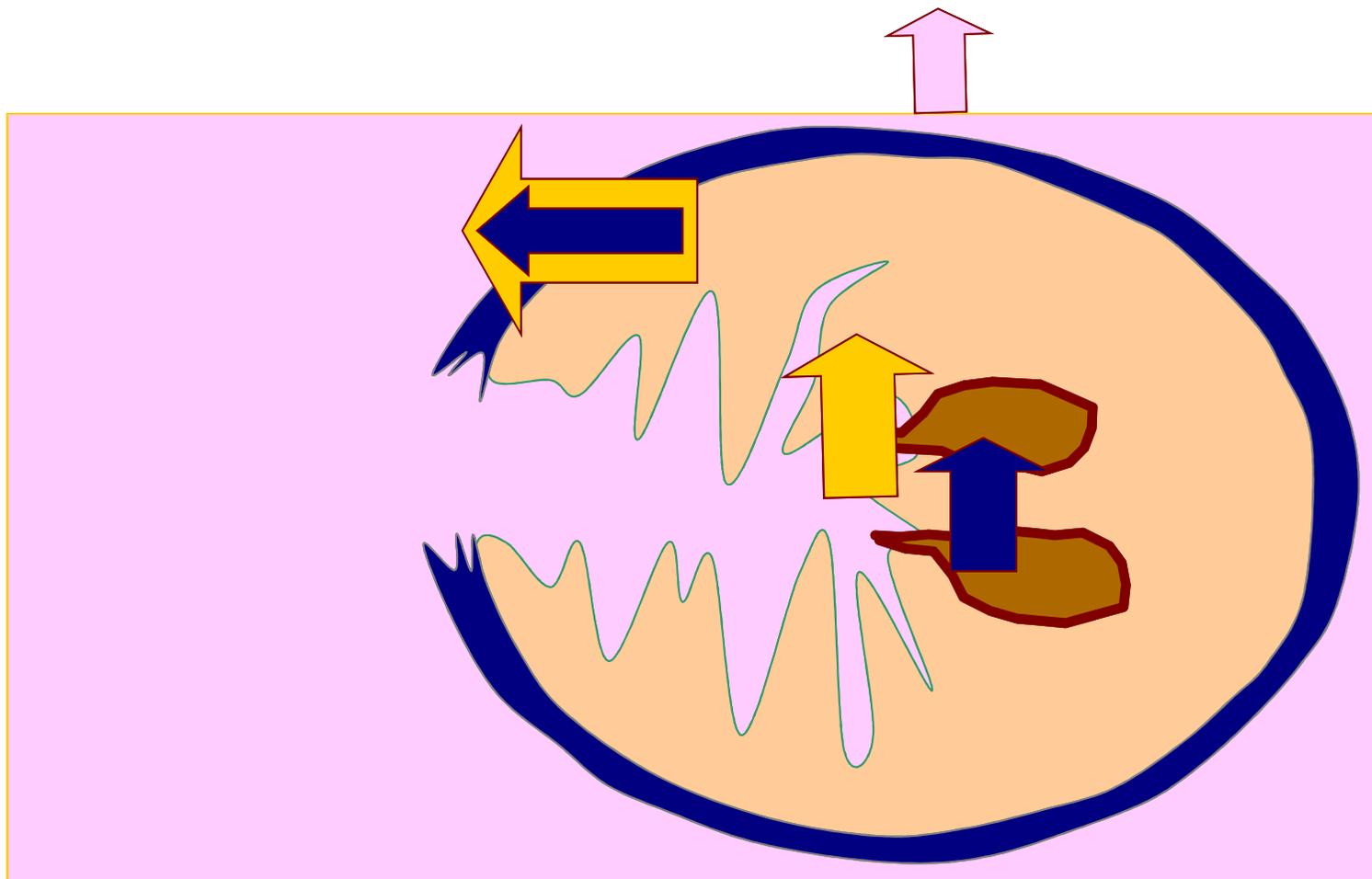






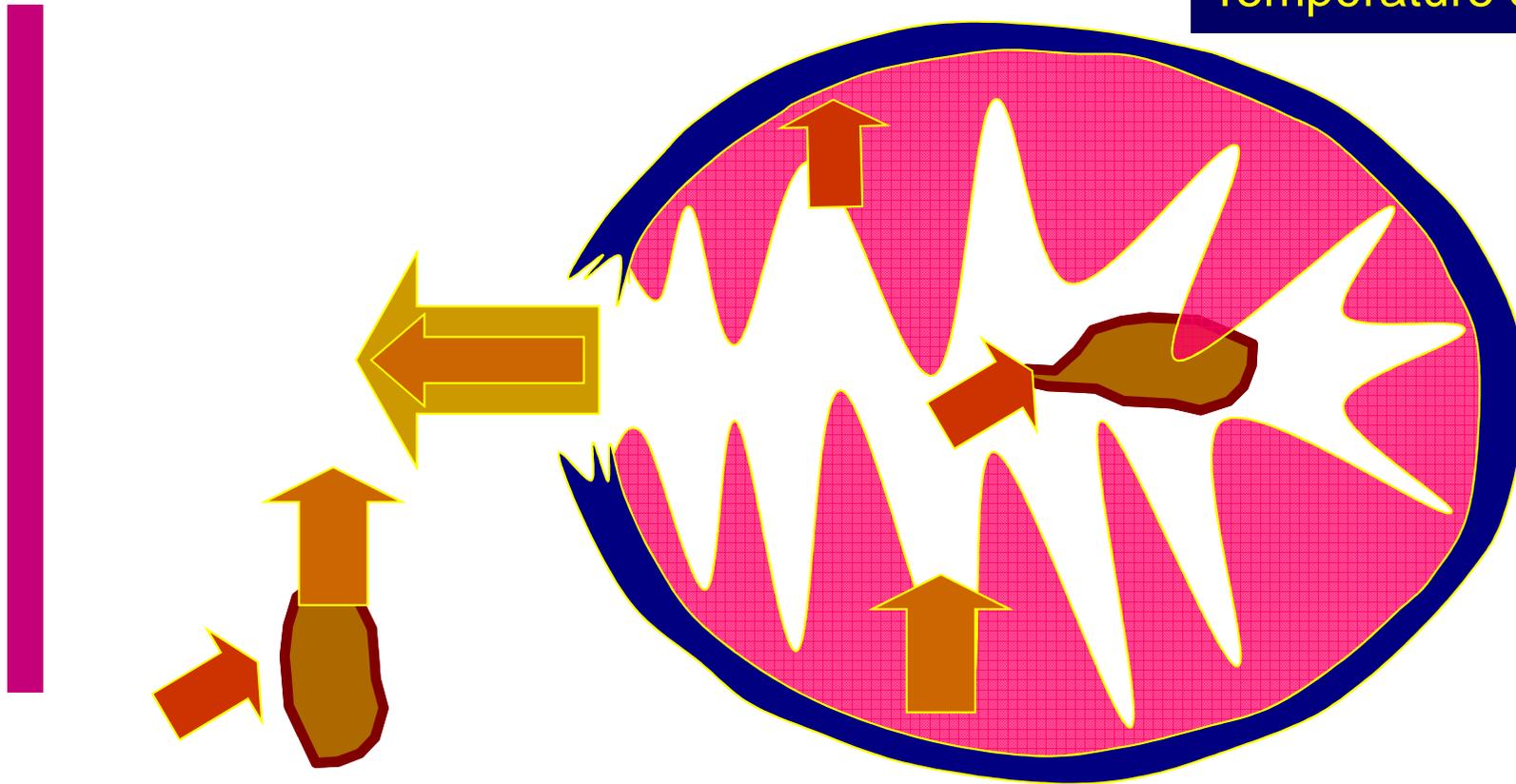
Macération en phase aqueuse

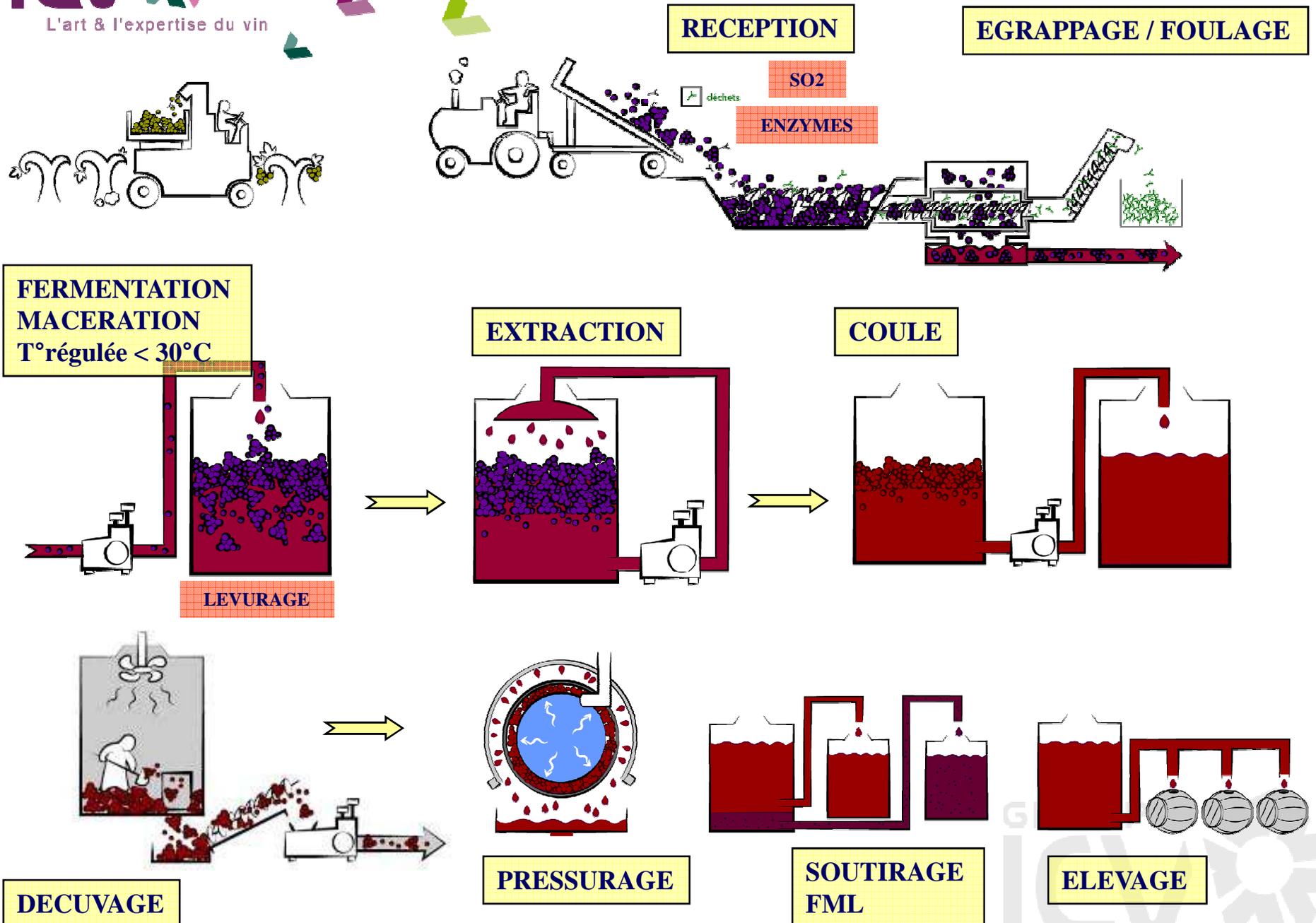
Enzymes
pH
SO₂
Température modérée



Macération en phase alcoolique

Éthanol
Polyphénols
Polysaccharides
Température élevée



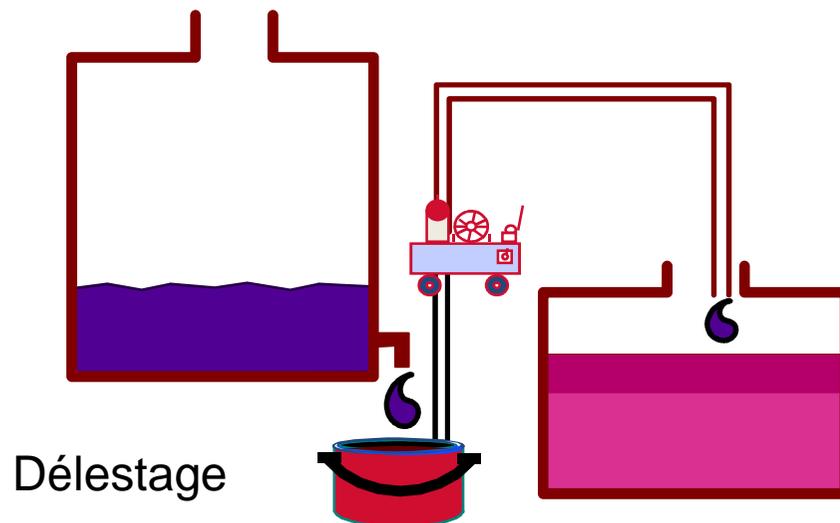




Remontage



Pigeage



Délestage

L'aération complète de tout le jus permet d'atteindre avec sécurité l'objectif de stabilisation, d'enrobage des tanins et de gestion des odeurs soufrées

Quai de réception



Vendange manuelle / mécanique



Neige carbonique



Egrappoir

Pompe à vendange



Pompe à piston



Inox



Fibre de verre



Béton



Acier émaillé

Élevage des vins en fûts

Barrique, Demi Muid, Foudre...



