

# Initiation à la dégustation (15)

## Les analyses visuelle et olfactive: synthèse et méthodologie

Après un long périple dans le monde des arômes, le temps est presque venu de porter le vin en bouche et de se laisser envahir par les sensations gustatives qu'il ne manquera pas de déclencher. Toutefois, avant d'explorer l'analyse gustative du vin, il nous paraît utile de résumer l'utilité et le déroulement des deux premières étapes. C'est l'objet de cet article, le dernier à susciter l'éveil de la vue et de l'odorat.

### L'analyse visuelle

Il paraît utopique de retrouver les origines d'un vin et de son millésime par l'observation de sa robe mais nous pouvons tirer de précieux enseignements de l'examen visuel. Cette étape permet de formuler des hypothèses quant à la concentration du vin, l'âge ou l'état de conservation, la teneur en alcool ou même le potentiel de vieillissement.

On observe trois éléments essentiels: la limpidité, la brillance et la couleur ou nuance.

- **La limpidité** est avant tout une nécessité commerciale; toutefois, certains vignerons n'hésitent pas à vinifier sans filtrage ou collage, ce qui induit la production de vins légèrement troubles, qui n'altèrent en rien la qualité du vin. La présence de dépôt dans le fond de la bouteille ne présente pas non plus d'inconvénient gustatif; elle rend simplement la décantation indispensable.

- **La brillance** est l'éclat du vin. On observe sa faculté à réfléchir la lumière. Pour cet aspect de la robe, l'analyse des vins blancs se doit d'être parfaite car leur éclat est déterminant dans l'impression visuelle qu'ils vont nous laisser.

- **La couleur** du vin est déterminante pour juger de sa concentration. Elle s'apprécie par l'observation de deux facteurs: l'intensité et la teinte. L'intensité colorante dépend de sa richesse en pigments (anthocyanes) mais bien sûr de la durée de macération du moût avec la peau des grains. Il faut aussi tenir compte du pouvoir "teinturier" de chaque cépage. On attend des robes plus sombres pour les vins issus des cépages Cabernet ou Syrah que pour les Pinot Noir ou Gamay par exemple. La teinte dévoile ses nuances sur tout le disque mais c'est essentiellement sur le cercle qui le délimite que nous porterons notre attention. Ici se formulent les hypothèses quant à l'âge du vin ou son évolution.

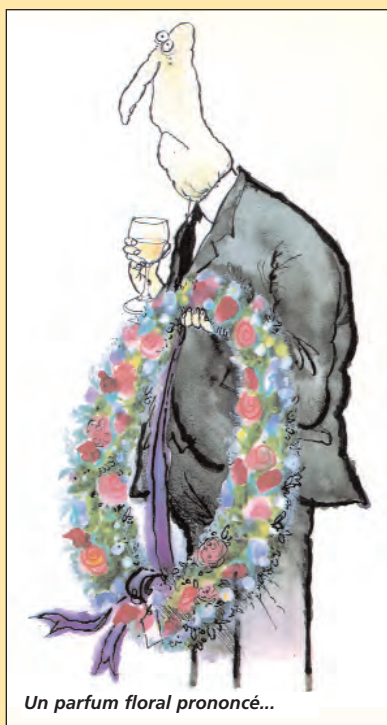
Rappelons enfin que quatre facteurs influencent cette intensité colorante: le cépage, l'état sanitaire de la vendange,

la vinification et la durée de macération.

### Technique de l'examen visuel:

1. Prendre le verre par le pied ou le socle, en le maintenant entre le pouce et l'index, afin de ne pas masquer la couleur du vin avec la main, et d'éviter le réchauffement du vin en plaçant les mains autour du verre.

2. Porter le verre à hauteur des yeux en se plaçant devant une source lumineuse (pas de néon ou halogène) afin d'observer, par transparence, la limpidité du vin.



Un parfum floral prononcé...



immobile et humer le vin qui vient d'y être versé pendant 2 à 3 secondes. L'impression olfactive de cette étape sert à décrire le "premier nez", constitué des arômes les plus volatils.

**2.** Après quelques instants, faire faire au verre une rotation lente de 2 ou 3 tours. Ensuite, inspirer profondément et délicatement pendant quelques secondes pour détecter les arômes qui

**3.** Examiner ensuite le vin par le dessus, en l'inclinant légèrement sur fond blanc et à la lumière du jour, de manière à ce que la surface devienne elliptique. Cela permet d'observer la brillance, l'intensité et la teinte, ainsi que les nuances du cercle qui délimite le disque, pour évaluer le stade d'évolution du vin.

