

# LES ECHOS DE SAINT-MAURICE

Edition numérique

Raymond BARMAN

Voir, sentir, goûter

Dans *Echos de Saint-Maurice*, 1995, tome 90b, p. 17-19

© Abbaye de Saint-Maurice 2014

# *Voir, sentir, goûter*

*par Raymond Barman*

Il est fait allusion, dans le titre, aux trois sens qui jouent, dans l'appréciation d'un vin, le rôle majeur. Les sensations tactiles interviennent peu. L'ouïe témoigne à sa façon que la bouteille a été ouverte.

## **Voir**

Lorsqu'un dégustateur observe le contenu de son verre, deux éléments retiennent son attention: la **limpidité** du vin et l'**intensité de sa couleur** (robe). Un vin limpide est un vin où rien ne reste durablement en suspension. Sinon, il est trouble. Le dépôt au fond du verre est sans gravité. Quant à la robe, elle donne de précieuses indications sur la concentration, révélée par l'intensité de la couleur, et sur le vieillissement. Avec le temps, les vins blancs s'assombrissent: des nuances du jaune à celles de l'or, des teintes ambrées et caramélisées jusqu'à l'acajou et même au noir! Les rouges suivent le chemin inverse: plus ou moins foncés durant leur jeunesse, ils évoluent vers l'orange et le tuilé.

En inclinant son verre, on remarque la formation sur les parois des jambes ou larmes du vin, dont les constituants (glycérol, alcool et parfois sucre résiduel) sont à l'origine des sensations sucrées. L'importance des jambes permettra de qualifier un vin de gras et onctueux ou de fluide et liquide. Elles ne sont pas forcément un indice de qualité, car un excès d'alcool ou de glycérol détruit l'harmonie d'un vin.

## **Sentir**

Peu pourvu en lui-même, le jus de raisin révèle après fermentation une richesse aromatique exceptionnelle. La chimie donne à chaque odeur son nom. Ils sont compliqués et pas toujours euphoniques. Cet obstacle est contourné en associant les arômes du vin à ceux qui nous sont familiers.

On dira d'un vin qu'il a un nez de cassis. Par commodité, les œnologues distinguent huit catégories que chacun devrait nuancer selon son expérience: **fruité** (tous les fruits; agrumes dans l'arvine, noisette dans le chardonnay, amande amère dans le johannisberg, eau-de-vie de fruits aux arômes de fraise et framboise dans l'ermitage), **floral** (toutes les fleurs; tilleul dans le fendant, violette dans le gamay, pétales de rose fanée dans le gewürztraminer), **végétal et minéral** (nez herbacé, infusion, feuilles mortes, sous-bois, craie, fougère ou encore le lierre qu'on découvre parfois dans l'humagne rouge), **animal** (dans certains pinots noirs évolués, nez gibier, faisandé, de musc, pipi de chat, etc.), **balsamique** (toutes les résines; par exemple la vanille que l'on rencontre dans les vins élevés en fût de chêne car c'est l'un des arômes essentiels du bois de chêne), **empyreumatique** (nez fumé, grillé, café, cuir dans le cabernet, goudron, etc.), **épicé** (toutes les épices; par exemple, le caractère poivré de la syrah), **chimique** (en laissant de côté les nez qui révèlent un défaut du vin, certains caractères liés à l'évolution que l'on peut apprécier ou non: nez «vernis à ongles», dû à l'acide acétique, ou nez «vieille ferme» dans les vins phénolés).

Les arômes évoluent. C'est ainsi qu'on distinguera, dans le verre, un premier nez, impression immédiate, à peine la bouteille ouverte, composée d'odeurs parasites et désagréables qui disparaissent rapidement. Un deuxième nez où le vin s'ouvre sous l'effet de l'oxygénation qu'accentue le mouvement de rotation imprimé au verre et qui révèle les arômes, et un troisième nez qui permet de découvrir, toujours sous l'effet de l'oxygénation, des arômes d'abord imperceptibles, ceux-ci pouvant prendre le dessus plusieurs heures après le début de la dégustation. Il est intéressant à cet égard d'hummer le verre vide car on perçoit alors les composants aromatiques dominants sans l'alcool.

Il faut rappeler que les arômes pénètrent le nez soit directement (voie nasale) soit par la bouche (voie rétro-nasale). En avalant, narines bouchées, un peu de jus d'orange, on ne perçoit que l'acidité et le sucre, ce n'est qu'en libérant les narines qu'on identifiera le produit. Cette rétro-olfaction nous permet de saisir les arômes moins volatils. Voilà pourquoi le dégustateur fait tourner le vin dans sa bouche en y ajoutant un peu d'air.

Enfin, on peut distinguer les arômes primaires qui rappellent le fruité du raisin (présents dans le muscat), les arômes secondaires (conséquence de la transformation du moût en vin) et les arômes tertiaires (issus du vieillissement en bouteille).

## Goûter

On pourrait croire qu'en bouche tout se simplifie puisque nous ne percevons plus que quatre saveurs, mais elles se mêlent aux sensations aromatiques! Il s'agit du **sucré**, sur le devant de la langue, de l'**acidité**, sur les cotés avant, du **salé**, sur les côtés arrière, de l'**amer**, au fond de la langue.

C'est ici qu'interviennent quelques sensations tactiles: la température du vin; l'effet de rugosité, provoqué par un excès de gaz carbonique, que signale la présence de petites perles, tolérées dans les vins blancs; la brûlure de l'alcool; l'effet d'astringence (resserrement des papilles) provoqué par les tanins.



Dans les vins blancs, l'harmonie résulte de l'équilibre entre le sucré (ce qu'on appelle le moelleux d'un vin: alcool, glycérol, sucre résiduel) et l'acidité. Dans un vin sec, l'acidité domine (fendant), dans un vin liquoreux, c'est le moelleux (malvoisie). Un vin est plat s'il manque des deux, riche si les deux sont présents.

Pour les rouges, s'ajoutent les tanins qui provoquent une sensation proche de l'amertume. L'équilibre d'un vin rouge est donc plus complexe, puisqu'il est la résultante de trois paramètres. Il faut que les tanins soient présents, pour donner au vin sa structure, tout en ayant perdu leur agressivité, ce qui peut parfois demander beaucoup de temps. Le vin est alors **charpenté**. Il est **fond** si le gras du vin (saveurs sucrées) est présent sans excès ni défaut. Il est **rond** si l'acidité soutient le tout en lui donnant de la vivacité.

Pour terminer, on appelle «caudalies» la persistance gustative d'un vin en bouche. Elle est brève dans les vins légers. Elle peut dépasser dix secondes dans les vins exceptionnels.