L'entonnage

FML en fût
Batonnage des lies
Élevage: 6-18 mois
Ouillages réguliers
Micro-oxygénation



Dégustation



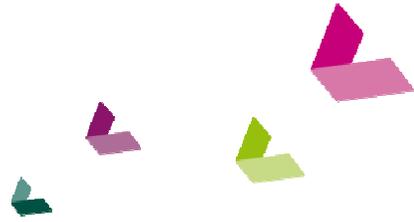
L'ouillage



Bordelaise 225L

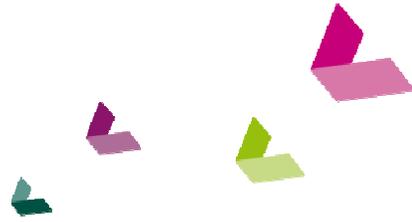


Bourguignone 228L



Rouge fruité / Rouge boisé



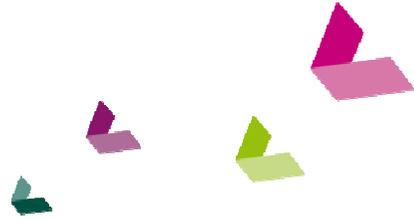


8H45 à 12H15

- Géographie viticole
- Les cépages
- Dégustation commentée de vins de différentes régions