**4.** Par un mouvement giratoire, faire lécher doucement la paroi du verre par le vin, afin d'observer le nombre, la grosseur et la vitesse de descente des larmes ou jambes. Celle-ci renseignent sur la teneur en alcool, la viscosité et la richesse générale du vin.

### L'analyse olfactive

Nous avons largement détaillé l'importance de l'impression laissée par le vin lors de son analyse olfactive et l'influence qu'exerce cet aspect de l'examen pour la suite de la dégustation. Les arômes sont les molécules odorantes libérées par le vin. De leur qualité dépendront son élégance et sa personnalité. Rappelons que chaque cépage porte sa signature aromatique, plus ou moins intense et complexe selon la variété et la durée de macération choisie par le vigneron. Les autres éléments pouvant influencer la qualité et la puissance aromatique d'un vin sont le lieu de culture, le terroir, le climat, l'état sanitaire de la vigne au moment de la vendange et son niveau de maturité.

On observe quatre éléments à propos des arômes libérés par le vin: l'intensité, la franchise ou netteté, la qualité ou nature et l'harmonie.

#### Technique de l'examen olfactif:

**1.** Saisir le verre par la base mais le laisser

se libérer grâce à l'aération du vin.

**3.** Attendre une trentaine de secondes avant de "bousculer" le vin par une rotation rapide en cassant sa surface. Cette étape permettra de libérer les arômes les moins volatils. Humer profondément.

**4.** Recommencer 1 ou 2 fois les étapes 2 et 3 en laissant des intervalles de 1 à 2 minutes pour finaliser et compléter l'analyse d'un vin dont les arômes n'auront cessé d'évoluer au contact de l'air.

**5.** La dernière étape, facultative, consiste à humer le verre vidé de son contenu. Cela permet la révélation d'arômes non dus au vin lui-même: huiles essentielles du chêne, odeurs de vieux foudres, de moisissures, d'enduits, ... Les notes trop végétales ou trop boisées se manifestent aussi à ce moment.

Après chaque étape, pratiquer systématiquement la prise de notes, seule garante d'une analyse complète mais surtout évolutive.

Notre prochain article évoquera en détail les éléments essentiels de l'analyse gustative ou gusto-olfactive, dont les conclusions couronneront une analyse organoleptique complète et argumentée. A vos verres... et crachoirs!

# Initiatie tot wijnproeverij (15)

## Uitzicht- en geuranalyse: samenvatting en methodes.

Na een lange wereld door de reis van de aroma's is de tijd rijp om het glas aan de lippen te zetten en ons te laten vervoeren door de smaaksensaties die de godendrank ons onthult. Vóór we echter de smaakanalyse van de wijn aanpakken, vinden we het nuttig om de eerste twee stappen nog eens samen te vatten. Dat doen we dan ook in dit artikel, het laatste artikel dat uw ogen en reukzin prikkelt.



### Visuele analyse

De herkomst en het jaartal van een wijnjaar herkennen aan zijn uitzicht, dat is uiteraard utopisch. Toch kunnen we al heel wat interessante info ontdekken tijdens de visuele analyse. In deze stap kunnen we al hypothesen formuleren over de concentratie van de wijn, zijn leeftijd of staat van bewaring, het alcoholgehalte of zelfs het verouderingspotentieel.

We bekijken drie essentiële elementen: de helderheid, de glans en de kleur of nuance.

• De helderheid is bovenal een commerciële noodzaak. Toch aarzelen sommige wijnboeren niet om te vinifiëren zonder filtering of klaring, wat licht troebele wijnen oplevert en volstrekt niets afdoet aan de kwaliteit.

Bezinskel op de bodem van de fles is evenmin een nadeel: het betekent alleen dat u moet decanteren.

• De glans is de manier waarop de wijn schittert. We gaan na hoeveel licht hij reflecteert. Voor dit aspect van het uitzicht moeten de witte wijnen correct geanalyseerd worden want hun glans is doorslaggevend in de visuele indruk die we van de wijn hebben.

