


la BOURSE DU VIN

Déguster comme un pro



Table des matières

Introduction.....	3
Préparatifs.....	4
Déguster comme un pro.....	5
Guide des arômes.....	8
Fiche de dégustation.....	9
Lexique du vin.....	10
Pour conclure.....	11



Introduction

Si le vin est généralement bu avec plaisir, l'étape de la dégustation à proprement parler est souvent oubliée. Dès la première gorgée, vous pouvez vite savoir s'il s'agit d'un vin plein, d'un blanc frais et fruité ou d'un rouge lourd et robuste. Si vous analysez davantage le vin et le dégustez réellement, vous pourrez y découvrir bien d'autres caractéristiques. Ainsi, un vin contient des dizaines d'arômes à sentir et à goûter, et chaque verre a son propre caractère et son goût unique.

Ce manuel "Déguster comme un pro" est destiné à tout amateur de vin, que vous soyez débutant ou expérimenté et sachiez précisément ce que vous aimez ou non. Car même les plus passionnés ne sont jamais rassasiés.

Bonne dégustation !



Préparatifs

La dégustation de vin doit être un moment agréable, qu'elle ait lieu lors d'un apéro entre amis ou que vous l'organisiez plus sérieusement. Vous n'y auriez peut-être pas pensé, mais l'endroit où vous allez déguster a toute son importance. Si vous souhaitez procéder comme un pro, tenez compte des conseils suivants.

- Les fortes odeurs présentes à proximité, comme des fleurs, du parfum, des produits de nettoyage, la fumée de cigarette ou une odeur de cuisson envahissante, peuvent rendre la dégustation assez difficile.
- Vous souhaitez aussi pouvoir évaluer la robe du vin ? Un espace lumineux est alors recommandé. L'idéal est la lumière naturelle du jour, mais cela peut être difficile si vous organisez votre dégustation en soirée. Dans ce cas, une lampe conviendra tout aussi bien et vous permettra de vérifier l'absence de dépôt dans le verre.
- Tout ce que vous buvez et mangez avant la dégustation aura une influence sur le goût. Il est dès lors déconseillé de fumer, de boire du café ou de se brosser les dents juste avant.
- Choisissez un verre de taille moyenne, légèrement conique, et utilisez le même type de verre si vous dégustez plusieurs vins. Vous pourrez ainsi comparer tous les vins entre eux. Ne remplissez pas trop le verre ! Veillez à laisser suffisamment d'espace pour pouvoir le faire tourner sans que le vin ne déborde.
- La température du vin est également un élément important. Le vin ne doit être ni trop chaud ni trop froid. Il vaut donc mieux sortir les vins blancs du réfrigérateur une demi-heure avant la dégustation. Quant aux vins rouges, ils se servent de préférence autour de 16 °C.

Températures de service des vins

Vins mousseux	7 °C - 10 °C
Vins blancs frais et fruités	9 °C - 11 °C
Vins blancs pleins	11 °C - 14 °C
Rosés	9 °C - 11 °C
Vins rouges légers et fruités	14 °C - 16 °C
Vins rouges puissants	16 °C - 18 °C
Vins doux (vins de dessert)	8 °C - 10 °C

Déguster comme un pro

Pour déguster comme un pro, il vous faut non seulement choisir le bon verre de dégustation, mais celui-ci doit aussi être propre et ne pas avoir d'odeur particulière. Un vieil essuie ou un essuie humide peut, par exemple, laisser une odeur peu agréable sur le verre. Plus loin dans ce manuel, vous découvrirez également un guide des arômes et une fiche de dégustation pour vous aider à déguster comme un pro.

Étape 1. Regarder

La robe ou la couleur peut déjà vous en dire beaucoup sur le vin. Pour pouvoir "lire" la robe du vin, il est pratique d'avoir un fond blanc. Pensez à une nappe blanche ou à une feuille A4. Penchez le verre vers l'avant pour mieux évaluer la robe. Attention, ne le penchez pas trop afin de ne pas renverser le vin.

La couleur du vin peut donner des indications sur son âge et parfois même sur son goût. Ainsi, une robe pâle presque transparente annoncera généralement un vin blanc frais et sec. Une couleur dorée est souvent synonyme d'un vin plus plein, élevé en fûts. Quant à une robe pourpre, elle indique un vin rouge jeune. Si le vin est plus âgé, la couleur tendra davantage vers le rouge-brun.

