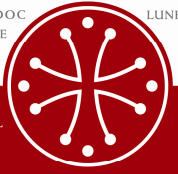


COTEAUX DU LANGUEDOC . CORBIÈRES . MINERVOIS  
CORBIÈRES BOUTENAC . MINERVOIS LA LIVINIÈRE  
SAINT-CHINIAN . FAUGÈRES . LIMOUX  
CLAIRETTE DU LANGUEDOC . LUNEL  
CABARDÈS . MALEPÈRE  
MIREVAL . FRONTIGNAN  
SAINT JEAN DE MINERVOIS

CONSEIL  
INTERPROFESSIONNEL  
DES VINS  
DU LANGUEDOC



LES AOC DU LANGUEDOC

\* Sud de France

---

## GUIDE DE LA DEGUSTATION

---

*Déguster un vin, c'est à la fois facile et complexe. Facile car il s'agit de se laisser aller au plaisir simple des sensations ressenties et complexe car c'est en appréciant les nuances de couleurs, d'arômes et de goûts que l'on multiplie le bonheur de la dégustation. Toujours est-il que par leur diversité, les Appellations du Languedoc sont autant d'occasions de dégustations pour découvrir la typicité de chacune.*

*Apprécier un vin et en préférer un autre, c'est déjà un premier pas vers la dégustation. Déguster, c'est tout d'abord analyser ses impressions pour ensuite les décrire selon un vocabulaire précis. C'est également mettre en mémoire les arômes et les saveurs d'un grand nombre de vins différents. La dégustation d'un vin, dite « analyse sensorielle », se décompose principalement en trois phases qui mettent respectivement en éveil trois principaux sens : la vue, le nez et le goût.*

### **Au menu :**

- Principes généraux
- Comment aborder une dégustation ?
- Les phases de la dégustation

## Principes généraux

---

Lorsqu'un élément vient exciter nos sens, le centre nerveux, qui est en relation avec l'organe intéressé, doit **décrypter** dans l'instant ces sensations et les **analyser** pour nous permettre d'en retirer une émotion et ensuite de communiquer nos appréciations. Le principe de la dégustation est donc de programmer notre cerveau avec un maximum d'informations les plus claires et les plus complètes possibles.

Trois phénomènes culturels doivent donc nous être familiers :

- l'**éducation à la perception**
- la **mémorisation des sens**
- l'expression des sensations par un **vocabulaire approprié**.

Pour cela, une certaine **concentration** est nécessaire et elle s'applique à tous les instants car les sensations diverses perçues au cours de la journée sont autant d'informations faciles à assimiler et à retenir : par exemple des parfums respirés lors d'une promenade, ceux présents dans nos cuisines, lors du petit déjeuner, les sensations tactiles sur la langue, la prépondérance d'une saveur dans un plat, etc.

Les occasions sont donc fréquentes pour s'entraîner à déguster !

Sans compter que nous ne sommes pas tous égaux dans le domaine de la perception des sensations. Deux personnes peuvent réagir de manière inégale devant une même information ; c'est ce que l'on appelle le **seuil individuel de perception**.

On est plus ou moins sensible, par exemple, à l'acidité ou à l'amertume ; il faut donc tenir compte de ces **données individuelles**. Cette différence de perception peut aussi venir de coutumes alimentaires locales ou familiales nous faisant mieux apprécier ce que l'on connaît déjà. Le dégustateur devra donc être curieux, ouvert à la nouveauté mais rester **objectif** face à des éléments contraires à son goût personnel. Déguster, c'est donc aussi se connaître soi-même !



## Comment aborder une dégustation ?

Quelques règles simples méritent d'être respectées...

### Le groupe

On ne déguste à priori jamais seul car c'est à plusieurs que l'on apprend, que l'on progresse, en partageant les avis, en communiquant ses impressions et en écoutant celles des autres.



