

# 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](http://interwd.be)

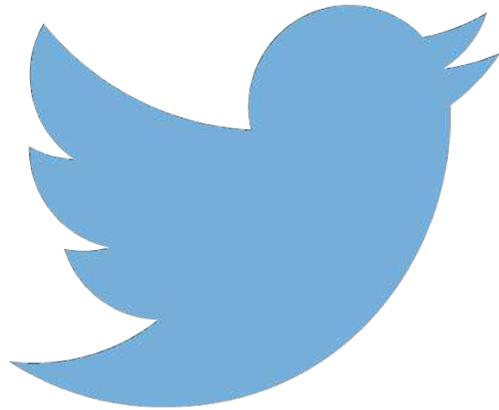
Ils ne sont que le modeste support d'un cours donné oralement.

ESPACE ETUDIANT

Ils ne peuvent être dissociés des explications données en séance.

SUPPORT DE COURS

MOT DE PASSE : BACCHUS

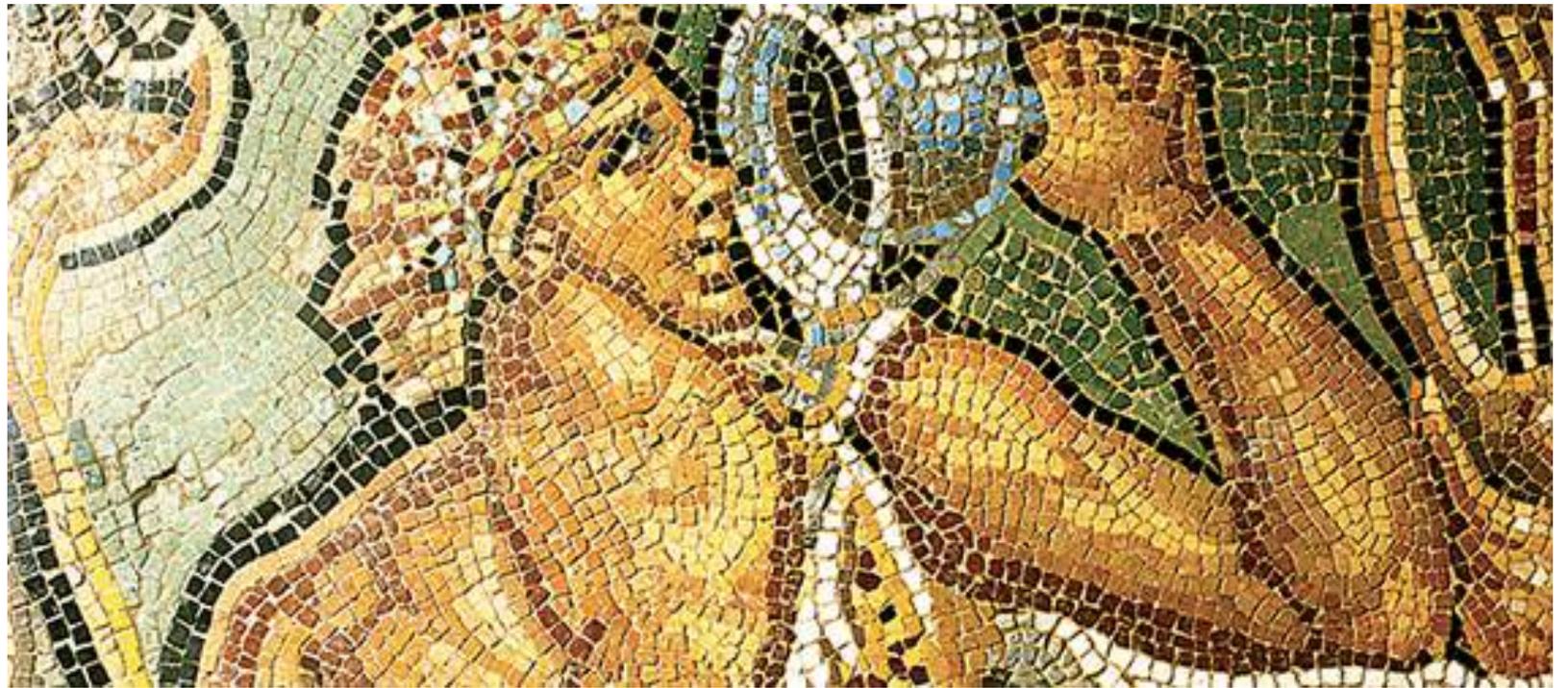


@FabSommelier



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

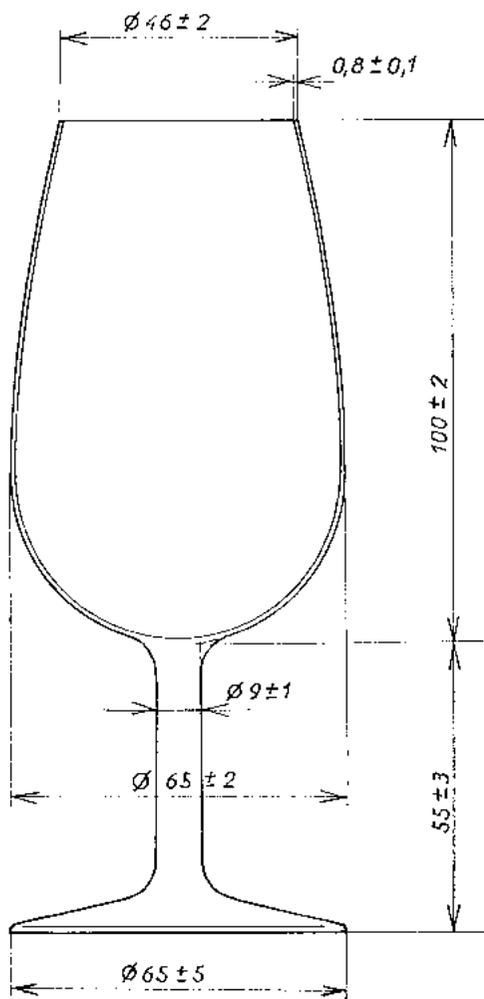
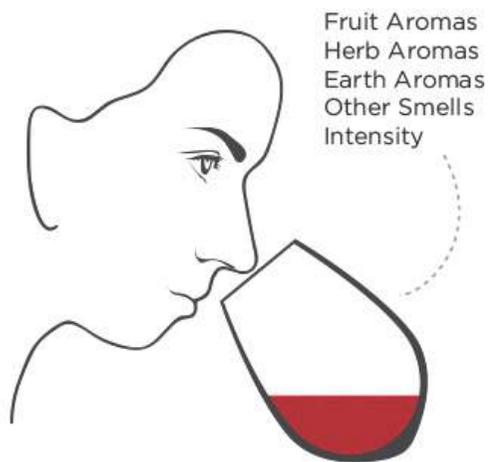


Figure 1  
(Dimensions en millimètres)

