

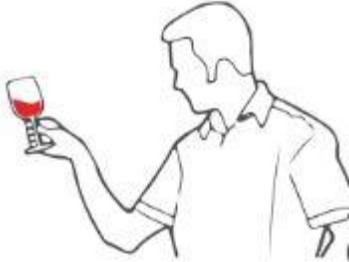


Club des Entrepreneurs
Jouy-Versailles Grand Parc

LA DÉGUSTATION DU VIN

La dégustation du vin, une question d'art, de manière... et d'émotion !!

L'analyse visuelle : la Robe



- **La limpidité** par examen latéral du verre. On caractérise le vin par les adjectifs suivants : opaque, trouble, voilé, flou, laiteux, opalescent, transparent, limpide, cristallin.
- **La brillance** par examen du verre à la lumière naturelle et sur fond blanc (par exemple au-dessus de la nappe). On caractérise le vin par les adjectifs suivants : mat, terne, net, lumineux, éclatant, brillant, étincelant, chatoyant.
- **La couleur** qui variera suivant le type de vin (blanc, rosé, rouge), les cépages utilisés (tous n'ont pas la même richesse en pigments colorants) et l'âge de la bouteille. Vous retrouverez sur le poster ci-dessous l'ensemble des teintes existantes.

• **Le gras** du vin s'observe en regardant latéralement sur le verre les « larmes » (appelées aussi les « jambes ») qui se forment le long du verre. Elles sont principalement dues à la sucrosité du vin et à sa teneur en alcool. Plus les jambes sont longues, plus le vin est riche en alcool.

L'analyse olfactive : le Nez



L'analyse olfactive du vin est un exercice difficile à appréhender car on doit mettre des mots sur des arômes et faire appel à notre mémoire olfactive.

Elle se déroule en 2 étapes :

- La première étape consiste à sentir le vin dans un verre à dégustation rempli au tiers et tenu par le pied pour éviter les odeurs parasites (par exemple de parfum). On appelle cela le « **premier nez** ».
- La deuxième étape consiste à faire tourner le vin dans le verre pour l'aérer. On sent alors le « **deuxième nez** ».

Nous allons pouvoir discerner **trois grandes familles d'arômes** que vous retrouverez en détail dans le tableau en bas de page :

