

COURS D'OENOLOGIE LA DÉGUSTATION

Fabrizio Bucella, Sommelier
Inter Wine & Dine



OÙ TROUVER CES TRANSPARENTS ?

école d'oenologie

Attention, ces transparents ne constituent ni un livre, ni une référence.

interwd.be

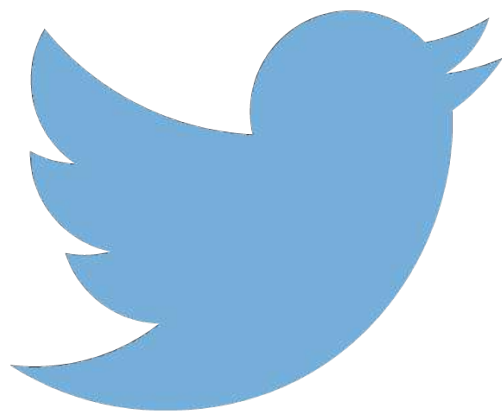
Ils ne sont que le modeste support d'un cours donné oralement.

ESPACE ETUDIANT

Ils ne peuvent être dissociés des explications données en séance.

SUPPORT DE COURS

MOT DE PASSE : BACCHUS

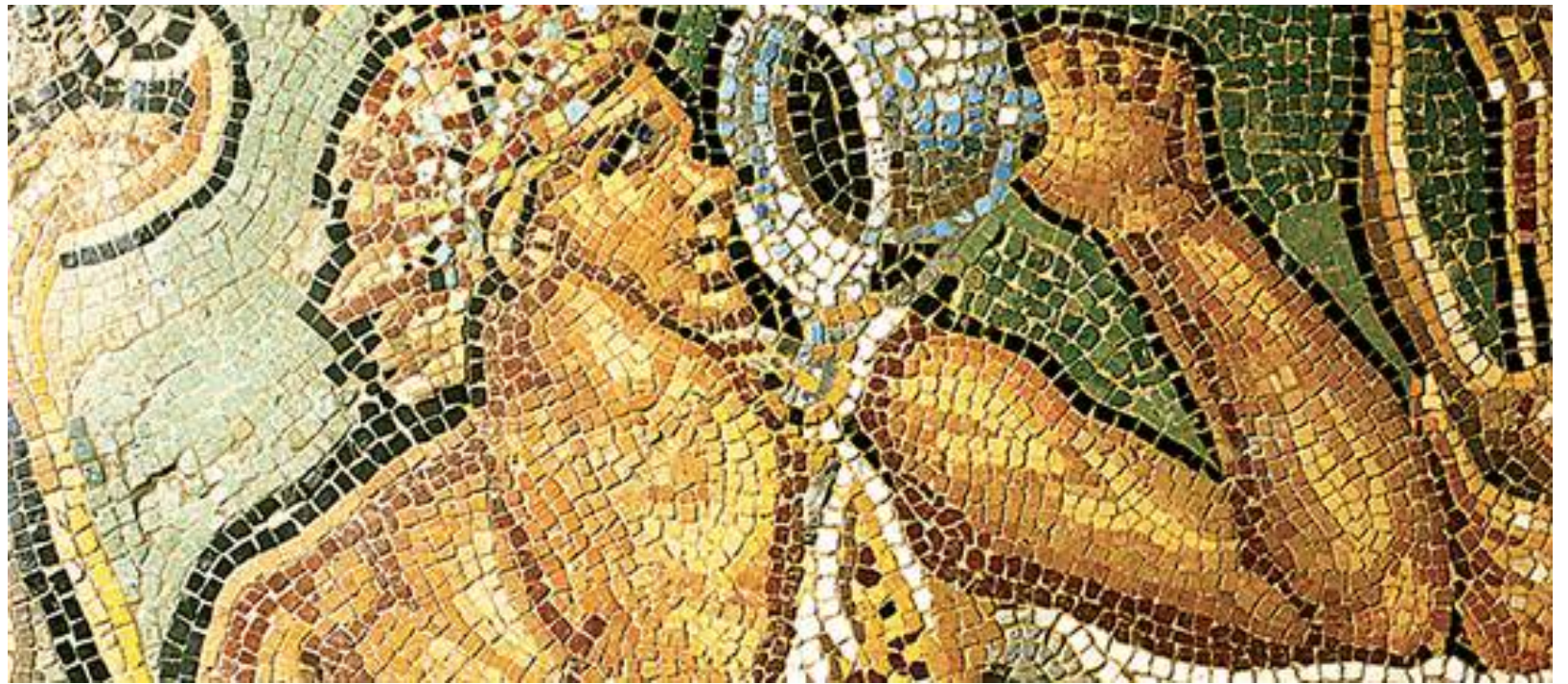


@FabSommelier



fabbuc

**LE MAIL
C'EST SURFAIT**

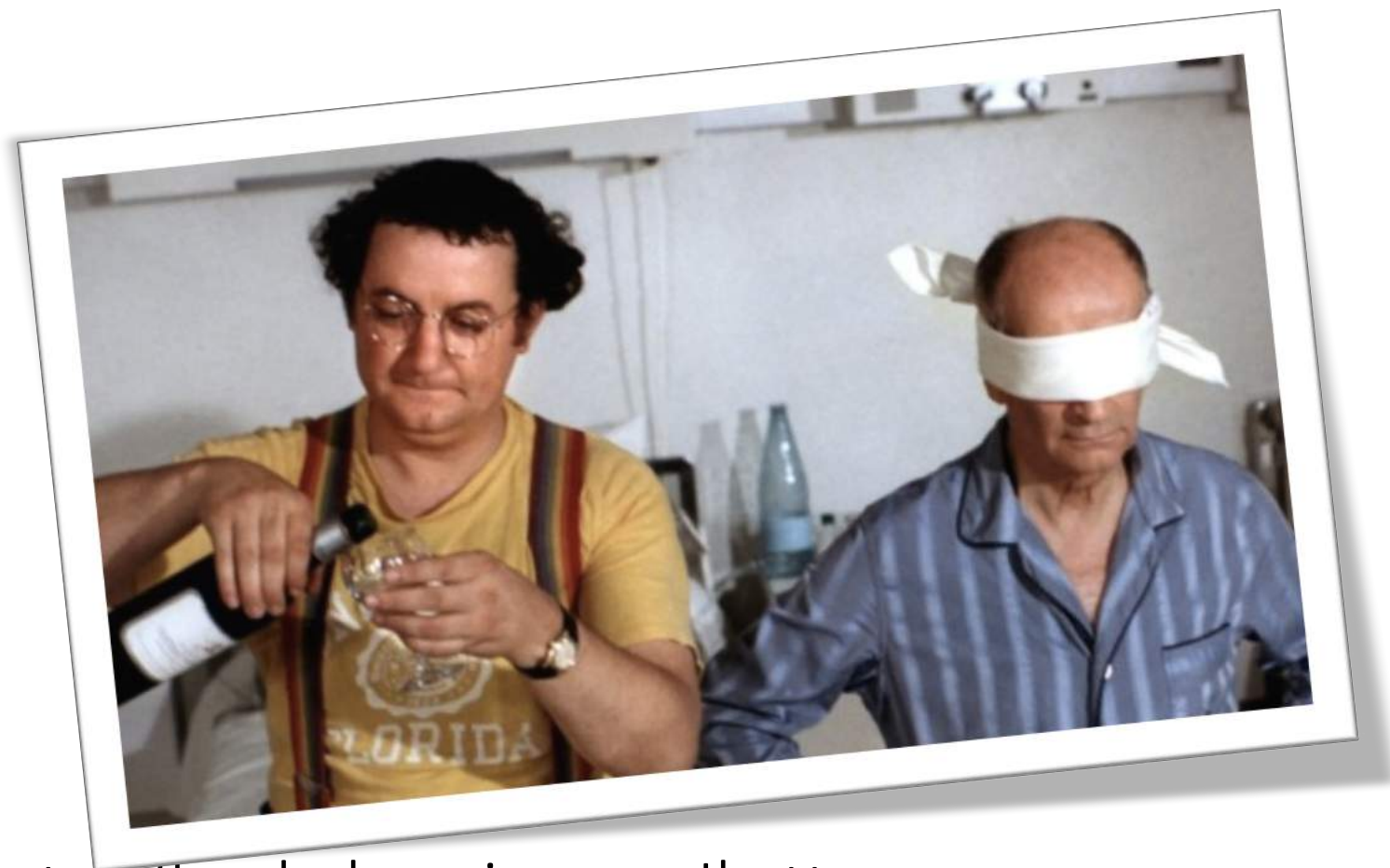


Dégustation latin *degustatio* issus de *degustare*

apparaît en 1519

taste / tasting

degustazione



Il est gouleyant ... Il a de la cuisse ... Il attaque sèchement le palais, il ne manque pas de retour. Vous pouvez servir !

Coluche, L'Aile ou la Cuisse, 1976



OBJECTIF D'UNE DÉGUSTATION

interwd.be L'objectif d'une technique de dégustation est, connaissant les caractéristiques d'un vin (appellation, producteur et millésime), de pouvoir le décrire.

Pour cela, la **théorie** est nécessaire car elle nous donne des balises: cépages, techniques de vinification, ...

La **pratique** de l'examen du vin est également nécessaire.

LES MEILLEURS SOMMELIERS

interwd.be

à l'épreuve de la dégustation à l'aveugle



TOKYO, MARS 2013

Finale du concours de meilleur
sommelier du monde

interwd.be

Les six derniers candidats s'affrontent à
l'épreuve de la dégustation à l'aveugle



PREMIER VIN ROUGE

interwd.be

1. Paolo Basso (CH),
Espagne Tempranillo
Ribera del Duero 2009
2. Véronique Rivest (Ca),
Argentin Malbec
Mendoza 2010
3. Aristide Spies (B),
gigondas 2009

Bonne réponse

Napa Valley Zinfandel
2010 Napa Cellars

Eric Zwiebel (UK), USA
Zinfandel Sonoma



DEUXIÈME VIN ROUGE

interwd.be

1. Paolo Basso (CH)
Grèce Aléatico Néméa
2007
2. Véronique Rivest (Ca),
Cabernet-sauvignon
bordeaux Saint-Julien
1998
3. Aristide Spies (B), rioja
grande réserve 2004

Bonne réponse

Château des Tours