### Les distractions intempestives

Musique, image, bruits, parfums intempestifs doivent être radicalement éliminés. Attention aussi à l'avis définitif du « Monsieur je sais tout » capable d'influencer une assemblée entière par un simple rictus du visage... ne vous laissez pas influencer !

### L'état général physique et psychologique

Cela paraît évident, mais il faut le rappeler, le dégustateur doit être en bonne forme physique. La fatigue, le sommeil, un rhume, des maux de tête, etc. sont autant de raisons valables pour annuler une séance de dégustation devenant plus un supplice qu'un moment de plaisir.

Le dégustateur se doit aussi d'être dans un bon état psychologique pour apprécier un vin à sa juste valeur. Il convient que son esprit soit libre de tout soucis d'horaires, de problèmes de transports ou de relations humaines afin de ne pas communiquer involontairement son angoisse à l'assemblée.

### Le lieu et le moment

Il est faux de penser que l'on peut déguster correctement n'importe où et n'importe quand. L'endroit doit être calme, lumineux, exempt d'odeurs (fumée, parfums) et de bruits et à une température ambiante moyenne (18/21°C).

La station assise est la meilleure pour le dégustateur qui doit être en état de non satiété.

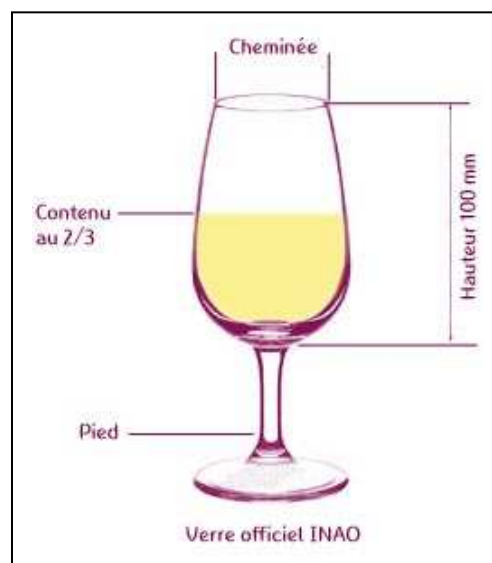
La fin de matinée ou le début de soirée semblent être les moments où nos sens sont les plus aiguisés, donc les plus aptes.

### Le verre

Un verre adéquat est un outil indispensable pour le dégustateur ; c'est la relation entre la bouteille et nos organes sensitifs. Oubliez les godets, verres à moutarde, chopes et coupes à bords évasés !

Le corps du verre doit être séparé du pied par une hampe étroite ; sa matière (verre ou cristal) doit être fine, incolore, transparente et sans aspérité. Le sommet légèrement refermé permettra de concentrer les arômes. Enfin, il doit être suffisamment grand pour pouvoir faire tourner le vin à l'intérieur permettant ainsi d'exhaler ses parfums.

Il existe un type de verre spécifiquement conçu pour la dégustation, modèle normalisé Afnor, dit « verre INAO ».



### **Le tire-bouchon**

Il est précieux, c'est en quelque sorte la clé du coffre. On peut le choisir simple ou sophistiqué, mais toujours fonctionnel. Il doit posséder un nombre de spires suffisant (6 à 8) pour bien saisir le liège du bouchon. Mais attention, il faut enfoncer le tire-bouchon sans traverser le bouchon pour éviter de déposer des particules de liège sur le vin, et retirer le bouchon en douceur.



# La dégustation

---

## Les phases de la dégustation

La dégustation se fait en trois phases qui intéressent tour à tour nos différents organes sensoriels :

- l'examen visuel
- l'examen olfactif
- l'examen gustatif

## L'examen visuel

C'est le **premier contact** avec le liquide. Remplissez le verre au tiers, inclinez le à 45° en le tenant par la hampe ou le pied et observez-le devant une feuille blanche. La vue va permettre d'analyser « la robe » d'un vin. L'examen visuel d'un vin donne des indices essentiels sur sa concentration et sa maturité. Pour un examen optimum, il est important de l'observer sur un fond blanc.