Les **arômes primaires** ou **variétaux**

Les **arômes secondaires**

Les **arômes tertiaires**

L'analyse gustative : la Bouche



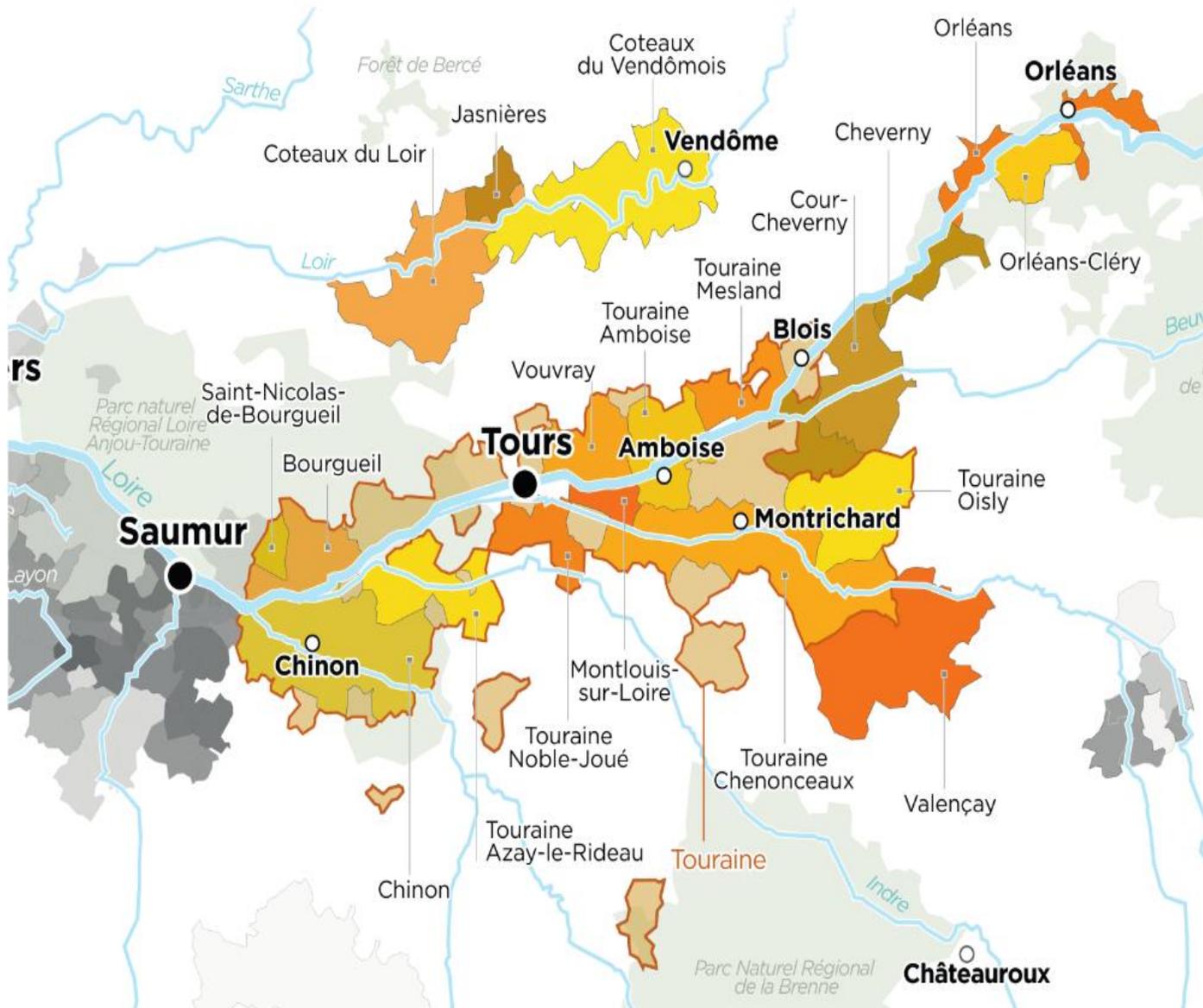
Le goût est ressenti sur les papilles gustatives situées sur différentes zones de la langue : le sucré sur le bout, le salé les côtés latéraux, l'acide sur les bords et l'amer sur le fond de la langue.

La saveur sucrée se révèle en premier, puis viennent les saveurs acides et salées. L'amer ne se manifeste qu'en fin de dégustation.

Outre ces saveurs élémentaires, d'autres sensations sont décelées : la **fraîcheur** (acidité), la **chaleur** (due à l'alcool), l'**astringence** (tanins), le **pétillant** (CO₂), la **consistance** (gras).

		Vins Blancs
Arômes primaires	Notes florales	acacia, aubépine, œillet, chèvrefeuille, jacinthe, jasmin, iris, fleur d'oranger, rose, lilas genêt, tilleul
	Notes végétales	foin coupé, herbe, fougère, buis, pipi de chat, tisane, lierre, thé, anis, menthe, fenouil
	Notes fruitées	pomme, pêche, poire, citron, pamplemousse, abricot, coing, ananas, mangue, banane, amande
Arômes d'élevage	Notes florales et fruitées	fleurs séchées, camomille, bruyère. – série fruitée : fruits secs : noisette, noix, amande sèche, abricot sec.