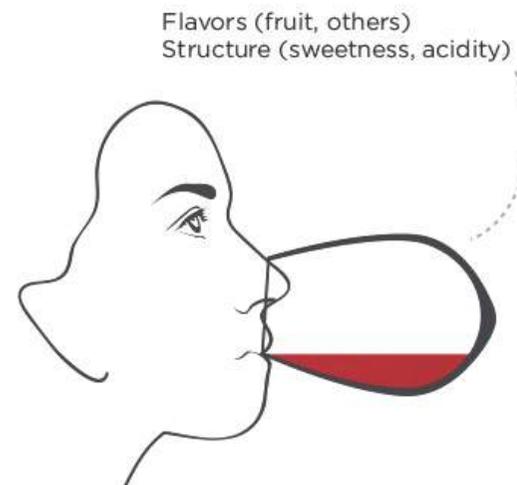




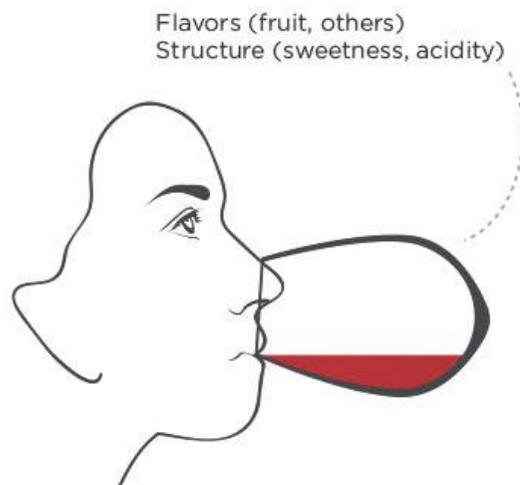
## SMELL



## 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

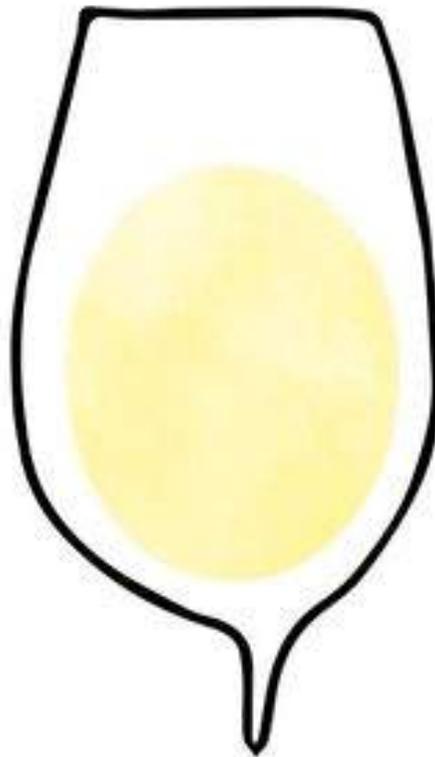
Prenez deux vins blancs de profils tout à fait opposés. L'un du nord et l'autre du sud par exemple. L'un sera frais et tendu, l'autre alcoleux et gras.

# YELLOW



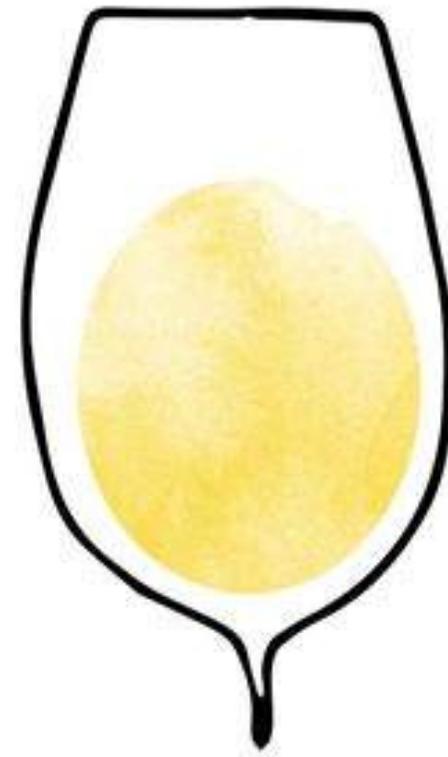
PLATINUM

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 ?



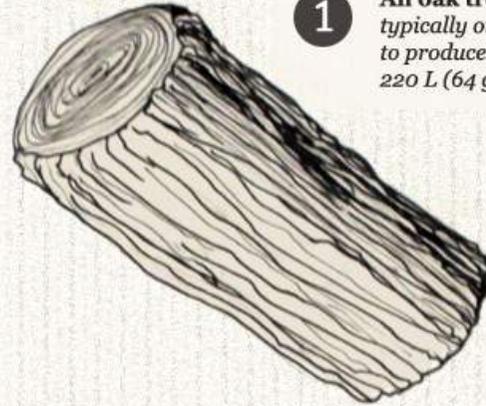
# LA BARRIQUE

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](http://interwd.be)

interwd.be

# PROFIL AROMATIQUE VIN ROUGE

interwd.be

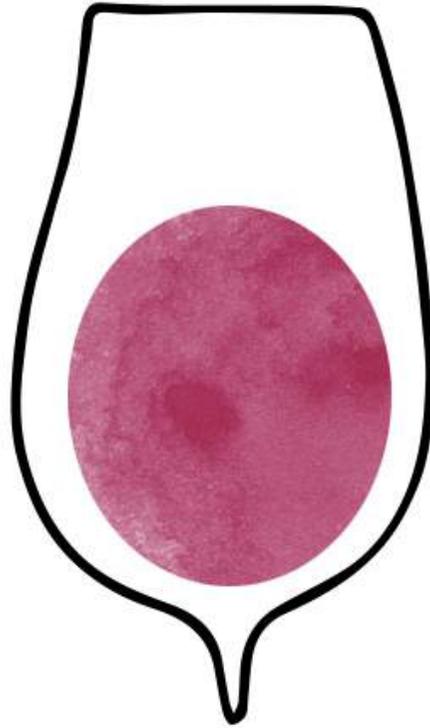
Prenez deux vins rouges de profils tout à fait opposés. L'un du nord et l'autre du sud par exemple. L'un sera frais et moins tannique, l'autre alcooleux et plus tannique.

