

L'ECOLE DES VINS DE BOURGOGNE

Si vous souhaitez approfondir votre pratique de la dégustation et enrichir vos connaissances sur les vins de Bourgogne, venez suivre une formation à l'Ecole des Vins de Bourgogne.



Formations de 2h30 à 5 jours, du niveau débutant au niveau le plus confirmé

- Initiation aux techniques de dégustation des vins de Bourgogne
- Initiation à l'analyse sensorielle
- Lecture de paysages
- Dégustations commentées
- Dégustations en cave
- Dégustations thématiques (Grands crus, vieux millésimes...)

Pour plus d'informations ou pour vous inscrire :
www.ecoledesvins-bourgogne.com



Animation de la Cave aux Arômes des Vins de Bourgogne

La Cave aux Arômes des vins de Bourgogne vous invite à découvrir de façon ludique et pédagogique les arômes des vins de Bourgogne regroupés en plusieurs grandes familles.

- Chaque famille d'arômes, caractéristique des vins blancs et vins rouges de Bourgogne, est représentée dans des ballons en verre, par des produits frais.
- En approchant son nez de l'extrémité du ballon, les arômes correspondant se diffusent.
- Ainsi, un jeu sensoriel vous permet d'associer les arômes aux produits et aux vins.



Cette balade olfactive est un dispositif unique, porté par les vins de Bourgogne. Aujourd'hui, elle circule à travers la France et le monde.



Tél. : 33 (0) 3 80 26 35 10
e-mail : ecoledesvins@bivb.com
www.ecoledesvins-bourgogne.com



Tél. : 33 (0) 3 80 25 04 80
e-mail : bivb@bivb.com
www.vins-bourgogne.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. www.grandpavois.com



L'ART DE LA DÉGUSTATION



Déguster n'est pas seulement savoir apprécier la qualité d'un vin c'est aussi savoir mettre des mots simples, précis et compréhensibles de tous sur les sensations perçues. Cet exercice, s'il s'avère parfois difficile, est pourtant à la portée de tous.



1 Aspect Visuel L'œil

Mirez le vin,
à la lumière du jour en plaçant votre verre au dessus d'une surface blanche.

Couleur et Nuances

Vins blancs
or blanc, or vert, or pâle, or doré, jaune vert, jaune paille, jaune doré, jaune orangé, jaune ambré...

Vins rosés
rose violacé, rose framboise, rose pivoine, orangé, saumoné, abricot, gris, pelure d'oignon...

Vins rouges
rouge violacé, grenat, rouge rubis, cerise griotte, rouge brique, tuilé, acajou...

Intensité

- + Robe de belle intensité, intense, profonde, soutenue, sombre...
- = Robe d'intensité moyenne
- Robe de faible intensité, claire, pâle, très pâle, insuffisante...

Brillance

- * Réflexion de la lumière sur le disque*
- + Robe brillante, étincelante, cristalline, éclatante
- = Robe mate, terne, plombée...

*Partie du vin qui, dans le verre, est en contact avec l'air, d'où sa forme.

Limpidité

- + Robe limpide...
- Robe trouble, floue, voilée...

- Attention à ne pas confondre "trouble" et "dépôt". Un vin trouble est généralement jugé négativement alors qu'un dépôt est souvent d'origine naturelle (tartre, matière colorante du vin...).
- Peuvent également s'observer la fluidité pour un vin sec ou la viscosité pour un vin liquoreux.
- Concernant les jambes, les pleurs, les larmes ou les perles, elles traduisent la richesse en alcool du vin. Elles ne sont pas un critère absolu de qualité mais simplement un indice souvent qualitatif.
- Concernant le Crémant de Bourgogne, le dégustateur observera la couleur et l'effervescence*

*La consistance et la persistance de la mousse ainsi que la vitesse d'ascension et la taille des bulles.



2 Aspect Olfactif Le nez

Inhalez le vin,
délicatement par petites inspirations successives. Répétez cette opération plusieurs fois après avoir fait tourner le vin dans le verre.

1^{er} nez

Avant agitation.

- Première impression**
- + agréable, plaisante
- peu agréable, désagréable, déplaisante...

- Intensité**
- + nez puissant, ouvert, expressif, de bonne intensité
- nez d'intensité moyenne ou faible, discret, fermé...

- Qualité**
- + nez élégant, subtil, fin, de belle qualité
- nez de qualité insuffisante, commun, grossier...

- Complexité**
- + nez complexe, riche
- nez peu complexe, simple...

La complexité aromatique est liée au nombre de familles aromatiques que le dégustateur pourra identifier.