2007 Côtes du Rhône

Eric Zwiebel (UK),
Espagne Grenache
Tempranillo 2002



PREMIER SPIRITUEUX

interwd.be

1. Paolo Basso (CH)
Sochu
2. Véronique Rivest
(Ca)
Sochu
3. Aristide Spies (B)
Aquavit

Bonne réponse

sochu chinois

Eric Zwiebel (UK)
Sochu



DEUXIÈME SPIRITUEUX

interwd.be

1. Paolo Basso (CH)
turkish raki
2. Véronique Rivest
(Ca)
sambuca anis italie
3. Aristide Spies (B)
sambuca

Bonne réponse
turkish raki

Eric Zwiebel (UK)
turkish raki



TROISIÈME SPIRITUEUX

interwd.be

1. Paolo Basso (CH)
cognac
2. Véronique Rivest
(Ca)
cognac XO
3. Aristide Spies (B)
cognac grande
champagne

Bonne réponse

Armagnac XO
supérieur Chabot

Eric Zwiebel (UK)
armagnac



LE STRESS ?

Vous savez c'est un moment décisif, le poids de l'enjeu pèse sur les épaules du candidat. Pour moi un concours de meilleur sommelier du monde, c'est toute une vie de préparation et de sacrifices.

Véronique Rivest, 2e à Tokyo 2013



ÂME DU VIN

Serge Dubs, meilleur
sommelier du monde
2007



Le plus souvent c'est cette épreuve qui retient l'attention du public, avant tout pour son caractère spectaculaire. Mais le plus important, ce n'est pas forcément que le candidat tombe juste sur la région et le millésime, c'est qu'il comprenne l'âme du vin, qu'il restitue ce que le vin exprime.

PREMIÈRE IMPRESSION ?

La première impression
je n'y crois pas du tout

Gérard Basset, meilleur
sommelier du monde
2010



Il faut avoir une méthode
qualifiée, avec un
vocabulaire commun. La
partie théorique vient
ensuite aider le sommelier
lors de la dégustation à
l'aveugle.

Véronique Rivest, 2e à
Tokyo 2013

SOURCE

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

interwd.be



Concours du meilleur sommelier du monde: les finalistes n'ont pas brillé en dégustation à l'aveugle



Faut-il juger un sommelier à ses performances de dégustateur à l'aveugle ?

OUTIL DU DÉGUSTATEUR

interwd.be

interwd.be

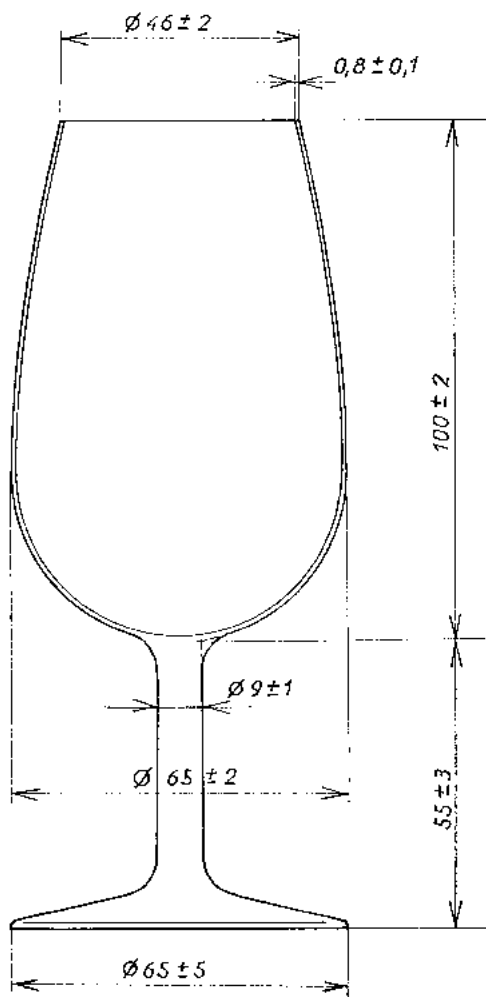
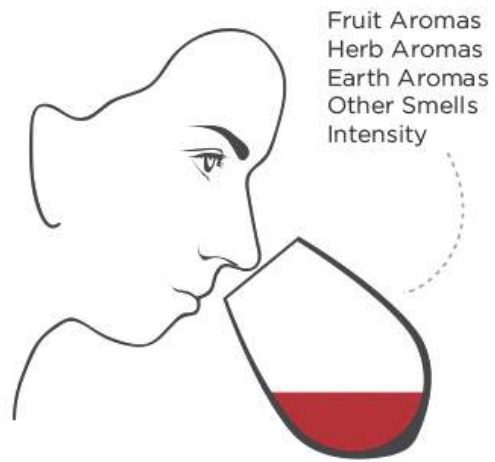