# VIOLET



PINK

MALBEC ROSÉ, ETC



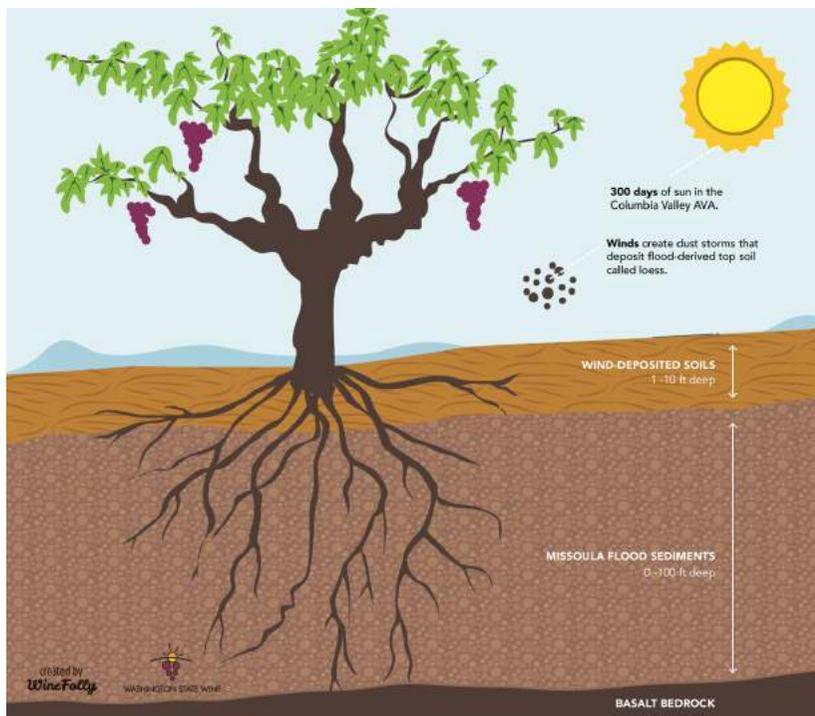
PALE PURPLE

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  
cassuis, 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.

**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 SO<sub>2</sub> à l'embouteillage.  
 Arôme associé : allumette que l'on craque.

