

interwd.be

PRÉCIS DE DÉGUSTATION

CYCLE IWD2
DÉGUSTATEUR CONFIRMÉ

INTER WINE & DINE

NOVEMBRE 2016



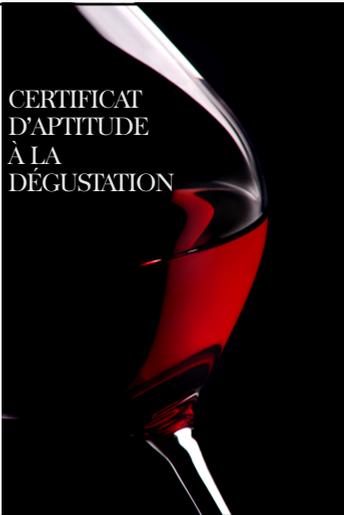
interwd.be

LES COURS IWD

CYCLE IWD1 (5 séances)
Les bases de la dégustation
Dégustateur Apprenti

CYCLE IWD2 (5 séances)
Perfectionnement de la dégustation
Dégustateur Confirmé

CYCLE IWD3 (6 séances)
Etude détaillée des vignobles de Bordeaux et
de Bourgogne
Dégustateur Expert



CERTIFICAT
D'APTITUDE
À LA
DÉGUSTATION

ARRIÈRE-PLAN



PIERRE POUPON, 1917-2009



Déguster, c'est d'abord être attentif, ensuite, c'est analyser, avec ordre, toutes les caractéristiques d'un vin. Plus qu'une méthode, la dégustation développe aussi un art de vivre.

Tout se déguste ce qui tombe sous nos sens :
oeuvre d'art, moment présent, vision du monde,
...

Déguster, c'est être curieux de tout ce qui fait le vin.
Le climat, le terroir, le cépage, le millésime mais surtout l'art du viticulteur et du vinificateur



UNE APPROCHE ALTERNATIVE JACKY RIGAUD LA DÉGUSTATION GÉO-SENSORIELLE

interwd.be

VIDÉO de Jacky Rigaud
<https://vimeo.com/132631951>

VIDÉO Merce Deiss, Grunspiel 2010
<https://www.youtube.com/watch?v=rnY8nlTvnTw>

 **SITE IWD**

LA DÉGUSTATION GÉO-SENSORIELLE DU GOURMET

<http://interwd.be/jacky-rigaud-degustation-geo-sensorielle/>



DIFFÉRENCES FICHE IWD1 ET IWD2

interwd.be

	IWD1	IWD2
nombre de descripteurs	11	22
niveaux de description	3	5
triangle Védel	OUI	OUI
persistance aromatique intense	OUI	OUI
rétro-olfaction	NON	OUI
fiche professionnelle	NON	OUI
notation numérique	NON	OUI

9



VERRE DE DÉGUSTATION INAO

INAO. Institut National de l'Origine et de la Qualité, anciennement des Appellations d'Origines (France).

Il s'agit en réalité d'un verre qui a été normalisé par l'AFNOR (Association française de Normalisation) en 1970.

On l'appelle également verre tulipe, sa contenance est de 21 cl.



VERRE DE DÉGUSTATION INAO

Ce sont les meilleurs verres pour la dégustation du vin.

- Ils ne sont pas chers
- Ils valent tous les verres design
- Ils sont normalisés
- Ils conviennent à tous les types de vin
- ils sont la référence dans les concours

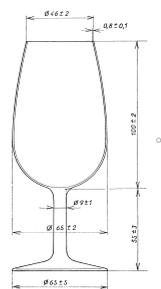


Figure 1
Choisissez un modèle(s)