Figure 1
(Dimensions en millimètres)

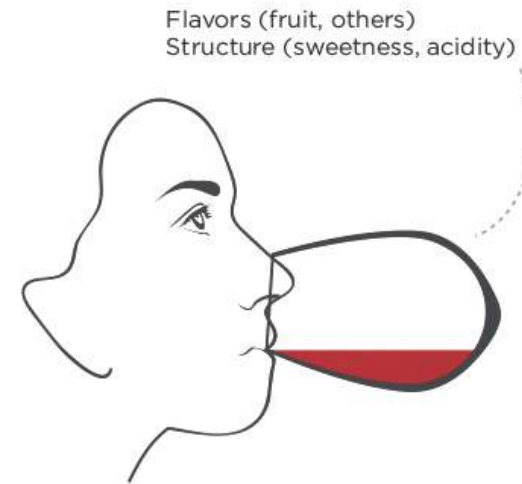




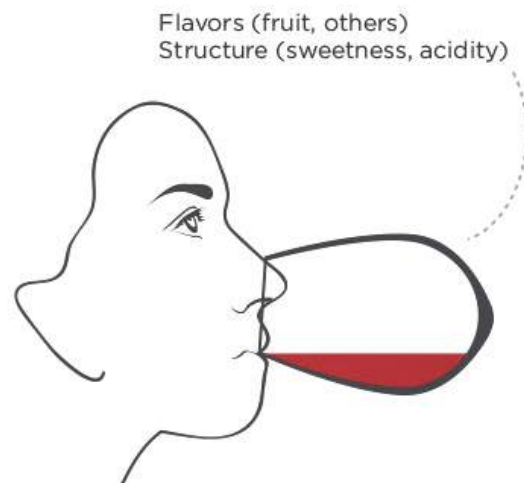
SMELL



TASTE



TASTE



CONCLUDE



COMMENT FAIRE ?

Chercher

1. couleur robe
2. arômes nez
3. équilibre bouche
4. PAI* bouche
5. arômes – rétro

En déduire

- a. âge
- b. cépage
- c. climat
- d. bois arômes
- e. qualité



FRENCH WINE

• SIMPLIFIED •

LOIRE

MOST FAMOUS FOR
Sauvignon Blanc
Muscadet &
Chenin Blanc

CHAMPAGNE

MOST FAMOUS FOR
Sparkling Wine

ALSACE

MOST FAMOUS FOR
Riesling
Pinot Gris
Gewürztraminer

BOURGOGNE

MOST FAMOUS FOR
Pinot Noir
Chardonnay

BORDEAUX

MOST FAMOUS FOR
Cabernet Sauvignon
& Merlot Blends

BEAUJOLAIS

MOST FAMOUS FOR
Gamay

RHÔNE

MOST FAMOUS FOR
Syrah & Grenache
Blends

SUD OUEST

MOST FAMOUS FOR
Malbec

LANGUEDOC ROUSSILLON

MOST FAMOUS FOR
Grenache & Carignan Blends

PROVENCE

MOST FAMOUS FOR
Rosé
Blends

CORSE

MOST FAMOUS FOR
Red & Rosé
Blends

interwd.be

NORD

SUD

<http://winefolly.com/review/french-wine-tips/>



EXERCICES

interwd.be

Deviens toi aussi un parfait dégustateur !

PROFIL AROMATIQUE VIN BLANC

interwd.be

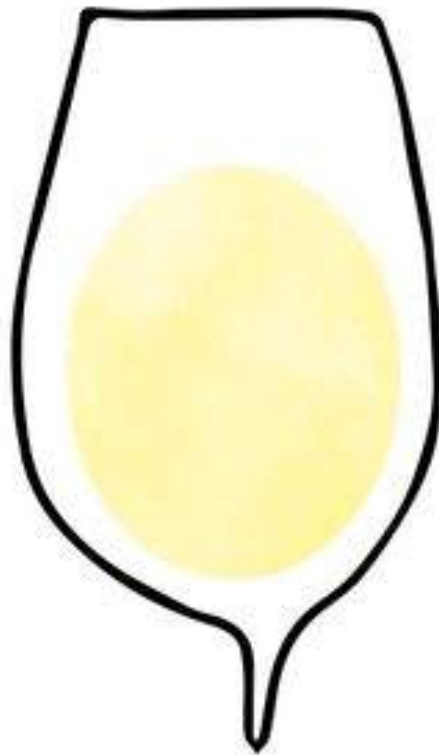
Prenez deux vins blancs de profils tout à fait opposés. L'un du nord et l'autre du sud par exemple. L'un sera frais et tendu, l'autre alcoleux et gras.

YELLOW



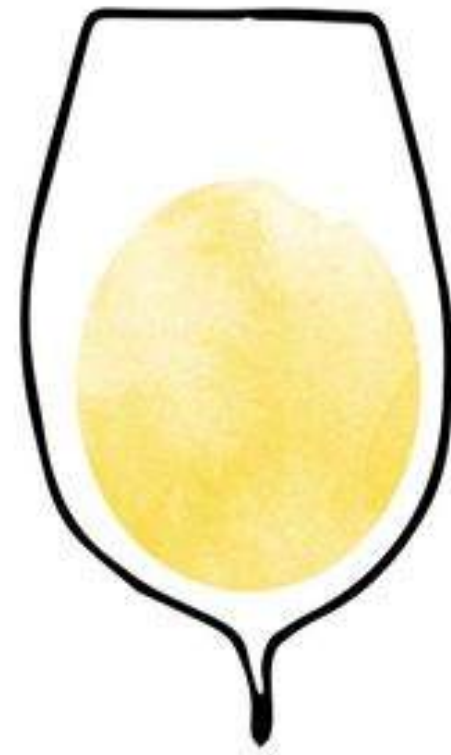
PLATINUM

NZ SAUVIGNON BLANC
GRÜNER VELTLINER, ETC



YELLOW

RIESLING, PINOT GRIS,
CHENIN BLANC, CHABLIS, ETC



GOLD

OAKED CHARDONNAY
VIOGNIER, ETC

ROBE

vert pâle, fluide

dorée intense, moins fluide

interwd.be

Quel raisin a vu plus de soleil ?

robe mat, nuances orangées

robe brillante, nuances vertes

Quel vin est le plus vieux ?