**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.

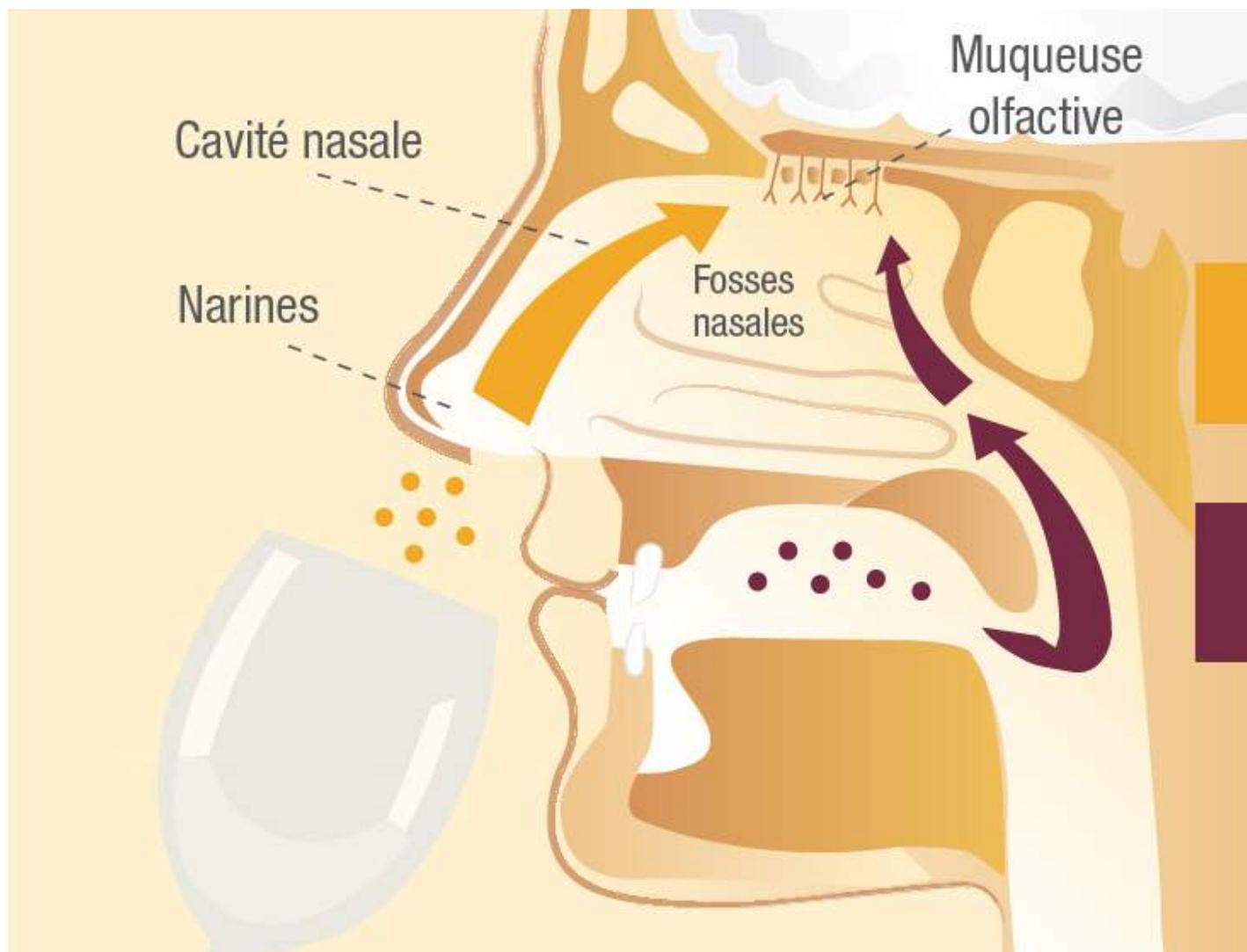
Un vin **piqué** : un vin qui a tourné au vinaigre. Ce phénomène est dû à une bactérie qui transforme l'alcool en acide acétique, celui du vinaigre.

**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 SO<sub>2</sub> 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).