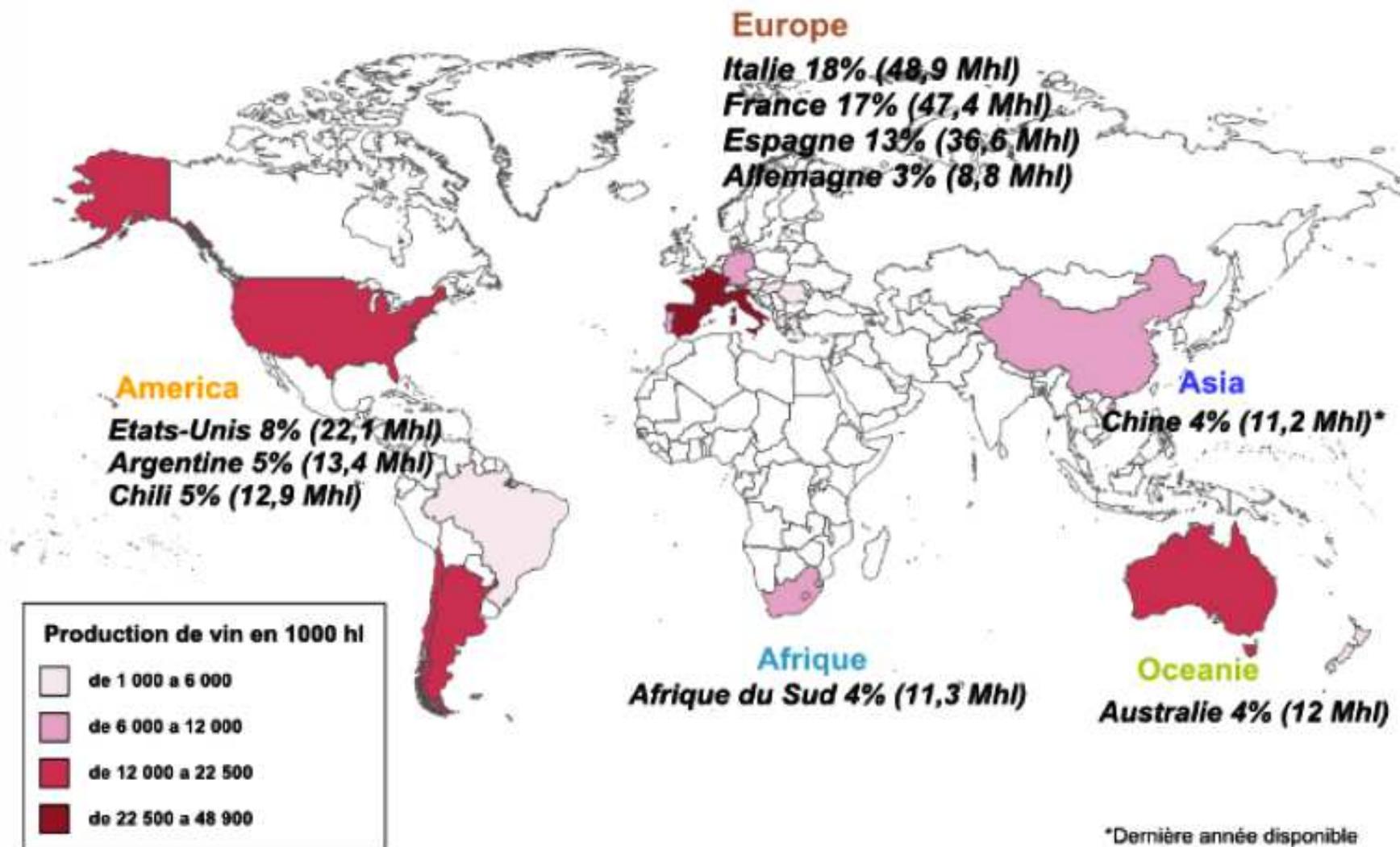
14H00 à 17H00

- Présentation Vivelys
Frédéric PARTAIX, *Responsable Solutions Sensorielles*



Géographie viticole

**275,7 Mhl la production mondiale de vins en 2015
(hors jus & moûts)**

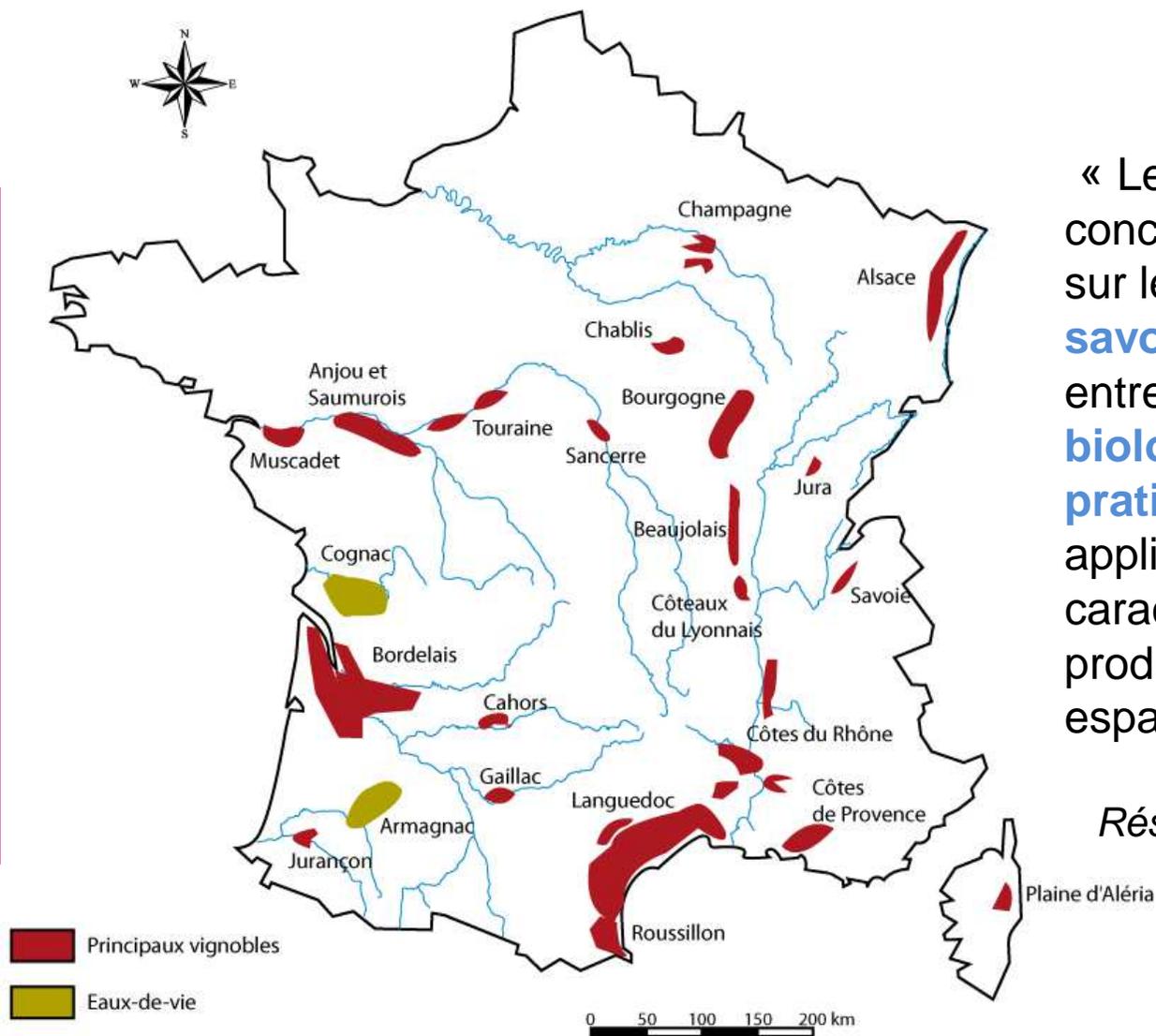


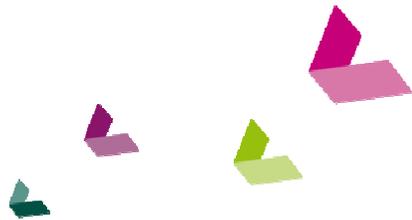
*Dernière année disponible

Le Concept de Terroir

« Le terroir vitivinicole est un concept qui se réfère à un espace sur lequel se développe un **savoir collectif**, des interactions entre un **milieu physique et biologique** identifiable et les **pratiques vitivinicoles** appliquées, qui confèrent des caractéristiques distinctives aux produits originaires de cet espace »

Résolution officielle de l'OIV, 2010.





LES **AOC** ou **AOP** (env. 300)



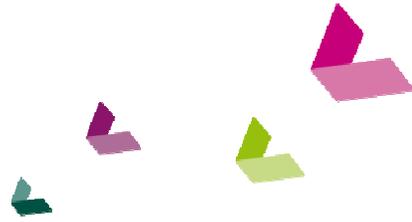