Un bon vin est généralement limpide, bien qu'il existe des vins non filtrés qui sont dès lors troubles. C'est le cas notamment des vins naturels. Lorsque vous servez le vin, un dépôt peut apparaître au fond du verre. Ce dépôt est souvent présent dans les vins plus âgés, mais aussi dans les vins non filtrés. Il ne s'agit certainement pas d'un défaut du vin, mais de matières solides qui se sont formées au fil du temps.

Parfois, le vin s'écoule en "larmes" sur le verre. Ces traces laissées par le vin peuvent avoir des causes diverses : un fort taux d'alcool, une quantité élevée de sucres résiduels ou un verre sale.

Couleurs

Vin blanc	● jaune-vert	● jaune citron	● doré	● ambré
Vin rosé	● rose	● rose saumon	● orange	
Vin rouge	● pourpre	● rouge rubis	● rouge grenat	● rouge-brun

Étape 2. Sentir

Après avoir examiné le vin, vous ne devez pas immédiatement faire tourner votre verre avant de le sentir. C'est justement en sentant le vin avant de l'avoir remué que vous en percevrez les éventuels défauts. Une fois le vin remué, tous les arômes se mélangent aux arômes liés aux défauts du vin. Prenez doucement le verre, penchez-le légèrement et inspirez profondément. Si le vin émet une odeur nette, vous pouvez le faire tourner. Si le vin sent le moisi, le carton, pique au nez ou qu'il s'en dégage une lourde odeur d'écurie, cela peut être le signe d'un défaut.

Certains vins apprécient d'être aérés. Pour être sûr qu'il s'agit d'un défaut, laissez votre verre aérer un peu et ressentez-le par la suite.

Étape 3. Tourner et sentir

Faites à présent tourner le verre. Ce mouvement permet au vin de libérer tous ses arômes. Inspirez longuement jusqu'à ressentir les arômes du vin. Certains vins s'ouvrent lentement. Vous devrez alors les faire tourner et les sentir à plusieurs reprises pour pouvoir bien vous en imprégner. Utilisez le guide des arômes disponible un peu plus loin dans ce manuel pour décrire vos sensations olfactives.

Déguster comme un pro

Étape 4. Goûter

Le moment est à présent venu de passer à la dégustation proprement dite. Prenez une bonne gorgée et laissez le vin rouler sur votre langue. Ne recrachez pas ni n'avez immédiatement le vin. Tout en faisant tourner le vin dans votre bouche, aspirez un peu d'air. Le bruit de succion n'est pas très charmant, mais il permet de mieux goûter le vin.

Lors de la dégustation, soyez attentif à l'intensité du vin. S'agit-il d'un vin lourd ou plutôt léger ? Est-il sucré, acide, plein, franc, ferme ou astringent ? Les tannins notamment peuvent rendre le vin astringent. Goûtez-vous les mêmes arômes que ceux que vous avez sentis au nez ou d'autres saveurs apparaissent-elles ? Pour reconnaître les différentes saveurs, aidez-vous également du guide des arômes.

Étape 5. Arrière-bouche

Après avoir recraché ou avalé le vin, il est bon de s'arrêter sur l'arrière-bouche. Le vin reste-t-il longtemps en bouche ou le goût disparaît-il rapidement ? Les vins dotés d'une longue finale sont généralement plus complexes et plus intéressants.

Étape 6. Conclusion

Après avoir bien regardé, senti, remué, ressenti et goûté le vin, il est temps de conclure. Il importe naturellement de déterminer avant tout si vous avez ou non apprécié le vin.

Lors d'une dégustation professionnelle, toutes les facettes sont analysées. Ainsi, nous étudions l'équilibre du vin, sa complexité, l'intégration de tous ses arômes, son intensité et l'intégration globale de tous les éléments.

Les dégustations à la Bourse du Vin

À la Bourse du Vin, les vins sont toujours sélectionnés à l'aveugle sans que le panel de dégustation ne voie l'étiquette de la bouteille. Il s'agit d'évaluer exclusivement la qualité du vin qui est servi dans le verre. Le panel de dégustation est composé d'experts en vin et de professionnels du secteur diplômés dans le monde entier. Lors de la sélection des vins, au moins quatre de nos testeurs doivent être présents.