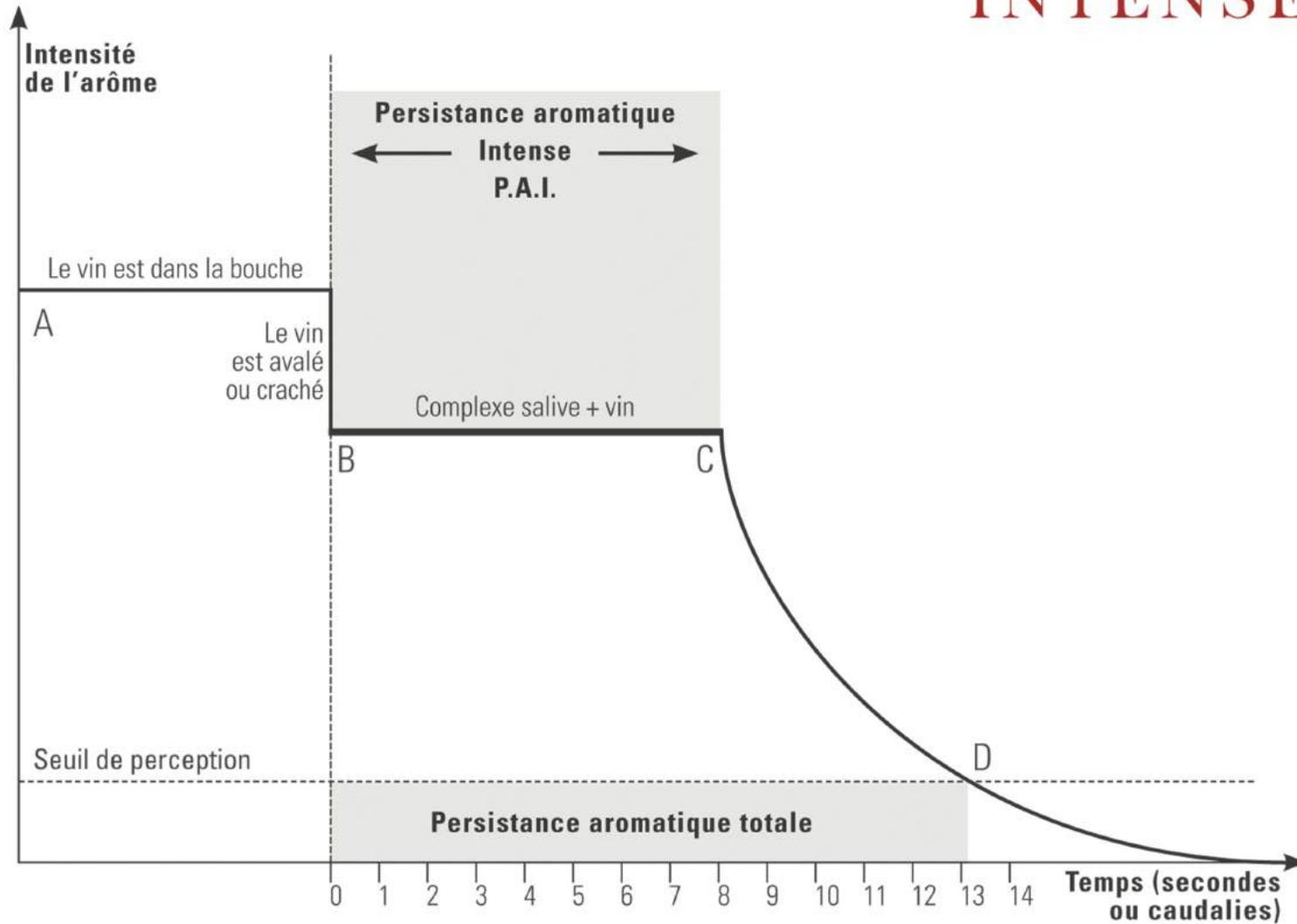




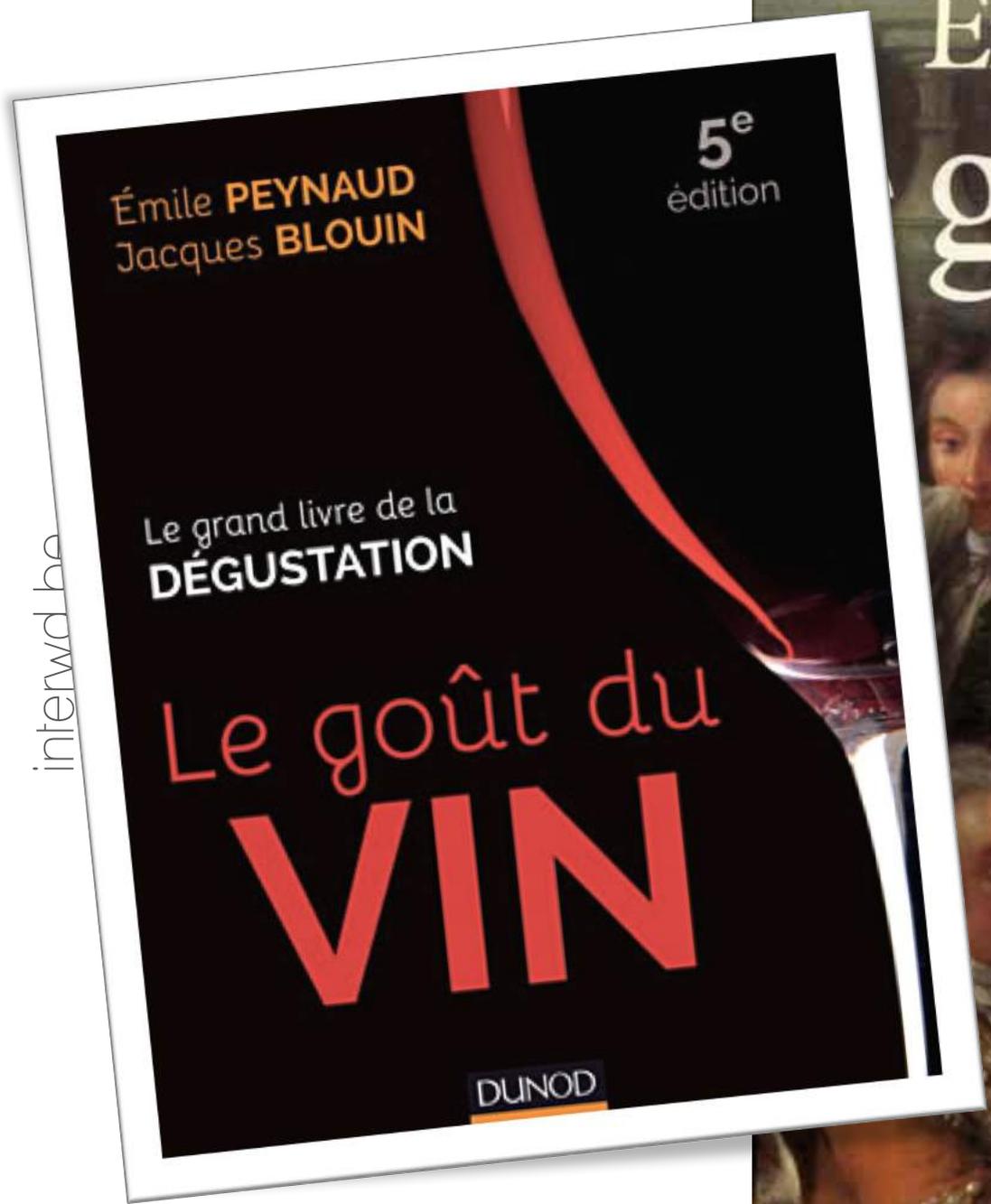
Voie orthonasale :  
odeur

Voie rétronasale :  
arôme