LES **VDP** ou **IGP** (env. 150)



LES **VINS DE TABLE** ou **VINS DE FRANCE**



AN VIN DE
FRANCE



Cahier des charges imposé.

Philosophie: Moins interventionniste, respect de l'environnement, moins d'intrants.

Vigne:

Aucun produit phytosanitaire de synthèse (forte rémanence).

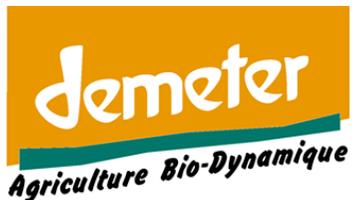
Aucun herbicide, remplacé par le labour.

Cave:

25-30% de sulfites en moins

Aucun produit de synthèse

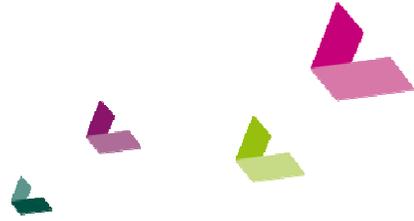
Le climat méditerranéen (sec) aide à la culture biologique (moins de maladies)



Cahier des charges plus exigeant que celui de l'AB

Prise en considération des cycles lunaires et planétaires

Utilisation de préparations (tisanes, décoctions...)

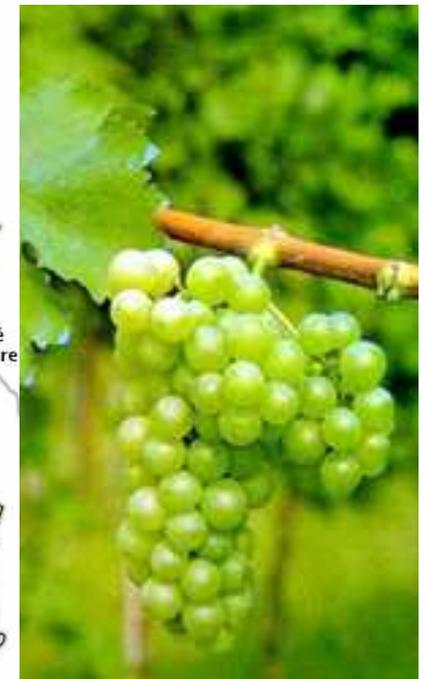
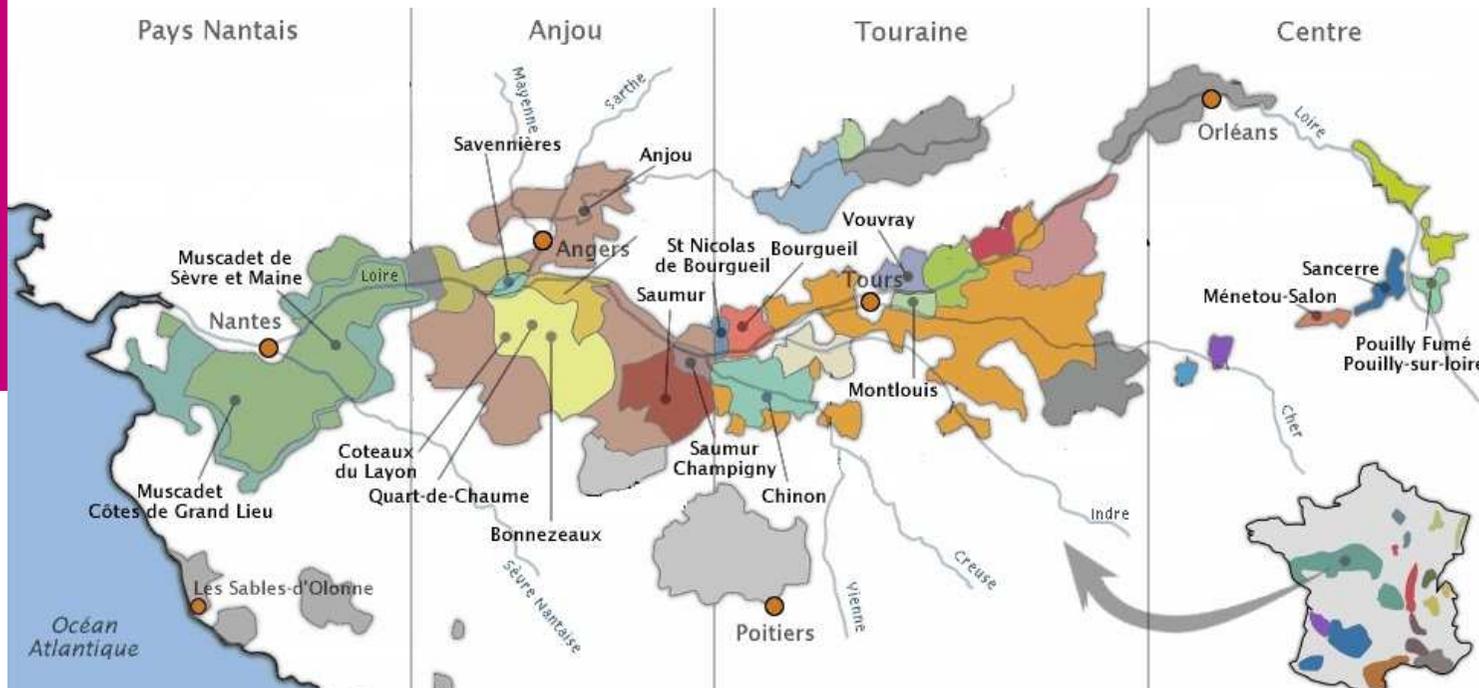