Il convient de commencer par apprécier la **clarté** du vin. Vérifiez que le vin est parfaitement limpide, ni voilé, ni trouble. La présence d'éléments solides en suspension est un défaut, peu favorable à l'appétence du produit. Dans le même registre, vient ensuite le test de la **brillance**, le vin est-il mat, brillant ou cristallin ? C'est la manière avec laquelle le vin renvoie la lumière, brille de mille feux ou reste terne et mat. Lorsqu'un vin est brillant voire cristallin, on en déduit la présence d'une bonne acidité.

Il convient ensuite de s'employer à détailler sa **couleur et ses nuances** qui iront du jaune vert au jaune paille ou doré en passant par un rosé vif ou tuilé pour finir sur des rouges soutenus, cerise, grenat ou encore brun. La robe est un élément indicateur de la santé et de l'âge d'un vin (son « degré d'évolution », voir tableau ci-dessous). Dans le cas particulier des vins effervescents, il convient d'analyser l'intensité et la finesse des bulles dégagées.

La partie supérieure du vin dans le verre s'appelle le « disque ». Le **bord du disque** révèle le stade d'évolution de vin. Plus ce dernier est vieux ou prêt à boire, plus le bord du disque est de couleur brune ou brique.

Analysez ensuite sa **densité** apparente grâce à l'examen des larmes ou des jambes, en tournant le liquide sur les parois du verre. Plus les larmes sont épaisses et coulent lentement, plus le vin est onctueux et épais. Est-il donc plutôt fluide ou épais ? Décèle-t-on une certaine viscosité ? La viscosité du liquide traduit une proportion forte d'alcool ou de glycérol ; c'est la garantie d'un vin riche, gras, moelleux, parfois trop. Un vin fluide est au contraire peu chargé en alcool. Une robe de couleur dense, presque opaque, traduit un vin rouge de grande concentration.

Le **dégagement gazeux**.

Produit naturellement au cours de la fermentation, le gaz carbonique est présent dans tous les vins. Sa présence est si faible dans la majorité des vins tranquilles qu'il est très difficilement perceptible sauf chez les vins blancs jeunes où des bulles peuvent être parfois visibles sur les parois des verres contenant de tels vins. Si la présence de bulles de gaz carbonique est un réel défaut pour un vin tranquille, c'est en revanche un critère déterminant de qualité pour les vins effervescents. On devra alors être attentif à

- la taille des bulles qui doivent être les plus fines possibles et se déplacer en filets élégants ;
- la persistance, la blancheur et l'homogénéité de la mousse lors du versement du liquide dans le verre ;
- le cordon de mousse qui doit être continuellement présent sur tout le pourtour du verre.

### **DEGRE D'EVOLUTION DE LA NUANCE**

	<b>VINS BLANCS</b>	<b>VINS ROUGES</b>
<b>Vin jeune</b>	Jaune paille Reflets verts	Rouge rubis Reflets violacés
<b>Vin mûr</b>	Jaune paille Reflets d'or	Rouge cerise Grenat
<b>Vin vieux</b>	Jaune soutenu Reflets dorés	Rouge pourpre Reflets orangés
<b>Vin usé</b>	Ambré Tuilé	Rouge brique à brun

*Les **vins rouges** perdent de leur « rouge » au fur et à mesure du vieillissement. Alors que jeunes, ils ont le plus souvent une robe pourpre, ils prennent des teintes rubis au cours de leur évolution puis le rouge brun des vieux vins.*

*Les **vins blancs**, au contraire, prennent de la couleur au cours de leur vieillissement. Ils évoluent de teintes vertes dans leur grande jeunesse à une couleur jaune paille, dorée jusqu'à l'ambre.*

### **L'examen olfactif**

L'odorat, **le plus aigu de nos cinq sens**, doit permettre de définir « le nez d'un vin ». Par cette expression, on entend l'ensemble des odeurs du vin. Les termes « arôme » et « bouquet » peuvent aussi être utilisés de façon générale mais ils renvoient à des caractéristiques différentes sur un plan plus technique. L'examen olfactif va permettre de déterminer la région grâce aux arômes primaires, la méthode de vinification et l'âge du vin.