FICHE DE DÉGUSTATION IWD2

DÉGUSTATEUR CONFIRMÉ



Date	Heure	Lieu				
DONNÉES DU VIN	Nom de l'appellation		AOP	IGP	SIG	
	Nom du producteur					
	Nom du vin					
	Millésime					
	Titre alcoométrique					
Température du vin	Température pièce	Prix				
EXAMEN VISUEL	Limpidité	Voilé	Assez limpide	Limpide	Cristallin	Brillant
	Couleur	Jaune vert pâle	Jaune paille	Jaune doré	Jaune ambré	
		Rose pâle	Rose cerise	Rose clair	Rose pourpre	
		Rouge pourpre	Rouge rubis	Rouge grenat	Rouge orangé	
	Consistance	Fluide	Peu consistant	Assez consistant	Consistant	Visqueux
	Effervescence	▪ Grain des bulles		Grossier	Assez fin	Fin
▪ Nombre de bulles		Peu nombreuses	Assez nombreuses	Nombreuses		
▪ Persistance du perlage		Évanescent	Assez persistant	Persistant		
Observations						



Impression générale		Fermé		Discret	Ouvert	
EXAMEN GUSTATO-OLFACTIF	Intensité	Dépourvu d'intensité	Peu intense	Assez intense	Intense	Très intense
	Complexité	Dépourvu de complexité	Peu complexe	Assez complexe	Complexe	Ample
	Qualité	Commun	Peu fin	Assez fin	Fin	Excellent
Description						
	Fleurs	Fruits frais	Fruits confits	Végétaux	Minéraux	Balsamiques Chimiques
	Alimentaires Fermentaires	Empyreumatiques Grillées	Bois	Épices	Animaux Champignons	Défauts
EXAMEN GUSTATO-OLFACTIF	Rondeurs					
	• Douceur (sèze)	Sec	Demi-sec	Molleux	Doux	Écœurant
	• Pseudo-chaueur (ltoasé)	Léger	Peu chaud	Assez chaud	Chaud	Alcoolique
	• Gras (ltoasé)	Dur	Peu gras	Assez gras	Gras	Piteux
	Duretés					
	• Fraicheur (ltoasé)	Plat	Peu frais	Assez frais	Frais	Acidulé
	• Astringence (ltoasé)	Déshamé	Peu tannique	Assez tannique	Tannique	Astringent
	• Sapidité (ltoasé)	Inspide	Peu savoureux	Assez savoureux	Savoureux	Salé
	Équilibre	Peu équilibré		Assez équilibré		Équilibré
	Structure	Mince	Faible	Corré	Robuste	Lourd
	Intensité	Dépourvu d'intensité	Peu intense	Assez intense	Intense	Très intense
	Persistance (caudéu)	Court	Peu persistant	Assez persistant	Persistant	Très persistant
	Qualité	Commun	Peu fin	Assez fin	Fin	Excellent
Harmonie	Peu harmonieux		Assez harmonieux		Harmonieux	
Évolution	Vert	Jeune	Prêt	Mûr	Vieux	
Observations (à tracer: milieu de bouche, finale) et accords mets-vins						
Nombre de caudales						



		Évaluations chiffrées					Coefficient correcteur	Score partiel
		Excellente	Bonne	Suffisante	Insuffisante	À rejeter		
		5	4	3	2	1		
EXAMEN	Visuel	• Aspect					x1	
		• Couleur					x2	
	Olfactif	• Intensité					x1	
		• Complexité					x2	
		• Qualité					x3	
	Gusto-Olfactif	• Structure					x1	
		• Équilibre					x1	
		• Intensité					x1	
		• Persistance					x2	
		• Qualité					x3	
	Harmonie						x3	
	Score total							

EVALUATION



EXAMEN VISUEL

LIMPIDITÉ
CONSISTANCE
COULEUR
NATURE DES BULLES



LIMPIDITÉ

Peut se définir comme l'absence de particules en suspensions (levures, bactéries, cristaux de tartre, matière colorante).

S'observe en regardant le verre face à une source de lumière sur un fond blanc.

Il s'agit d'une caractéristique absolue.

La limpidité n'est pas la mesure de la densité de la couleur.

