



Les conditions de la dégustation

Par dégustation on entend l'analyse sensorielle des qualités du vin. Il est important que la dégustation se déroule dans les meilleures conditions.

Le bien-être

Trois sens sont particulièrement sollicités lors d'une dégustation: la vue, l'odorat et le goût. Il faut donc être en forme et avoir ses sens en éveil.

Le moment

Le meilleur moment est le matin jusqu'en fin de matinée ou en soirée, mais jamais après un repas.

Pas de fumée pas de parfum

Il faut éviter que les sens ne soient perturbés par d'autres odeurs.

Le calme

L'analyse d'arômes et de saveurs exige une grande concentration.

Recracher

Le vin est un produit noble que l'on hésite à recracher. Il est pourtant indispensable pour la concentration de le recracher.

Noter ses impressions

Il faut noter ses impressions le plus vite possible sur une fiche de dégustation.

Local adéquat

Le local doit être bien aéré et lumineux. Sa température ambiante doit se situer entre 18 et 20 degrés Celsius.

Les accessoires

La table doit être recouverte de sets blancs afin de ne pas altérer la robe du vin. Les verres de dégustation officiels de l'INAO sont les plus adaptés à une dégustation sérieuse. Des récipients sont à prévoir pour recracher le vin et vider les verres. Il faut en outre prévoir de l'eau plate pour que les dégustateurs puissent se rincer le palais de temps à autre.



Déroulement de la dégustation

Nombre de vins

Avec un peu d'habitude, on peut déguster 12 vins par séance. Un plus grand nombre de vins exige un exercice régulier.

Ordre

Règles générales: les vins jeunes avant les vins vieux, les vins légers avant les vins puissants, les vins peu tanniques avant les vins riches en tanin, les vins blancs peu acides avant les vins blancs plus acides.

Température ad hoc

Tous les vins doivent être dégustés à la même température, celle-ci étant un peu supérieure à la température de service normale, soit env. 10 degrés pour les vins blancs et 14 degrés pour les rouges.

Numérotation des verres

Dans une dégustation de vin, on commence toujours par le verre le plus à gauche à qui l'on attribue le numéro 1, le suivant le numéro 2, etc. Il est important que l'ordre des verres ne soit pas modifié durant toute la dégustation.

Les phases de dégustation

Les trois phases de dégustation sont, dans l'ordre, l'analyse visuelle, l'analyse olfactive et l'analyse gustative.

1^{ère} phase – l'examen visuel

L'œil apprécie la couleur et la clarté de l'échantillon. L'examen visuel peut renseigner sur l'âge du vin et le cépage. Si, lorsqu'on verse le vin, il se forme une étoile à la surface pendant un bref instant, cela signifie que l'on a affaire à un vin vif et racé. Si, en penchant légèrement le verre, il se forme des gouttes glissant le long de la paroi du verre à quelques centimètres au-dessus de la surface du vin, on parle de larmes ou de jambes qui résultent de la présence de glycérol (alcool). Cela indique que le vin est corsé et riche. On attend des vins blancs une robe jaune clair à jaune profond et des vins rouges une robe rouge clair à rouge foncé. En cas d'altération oxydative, un vin blanc devient brunâtre et un vin rouge tuilé. Excepté pour les très vieux rouges, un vin virant au brunâtre est à rejeter. Aujourd'hui, on est en droit d'attendre en règle générale que les vins en bouteille soient clairs.



2^{ème} phase – l'analyse olfactive

Un premier nez révèle déjà si un vin est acide ou s'il présente des défauts (odeur de moisi, de soufre, etc.). Un vin possède de très nombreux composés aromatiques.

Pour simplifier, on peut les classer en six catégories:



Floral	Acacia, violette, jasmin, rose, etc.
Fruité	Abricot, banane, framboise, etc.
Végétal	Foin frais, poivre vert, tabac, etc.
Épicé	Cannelle, vanille, poivre, etc.
Animal	Musc, cuir, etc.
Bois et fumé	Cèdre, chêne, noisette, etc.

3^{ème} phase – l'analyse gustative

Les papilles gustatives réparties sur la langue réagissent à quatre saveurs fondamentales: sucrée, salée, acide, amère. À cet instant, on perçoit aussi des arômes, et ce par la voie rétronasale, c.-à-d. par le canal reliant la bouche au nez. L'analyse gustative comprend trois phases:

L'attaque	C'est la première perception, qui peut être fruitée, nerveuse, etc.
L'évolution	Elle correspond au temps pendant lequel on garde le vin en bouche. C'est durant cette phase que l'on perçoit son caractère harmonieux (acidité, alcool, tanins, etc.)
La finale	C'est la synthèse des différentes impressions gustatives. Elle permet de juger de la longueur du vin, c.-à-d. de la persistance aromatique en bouche.

