

GUIDE DE LA DÉGUSTATION À L'AVEUGLE

www.orcel-romieu.com

orcel romieu

distribution DropStop



Notre kit de dégustation à l'aveugle a pour but de vous faire partager de bons moments en découvrant les plaisirs de la dégustation.

La philosophie d'une dégustation à l'aveugle est simple, que vous soyez juste curieux ou amateur éclairé.

La capacité à reconnaître différents vins est en vous. Le but est déjà atteint si vous parvenez à percevoir que les vins dégustés sont différents les uns des autres.



L'ART DE LA DÉGUSTATION...

Une dégustation de vins s'effectue en 3 grandes étapes faisant appel aux 3 sens que sont la vue, l'odorat, et le goût.

LA VUE doit permettre d'analyser « la robe » d'un vin. Vous commencerez par apprécier sa limpidité et vous vous attacherez ensuite à détailler sa teinte et ses nuances qui iront du jaune vert au jaune paille ou doré en passant par un rosé vif ou tuilé au bien encore sur des rouges soutenus, cerise, grenat ou brun.

La robe est déjà un élément indicateur de la santé et de l'âge d'un vin.

L'ODORAT pour le bouquet, est l'étape la plus importante de la dégustation. Elle doit se dérouler en deux temps. Tout d'abord le premier nez, où l'on sent juste au dessus du verre pour ressentir le caractère général. Puis, le second nez, où l'on fait tourner le vin avant de le sentir à nouveau.

Un bouquet minéral, végétal, animal, épicé ?... C'est votre sensibilité qui vous permettra de distinguer parmi les quelques 700 arômes possibles, celui que possède votre cru. Peut-être vous évoquera-t-il la pomme, le pamplemousse, ou le clou de girofle, le poivre noir, ou encore la lavande, le miel, le pain chaud, voire même la terre ou le tabac !

Une liste très longue d'arômes bien divers.



LE GOÛT en dernier lieu, on boit le vin par petites gorgées. On pince les lèvres et on fait tourner le vin dans la bouche, afin que toutes les parties de la langue puissent l'étudier.

Pour accélérer le cheminement des arômes vers le nez, on finit par l'aspiration d'un filet d'air. L'impression que le vin donne, lors des trois phases successives, est capitale. On juge, en premier lieu, l'attaque. Elle correspond aux quelques secondes où il entre en bouche, et peut être molle, vive, ronde, etc. Ensuite, lorsque le vin nappe la surface de la langue, il s'agit du milieu de bouche. A ce stade on parvient à percevoir son astringence, son acidité ou son moelleux, autrement dit dans le jargon, ses effets tactiles.

Pour finir, le vin joue tout sur la finale. Quelle impression laisse-t-il après qu'on l'ait avalé ? Si les arômes persistent quelques secondes, on dit qu'il est long en bouche. C'est un signe de grande qualité.



Pour vous aider à détecter les saveurs, voici quelques informations sur les zones gustatives de la langue :

- **LA SAVEUR SUCRÉE**

Elle se perçoit principalement sur le bout de la langue. La sensation se fait immédiatement au contact avec la langue, mais ne dure pas.

- **LA SAVEUR SALÉE**

Elle se perçoit surtout sur les côtés de la langue. La sensation se distingue assez vite et dure plus longtemps.

LA SAVEUR ACIDE

Elle est perçue davantage par les côtés de la langue,

en haut de la zone salée et se prolongeant vers l'avant jusqu'à la zone sucrée. Comme la saveur salée, elle se perçoit assez vite et dure plus longtemps que la saveur sucrée.

LA SAVEUR AMÈRE

Elle est surtout perçue par une zone située à l'arrière de la langue. Comme en plus, les papilles sensibles à l'amertume sont situées en profondeur dans la langue, la perception est lente à se développer mais augmente et persiste assez longtemps, ce qui explique certains arrière-goûts amers.



N'oubliez pas que «déguster» ne veut pas
forcement dire «boire»...

N'hésitez pas à cracher discrètement avec
naturel et sûreté.

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé

www.orcel-romieu.com

consommez avec modération