NEZ

citron, pamplemousse, pomme verte, herbe
coupée,

poire, fruit de la passion, abricot, mandarine

Quel vin provient du sud ?

vanille, noisette, fumé

beurre, miel, cire d'abeille

D'où proviennent ces arômes ?



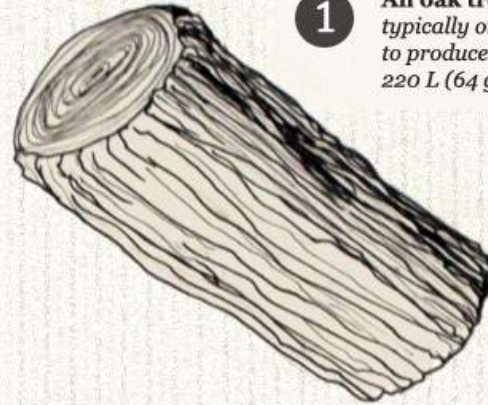
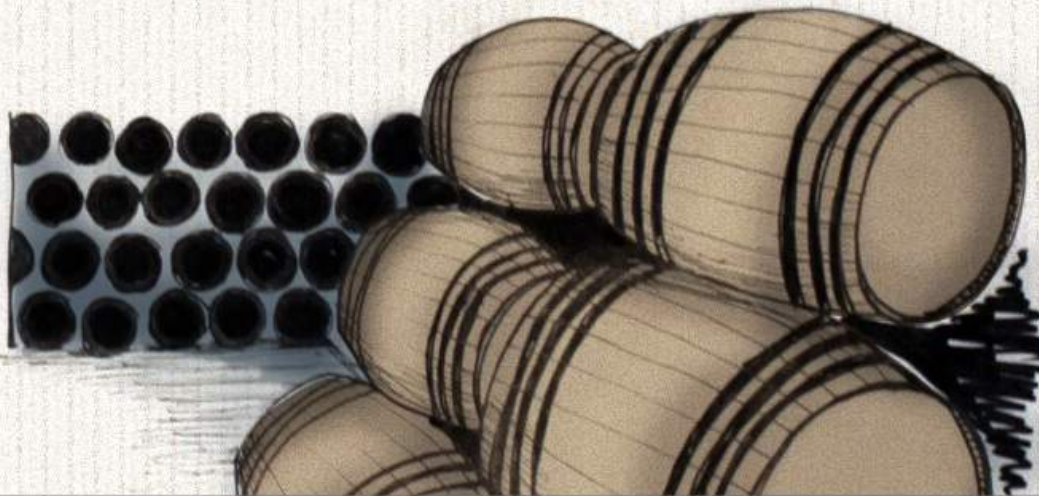
LA BARRIQUE

caramel, clou de girofle, fumé, grillé, vanille,
noix de coco, beurre, brioche

LIFE of a Cask

WINE TO WHISKY

- 4** Wine ages in new barrels for 3-30+ years
Sherry production uses the 'solera' system where new wine is placed in a sequential barrel chain. Wine is bottled from the last barrel in the solera and topped up with the wine from the next sequential barrel. A 30 year solera can have 30 barrels.



- 1** An oak tree is cut down typically one tree is used to produce 2 standard 220 L (64 gal) barrels.



- 2** Building the cask
coupers (cask-makers) build casks without glue.

- 3** Toasting the oak
Heavy toast adds more vanilla & butter flavors.



GUSTO-OLFACTIF

interwd.be

Le vin est-il sec, élancé, tendu ?

Le vin est-il riche, complexe, structuré ?

Quelle caractéristique gustative ?

Le vin est-il frais, acide ?

Le vin est-il chaud, alcooleux ?

EXEMPLES

Muscadet, cépage muscadet

citron jaune, pamplemousse, pomme verte, herbe coupée, iode

Pouilly-Fuissé, cépage chardonnay

citron jaune, pamplemousse, lys, noisette*, amande*, vanille*,
brioche*

Sancerre, cépage sauvignon

citron jaune, pamplemousse, herbe coupée, feuille de tomate, silex

Riesling, cépage riesling

citron jaune, citron confit, pamplemousse, silex, pétrole*

EXERCICES DE DÉGUSTATION

chardonnay de bourgogne
et d'Australie

chablis et pouilly-fuissé

sauvignon de loire et de
Nouvelle-Zélande

sancerre et pessac-léognan

riesling et saint-joseph



ENVOYEZ-NOUS

Les photos de vos exercices

Elles seront publiées sur les réseaux sociaux et sur le site de notre école

interwd.be

interwd.be

PROFIL AROMATIQUE VIN ROUGE

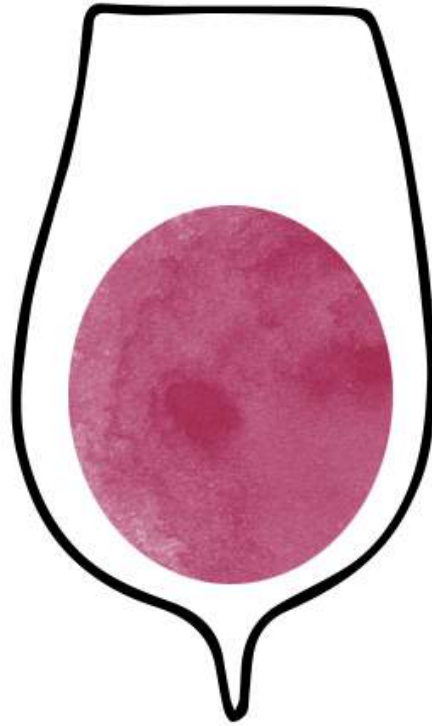
interwd.be

Prenez deux vins rouges de profils tout à fait opposés. L'un du nord et l'autre du sud par exemple. L'un sera frais et moins tannique, l'autre alcooleux et plus tannique.