	Notes sucrées, confiserie	miel, praline, pâte d'amande, cake
	Notes boisées, balsamiques	chêne, bois neuf, balsa, pin, cèdre, vanille
		Vins Rouges
Arômes primaires	Notes florales	violette, rose, rose fanée, fleurs séchées, pivoine, violette
	Notes végétales	bourgeon de cassis, humus, poivron vert
	Notes fruitées	fruits rouges et noirs (groseille, cerise, fraise, framboise, cassis, mûre, myrtille), banane, bonbon anglais
	Notes épicées	laurier, thym, garrigue, poivre
Arômes d'élevage	Notes fruitées	fruits rouges compotés, pruneau, fruits noirs, prune, cerise noire
	Notes empyreumatiques	cacao, pain grillée, pain d'épice, café, tabac, caramel
	Notes boisées, balsamiques	bois neuf, chêne, pin, eucalyptus, bois fumé, bois brûlé
	Notes épicées	vanille, cannelle, poivre, clou de girofle, réglisse, goudron
	Notes animales	jus de viande, cuir, fourrure, gibier, venaison, ventre de lièvre
	Notes végétales	sous-bois, champignon, truffe
	Notes chimiques	solvant, vernis
		Vins Blancs et Rouges
Arômes secondaires	Notes fermentaires	levure, mie de pain, brioche, biscuit
	Notes lactées	lait, beurre frais, fondu ou noisette, yaourt
	Notes amyliques	banane, bonbon anglais, vernis à ongles