Cette phase est essentielle et l'analyse doit être progressive. Il est déconseillé de sentir avec trop d'insistance le bouquet lorsque l'on veut le décrire ou tenter d'identifier les différentes odeurs qu'exhale le vin. Il vaut au contraire mieux le flairer avec délicatesse pour éviter l'anesthésie, laisser quelques instants de repos entre chaque inhalation et éloigner son nez de l'odeur à laquelle il s'est adapté.

L'examen olfactif doit se faire en **deux temps**. Il convient de commencer par un premier « coup de nez » sans remuer le vin. Puis faites tourner le vin dans le verre afin de l'oxygéner et d'exhaler son bouquet. Plongez votre nez dans le verre et humez une première fois rapidement. Faites à nouveau tourner le vin dans le verre et respirez alors une seconde fois en profondeur. Il y a généralement une différence marquée entre ces deux « coups de nez ». La première fois, alors que le vin est au repos, on détecte la puissance, la qualité et la présence éventuelle de défauts du vin alors qu'après agitation, c'est les caractères aromatiques, la finesse, l'harmonie et l'évolution que l'on détermine ; bref le « bouquet » du vin.

Tous les éléments sont alors en votre possession pour juger de l'intensité, de la qualité et du caractère des odeurs perçues. Avec une arrivée progressive et évolutive, ces odeurs sont généralement classées suivant **différents types** :

- **fruitée** (citron, pamplemousse, abricot, banane, pomme, ananas, cassis, coing, etc.),
- **végétale** (paille, foin, sous-bois, herbe, menthe, asperge, olive, tilleul, etc.),
- **minérale** (craie, sol volcanique, terre, huile, essence, pétrole, etc.),
- **florale** (rose, acacia, violette, jasmin, fleur d'oranger, géranium, etc.),
- **balsamique** (vanille, pin, résineux),
- **animale** (venaison, musc, fourrure ou laine mouillée, musqué, truffé, écurie, scatolinol, etc.),
- **épicée** (poivre, muscade, clou de girofle, réglisse, anis, cannelle, ail, oignon, etc.),
- **boisée, brûlée** (résine de pin, chêne, cèdre, vanille / cuit, fumé, caramélisé, notes rôties, goudron, pain grillé, caramel, fumé, etc.),
- **mélique** (miel, cire, etc.),
- **empyreumatique** (café, cacao, etc.),
- **chimique** (levure, soufre, vernis à ongles, vinaigre, plastique, etc.).

*Il existe en effet une grande variété de mots pour traduire les impressions olfactives mais leur classification par types facilite leur description.*

Avec la pratique, il est possible de distinguer les **types évolutifs d'arômes**, ce qui permet de prévoir le potentiel de vieillissement du vin ou la nécessité de consommer.

On distingue ainsi trois types d'arômes : primaires pour les vins jeunes, secondaires pour les vins jeunes ou mûrs et tertiaires pour les vins mûrs et vieux.

### **Les arômes primaires ou variétaux**

Ce sont les parfums directement liés à la nature du cépage. Des exemples caractéristiques sont donnés par des cépages tels que le Cabernet Sauvignon qui sent le poivron vert ; la Syrah évoque la violette ; le Sauvignon fait penser à l'ananas ; le Pinot Noir à la cerise, etc. Dans tous les cas, ce sont les parfums typiques des vins primeurs ou très jeunes.



### **Arômes secondaires ou fermentaires**

Suite à la fermentation et l'élevage, les parfums évoluent et le goût du terroir apparaît. C'est le caractère des vins jeunes, de bonne garde ou en début de maturité. Les fruits « confiturés », la torrification, le beurre, le miel, les fleurs blanches, les fruits exotiques sont autant d'arômes secondaires.