Les cépages

Origine Loire

Son moût est sucré avec une acidité élevée. Ce cépage est assez polyvalent : en concurrence avec le sémillon, il peut produire des vins liquoreux à condition de laisser se développer la pourriture noble et de limiter les rendements.

Arômes de la famille des thiols: Buis, cassis, pamplemousse ou pipi de chat selon l'affinité de chacun, les fruits blancs (pêche, poire), les fruits secs (noisette, amande), les arômes minéraux (pierre à fusil, craie) sur certains terroirs et les arômes dus à la pourriture noble : miel, fruits confits...



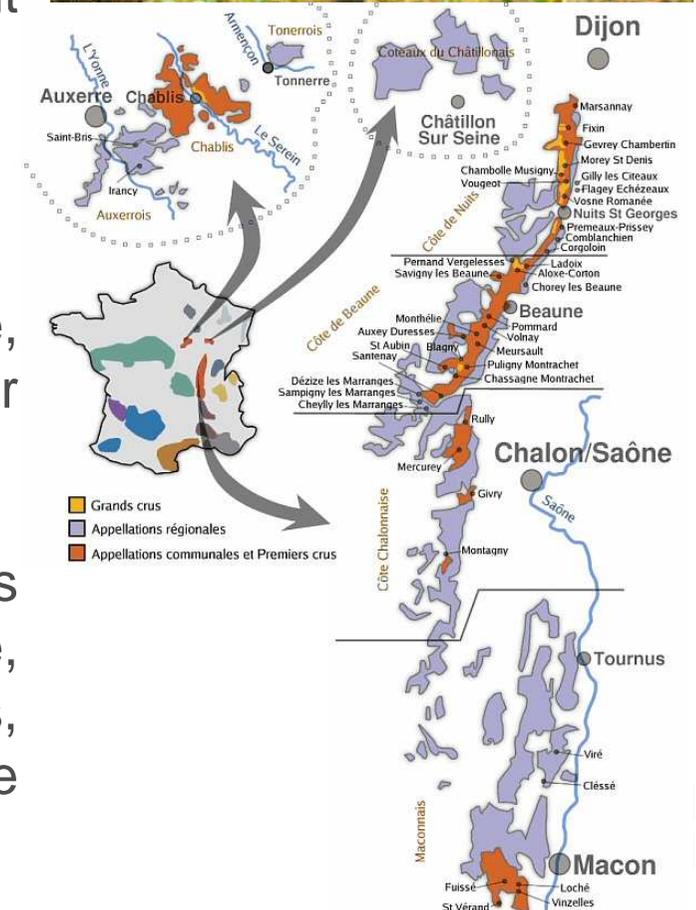
Origine Bourgogne

Potentiel qualitatif élevé, permettant de donner des vins secs et effervescents. Teneur en sucre pouvant atteindre un niveau élevé en conservant un bon équilibre sucre-acidité.

2 styles

Vin jeune sur le fruit: fruits frais (banane, cassis, poire, mangue) agrumes (citron, fleur d'oranger)

Elevé en fût: Amples et gras, aux arômes puissants et complexes. Fruits secs (amande, noisette), arômes floraux (acacia, rose, lilas, lys, ou miel), vanille, caramel, beurre frais ou mie de pain.



Origine Côtes du Rhône septentrionale



A fait sa réputation à Condrieu et Château Grillet

Implanté aussi en Ardèche et en zone méridionale.

Maturité hétérogène sur grappe, préfère les zones bien exposées et les sols se réchauffant vite.

Excellent vin avec richesse alcoolique et gras, se prête bien à l'élevage en fûts.

Caractères principaux: L'arôme dominant est l'abricot, fruits exotiques, quelques fois pêche blanche. Ample et opulent en bouche, épicé.