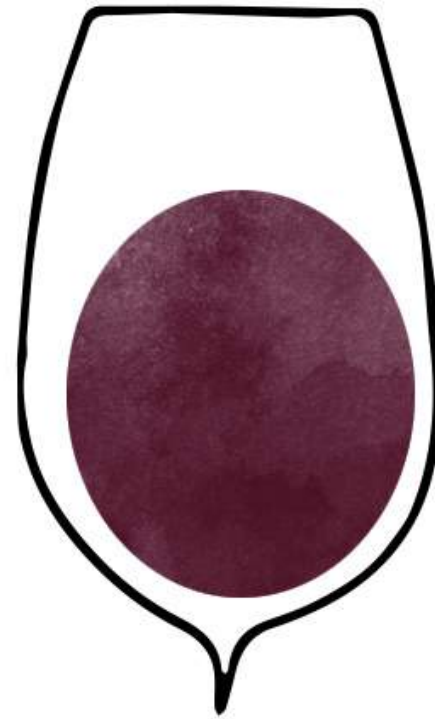
VIOLET



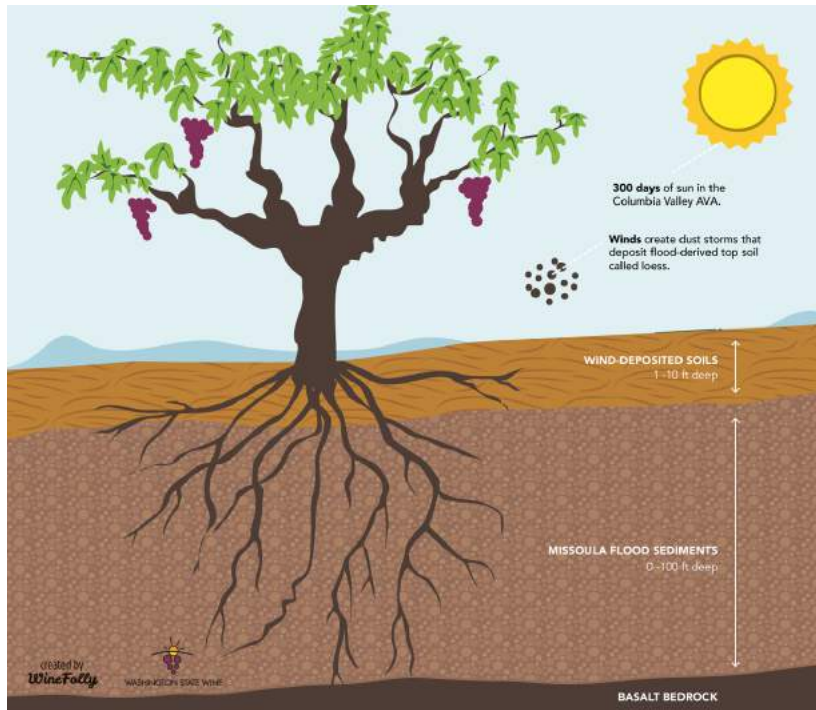
PINK
MALBEC ROSÉ, ETC



PALE PURPLE
GAMAY NOIR, VALPOLICELLA



DEEP PURPLE
SYRAH, PINOTAGE, MALBEC



ROBE

rouge pourpre, pâle, fluide
rouge rubis intense, moins
fluide

Quel raisin a vu plus de soleil ?

robe mat, nuances orangées
robe brillante, nuances
pourpres

Quel vin est le plus vieux ?

Red Berries

Red Wine Flavors



cranberry



raspberry



strawberry



cherry



jam

NEZ

violette, fraise, groseille, cerise, poivre noir
cassis, framboise, réglisse, olive, eucalyptus

Quel vin provient du sud ?

sous-bois, champignon, truffe
cuir, pruneau, figue

D'où proviennent ces arômes ?

GUSTO-OLFACTIF

Le corps du vin ... KESAKO ?

Le vin est-il sec, élancé, tendu ?

Le vin est-il riche, complexe, structuré ?

Le vin est-il frais, acide, peu tannique ?

Le vin est-il chaud, alcooleux, tannique ?

EXERCICES DE DÉGUSTATION

pinot noir de bourgogne et
d'Afrique du Sud

sancerre rouge et
bordeaux

merlot de France et des
Etats-Unis

côtes-du-rhône et saint-
chinian



EXEMPLES



interwd.be

Médoc, cépage cabernet sauvignon & merlot
cassis, myrtille, poivron vert, réglisse

Beaujolais, cépage gamay violette, fraise, framboise, poivre

Côte-Rôtie, cépage syrah cassis, mûre, olive, menthe, moka, poivre

Bandol, cépage mourvèdre cassis, mirtille, pin, goudron, réglisse



ASTUCES

Mon vin **présente** des arômes végétaux
Mon vin **présente** des amers et sèche

millésime était trop froid ?
raisin récolté en sous-maturité ?

Mon vin **présente** des arômes confiturés
Mon vin **semble** un peu plat

millésime était trop chaud ?
raisin récolté trop tard ?



LES DÉFAUTS

LA DÉGUSTATION DU VIN
« Les défauts du vin »

Il arrive que certains vins révèlent des défauts, le plus connu étant le « goût de bouchon ». Mais il n'est pas le seul. À quoi sont dus les défauts et comment les identifier ? Voici un petit tour d'horizon.

1/ BRETTANOMYCES
Cause : apparition de la levure *Brettanomyces* pendant la vinification, souvent due à des problèmes d'hygiène dans les chais.
Arômes associés : animal, écurie.

2/ ACIDITÉ VOLATILE
Cause : la bactérie acétique contenue dans le vin produit de l'acide acétique. On parle d'acéscence ou de piqure acétique.
Arômes associés : vinaigre, dissolvant, vernis à ongle.

QU'EST-CE QUE C'EST ?

Un vin **madérisé** : il s'agit d'un vin oxydé, ayant perdu ses arômes caractéristiques et présentant prématurément des notes d'oxydation.

Un vin **éventé** : c'est la même chose.

Un vin **piqué** : un vin qui a tourné au vinaigre. Ce phénomène est dû à une bactérie qui transforme l'alcool en acide acétique, celui du vinaigre.

3/ GOÛT DE BOUCHON
Cause : présence de la molécule TCA dans le bois, notamment le bouchon de liège, affectant le goût du vin.
Arômes associés : moisi, carton mouillé.

4/ OXYDATION
Cause : excès d'oxygène au contact du vin.
Arômes associés : pomme verte, noix verte, pomme blette.

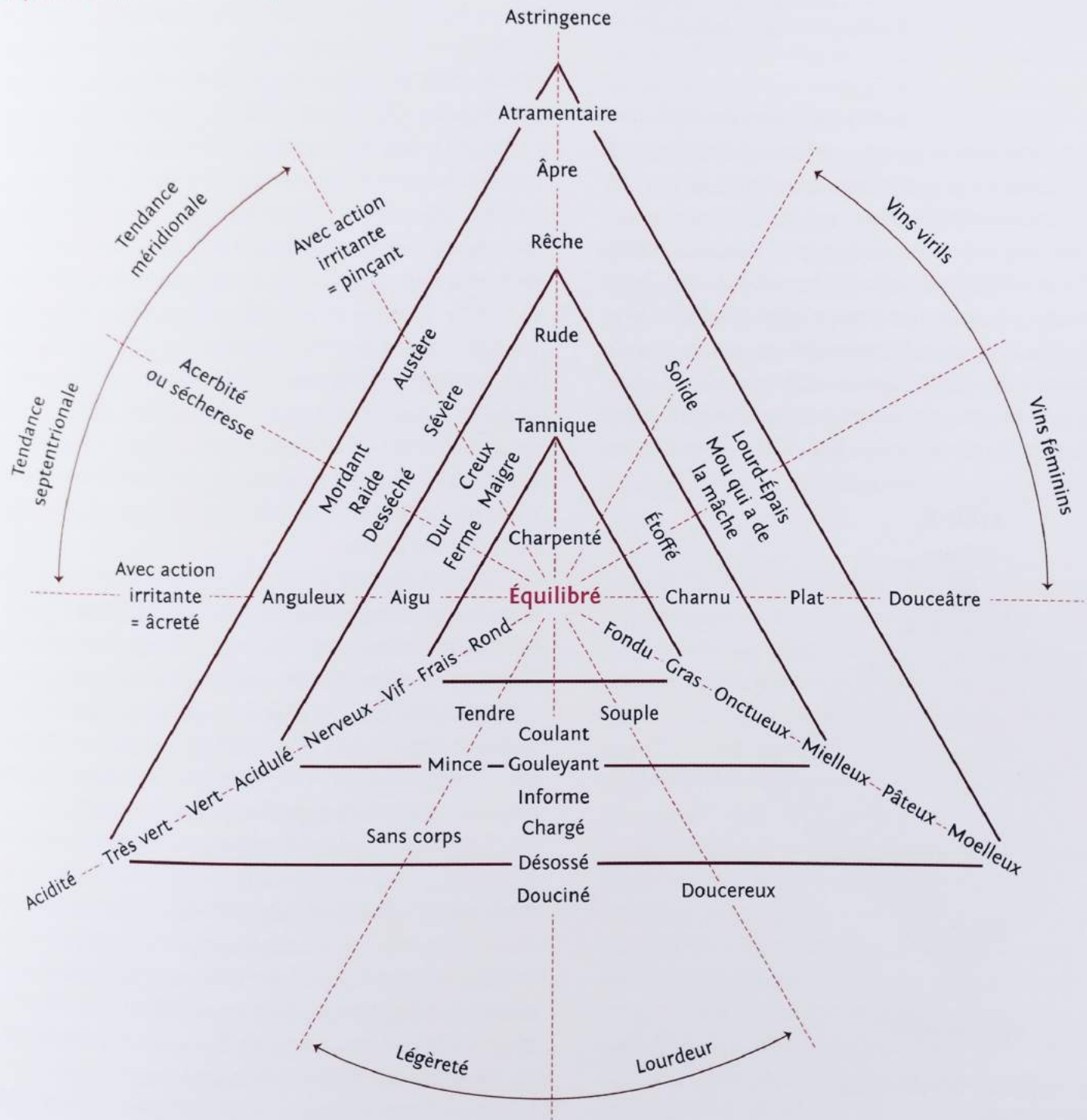
5/ RÉDUCTION
Cause : manque d'oxygène au contact du vin.
Arômes associés : œuf pourri, chou ou oignon bouillis.