L'art de l'hospitalité

Température de service

Pour qu'un vin puisse développer tout son caractère et atteindre sa plénitude aromatique, il est indispensable qu'il soit servi à la bonne température. Voici les températures de service conseillées:

Champagne, vins effervescents	6 °C
Vins de dessert, sauternes, moscato d'Asti	8 – 10 °C
Vins blancs, rosés	9 – 11 °C
Vins rouges légers p.ex.: Vins de pays, beaujolais, salvagnin, kalterersee auslese, etc.	12 – 14 °C
Vins rouges moyennement lourds p.ex.: Grisons, dôle, chianti, fleurie, veltliner	14 – 16 °C
Vins rouges lourds p.ex.: Bordeaux, bourgognes, barolo, cabernet, merlot, châteauneuf-du-pape, rioja	16 – 18 °C

Décantation

Le sens et l'utilité de la décantation font débat ces derniers temps. Il y a cependant de bonnes raisons de décanter un vin:

1. On veut séparer le dépôt du vin lui-même
2. Le vin doit être oxygéné pour pouvoir exprimer tout son bouquet
3. On veut chambrer le vin.

La décantation consiste à transvaser le vin avec précaution dans une carafe. L'oxygénation permet au vin de développer pleinement son bouquet et le dépôt éventuel reste dans la bouteille.

On peut faire de la décantation un véritable cérémonial, p. ex. en présentant la bouteille, en la débouchant lentement à l'horizontale, en effectuant le transvasement devant une bougie, etc.

Chambrage

Chambrer un vin signifie porter un vin rouge trop froid à la bonne température de service. La meilleure méthode pour chambrer un vin est de le laisser quelques heures à l'endroit où il sera bu.

L'idéal est de remonter la bouteille de vin rouge de la cave au moins un jour avant de la consommer et de la laisser dans une pièce où la température n'est pas trop élevée.

Il est conseillé d'ouvrir les bouteilles de vin rouge âgé et tannique (grand cru) une heure avant de servir et de les décanter le cas échéant.

Frappé

L'opération inverse consistant à refroidir rapidement un vin trop chaud (vin blanc ou vin effervescent) à une température de 6 – 7 °C s'appelle frapper un vin. On place la bouteille dans un seau à glace rempli d'eau et de glaçons à laquelle on ajoute un peu de sel de cuisine. Au bout de 5 à 10 minutes la température désirée de 7 °C environ est atteinte. À noter qu'il faut tourner plusieurs fois la bouteille dans le seau.

Vins et mets

Apéritif	Tous les vins blancs suisses fruités et vifs, vins effervescents et champagnes bruts ou secs
Entrées et hors-d'œuvre	Riesling x Sylvaner, vins vaudois, neuchâtelois, petite arvine, bourgogne blanc, alsace, soave
Poisson	Tous les vins blancs suisses secs, les rouges légers, les blancs secs français, les rosés secs
Huîtres, homard, escargots	Riesling x Sylvaner, vins du Lavaux, de Neuchâtel, fendant, bourgognes secs: chablis (vins blancs un peu étoffés), meursault
Foie gras	Blancs secs suisses, champagne brut ou sec, blancs d'Alsace, sauternes, barsac
Viande des Grisons	Merlot tessinois, dôle, pinot noir romand, vins des Grisons corsés
Jambon cru	Vins de suisse orientale, veltliner et vins du Tyrol du Sud
Viandes froides charcuterie	Blancs et rosés secs, vins de pays rouges légers, veltliner et vins du Tyrol du Sud, chianti, beaujolais, bourgognes blancs secs
Volaille et mets légers	Tous les vins rouges de Suisse orientale, de Neuchâtel ou du Vully, gamay. Vins blancs corpulents ou harmonieux: fendant, aigle, yverne, dézaley, johannisberg. Tous les rouges légers étrangers et les rosés.
Canard, oie	Pinot noir valaisan, côtes-du-rhône, châteauneuf-du-pape, bordeaux
Viande de boeuf	Pinot noir valaisan, dôle, merlot tessinois, gamay
Viande de porc	Vins valaisans, pinot noir ou dôle, vins de la Seigneurie grisonne
Gibier	Bordeaux de garde, bourgognes (côte-de-Nuits, côte-de-Beaune), beaujolais, mâconnais, châteauneuf-du-pape, vins du Languedoc-Roussillon. Rouges italiens et espagnols puissants
Pâtes	Merlot tessinois, Pinot Noir valaisan, valpolicella, chianti, côte-de-provence
Fromage	Tous les vins blancs de caractère ou rouges de pays puissants. Vins de la Seigneurie grisonne également. Tous les rouges et blancs étrangers, selon les goûts, à l'exception des vins doux. Les connaisseurs de la France savent que rien ne met plus en valeur le corps et les arômes d'un vin qu'un fromage. En effet, un amateur de vin est aussi un amateur de fromage et inversement. On penchera en premier pour les vins de Bordeaux et les nobles cépages du Piémont, de la Toscane et de la Vénétie.
Dessert	Johannisberg, ermitage, malvoisie, amigne, spätlese de Riesling X Sylvaner. Vins blancs doux, comme le tokay, le sauternes, les vins du Rhin, les vins méridionaux, le champagne, les vins effervescents (servis froid).

Avant et après la dégustation

Déboucher les bouteilles juste avant la dégustation

Faire attention à la température de service (voir le paragraphe intitulé *d'art de l'hospitalité*)

Reboucher les bouteilles après la dégustation et si possible faire le vide d'air dans les bouteilles

Laisser les bouteilles entamées et rebouchées à température ambiante

Nettoyer les crachoirs et verres de dégustation après la dégustation

Jeter les bouteilles entamées au bout de deux jours et les remplacer par des bouteilles non entamées

