

# Compte rendu de l'initiation à la dégustation du 11/09/2004

Animation par Mme Catherine Agelasto, œnologue patentée et néanmoins fort sympathique !

Introduction rappelant les grands principes de la dégustation

Il existe deux types de dégustation : la dégustation analytique qui reconnaît les défauts et caractéristiques du vin et la dégustation hédoniste qui se concentre sur le plaisir provoqué par la dégustation. Nous rajouterons modestement une troisième catégorie où, sous prétexte de ne pas avoir bien analysé, certains dégustateurs passent de la première à la deuxième catégorie sans logique apparente !

Mme Agelasto nous remet alors un dossier pédagogique étoffé, abordant l'ensemble des facettes de la dégustation : la technique de dégustation et la classification générale des arômes. De nombreuses informations nous sont données pendant cet exposé et l'attention des membres du CEP a été soutenue. Certaines d'entre elles nous ont paru particulièrement pertinentes :

- Les heures propices à la dégustation sont le matin, l'après midi et la soirée à **l'exception de la tranche horaire 14-15 heures**. Ceci laisse une bonne marge de liberté dont nous tiendrons compte dans les prochains programmes de voyage (et pourquoi pas une sieste).
- La culture du vin dépend étroitement des habitudes et de l'éducation qui conditionnent la mémoire olfactive. Ceci explique l'absence fréquente de consensus lors de la description des arômes. Dégustation = jugement = subjectivité
- Les sensations gustatives apparaissent dans un certain ordre qui dépend de la localisation de la zone de perception sur la langue : 1 le sucré, 2 l'acide, 3 l'amer et 4 le salé. La meilleure méthode d'homogénéiser la sensation gustative est de promener le vin dans la bouche (ce qui ne s'accompagne pas forcément de bruits suspects et inconvenants).
- Il est habituel de séparer les arômes en trois catégories :
  - les arômes primaires qui dépendent du cépage (le sauvignon donne des arômes de fleur blanche, le gamay des arômes de fruits rouges...)
  - les arômes secondaires qui sont liés à la fermentation (ou à l'adjonction de levures exogènes (cf certains Châteauneuf)) et à l'élevage en fût de chêne par exemple
  - les arômes tertiaires (champignon, humus...) qui se renforcent avec le vieillissement.

La poursuite du cours lors de la dégustation nous a permis de mettre en pratique ces données théoriques et d'affermir nos connaissances

## Dîner

26 participants

Excellent dîner avec en entrée 1 méli-mélo de poissons en carpaccio suivi d'un carré d'agneau aux champignons d'automne et d'un très bon dessert au chocolat pour clore le tout

- Mennetou Salon 2003 Domaine Gilbert

Dominante fruit blanc (pêche) disparaissant rapidement pour laisser la place à des arômes d'agrumes type pamplemousse.

En bouche, la dominante est l'agrumes avec une perception d'acidité non agressive.

Le final est marqué par des notes d'amertume désagréable. En fait, le taux réel d'acidité est faible et l'alcool perçu en fin de bouche est responsable de cette perception d'amertume.

Il y a eu unanimité pour reconnaître que ce vin était pour le moins faible mais que c'est en dégustant de mauvais vins que l'on apprend le mieux. Ce commentaire a satisfait l'assistance !

- Macon villages 2000 Prosper Maupoux

Nez effacé, pomme mure et fraise des bois

En bouche, l'attaque est souple et le vin est bien équilibré avec cependant peu d'intensité.

Certains participants ont reconnu des arômes de « qui se néglige » !

Le final est acide (fait saliver).

- Bordeaux Lestage Simon 1998 de la région de St Seurin

Robe soutenue

Nez discret

En bouche, les avis ont divergé en fonction des bouteilles qui ne présentaient pas le même niveau de maturité.

Globalement, le vin est équilibré avec une dominante encore tannique et un manque de rondeur surtout en fin de bouche.

- Banyuls Rimage VDN « Clos des Paulilles »

Il s'agit d'un vin muté à base de grenache pur cépage.

Robe sombre

Nez fruité avec une dominante de fruits rouges

La bouche est dominée par des arômes de torréfaction plaisants.