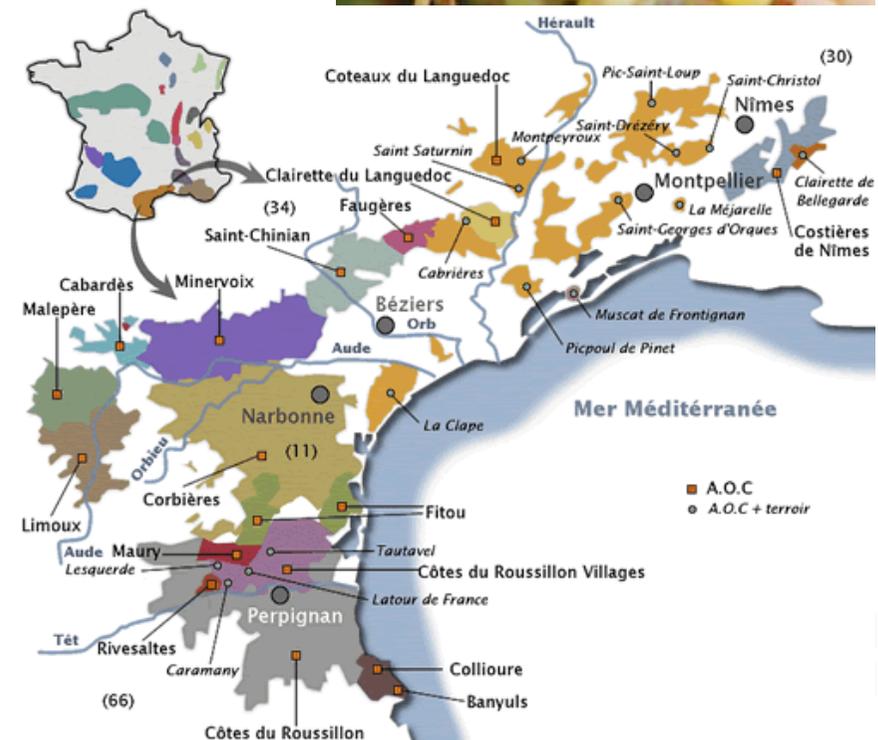
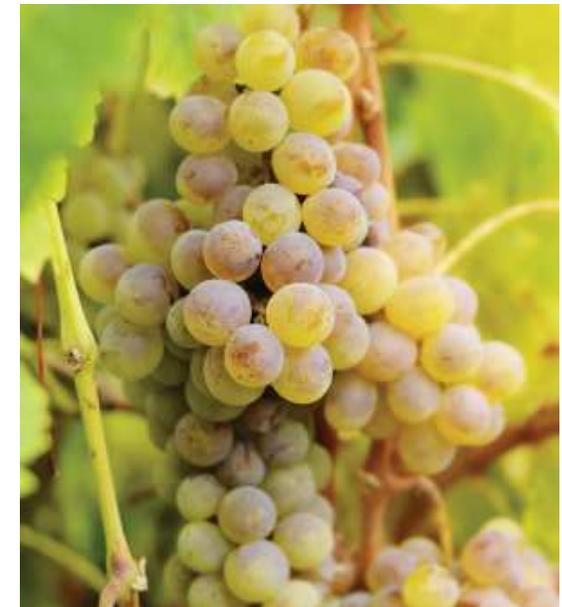


Cépage	CHARDONNAY	SAUVIGNON	VIOGNIER
Zone maturité			
Raisins <u>peu mûrs</u>	Banane, ananas en boîte, pamplemousse frais.	Chimique (amylique, soufré), <i>pipi de chat</i> , pamplemousse, minéral ou métallique, haricot vert, levure.	Muscat sec, agrumes chimique ou médicamenteux effervescent vit.C, abricot sec.
Raisins <u>mûrs</u>, zone ou millésime à <u>maturité rapide</u>	Ananas confit, vanille, bonbon réglisse, noisette, beurre.	Pêche, melon, bonbon réglisse, mangue, pamplemousse, mandarine, ananas confits, vanille.	Confiture d'abricot, mandarine confite, raisins de Muscat frais, bonbon réglisse, rose séchée.
Raisins <u>mûrs</u>, zone à <u>maturité lente</u>	Ananas frais, poire, pamplemousse ou citron confits, bonbon réglisse, ananas confits.	Cassis, pamplemousse mûr, asperge, ananas frais.	Abricot frais, mandarine, vin de muscat (rose, litchi), minéral (kérosène, silex).

Originaire des pays méditerranéens

Implanté en zone méditerranéenne et régions produisant des VDN :
Languedoc, Beauges de Venise.

Cépage précoce, aime les terrains calcaires et craint la sécheresse.
Caractéristiques: Vins très typés muscatés, avec des nuances florales et confites.
Quelques fois amer en finale lorsqu'il est sec.

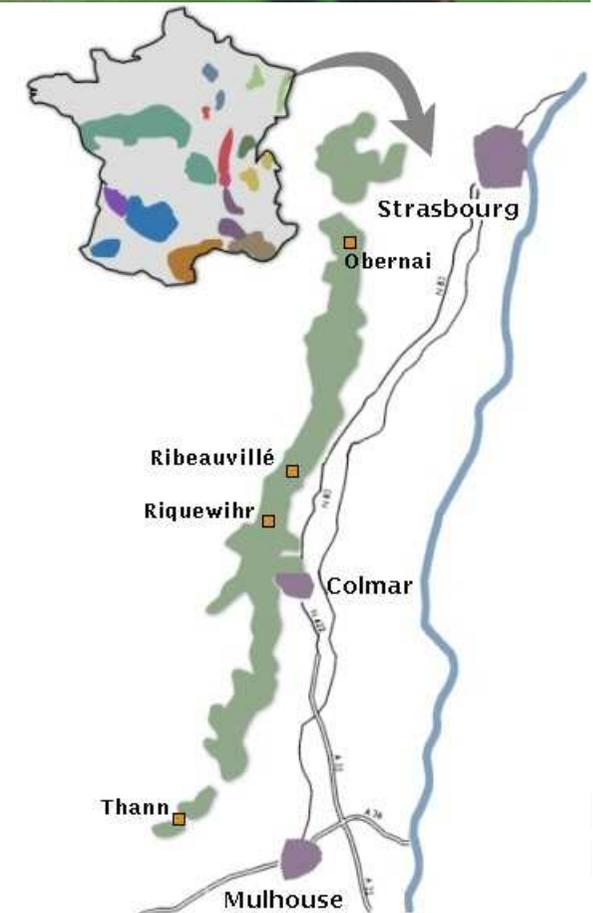


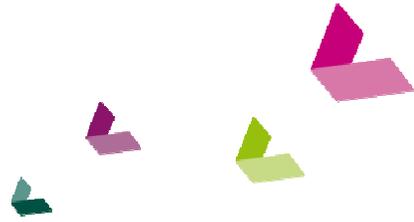
Cépage emblématique d'Alsace
mais vraisemblablement originaire d'Italie du nord

Caractéristiques

Il est très aromatique sur les fruits jaunes, exotiques, confits, le miel, les pâtisseries, les épices et les fleurs et offre un nez assez remarquable de litchi et de rose.

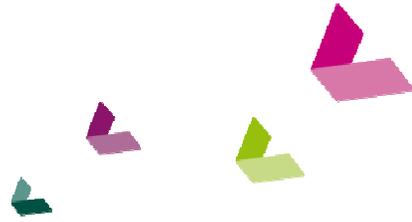
Vin blanc sec ou en moelleux, se prête bien aux vendanges tardives.