Logiquement, il faudrait utiliser un néphélomètre ou turbidimètre
Mesure de la lumière diffusée à 90° d'angle par rapport à la lumière incidente



NTU NEPHELOMETRIC TURBIDITY UNIT

interwd.be

	NTU
Vin parfaitement limpide*	0,1 – 1
Vin voilé	2 – 4
Vin trouble	5 – 8
Moût de raisin	200 – 4.000

* ou eau



NIVEAUX DE LIMPIDITÉ

interwd.be



01



TABLEAU DE CORRESPONDANCE

NIVEAUX DE LIMPIDITÉ	CARACTÉRISTIQUES DU VIN
VOILÉ	Le vin présente des particules en suspension. Il s'agit d'un défaut.
ASSEZ LIMPIDE	Parfois des vins non filtrés et non collés peuvent présenter quelques troubles.
LIMPIDE	Le vin ne présente pas de défaut particulier, souvent caractéristique des vins d'un certain âge.
CRISTALLIN	Le terme caractérise les vins jeunes et sans défaut.
BRILLANT	Le terme est réservé aux crémants et champagnes.

interwd.be

74



DES CRISTAUX DANS LE VIN ?

Il s'agit de cristaux de tartrate de potassium, provenant de l'acide tartrique. Souvent, ceux-ci sont précipités et ensuite retirés lors de la vinification. C'est la **stabilisation tartrique**.

passage de cuve par le froid ou ajout de bitartrate de potassium

Parfois, des cristaux en solution précipitent lors de la mise en bouteille, souvent du à une baisse de température.

On les retrouve sous le bouchon.

Ils n'ont aucune influence gustative.

LA STABILISATION TARTRIQUE DES VINS

<http://www.vignevin-sudouest.com/publications/fiches-pratiques/stabilisation-tartrique.php>



interwd.be

81



LE DÉPÔT DANS LA BOUTEILLE

On les retrouve dans les vins rouges relativement vieux et parfois dans certains vins blancs.

Ils sont issus de la polymérisation des tanins.

Ils se déposent dans le fond de la bouteille en entraînant les matières colorantes.

Il faut décanner le vin avant le service.

👁️ **DECANTER**

<http://www.dico-du-vin.com/decanter/>



interwd.be

61



CONSISTANCE

IWD2 NOUVEAU DESCRIPTEUR

La **consistance** est liée à la présence de diverses substances dans le vin. Elle s'observe en faisant tourner le vin dans le verre

Les vins de dessert (Sauternes, Tokaj, Moscato delle Lupari, ...) sont riches en sucre qui augmente la consistance.

Elle sert surtout à vérifier que le vin n'a pas des défauts.

Composition du vin

Alcool éthylique (propylique)

Polyalcool (glycérol, ...)

Polyphénols (tannins, anthocyanes, ...)

Monosaccharides (glucose, fructose, ...)

Polysaccharides (dextrane, gomme, ...)

Eau à 87 % (!)



interwd.be

20



MALADIE DE LA GRAISSE

Le vin sous l'actions de certaines bactéries lactiques en fin de fermentation malolactique prend la consistance de l'huile

interwd.be

Traitement : pompage fort, sulfitage et collage.

Cas désormais rares



NIVEAUX DE CONSISTANCE



FLUIDE



PEU CONSISTANT



ASSEZ CONSISTANT



CONSISTANT



VISQUEUX

interwd.be

22



TABLEAU DE CORRESPONDANCE

NIVEAUX DE CONSISTANCE	CARACTÉRISTIQUES DU VIN
FLUIDE	Le vin présente une fluidité semblable à celle de l'eau. C'est un défaut.
PEU CONSISTANT	Ces vins présentent un taux faible d'alcool.
ASSEZ CONSISTANT	Les vins de cette catégorie présentent un bon équilibre au niveau de la consistance.
CONSISTANT	Ce terme se réfère à des vins avec beaucoup d'alcool ou du sucre résiduel.
VISQUEUX	Le terme est réservé aux vins de dessert.

interwd.be

23



LE MYTHE DES LARMES DU VIN

Il s'agit d'un exercice classique dans les grandes écoles d'ingénieur. Ainsi à l'Ecole Polytechnique fédérale de Lausanne dans la séance d'exercices d'introduction à l'hydraulique pour les ingénieurs civils et environnementalistes (version 4.2 du 13 avril 2009) a été posée la question suivante.

interwd.be

24

Sauriez-vous expliquer l'**effet Marangoni** dans un verre de vin: quand on fait tourner un verre de vin tout en le penchant, il se forme un film mince le long de la paroi, qui au lieu de retomber sous son propre poids ou bien de s'évaporer semble rester rattaché à la paroi du verre qui donnent naissance aux «larmes du vin» qui redescendent vers le fond du verre. Pourquoi le film subsiste malgré cet épanchement de larmes ?