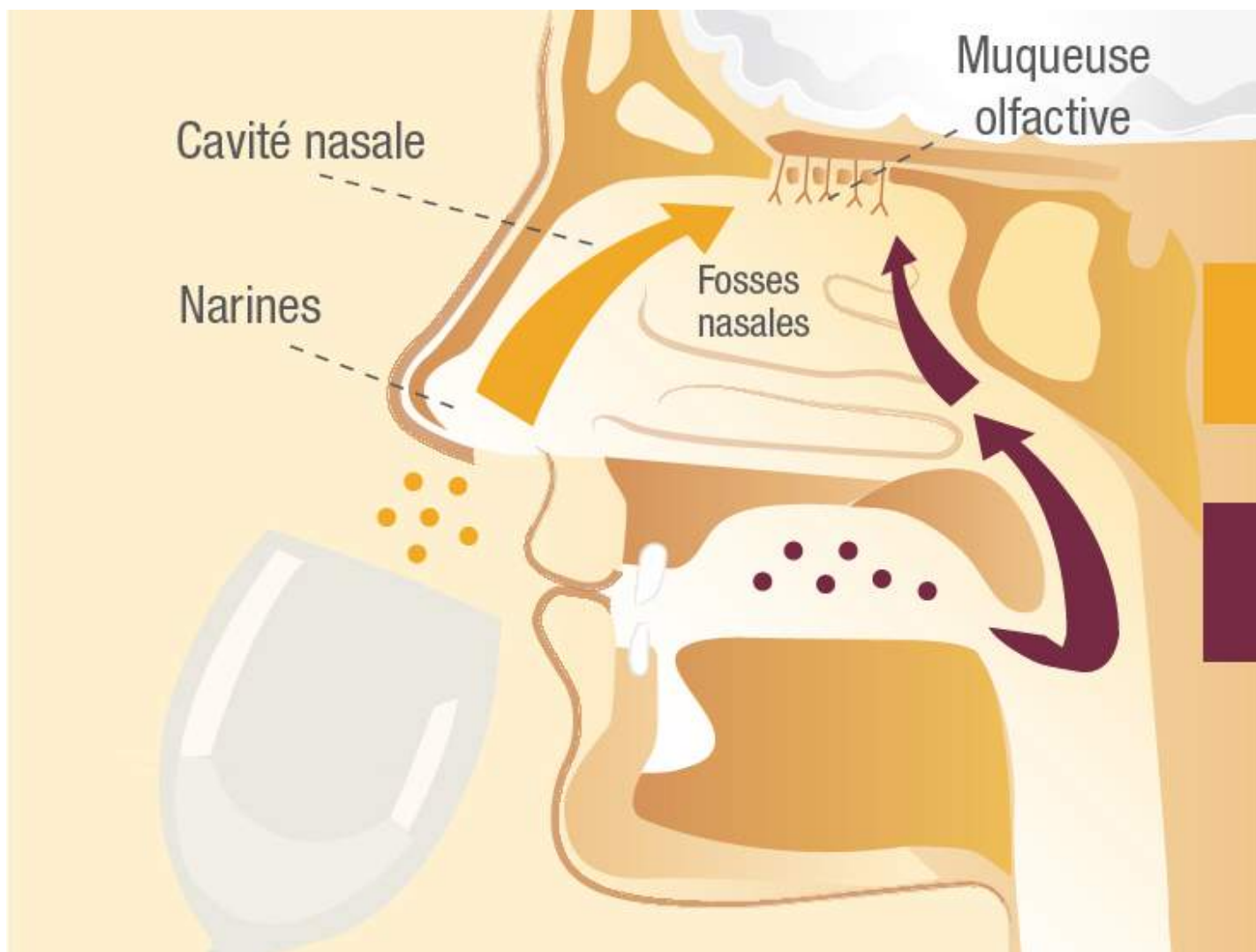
6/ DIOXYDE DE SOUFRE
Cause : surdosage de SO₂ à l'embouteillage.
Arôme associé : allumette que l'on craque.

LES RECOURS POSSIBLES

L'acidité volatile, le goût de bouchon et l'oxydation sont irréversibles. Cependant, un vin présentant l'un de ces défauts peut être retourné soit au serveur dans un restaurant soit au caviste qui vous l'a vendu. La bouteille défectueuse sera remplacée.

Les arômes liés à la réduction, aux *Brettanomyces* ou à l'excès de SO₂ peuvent parfois disparaître après une aération prolongée du vin. Il est donc recommandé de carafier un vin présentant ces altérations, plusieurs heures avant de le servir (voir pages 66-67).