En cas de séries de bouteilles d'un même cépage ou d'une même région, **seul le meilleur vin** est sélectionné. Les testeurs connaissent donc le **type** de vin qu'ils vont goûter, mais ne savent pas quel vin vient de quelle bouteille. Ils évaluent les verres remplis qu'ils reçoivent en comparant à l'aveugle la **robe**, le **nez** et la **bouche** des différents vins. Le vin qui obtient le plus de points est déclaré vainqueur. Pour être sélectionné, un vin doit obtenir au minimum **16 points sur 20**.

- **Robe** : maximum **3 points**
Nous analysons l'intensité, la limpidité, la profondeur et les nuances de couleur.
- **Nez** : maximum **7 points**
Le nez est-il pur, plat, simple, intense ou complexe ?
- **Bouche** : maximum **10 points**
Nous examinons entre autres la complexité, la profondeur, la finesse, les sensations gustatives et la longueur de l'arrière-bouche.



Fiche de dégustation

Nom du vin :

VISUEL

robe / limpidité / autres observations

INTENSITÉ ET ARÔMES OLFACTIFS

légèrement parfumé / moyennement aromatique / aromatique

INTENSITÉ ET ARÔMES GUSTATIFS

légèrement intense / moyennement intense / intense

AVIS

○ ○ ○ ○ ○
PAS BON 1 2 3 4 5 TRÈS BON

Lexique du vin

Équilibre : l'équilibre du vin entre les différents composants.

Barrique : fût de chêne d'une capacité variable selon la région (225 litres dans le Bordelais, 228 litres en Bourgogne).

Dépôt : matières solides présentes dans le vin qui se déposent au fond de la bouteille.

Assemblage : vin composé de différents cépages (et/ou millésimes).

Brut : terme souvent utilisé pour désigner un vin mousseux sec.

Cépage : variété de plant de vigne. Un vin dit "de cépage" n'est produit qu'à partir d'un seul cépage.

Cuve : grand récipient servant à la fermentation et au stockage du vin.

Bouchon : outre le nom de l'élément fermant une bouteille, indique aussi la contamination du vin par la molécule TCA (trichloroanisole). Le vin sent et goûte alors le moisi.

Lies : dépôt constitué par les levures mortes, sur lequel certains vins sont élevés, ce qui leur donne davantage de goût. Le vin est alors "élevé sur lies".

Moût : jus de raisins pressés avant fermentation.

Nouveau Monde : désigne les pays viticoles hors Europe, tels que l'Argentine, le Chili, les États-Unis, l'Australie, la Nouvelle-Zélande et l'Afrique du Sud.

Ancien Monde : désigne les pays viticoles européens.

Sucres résiduels : sucres qui subsistent dans le vin après la fermentation.

Terroir : l'ensemble des caractéristiques liées au climat, au sol, au cépage et à la situation du vignoble.



Pour conclure

Envie de vous poser un instant pour déguster comme un pro ? Commandez vite votre vin à la Bourse du Vin.

Coffrets

Vous préférez commander différents vins dans une même caisse ? Jetez donc un œil à nos coffrets. Ils contiennent différents vins d'un même cépage ou pays, ou sont composés en fonction d'un goût ou d'un domaine particulier.

Adhésions

Devenez membre de la Bourse du Vin et profitez d'avantages supplémentaires. L'adhésion à Bourse du Vin Plus vous permet de bénéficier de la livraison gratuite sur toutes vos commandes et de la priorité sur des lots limités.

L'adhésion à Bourse du Vin Premium est destinée aux vrais amateurs de vin qui aiment goûter des vins particuliers, mais aussi obtenir de nombreux avantages. Les membres Premium profitent aussi de la livraison gratuite. Ils reçoivent, en outre, deux fois par an un cadeau d'une valeur de 10 €, six fois par an notre magazine Wijnkoers avec de belles réductions qui leur sont réservées, ainsi que des offres exclusives.

Vous avez des remarques ou des questions ?
Envoyez-les-nous à : [**contact@bourseduvin.be**](mailto:contact@bourseduvin.be)

Merci !

L'équipe de la Bourse du Vin

la BOURSE DU VIN 