

VIN

# Le b.a.-ba de la dégustation

Bruno Carroy partage ici ses conseils pour apprendre à déguster les vins, afin de les comprendre et de mieux les apprécier. La curiosité et l'ouverture sont les qualités d'un bon dégustateur, selon l'expert de l'école Terre Cœnophile. Il invite à commencer avec cinq à six vins, puis jusqu'à dix, avec un peu plus d'expérience.

Texte **Joëlle Challandes** Photo **Valentin Flauraud**

## Avec quels vins commencer?

Avec des vins qui touchent à l'émotionnel, idéalement: souvenirs de vacances, repas familiaux, région d'origine ou d'adoption. On ne déguste pas seulement avec les sens, mais également avec le cœur et l'esprit.

## «À découvert» ou à l'aveugle?

Dans une dynamique d'apprentissage, il est préférable de déguster «à découvert», afin de mieux comprendre le vin que l'on goûte et associer certains arômes et saveurs à un cépage ou à une appellation. L'approche à l'aveugle, quant à elle, a l'avantage de permettre une dégustation sans a priori.

## L'étiquette, un guide?

Elle est intéressante dans la mesure où c'est généralement la même personne qui fait le vin et qui choisit le packaging. C'est donc une indication sur son sens de l'esthétique, ainsi que sur sa vision du monde. Et il y aura certainement une «résonance» avec notre propre sens de l'esthétique. La contre-étiquette donne plus d'informations sur l'élaboration du vin.

## Goûter n'est pas déguster...

En effet, pour déterminer si on apprécie ou non un vin (j'aime/je n'aime pas), il suffit de le goûter: c'est subjectif, «les goûts et les couleurs». Déguster, c'est d'abord vouloir faire connaissance avec un vin, essayer de le comprendre. Cela demande de l'attention et un minimum de méthode. «Déguster» n'est pas une obligation pour boire du vin.

## Quid de la température de service?

Blancs et rosés: entre 7 et 12 °C. Rouges: entre 13 et 20 °C. Le principe de base est de servir bien frais les vins les plus simples et de laisser monter un peu plus en température les vins plus complexes. Trop froid, le vin ne se livre pas, et trop chaud l'alcool ressort trop.

## Qu'indique la robe?

La couleur évolue avec le temps. Un vin rouge avec une couleur peu soutenue aura probablement une structure légère en bouche. Attention: une couleur peu soutenue ne veut pas dire que le vin est simple ou de qualité moyenne. Par exemple, le Pinot Noir ne donne pas des vins très foncés, et c'est pourtant un très grand cépage. Globalement, la phase visuelle ne devrait pas durer plus que 10 secondes afin d'éviter de se faire déjà un avis trop tranché sur le vin avant même de l'avoir dégusté.

## Le nez: comment procéder?

Il faut remplir sa bibliothèque personnelle d'odeurs diverses. Pour cela, il suffit de sentir, par exemple, une mandarine et de le faire régulièrement, en pleine conscience. Ceci dit, la dégustation n'est pas un concours de citations d'odeurs. Percevoir la diversité et la pureté aromatique d'un vin, c'est déjà très bien. Si, en plus, on identifie une ou deux odeurs nettes, c'est du bonus. À retenir: plus le vin est «grand», plus il est subtil, et donc difficile à décortiquer.

## Que retenir de la bouche?

On ne perçoit pas les mêmes choses quand le vin entre en bouche (l'attaque), s'y répartit (le milieu de bouche) et en sort (la fin de bouche et la finale). Il faut donc être bien attentif à ces trois phases et observer l'onctuosité, l'acidité, l'alcool, les tanins, l'amertume, l'umami et les arômes. La longueur en bouche (persistance aromatique) est également importante.

## Quels mots choisir?

Au début, l'harmonie, l'équilibre, la cohérence. Avec un peu plus d'expérience, l'énergie, la vibration et l'identité particulière d'un vin.

## Défaut: comment le repérer?

Il faut d'abord le connaître et le mémoriser. Le «goût de bouchon» sent, par exemple, un peu le moisi et le vin s'avère déstructuré en bouche.



Bruno Carroy a créé l'école Terre Cœnophile ([terre-oenophile.ch](http://terre-oenophile.ch)): des cours sont proposés dans plusieurs villes de Suisse romande.