### **Arômes tertiaires ou de vieillissement**

C'est l'époque de l'épanouissement ; le bouquet est ouvert, agréable, intense et complexe. Les parfums sont nets et élégants même s'ils évoquent la venaison, le sous-bois et les champignons, ils restent harmonieux tant que le vin est apte à être consommé avec plaisir.



### **L'examen gustatif**

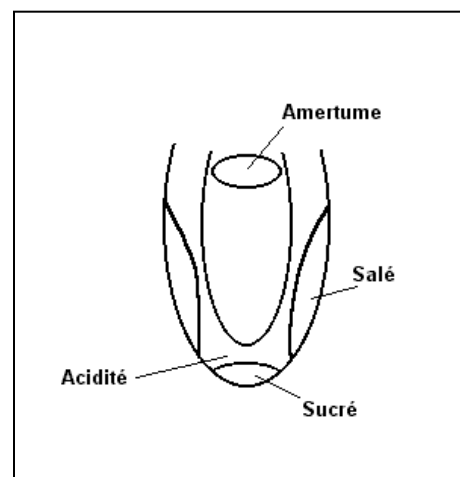
C'est l'**étape principale de la dégustation**, celle qui permet d'évaluer l'équilibre du vin, de ses constituants, de confirmer son potentiel aromatique, d'apprécier sa longueur et de tirer les conclusions sur sa capacité d'évolution et de conservation.



Pour cette dernière phase, on prend une petite quantité de vin en bouche (2cl environ) que l'on va garder en la faisant « barboter », c'est-à-dire en la faisant tourner en bouche. Mieux, on penche légèrement la tête en avant et on aspire un filet d'air, à l'aide des joues, sans utiliser la respiration. L'air s'évacue directement par le nez favorisant ce que l'on nomme la rétro-olfaction, c'est-à-dire l'analyse des arômes par expiration de l'air par le nez.

Avant toute chose, il convient de comprendre la façon dont les goûts sont perçus. Sur le palais, la langue distingue les **4 goûts primaires** : **sucré, acide, amer** et **salé**.

Localisation des 4 saveurs sur la langue :





La **savoir salée** est rare dans le vin ; sa présence est, dans tous les cas, un défaut. On portera donc l'attention sur les trois autres saveurs fondamentales.

La **savoir sucrée** est la plus importante ; on l'appelle le moelleux. C'est le point focal autour duquel s'organisent les autres saveurs. Une boisson qui n'en aurait pas serait proprement imbuvable (exemple : jus de citron pur). Elle se fait sentir dès les premières secondes, car la pointe de la langue y est plus particulièrement sensible. La sensation tactile sur les muqueuses est douce, elle est apportée par les sucres résiduels et les différents alcools présents après la fermentation (éthanol, glycérol).

La **savoir acide** provoque une sensation d'irritation tactile sur les côtés de la langue et les gencives, la réaction est une salivation abondante. Cependant, elle est nécessaire pour donner au vin relief et une fraîcheur désaltérante. Un vin dépourvu d'acidité est mou, pâteux, lourd ; à l'inverse un vin trop acide est vert et agressif.

La **savoir amère** est un défaut du vin et se ressent sur le fond de la langue, juste avant le gosier. C'est pour cela qu'on le détecte parfois en arrière-goût.

Ce sont ensuite d'**autres sensations** que l'on va percevoir en bouche, qui sont dites « tactiles » ; il s'agit de l'**astringence**, du **corps**, de la **température** et des **bulles de gaz carbonique**.

Le **corps** décrit la sensation tactile d'un vin en bouche, principalement due à sa teneur en alcool, mais aussi à la consistance du liquide et à l'intensité de ses goûts.

L'**astringence** est le terme utilisé pour décrire la sensation de sécheresse et de causticité sur les gencives, la langue et le palais, due à l'effet des tanins du vin.