Dégustation



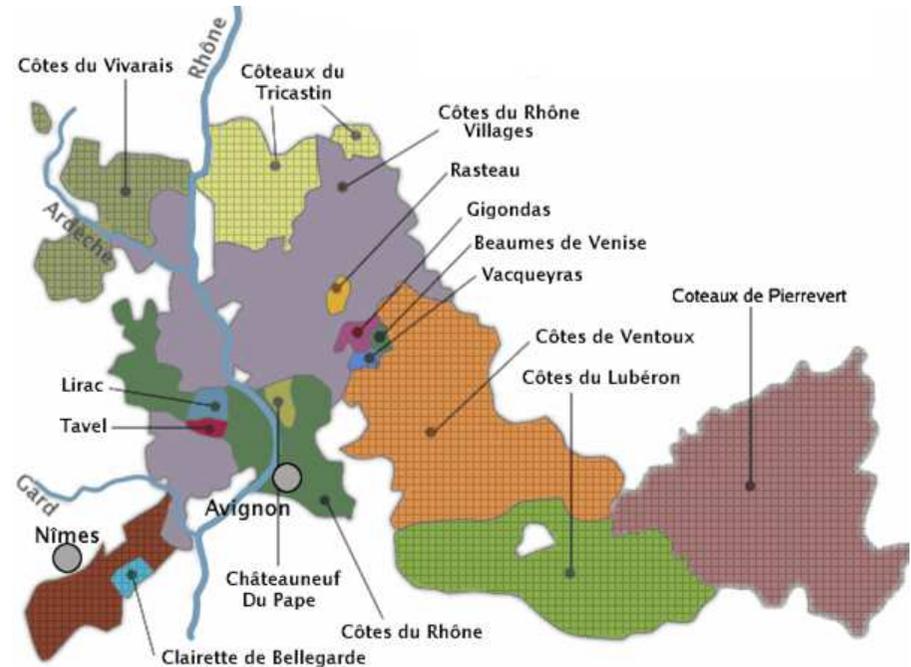


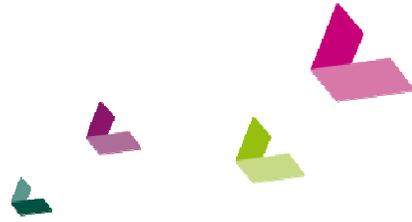
Origine Espagne

Cépage très **vigoureux**, sensible à la **coulure**, **résistant à la sécheresse**

Potentiel en **alcool** très élevé, **couleur faible** si rendements élevés, acidité et charge tannique faibles.

Ce cépage permet d'obtenir des vins doux naturels et de très grands vins de garde. De plus en plus vinifié en rosé dans le LR





Principaux descripteurs du grenache noir méditerranéen

3 styles:

Vigne **productive**, maturité faible :
fruits rouges frais, fraise écrasée,
fruits à l'alcool

Raisins **mûrs**, maturité rapide: confiture de fruits rouges, cerise noire, fruits rouges des bois, grenadine, garrigue

Raisins **mûrs**, maturité lente: confiture de framboise, floral de type iris, rose, figue, raisins de corinthe

Le Grenache noir

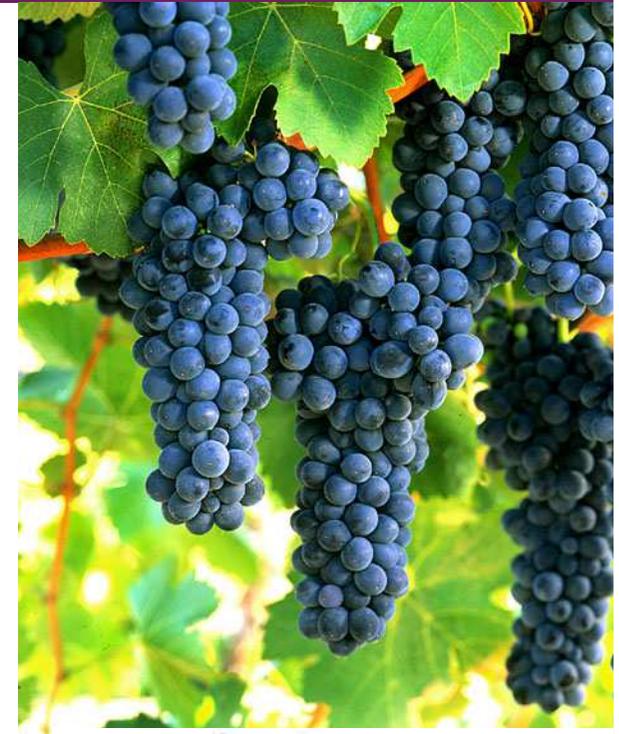


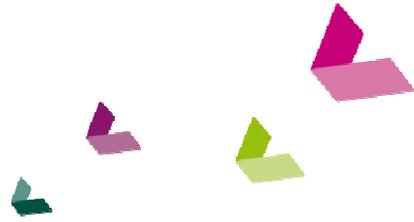
**Cépage majoritaire en CDR Nord,
présence en CDR sud, LR**

Cépage vigoureux, sensible au vent,
rapide évolution de la maturité, sensible
à la sécheresse

Potentiel alcoolique élevé, couleur
soutenue, tanins et arômes présents.

Adaptation parfaite à l'élevage en fût.





Principaux descripteurs de la syrah méditerranéenne

2 styles:

Raisins **productifs** ou **peu mûrs**: coulis de fruits rouges, réglisse fraîche, minéral, olive verte, violette

Raisins **mûrs** ou très **mûrs**: confiture de fruits rouges et noirs, animal, pruneau, poivre noir, réglisse, olive noire.



Origine Bordelaise Cépage présent dans le monde entier

Vigueur moyenne, sensible aux gelées, peu adapté aux conditions de sécheresse intense.

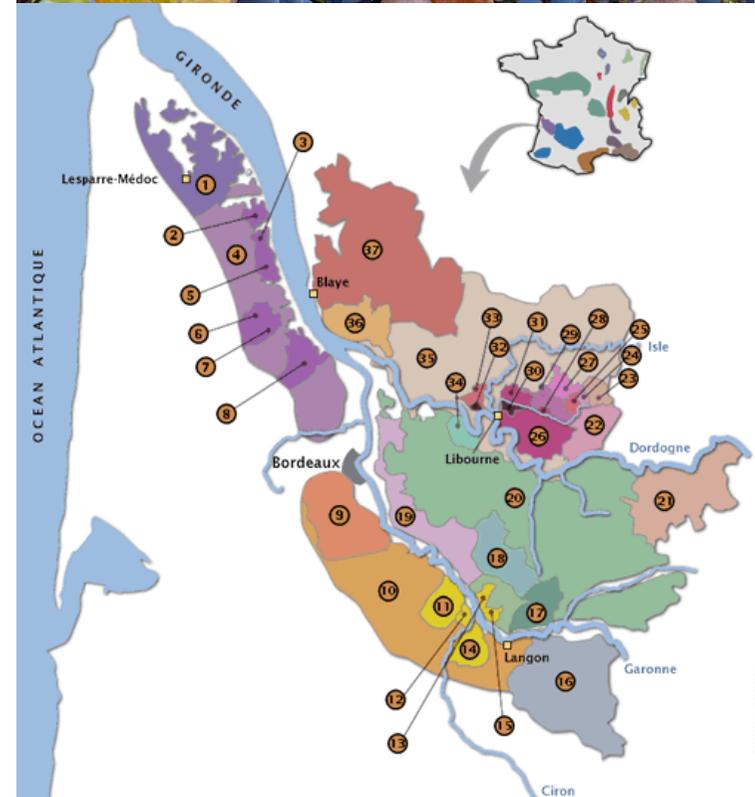
Ce cépage permet d'obtenir des vins ronds, puissants, riches en alcool et en couleur, avec cependant une faible acidité

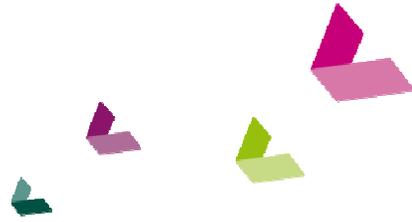
Les tanins sont souples mais peuvent suivre un élevage dans le bois

2 styles

Raisins **peu mûrs** ou **productifs**: poivron vert, végétal (herbe), sous bois, cassis frais.