LA BROSSETTE
VAL DE LOIRE

TOURAINÉ
SAUVIGNON BLANC



Région :
AOP Touraine - Val de Loire



Cépages :
100 % Sauvignon blanc



Sol :
Argile à silex



Vignoble :
En culture biologique certifié par Ecocert FR-BIO-01



Rendement :
50 hl/ha



Vinification :
Pressurage pneumatique.
Fermentation alcoolique à 16°C

Élevage :
Sur lies fines en cuve inox avec bâtonnage pendant 3 mois.



Dégustation :
Nez mêlant des arômes d'agrumes et exotiques. Bouche souple et fruitée avec une finale minérale tout en équilibre. À déguster à l'apéritif ainsi que sur les fruits de mer et poissons.

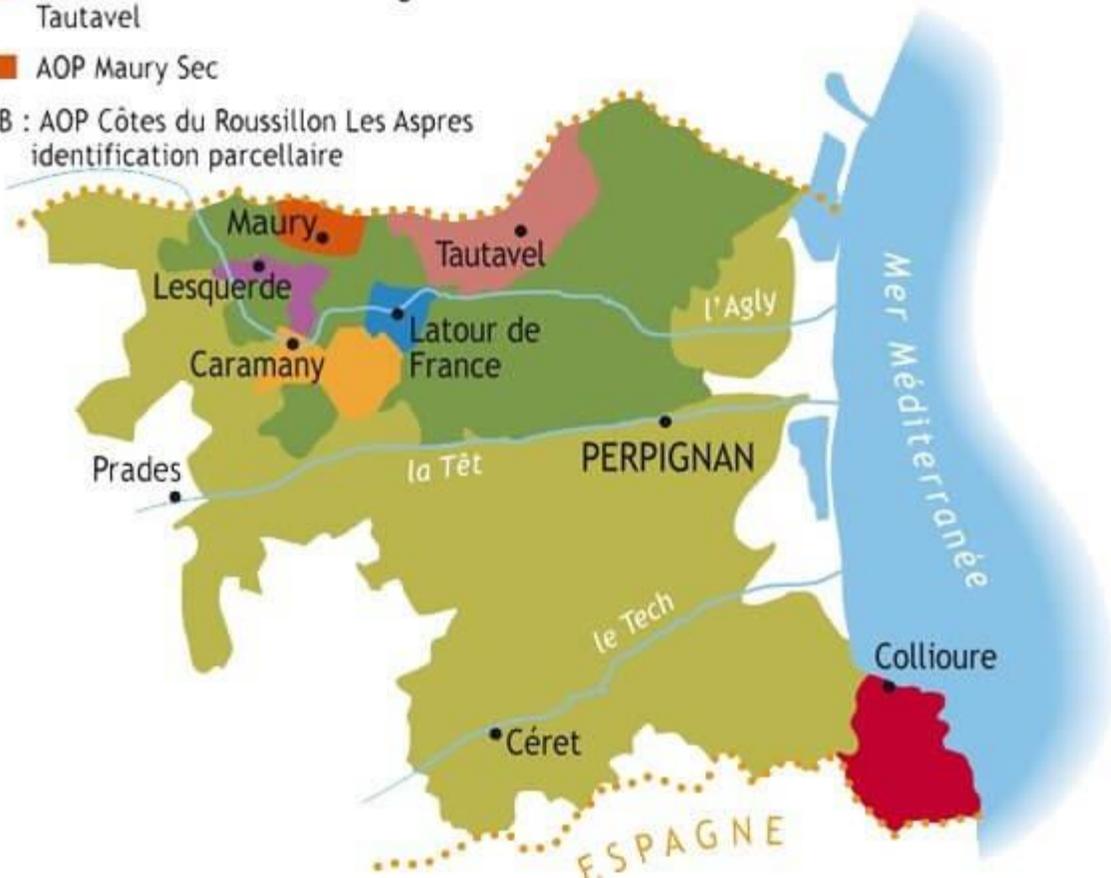


Vin bio
FR-BIO-01
AGRICULTURE FRANCE



- AOP Collioure
- AOP Côtes du Roussillon
- AOP Côtes du Roussillon /
Côtes du Roussillon Villages
- AOP Côtes du Roussillon Villages
Latour de France
- AOP Côtes du Roussillon Villages
Lesquerde
- AOP Côtes du Roussillon Villages
Caramany
- AOP Côtes du Roussillon Villages
Tautavel
- AOP Maury Sec

NB : AOP Côtes du Roussillon Les Aspres
identification parcellaire




DOMAINE FONTANEL
T A U T A V E L



INITIUM BLANC IGP Côtes Catalanes

Millésime : 2021

Cépages :
100% Viognier

Terroir : Argilo-calcaires

Conduite de la vigne : 40 hL/ha
Agriculture durable dans le respect de la biodiversité,
exploitation Haute Valeur Environnementale,
amendement organique.

Élaboration :
Pressurage direct, fermentation à basse température

Taux d'alcool : 13% vol.