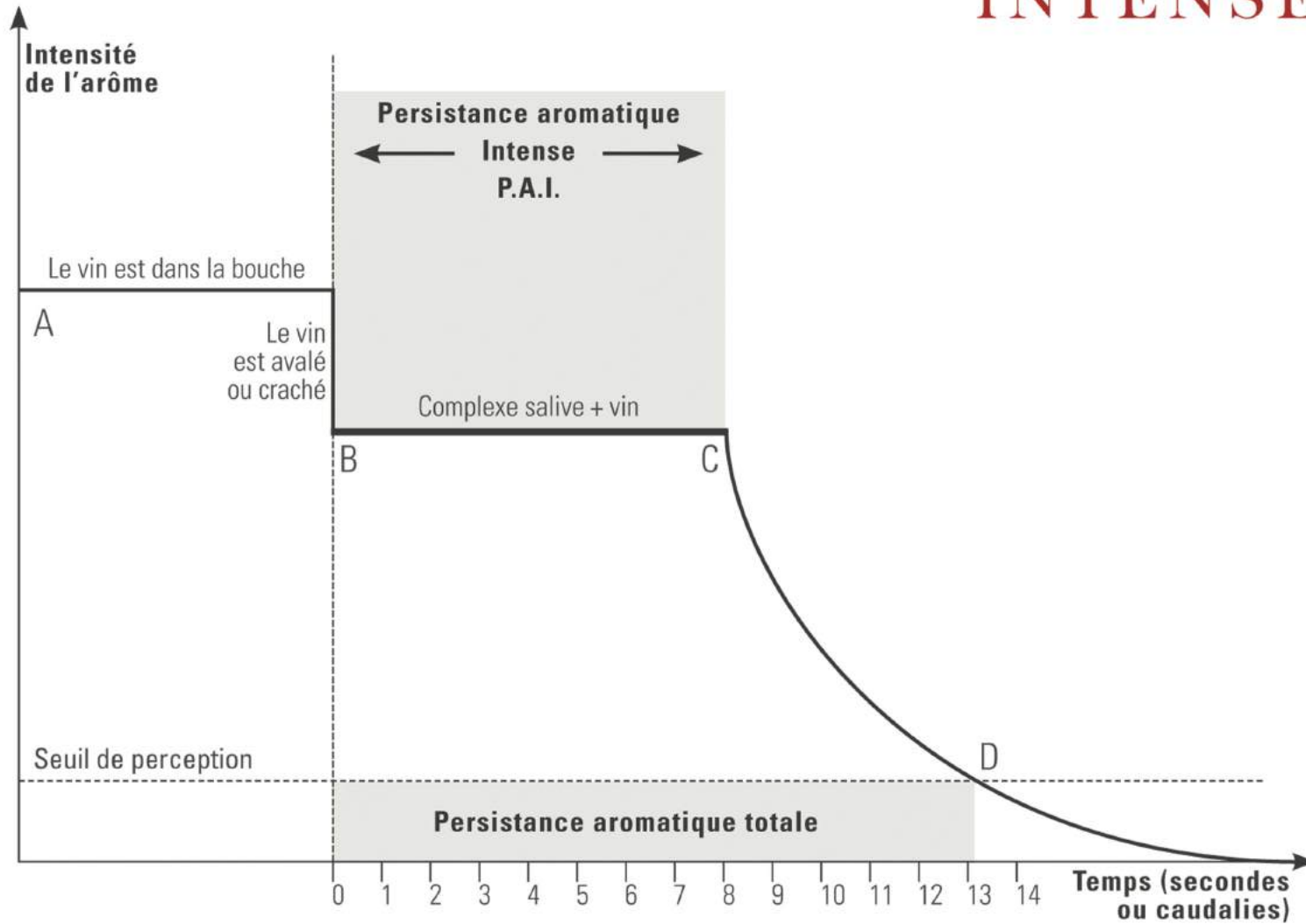




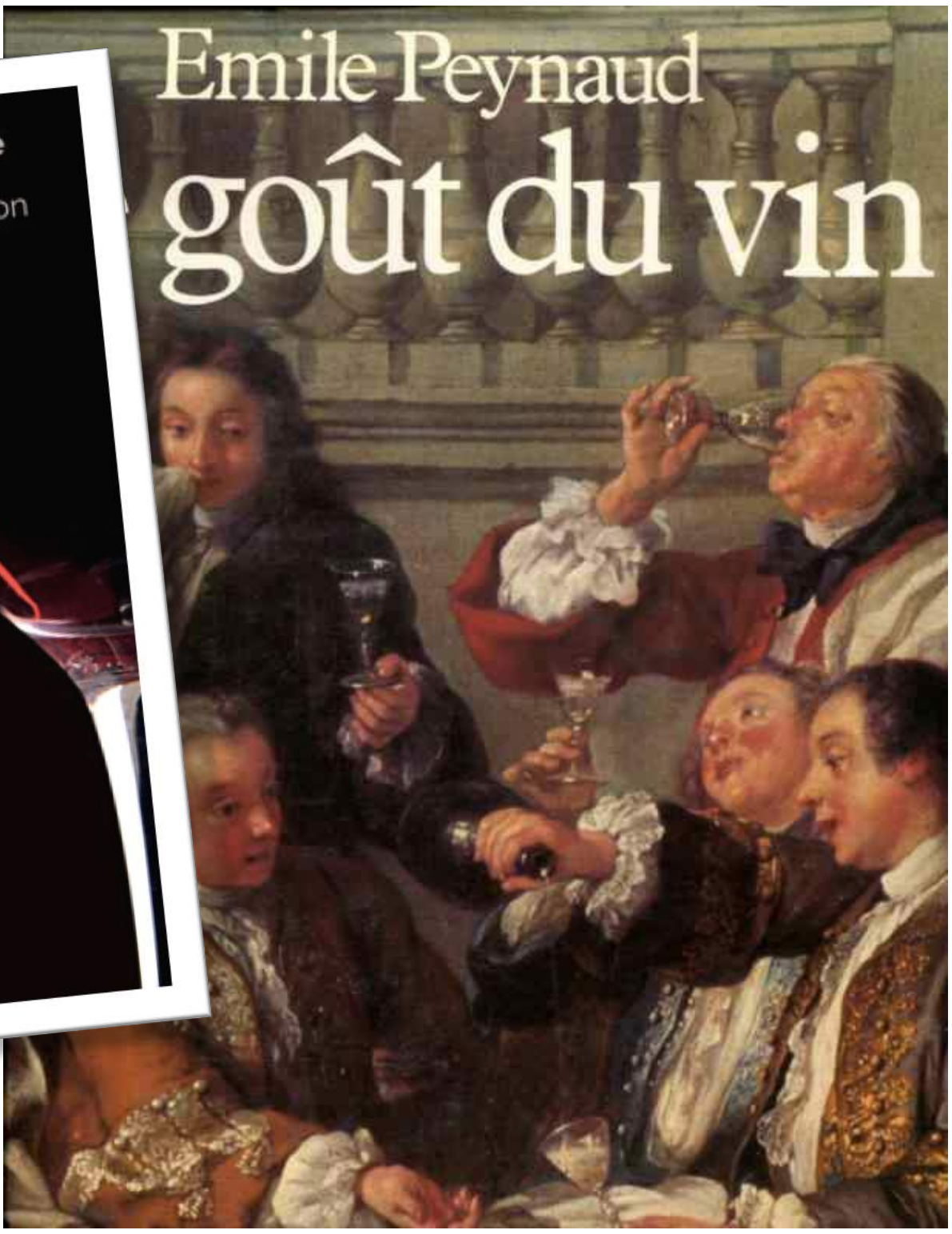
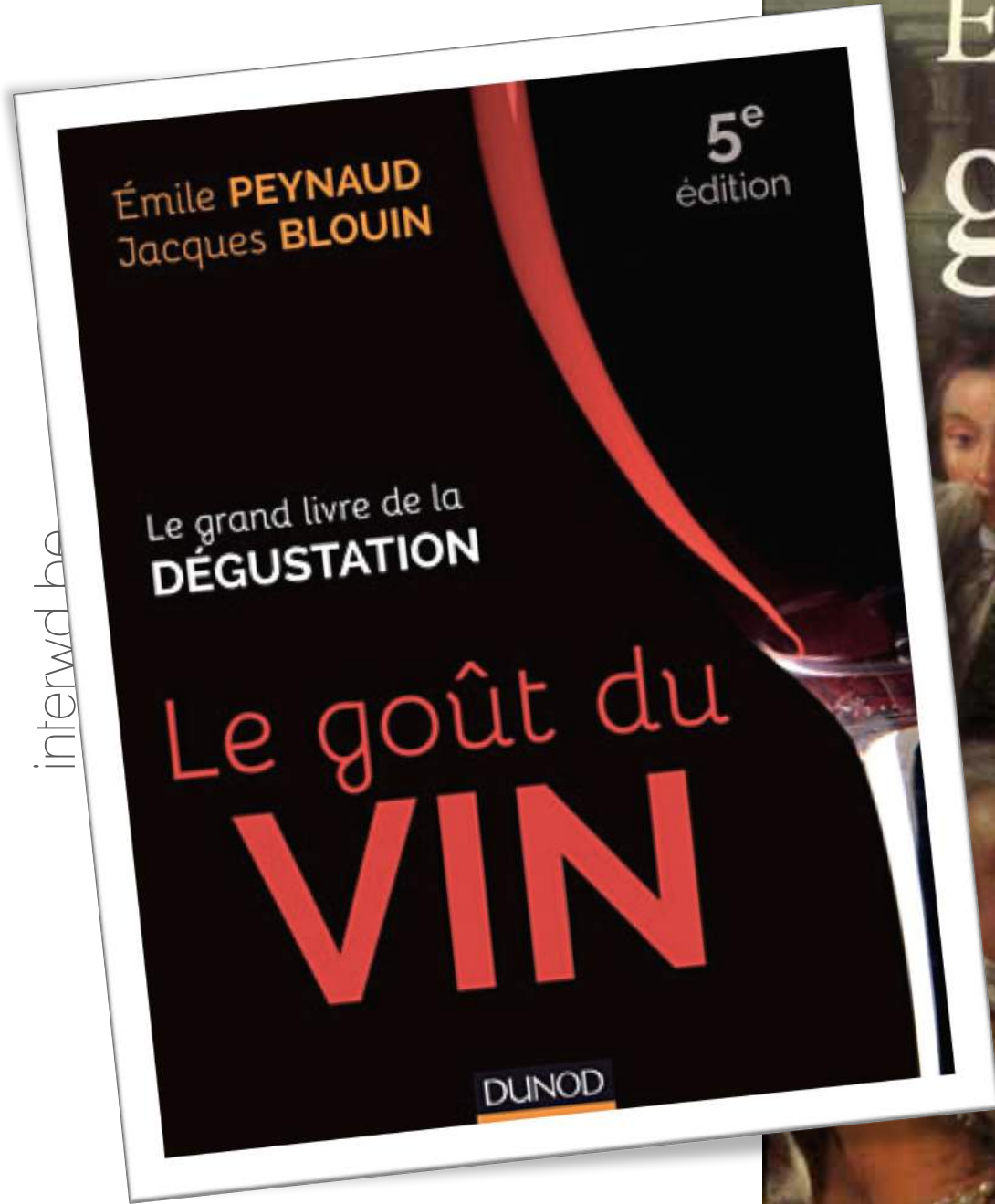
Voie orthonasale :
odeur