Raisins **mûrs**: réglisse noire, vanille, confiture de fruits rouges, pruneau, crème de cassis, poivre, paprika





Origine Bordelaise

Cépage vigoureux, plutôt tardif

Adaptés aux terrains graveleux, drainants, bien exposés

Les grappes et les baies sont très petites.

Ce cépages permet d'obtenir des vins tanniques et à couleur soutenue qui ont des arômes plaisants lorsque la maturité est satisfaisante



Principaux descripteurs du cabernet sauvignon

2 styles:

Raisins **peu mûrs**: poivron frais (vert ou rouge), noix fraîche, herbe coupée

Raisins **mûrs** ou **très mûrs**: pruneau, poivron rouge grillé, eucalyptus, réglisse fraîche, fumée, confiture de myrtilles, cacao

Cépage Zone maturité	MERLOT	CABERNET SAUVIGNON	SYRAH	GRENACHE
Raisins peu mûrs	Cassis, poivron cuit, foin.	Poivron frais, noix fraîche, herbe coupée.	Coulis de fruits rouges, bonbon anglais, minéral, agrumes - pamplemousse.	Fruits rouges frais, framboise, fraise écrasée.
Raisins mûrs, zone ou millésime à maturité rapide	Cassis, réglisse, vanille, fruits rouges.	Myrtilles, réglisse, paprika.	Cassis, fruits rouges, fraise, abricot au sirop, violette.	Fruits rouges, framboise, mûre.
Raisins mûrs, zone à maturité lente	Cassis, réglisse, pruneau, paprika.	Poivron rouge, eucalyptus, réglisse fraîche, paprika, fumée.	Cassis, fraise, abricot, mangue, réglisse.	Confiture de fruits rouges, framboise, fruits exotiques.

Origine: Espagne

Cépage vigoureux adapté aux régions chaudes et aux terroirs peu fertiles.

Potentiel moyen au niveau de la teneur en sucre et élevé en couleur

Tanins souvent durs et herbacés si maturité insuffisante, bons résultats avec la technique de macération carbonique.

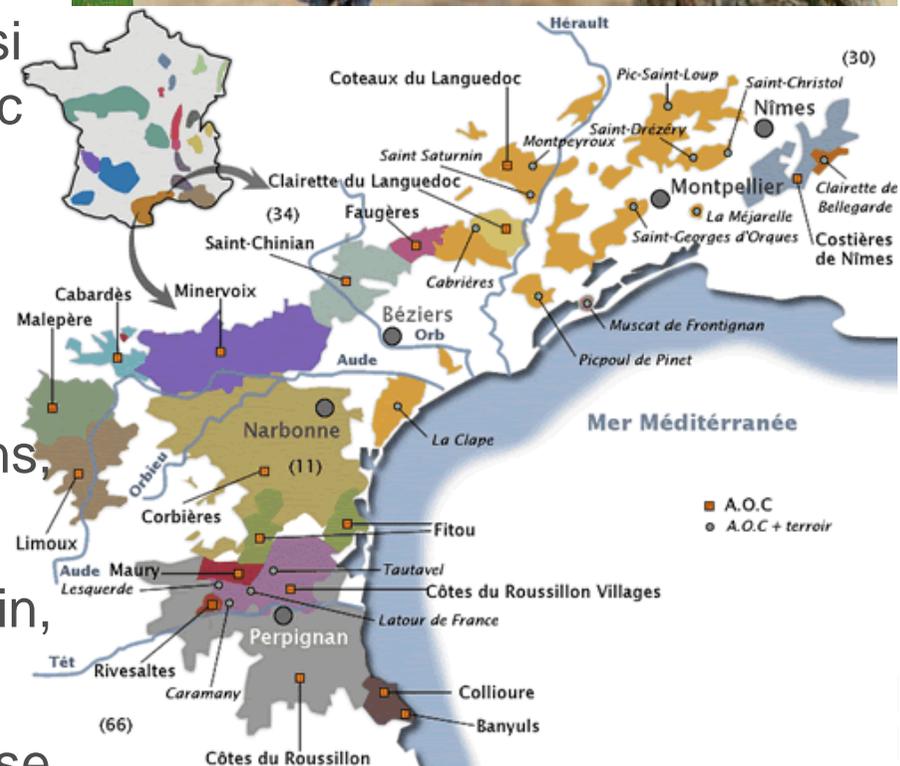
Principaux descripteurs du Carignan

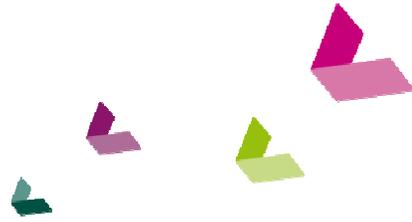
Fruits noirs, cassis, myrtille

Senteurs des sous bois: Champignons, feuilles mortes

Herbes de la garrigue: Laurier, romarin, cistes

Épices du bois: Cannelle, tabac et réglisse





Origine Espagne

Débourrement tardif, floraison moyenne, véraison et maturité tardive.

Cépage délicat, il faut limiter les rendements si on veut obtenir des vins de qualité.

Grande exigence en chaleur et eau, meilleurs résultats sur sols calcaires.

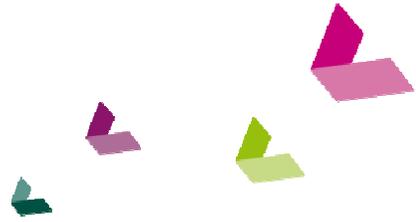
Sa qualité s'exprime avec une maturité élevée, sur des vignes bien établies.



Principaux descripteurs du Mourvèdre

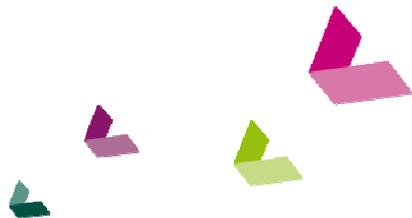
Fruits noirs, cassis, myrtille, réglisse, poivre, thym, clou de girofle, pin

A l'évolution: truffe, tabac



Dégustation





Votre contact

Thierry TREBILLON

Oenologue consultant

ttrebillon@icv.fr

06 23 55 36 39

www.icv.fr

Merci de votre attention