ŒNOLOGIE

Ne buvez plus votre vin... *dégustez-le !*

En œnologie, la dégustation est un art qui mobilise la vue, l'odorat et le goût.
Quelques conseils de spécialistes, pour vous réjouir...

1 SE PRÉPARER CORRECTEMENT

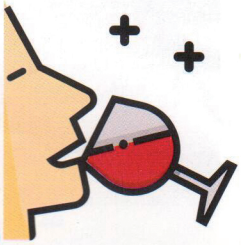
Le lieu de dégustation doit être propre, calme et aéré. Les températures de service des vins doivent être de 18°C maximum pour les rouges et de 8° pour les blancs. Il est important de placer les vins les plus puissants en fin de dégustation.

2 OBSERVER LE VIN

L'examen de la robe peut donner des indications sur l'âge du vin. Pour les blancs : un jaune pâle suggère plutôt un vin jeune. Un jaune plus soutenu ou tirant vers l'orange signe un vin plus évolué. Pour les rouges, plus la couleur sur les bords du verre est tuilée (rappelant la couleur de la brique) ou brune, moins le vin paraît jeune.

3 LE SENTIR

Pour que le vin exhale ses arômes, il faut le faire tourner dans le verre. Cela lui permet de rentrer davantage en contact avec l'air et de s'oxyder. C'est cette légère oxydation, qui dévoile les arômes du vin. Si on ne sait pas faire tourner son vin dans le verre, l'astuce consiste à le faire tourner en maintenant le verre posé sur la table. **L'analyse sensorielle** peut commencer…



4 ENFIN, LE GOÛTER

Quand on met le vin en bouche, on le fait à nouveau entrer en contact avec de l'air, en le « grumant », c'est-à-dire en effectuant de petites aspirations d'air entre les lèvres. Cette opération permet au vin de « s'ouvrir » (s'oxygéner) davantage.

VOUS AVEZ-DIT ANALYSE SENSORIELLE ? Un grand mot désigner la tentative d'identifier les arômes du vin. Un indice : tous les vins expriment un fruit ou une famille de fruits (agrumes, fruits rouges, fruits secs…).

DÉCOUVREZ-VOUS UN 5E SENS !

On déguste le vin en bouche, mais c'est en fait le nez qui travaille beaucoup, car il n'existe que quatre goûts différents : le sucré, le salé, l'acide et l'amer. En Occident du moins… car les Japonais en distinguent un 5e : l'umami, sensation savoureuse associée généralement à l'usage de glutamates. ■