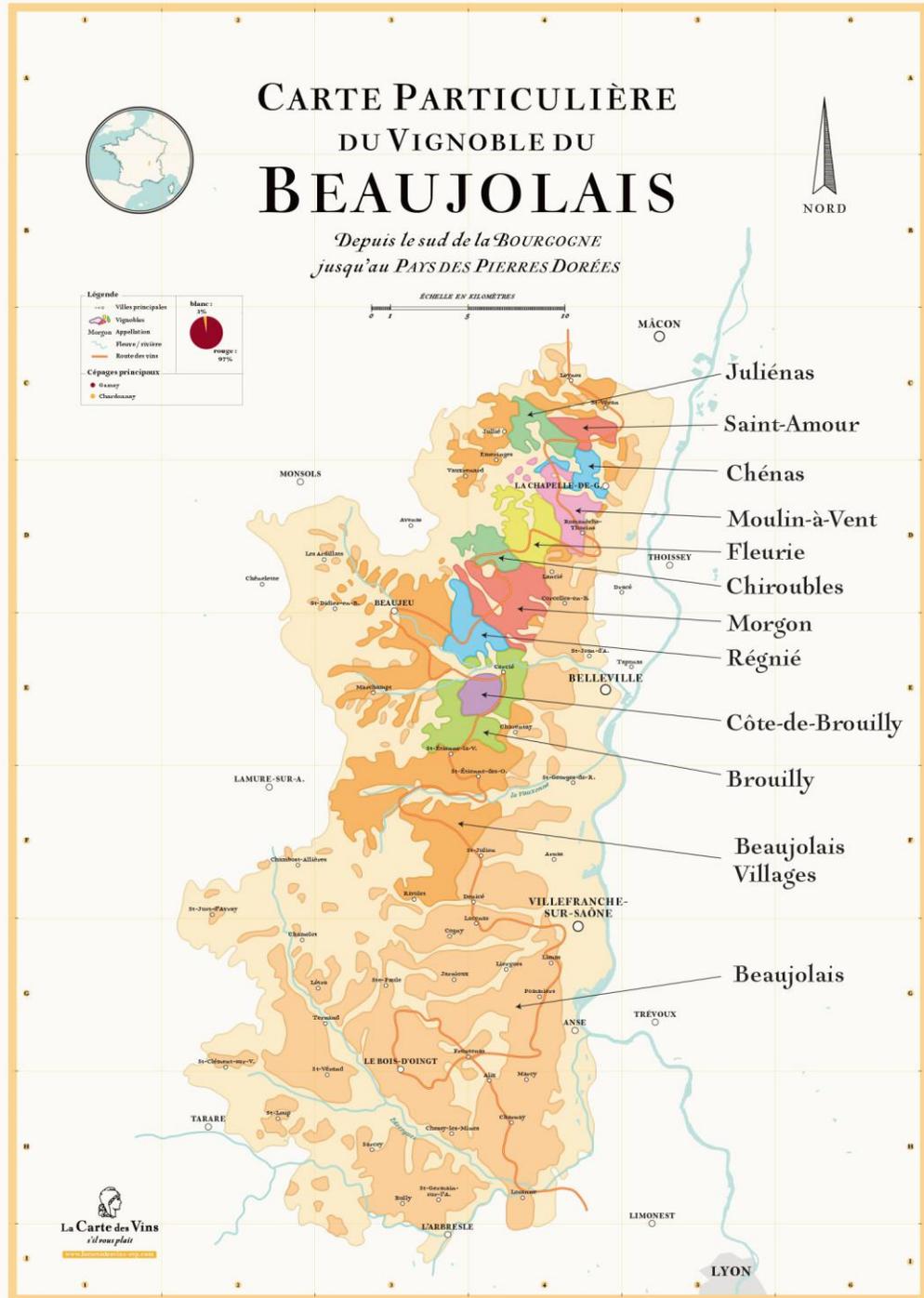
Contenance : 75 cl



 Frais et fruité, aromatique.
Fresh and fruity.

 Poissons grillés ou rôtis, noix de
Saint-Jacques, plats exotiques, apéritif.
*Grilled and roasted fish, scallops, exotic
dishes, aperitive.*

 8°-10° C T 2020-2022



Morgon 2020 – Vieilles Vignes – Jean-Paul & Charly Thévenet

Vin rouge - Région Beaujolais -bouteille de 75cl
- AOC Morgon - T° de service 14-16°C - Garde jusqu'en 2030

Cépage : Gamay

Le sous-sol est constitué de granit et de schistes en décomposition, il donne aux vins des arômes de cerise, de kirsch et de fruits rouges.