• De kleur van de wijn is bepalend voor ons oordeel over de concentratie. We letten daarbij op twee factoren: de intensiteit en de tint. De kleursterkte hangt af van het pigmentengehalte (antocyanen), maar uiteraard ook van de tijd dat de schillen meegisten met het sap. Ook houden we rekening met het "kleurvermogen" van elk druivenras. We verwachten een donkerder robe voor wijnen gemaakt van cabernet of syrah dan van pinot noir of gamay, bijvoorbeeld. De kleur onthult zijn nuances over de hele spiegel, maar onze aandacht gaat vooral naar de rand van de cirkel. Aan de hand daarvan immers kunnen we hypothesen over de leeftijd van de wijn en zijn evolutie gaan bedenken.

Tot slot herinneren we eraan dat vier factoren de kleurintensiteit bepalen: het druivenras, de sanitaire toestand tijdens de oogst, de vinificatie en de maceratietijd.

### Techniek voor de visuele analyse:

1. Neem het glas bij de steel of de voet tussen duim en wijsvinger zodat u de kleur van de wijn niet achter uw hand verbergt. U legt uw handen niét rond het glas om te voorkomen dat de wijn gaat opwarmen.

2. Breng het glas ter hoogte van de ogen voor een lichtbron (geen neon of halogeen) om aan de hand van de transparantie de helderheid van de wijn te bepalen.

3. Vervolgens bekijkt u de wijn vanaf de bovenkant en houdt het glas lichtjes schuin op een witte achtergrond en bij daglicht, zodat het oppervlak wat elliptisch wordt. Op die manier kunt u de glans, de intensiteit en de kleur bepalen, net als de kleurverschillen in de rand van de spiegel om de evolutie van de wijn te kunnen beoordelen.



4. Met een draaiende beweging zorgt u ervoor dat er wat wijn aan de wand van het glas blijft hangen om het aantal, de snelheid en de dikte van de tranen te bekijken. Die elementen geven een beeld van het alcoholgehalte, de viscositeit en de algemene rijkdom van de wijn.

### De geuranalyse

We hebben uitgebreid uitgelegd hoe belangrijk de indrukken zijn tijdens de geuranalyse en wat de invloed daarvan is voor de verdere proeverij. Aroma's zijn geurmoleculen die de wijn vrijgeeft: de elegantie en de persoonlijkheid van de wijn hangen af van de aromakwaliteit. Elke druivensoort heeft zijn eigen geursignatuur: min of meer intens en complex volgens de soort en de duur van de maceratie gekozen door de wijnbouwer. Andere elementen die de intensiteit en kwaliteit van een wijn kunnen beïnvloeden, dat zijn de teeltplaats, het terroir, het klimaat, de sanitaire toestand van de wingerd op het moment van de oogst en de rijpheid van de druif.

We letten op vier elementen bij de aroma's van de wijn: de intensiteit, de oprechtheid of openheid, de kwaliteit of de natuur en de harmonie.

### Techniek voor het geuronderzoek:

1. Neem het glas bij het onderste deel vast, maar draai nog niet. Snuif de uitgeschonken wijn 2 à 3 seconden op. In deze eerste stap beschrijven we de "eerste neus" die bestaat uit de meest vluchtige aroma's.

2. Even later laat u uw glas 2 tot 3 keer draaien. Vervolgens ademt u diep en voorzichtig in gedurende een paar seconden om te bespeuren welke aroma's de wijn vrijgeeft nu hij wat lucht heeft gekregen.

3. Zo'n dertig seconden wachten voor u de wijn "walst" met een snelle draaibeweging die de spiegel verbreekt. In deze stap kunt u de minder vluchtige aroma's waarnemen. Adem diep in.

4. Herhaal stap 1 en 3 een paar keer en laat telkens 1 à 2 minuten tussen voor een volledige analyse van een wijn waarvan de aroma's blijven evolueren bij het contact met de lucht.

5. De laatste en facultatieve stap is het beoordelen van het lege glas. Zo komen er aroma's tevoorschijn die niet aan de druif zelf toe te schrijven zijn: etherische oliën van het eikenhout, de geur van oude vaten, schimmel, bepleistering... Te plantaardige en te bosrijke toetsen komen ook op dat moment tevoorschijn.

Na elke stap neemt u systematisch notities, dat is de enige garantie voor een complete, maar bovenal evolutieve analyse

In ons volgend artikel staan we stil bij de essentiële elementen van de geur- of de geur- en smaakzin. In de conclusies lezen we een complete en besproken zintuiglijke analyse.

Dus... pak uw glas en... uw spuwbakjes.