EFFET MARANGONI

http://alainrobichon.free.fr/Concours/E3A_PC_PHCH_02.pdf



LARMES DU VIN

Synonymes. Jambes, arches, arceaux, arcades, coulures, pleurs.

Explication. Effet Marangoni, expliqué par James Thomson dès 1851.

Réduites ou supprimées par des résidus de détergents de lavage des verres.

Ce n'est pas la présence de glycérol !



interwd.be

UN MAÎTRE DE CHAI RACONTE À DES ETUDIANTES CANADIENNES

- C'est le gras du vin, sa glycéline, répond le maître de chai.
- Alors, c'est à ça qu'on reconnaît un bon vin ?
- Exactement.
- Et si un vin ne pleure pas ?
- C'est qu'il n'est pas de bonne qualité.

SE NON È VERO, È BEN TROVATO



interwd.be

COULEUR

La couleur du vin dépend
 du cépage
 de la technique de vinification
 de l'âge du vin
 du millésime (parfois)

Pour un cépage donné, le vin va
 passer de la couleur la plus vive à
 celle la plus terne au fil du
 vieillissement en bouteille.



TABLEAU DE CORRESPONDANCE

CARACTÉRISTIQUES COULEUR	CARACTÉRISTIQUES DU VIN
INTENSITÉ quantité de pigments	Milieu pédoclimatique Cépage Pratiques œnologiques
TONALITÉ type de pigments, lien avec la couleur	Cépage Acidité / Ph Evolution du vin
VIVACITÉ qualité des pigments	Cépage / pratiques œnologiques Acidité / Ph Evolution du vin

COULEUR DES VINS BLANCS

Cette couleur est encore mal connue.

Faibles quantités de **caraténoïdes**, et quantités plus faibles de **flavonoïdes**.

La couleur jaune et ses nuances se manifeste d'avantage par l'âge et le contact avec le bois (oxydations).



interwd.be

NIVEAUX DE COULEUR VIN BLANC



JAUNE VERT PÂLE



JAUNE PAILLE



JAUNE DORÉ



JAUNE AMBRÉ

vieillisement du vin

06



interwd.be

COULEUR DES VINS ROUGES

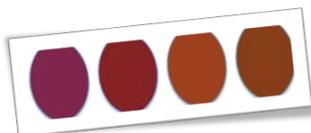
Les vins rouges et rosés doivent leur couleur à des composés particuliers : les **polyphénols**.

À cette famille, appartiennent les **anthocyanes** (présentes dans presque tous les fruits et fleurs rouges).

Les **tannins** sont faiblement colorés mais peuvent donner de la couleur par oxydation ou polymérisation.



NIVEAUX DE COULEUR VIN ROUGE



ROUGE POURPRE



ROUGE RUBIS



ROUGE GRENAT



ROUGE ORANGÉ



NIVEAUX DE COULEUR VIN ROSÉ



 ROSE PÂLE

 ROSE CERISE

 ROSE CLAIRET

 ROSE POURPRE

vieillessement du vin



NATURE DES BULLES

IWD2 NOUVEAU DESCRIPTEUR

GRAIN DE BULLES

NOMBRE DE
BULLES

PERSISTANCE DU
PERLAGE

 GROSSIÈRES

 PEU
NOMBREUSES

 EVANESCENTES

 ASSEZ FINES

 ASSEZ
NOMBREUSES

 ASSEZ
PERSISTANTES

 FINES

 NOMBREUSES

 PERSISTANTES



LE GAZ CARBONIQUE CO2

Libération des composants volatils

Sensation picotement

Augmente la fraîcheur gustative

Si le vin manque d'acidité, le vigneron augmentera les doses de CO2 pour les blancs, rosés, et même les rouges à boire rapidement (mais à des doses inférieures). L'acidité, la tension et la fraîcheur du vin s'en trouvent renforcées.