Les vignes

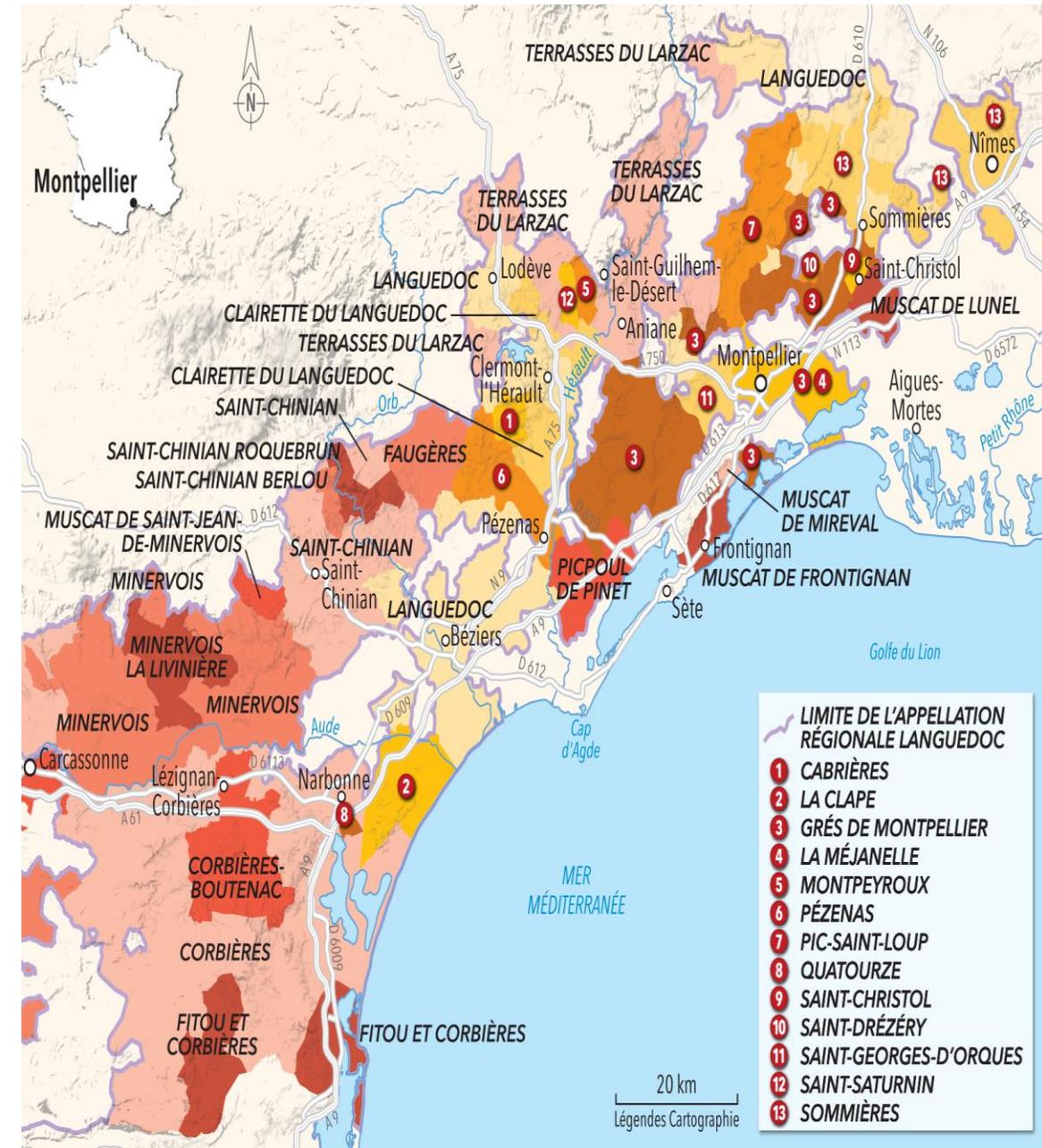
Toutes les vignes sont cultivées de manière biologique (non certifiée) : pas de désherbage chimique, pas de produits de synthèse, uniquement des traitements à base de plante (ortie, rotéone) ou de produits naturels (soufre, cuivre).

La vinification

La vinification s'effectue à partir des levures naturelles et sans ajout de SO². La macération dure une quinzaine de jours voire plus selon les années. Généralement, les jus de goutte et de presse sont assemblés après pressurage et mis en fût de chêne pour une durée de 6 à 8 mois. La mise en bouteilles sans collage ni filtration s'effectue au printemps suivant.

13.5 % Alc. Vol.





Vin du Languedoc AOP

Culture en Biodynamie

Vignoble de Saint-Georges-d'Orques

Domaine familial

Syrah Montana IGP

Robe rubis intense.

Arômes de fruits rouges (cerise, framboise), poivre.

Bouche ample, attaque flatteuse. Les tanins montent en puissance, avec un bon retour.

La longueur s'installe.

Le Terroir Jurassique Villafranchien argilo-calcaire, altitude 110 mètres, produit des vins rares, d'une grande finesse.

Le raisin ramassé manuellement est déposé dans des caisses, trié à la vigne et à la réception.

Alexandre vinifie de manière traditionnelle, dans des cuves en béton.