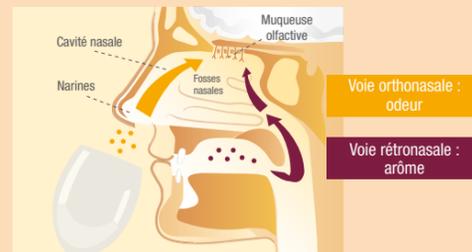
2^e nez

Après agitation.

A l'aération, les odeurs s'intensifient et leur complexité augmente. Plus la palette d'arômes se dévoile, plus le vin est de qualité.

Rétro-olfaction

Si les odeurs sont perçues au nez, les arômes le sont en bouche. Après avoir pris une gorgée de vin, le dégustateur l'oxygénera en aspirant de l'air tout en conservant le vin en bouche ("grumage"). Il pourra ainsi identifier et décrire les arômes perçus.



Familles aromatiques et nuances

- **Florales**
Tilleul, camomille, verveine, chèvrefeuille, églantine, rose, acacia, aubépine, pivoine, genêt, oranger...
- **Fruits frais, agrumes et fruits exotiques**
Coing, pêche, poire, bergamote, citron, orange, pampleousse, ananas, fruits exotiques, banane, litchi, mangue...
- **Fruits rouges, fruits frais**
Cassis, cerise, raisin, framboise, groseille, mûre, prune, figue fraîche, muscat, baies sauvages, petits fruits...
- **Fruits cuits et fruits confits**
Confiture, écorce d'orange, fruits à noyau, kirsch...
- **Fruits secs**
Raisin sec, noisette, amande, figue sèche, pistache, abricot, pruneau, datte...
- **Odeurs et arômes végétaux**
Végétal frais : herbe coupée, menthe, fougère, bourgeon de cassis, sureau, buis...
Végétal sec : thé, tabac, foin, paille...
- **Alimentaires**
- Caramel, réglisse, cacao, miel...
- Laitage, beurre frais, levure, lait, brioche, petit lait...
- **Boisées**
Vanille, bois de chêne, pin, cèdre...
- **Epicées**
Poivre, cannelle, thym...
- **Empyreumatiques**
Brûlé, fumé, café, torréfaction, pain grillé, moka, amande grillée, bois brûlé...
- **Odeurs et arômes minéraux**
Poudre de pierre, silex, craie, mine de crayon, iode...
- **Odeurs et arômes balsamiques**
Cire, résine, genévrier...
- **Sous-bois**
Champignon, truffe, mousse d'arbre, humus...
- **Animales**
Cuir, fourrure, viande, charcuterie, gibier, ambre, fauve, musc...



3 Aspect Gustatif La bouche

Mettez le vin en bouche
et "grumez" le délicatement en aspirant un peu d'air à travers les lèvres. Après quelques secondes, crachez.

l'Attaque

Première impression en bouche.
Molle, souple, franche ou vive.

Equilibre des Saveurs

Acide, sucré, amer, salé.
Concernant les vins rouges, ne pas oublier de qualifier les tanins*.

Ils peuvent être :
+ souples, tendres, soyeux, ronds, élégants...

- rêches, rugueux, grossiers, asséchants, amers, verts...

*Les tanins du raisin, présents dans les vins rouges, réagissent avec les protéines de la salive et font perdre à celle-ci son pouvoir lubrifiant provoquant ainsi une impression de sécheresse caractéristique.

Corpulence

- + Corpulent, ample, plein, dense, charnu...
- mince, maigre, chétif, squelettique...

Fin de bouche

Élément important d'appréciation du vin, la fin de bouche doit être non agressive, agréable et aromatique. C'est à ce moment que sont décelées l'amertume, la sécheresse et l'astringence* des vins mais aussi le brûlant de l'alcool.

*L'astringence provoquée par les tanins ou encore l'excès d'acide tartrique se mesure par la sécheresse laissée en bouche une fois le vin avalé ou recraché.

Longueur en bouche

Sensation plaisante de présence du vin en bouche alors que celui-ci a été bu ou recraché. Elle peut être très longue, moyenne, courte ou très courte.

Remarques : le picotement lié au gaz carbonique ne doit pas être systématiquement interprété comme un défaut ! C'est un élément de fraîcheur dans les vins blancs secs. Pour un crémant, le gaz carbonique apporte de la fraîcheur et les sensations qu'il procure doivent être naturellement prises en compte.

Conclusion

Quelques mots seulement pour décrire les caractéristiques essentielles du vin dégusté.

- 1 **Qualité d'ensemble :** excellente, bonne, moyenne, faible, insuffisante...
- 2 **Evolution à prévoir et avenir :**
Vin de garde, peu évolué, à conserver, à consommer, passé...

- 3 **Autres commentaires :**
Température de service, suggestion accords mets-vins, positionnement dans son appellation et son millésime...