# LA PERSISTANCE AROMATIQUE INTENSE

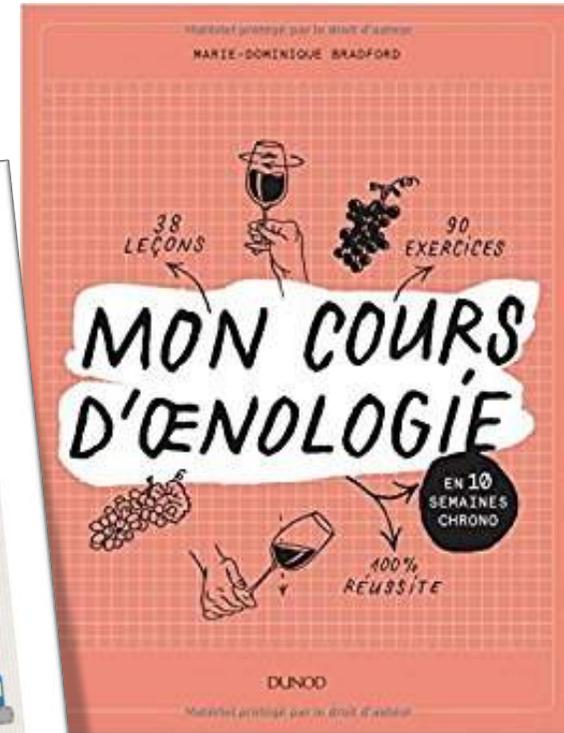
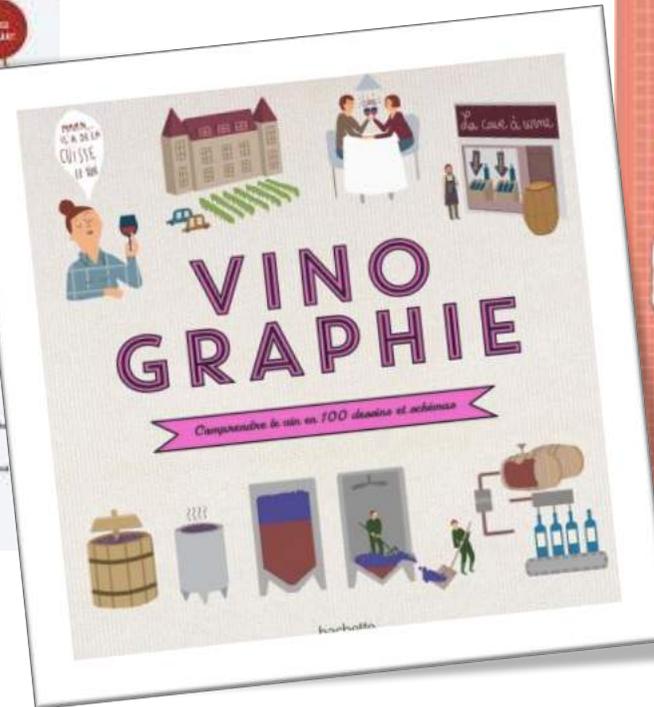


interw@b



# 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