La bonne **température** rehausse l'expression d'un vin alors qu'une température de service trop fraîche ou trop chaude peut défigurer son bouquet et ses goûts.

**Les bulles de gaz carbonique** joue un rôle important dans la texture des vins pétillants ; une petite pointe de gaz carbonique est parfois perceptible sur la langue chez les vins tranquilles.

### ***La notion d'équilibre***

Elle paraît difficile, car en général, le consommateur se soucie peu d'analyser la présence et la prépondérance des saveurs buccales lorsqu'il boit un verre de vin ! Pourtant, dès que l'on en a pris conscience, la méthode s'applique sans difficulté et on peut dire d'un vin blanc qu'il est nerveux, acidulé, plat, onctueux et d'un vin rouge qu'il est tannique, fondu, souple, dur, coulant, etc.

Il faut donc, lorsque le vin est présent en bouche, passer en revue mentalement, une à une, les saveurs primaires, apprécier leur force, ressentir leur dominance entre elles. L'équilibre est atteint quand le vin prend sa place, se stabilise et semble harmonieux. Qu'ils soient tendres ou corsés, gras ou vifs gouleyants ou charpentés, les vins peuvent avoir des caractères différents, mais l'essentiel est qu'ils soient équilibrés dans leur catégorie.

### **La persistance aromatique intense (PAI) ou longueur en bouche**

Point final de l'analyse, la persistance aromatique intense n'est pas pour autant secondaire. Elle renseigne sur la richesse du vin, la race de son terroir d'origine et la dextérité de son vinificateur. En résumé, c'est avec la persistance aromatique que l'on identifie un petit, un bon ou un grand vin. Mais elle n'est pas évidente à calculer.

Elle se mesure en « *caudalie* » (valeur égale à une seconde de temps), se calcule après avoir avalé ou rejeté le vin et correspond à la durée durant laquelle il donne l'impression d'être aromatiquement présent en bouche. La PAI cesse dès que la sensation aromatique décroît. Attention cependant à ne pas la confondre avec l'arrière-goût qui lui peut durer fort longtemps, qu'il soit agréable ou non.

#### Classification de la qualité du vin selon sa PAI :

De 0 à 2 caudalies : vin ordinaire à modeste ;

De 3 à 4 caudalies : vin facile ou léger ;

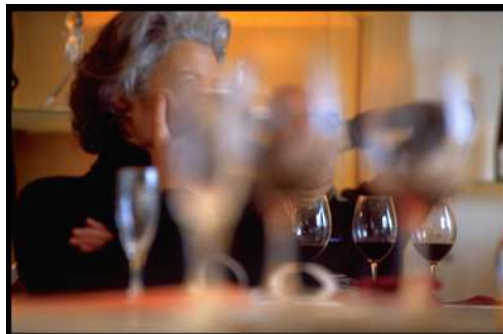
De 5 à 7 caudalies : vin honnête ;

De 8 à 10 caudalies : grand vin de caractère

Plus de 11 caudalies : vin exceptionnel.

### **Faut-il avaler ou recracher le vin ?**

Outre les capacités physiologiques de l'organisme à assimiler des quantités d'alcool, bien différentes d'un individu à l'autre, et en dehors du caractère civique exigeant d'être sain de corps et d'esprit pour conduire notamment, recracher le vin au cours d'une dégustation paraît être un impératif à absolument respecter. On l'a compris, déguster fait fonctionner les sens et par conséquent le cerveau. Si vous placez un « voile de brume » entre vos organes sensoriels et le centre de votre système nerveux, l'analyse de votre dégustation s'en trouvera fortement perturbée, pour ne pas dire totalement faussée...



## **Les principaux défauts du vin**

### **ACESENCE**

Maladie due à un micro-organisme (acétobacter) qui fait évoluer le vin vers le vinaigre. On emploie plus couramment les termes de **Piqûre ou piqué.**

### **AMERTUME**

Maladie due à une décomposition bactérienne de la glycérine avec formation de goût amer.