👁️ LA (DÉ)CARBONICATION OU (DÉ)GAZAGE DU VIN

<http://www.larvf.com/vin-carbonication-gazage-decarbonation-degazage-methode-technique-savoirfaire-vins,4475123.asp>



L'état de saturation en gaz carbonique dissous varie entre 1,5 et 2,0 g/l.

Il provoque un léger picotement sur la langue.

Certains dégustateurs y sont particulièrement sensibles.

LE CORDON

Collier formé par les bulles en restant accrochées au ménisque autour du verre



👁️ ARTICLE HUFFPOST DE FABRIZIO BUCELLA TOUT SAVOIR SUR LE SERVICE DU CHAMPAGNE

<http://www.huffingtonpost.fr/fabrizio-bucella/tout-savoir-sur-le-service-du-champagne/>



LE GOÛT DE LA COULEUR

LE GOÛT DE LA COULEUR (D'APRÈS BROCHET, 2000)

Un vin blanc est goûté par cinquante personnes, tel quel ou coloré en rouge (par un colorant neutre), comparativement à un « vrai » vin rouge.

Le « vrai » vin blanc et le « vrai » vin rouge sont décrits par des termes différents.

Le « faux » et le « vrai » vin rouge sont décrits par des termes très proches.

De façon statistiquement très significative, la couleur transforme les expressions olfacto-gustatives décrivant les vins, comme le montrent très nettement les résultats du tableau ci-dessous :

NATURE DU VIN TESTÉ	ATTRIBUTION DU TYPE DE VIN		TOTAL
	ROUGE	BLANC	
VIN BLANC	23 %	77 %	100 %
VIN ROUGE	74 %	26 %	100 %
VIN BLANC COLORÉ EN ROUGE	74 %	26 %	100 %



SITE IWD

L'EXPÉRIENCE DE MORROT, BROCHET ET DUBOURDIEU

<http://interwd.be/lexperience-canonique-de-morrot-brochet-el-dubourdieu/>



EXAMEN OLFACTIF

PREMIER NEZ

INTENSITÉ

COMPLEXITÉ

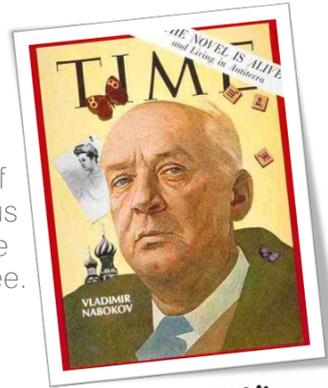
QUALITÉ

FAMILLES D'ARÔMES



NABOKOV (1899-1977)

La mémoire peut tout faire revivre sauf les odeurs, bien que rien ne fasse plus complètement revivre le passé qu'une odeur qui lui fut à un moment associée.



65

LA RECHERCHE MARCEL PROUST (1871-1922)

Et bientôt, machinalement, accablé par la morne journée et la perspective d'un triste lendemain, je portai à mes lèvres une cuillerée du thé où j'avais laissé s'amollir un morceau de madeleine. Mais à l'instant même où la gorgée mêlée des miettes du gâteau toucha mon palais, je tressaillis, attentif à ce qui se passait d'extraordinaire en moi. Un plaisir délicieux m'avait envahi, isolé, sans la notion de sa cause.



66

EXAMEN OLFACTIF

L'aspect olfactif consiste à décrire les odeurs (parfums) du vin, c'est-à-dire son nez.

C'est sans doute l'aspect de l'examen du vin qui impressionne le plus

C'est aussi un aspect fort compliqué. Il ne suffit pas d'énoncer le nom de quelques fleurs ou épices.



interwd.be

RÉSUMÉ

Il n'y a pas de "mauvaise enfance", on peut tous apprécier les odeurs d'un vin.
Deux paramètres entrent en compte : génétique & entraînement

La croyance populaire en la puissance évocatrice des odeurs concerne surtout quelques senteurs du passé.

Les odeurs ne sont pas plus efficaces que les sons ou les images pour s'associer à des scènes de notre vie passée, – même plutôt moins.

Mais l'intensité de l'émotion ressentie, et le fait qu'elles activent des zones ancestrales du cerveau nous les font considérer comme des portes ouvertes sur la mémoire.