Voie rétronasale :
arôme

LA PERSISTANCE AROMATIQUE INTENSE

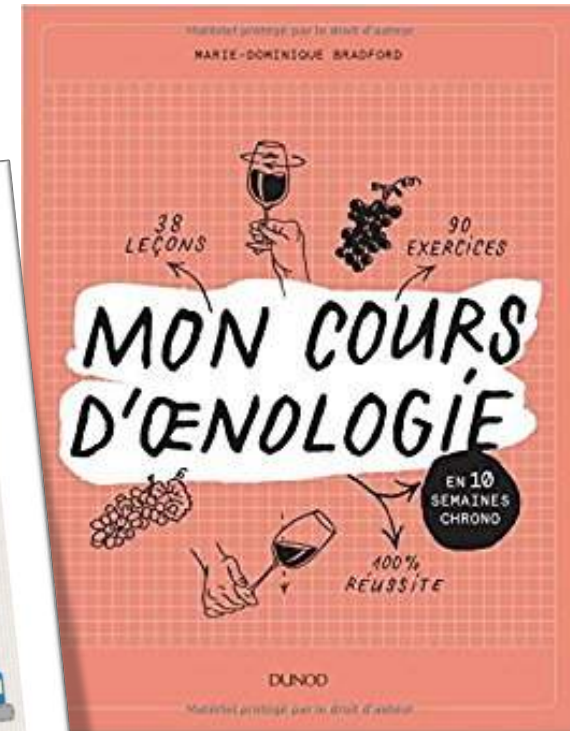
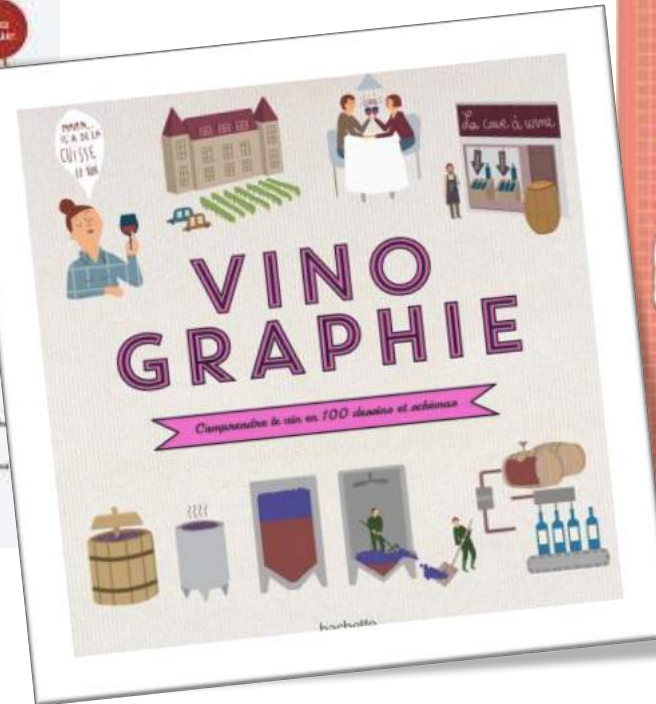


interw@b



BIBLIOGRAPHIE

interwd.be



NOTES PERSONNELLES

NOTES PERSONNELLES

Nom

NOTES PERSONNELLES

Prénom

Téléphone

Adresse

Cycles de cours

Si vous trouvez ce cahier, merci de contacter l'école d'oenologie Inter Wine & Dine
iwd@interwd.be ou +32(0)477 06 25 81