### **ANHYDRE SULFUREUX**

C'est le gaz qui s'obtient par combustion de soufre. Il est très fréquemment utilisé en œnologie pour son effet antiseptique et anti-oxydant. Utilisé en excès, son odeur et son goût sont alors désagréablement perçus (voir **SOUFRE**) Dans certaines conditions de **REDUCTION**, le **SOUFRE** contenu dans la vendange ou ajouté sous forme d'anhydre sulfureux, peuvent donner des composés à caractères odorants désagréables (œuf pourri), hydrogène, **SULFURE**, **MERCAPTAN**.

### **BOISE**

Les récipients en bois peuvent apporter au vin différents caractères anormaux à éviter. Exemples : goût de bois sec, goût de mauvais bois, goût de bois moisi.

### **BOUCHON (bouchonné)**

Goût de liège, arôme de moisi apporté par un bouchon de mauvaise qualité.

### **CASSE**

La casse est un accident qui a, entre autres effets, celui de provoquer un trouble dans le vin.

### **CIMENT**

Goût qui peut apparaître dans les vins conservés dans les cuves de ciment mal affranchies.

### **CRISTAUX**

Ce mauvais goût peut intervenir sur des vins ayant séjourné dans un récipient malpropre sur de "mauvaises lies".

### **CUIVRÉ**

Le goût de cuivre est dû à la présence de sels de cuivre dans le vin.

Exemples : Dans le 1<sup>er</sup> verre tiré d'un robinet de cuivre non utilisé depuis un certain temps. Dans un vin ayant eu un goût **MERCAPTAN** et ayant subi un mauvais traitement sur plaque de cuivre.

### **CUVE**

Goût de récipients malpropres.

### **EVENT**

Le goût d'évent résulte de l'oxydation de l'alcool du vin en éthanol. Se rencontre dans des vins ayant séjourné dans des récipients non pleins (cuves ou bouteilles).

## **GERANIUM**

(Odeur de géranium) Due à un apport maladroit d'acide sorbique.

## **GRAISSE**

Le vin a une consistance grasse, il s'écoule comme de l'huile. Maladie d'origine bactérienne due à une mauvaise évolution de la fermentation malolactique de bactéries lactiques qui s'agglomèrent en filaments.

## **GRAVELLE**

Voir **TARTRE**

## **HERBACÉ**

Goût **HERBACÉ**, goût d'herbe ou de rafle écrasée.

## **LEVURE** (Ou goût de levure)

Correspond à l'odeur de pain de mie fraîche. Se détecte dans les vins qui viennent de fermenter et sont sur lies et dans les vins effervescents après dégorgement lorsque la prise de mousse a été trop lente.

## **LIE** (ou goût de lie)

Se dit d'un vin qui a été conservé trop longtemps sur des lies où interviennent alors des phénomènes de **REDUCTION** (œuf pourri).

## **LIÈGE**

Voir **BOUCHON**

## **LUMIÈRE** (ou goût de lumière)

Goût anormal qui se développe dans certains vins (en particulier les champagnes) laissés trop longtemps exposés à la lumière.

## **MADÉRISÉ**

Voir **OXYDATION**. Forte oxydation qui amène une odeur et un goût qui rappellent un peu ceux du madère. Ce qualificatif est le plus souvent péjoratif et s'applique à des vins qui ont jauni et se sont enrichi en aldéhyde éthylique.

## **MALADIE DE LA FLEUR**

Maladie due à des micro-organismes aérobies qui forment un voile blanchâtre à la surface du vin. La fleur modifie considérablement les caractères du vin.

## **MERCAPTAN**

Composé soufré à l'origine du goût d'œuf pourri Ce goût est caractéristique des vins conservés trop longtemps sur des lies où les phénomènes de réduction ont combiné le soufre (voir ANHYDRE-SULFUREUX) pour donner des composés à caractères odorants désagréables.