Une extrapolation sur laquelle les publicitaires surfent allègrement, mais qui tient plus du cliché littéraire que de la réalité scientifique.

interwd.be

PREMIER NEZ

Impression générale et grossière des odeurs



FERMÉ



DISCRET



OUVERT

58



INTENSITÉ OLFACTIVE

Résume l'ensemble des nuances odorantes perçues en même temps et tente de donner une description de leur puissance



DÉPOURVU D'INTENSITÉ



PEU INTENSE



ASSEZ INTENSE



INTENSE



TRÈS INTENSE

59



TABLEAU DE CORRESPONDANCE

NIVEAUX INTENSITÉ	CARACTÉRISTIQUE DU VIN
DÉPOURVU D'INTENSITÉ	Pas d'odeur, il s'agit d'un défaut
PEU INTENSE	Parfum faible et délicat
ASSEZ INTENSE	Distinction de quelques odeurs seulement.
INTENSE	Parfum prononcé, les odeurs se distinguent clairement.
TRÈS INTENSE	Parfum très puissant, parfois un grand nombre d'odeurs, parfois peu d'odeurs.

interwd.be

47



COMPLEXITÉ OLFACTIVE

Résume la gamme de parfums différents perçus successivement après des inspirations répétées.

-  DÉPOURVU DE COMPLEXITÉ
-  PEU COMPLEXE
-  ASSEZ COMPLEXE
-  COMPLEXE
-  AMPLE

interwd.be

48



TABLEAU DE CORRESPONDANCE

NIVEAUX DE COMPLEXITÉ	CARACTÉRISTIQUE DU VIN
DÉPOURVU COMPLEXITÉ	Pas d'odeur, il s'agit d'un défaut
PEU COMPLEXE	Peu d'odeurs différentes, il faut "chercher".
ASSEZ COMPLEXE	Distinction de quelques odeurs seulement.
COMPLEXE	Plusieurs odeurs se distinguent clairement.
AMPLE	Beaucoup d'odeurs différentes se distinguent facilement.

interwd.be

67



QUALITÉ OLFACTIVE

IWD2 NOUVEAU DESCRIPTEUR

La **qualité olfactive** est la synthèse des jugements sur les odeurs du vin. On parle de finesse et de typicité.

La finesse est une appréciation subjective, l'entraînement du dégustateur entre en ligne de compte ainsi que la bibliothèque des vins dégustés sur lesquels effectuer une comparaison.

La typicité renvoie les odeurs du vin à son appellation, son terroir, les cépages et la méthode de vinification.

interwd.be

68



QUALITÉ OLFACTIVE

Entre le jugement subjectif et la comparaison avec la bibliothèque virtuelle de vins du dégustateur

-  COMMUN
-  PEU FIN
-  ASSEZ FIN
-  FIN
-  EXCELLENT



TABLEAU DE CORRESPONDANCE

NIVEAUX DE QUALITÉ	CARACTÉRISTIQUE DU VIN
COMMUN	Les odeurs sont désagréables, il s'agit d'un défaut inacceptable
PEU FIN	Les odeurs sont médiocres, il s'agit d'un défaut.
ASSEZ FIN	La qualité des odeurs est moyenne.
FIN	Les odeurs sont raffinées, elles renvoient à la typicité du vin.
EXCELLENT	Les odeurs sont très élégantes, amples et la typicité du vin est bien marquée.



FAMILLES D'ARÔMES

1. Floraux
 2. Fruités (frais & confits)
 3. Végétaux
 4. Minéraux
 5. Alimentaires et fermentaires
 6. Balsamiques et chimiques
 7. Empyreumatiques et grillés
 8. Boisés
 9. Épicés
 10. Animaux et champignons
- + défauts



DALTONIENS DU GOÛT ?

👁️ SITE IWD

L'EXPÉRIENCE DE MORROT, BROCHET ET DUBOURDIEU

<http://interwd.be/l'experiance-canonique-de-morrot-brochet-et-dubourdieu/>

👁️ SITE IWD

UN VIN CHER EST-IL BON ?

<http://interwd.be/un-vin-cher-est-il-bon/>

👁️ ARTICLE DE FABRIZIO BUCELLA SUR LE HUFFPOST

OUI, IL EXISTE DE BONS VINS PAS CHERS

<http://www.huffingtonpost.fr/fabrizio-bucella/bon-vin-pas-cher/>

LE GOÛT DE L'ÉTIQUETTE (D'APRÈS BROCHET, 2000)

Un même vin rouge de bonne qualité moyenne est dégusté par 37 dégustateurs étudiants en œnologie, classés présentement soit comme « vin de table », soit comme « grand ou classé ».

Il est noté sur 20 et décrit par deux termes classés comme « positifs » ou « négatifs ».

	VIN DE QUALITÉ MOYENNE	
	ÉTIQUETTE « VIN DE TABLE »	ÉTIQUETTE « GRAND VIN CLASSÉ »
NOTE MOYENNE (/20)	8,4	12,8
NOMBRE DE PRÉFÉRENCES (%)	9	91
TERMES POSITIFS (%)	12	88
TERMES NÉGATIFS (%)	83	17

POUR AMÉLIORER SON NEZ

LE NEZ DU VIN de Jean Lenoir

LES PARFUMS DU VIN de Richard Pfister

ARTICLE RVF DE FABRIZIO BUCELLA UN PARFUMEUR AU SERVICE DU VIN

<http://www.larfvi.com/un-parfumeur-au-service-du-vin,4361963.asp>



black pepper
schwarzer Pfeffer
pepe nero
pimenta negra

Poivre noir

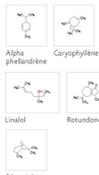


L'essence de poivre noir est tirée par distillation à la vapeur des baies non mûres et séchées de l'arbruste *Piper nigrum*. Provenant de l'Etat du Kerala en Inde, on le cultive aujourd'hui dans tout le sous-continent indien, en Asie du Sud-Est, à Madagascar et au Brésil. Longtemps échangé contre de l'or, le poivre a servi de tribut aux envahisseurs barbares lors de la chute de Rome. Au Moyen Âge, on l'utilisait comme monnaie. La richesse allait alors de pair avec les stocks de poivre. La recherche de poivre fut à l'origine de la découverte des continents.

LES VINS RÉVÉLANT DES NOTES DE POIVRE

Le bouquet de nombreux vins comporte des notes poivrées. On peut notamment retenir ceux issus de cépages comme le cabernet sauvignon, le corail, le gamay, le gewürztraminer, le merlot, le mouvedre, le mourvèdre, le pinot noir, le syrah, le tannat et le trousseau.

Composantes principales



Odeurs proches du poivre noir

Basilic, Bergamote, Bourgeon de céleri, Cardamome, Céron, Clou de girofle, Coriandre, Fenouil, Fenouil, Feuilles de cardamome, Gingembre, Jaïrai, Lavande, Majorane, Muscade, Patchouli, Persil, Petit pois, Piv, Romarin, Thym, Yverine.

saffron
Safran
azdaran
naryan

Safran



L'essence de safran s'obtient par distillation à la vapeur des étamines séchées de *Crocus sativus*, une plante de la famille des iris. On le trouve en Asie, Europe, Afrique du Nord et Amérique du Nord, mais il serait originaire de Crète.

Le safran était répandu comme parfum et déodorant dans les espaces publics grecs et romains. Les Romains aisé prenaient quotidiennement des bains de safran. En 67, l'empereur Néron entre dans Rome, du safran fut répandu dans les rues. Dans la mythologie grecque, *Crocus* était un adolescent de belle allure. Le dieu Hermès l'aimait et le tua par accident. Le sang du garçon répandu sur le sol fit naître la première fleur de safran.

LES VINS RÉVÉLANT DES NOTES DE SAFRAN

Note souvent caractéristique des vins vifs blancs, des vins jaunes, des maraichés et des mûres, le safran s'ohale aussi du bouquet des vins élaborés à base d'alexandrie, de chardonnay, de chasselas, de muscat, de riesling ou de sylvaner.

Composantes principales



Odeurs proches du safran

Encens, Genièvre, Gingembre, Lavande, Muscade, Pin, Safran, Thym.