

L'odorat en dégustation

Un ordre des choses bouleversé

Fini la domination de l'œil et de l'oreille. L'odorat s'impose en dégustation.

Le visuel et l'auditif disparaissent et l'on rentre dans le monde de l'inconscient et de la mémoire, du souvenir et de l'affectif !

Le goût ne serait rien sans l'odorat qui procure la majeure partie du plaisir lors de la dégustation.

Les vins comprennent environ un millier de molécules odorantes identifiées à ce jour. Plusieurs centaines d'entre elles sollicitent l'olfaction alors que la langue et ses papilles ne détecte que les notions : sucré, salé, acide, amer, astringent.

La perception des arômes

Les arômes du vin et ses centaines de molécules odorantes sont perçues de deux façons :

L'olfaction directe : l'arôme entre directement par le nez

Ce sont les molécules déjà en phase gazeuse à température ambiante qui interviennent dans ce processus. L'olfaction directe sera donc liée intimement à trois variables :

- La température du vin
- Les propriétés des molécules (prédominance des plus volatiles)
- La composition du vin

On définira donc le 1^{er} nez : sollicitation olfactive par les molécules les plus volatiles

Le 2^{ème} nez : après avoir cassé le disque (surface supérieure du vin dans le verre), on permet à d'autres molécules de passer à l'état gazeux et ainsi d'atteindre nos fosses nasales.

Le contact accentué du vin et de l'air environnant favorise également une oxydation des composants et libère ainsi par réaction chimique de nouvelles molécules odorantes.

L'olfaction rétro-nasale : remontée dans le nez des vapeurs de la bouche

En bouche le vin se réchauffe et les molécules n'ayant pas pu se volatiliser au début peuvent le faire.

Dans un même temps la circulation d'air dans la bouche à travers le vin ainsi que la mêche favorise une oxydation supplémentaire donc de nouveaux arômes.

La rétro-olfaction permet également d'observer la persistance aromatique du vin. Elle se mesure en caudalie (du latin cauda ; la queue) : c'est le temps pendant lequel le dégustateur ressent encore des sensations olfactives après avoir avalé ou craché le vin.

Une caudalie correspond à une seconde de persistance

Un vin exceptionnel peut aller jusqu'à 10 ou 11 caudalies.

Les facteurs intervenant sur les arômes des vins

Le cépage

La nature géologique du sol (terroir)

Le microclimat (climat et exposition de la vigne)

Le cru (sol et microclimat)

Le millésime

Les pratiques culturales

Les techniques de vinification

Les conditions de stockage et de vieillissement

L'évolution des arômes

Les précurseurs d'arômes

Lors de la formation du raisin, certaines molécules de la baie se transforment en molécules odorantes sous l'action du soleil et du temps.

La plante les stocke en les accrochant à des molécules plus grosses de la famille des glucides (forme liée ou glycolisée). Ces grosses molécules appelées *précurseurs d'arômes* ne dégagent plus d'odeur mais lors de l'élaboration du vin différentes transformations vont leur permettre l'émission d'arômes sous forme libre.

La libération des arômes

Plusieurs étapes dans cette libération :

Tout d'abord, les arômes présents initialement sous forme de molécules odorantes, donc volatiles, apparaissent.

Puis, c'est la transformation des précurseurs d'arômes par l'action d'enzymes (glycosidases) qui libère des molécules volatiles et odorantes. En effet ces enzymes existent dans des cellules de la baie de raisin mais séparées des cellules contenant les précurseurs d'arômes. C'est donc lors du pressurage qu'enzymes et précurseurs sont mis en contact

Ensuite lors des fermentations alcoolique (transformation des sucres en alcool) puis malolactique (transformation de l'acide malique en acide lactique) on observe une nouvelle libération d'arômes encore plus significatifs.

Puis pour finir, c'est l'apparition des arômes dus au vieillissement du vin (réaction avec les tonneaux, estérification)

Classification des arômes

Arômes primaires ou variétaux

Ce sont les arômes liés à la nature du cépage : arômes variétaux et préfermentaires
arômes libérés après l'action des levures

Arômes fruités : citron, pamplemousse, orange, muscat pour les vins blancs
Framboise, groseille, cassis, myrtilles, mûre, cerise pour les rouges

Arômes floraux : aubépine, rose, acacia, tilleul, violette

Arômes végétaux : poivron vert, thym, poivre, pin

Arômes secondaires

Ce sont les arômes issus de la fermentation : la transformation du sucre en alcool libère de nombreux arômes nouveaux qui modifie et multiplie l'apport aromatique. (exemple célèbre du bourgeon de cassis pour le sauvignon blanc).

La fermentation alcoolique fait apparaître de nombreuses molécules d'esters très odorantes comme l'odeur de banane (acétate d'isoamyle), d'ananas, de pomme

La fermentation malolactique apporte, elle, la célèbre note beurre-noisette du chardonnay

Quelques arômes secondaires : ananas, banane, litchi, melon, pomme, poire, coing, fraise, abricot, pêche, noix (vin jaune et son oxydation si particulière), miel, levure, bourgeon de cassis, cannelle, girofle, safran, beurre.

Arômes tertiaires

Ce sont les arômes liés à l'élevage et au vieillissement du vin

Les fûts jouent ici un rôle primordial. La nature du bois, sa chauffe, vont apporter au vin de nombreux arômes : le chêne et sa lignine apporte des arômes caractéristiques de vanille

La chauffe de la barrique apporte, elle, des notes empyromatiques : Caramel, chocolat, café, moka, fumé

L'évolution dans le temps donne de nombreux remaniements d'esters ; les tanins également se transforment : ce sont des polyphénols fixateurs d'arômes qui en se décomposant donnent des notes de clou de girofle, vanille, fumée.

Les vins blancs en vieillissant prennent des notes de : fruits secs, abricot, raisins de Corinthe

Les vins rouges en vieillissant prennent des notes de : pruneau, figue, truffe, musc, rancio

Certaines oxydations volontaires (Xérès, vin jaune du Jura etc..) donne un remarquable nez de noix.

Quelques arômes tertiaires : pruneau, champignon, truffe, cèdre, réglisse, vanille, cuir, musc, pain grillé, amande grillée, noisette grillée, caramel, café, chocolat, fumé.

Arômes des défauts

Il arrive malheureusement que le vin évolue mal, apparaît alors certains défauts comme :

La piqûre acétique : le vin tourne au vinaigre

Un nez de réduit : du à un mauvais dosage de l'anhydride sulfureux, donnant alors une odeur de soufre voir de chou ,pire d'œuf pourri

Et le célèbre nez de bouchon : odeur de liège désagréable.

Des cépages aux arômes

Voici quelques arômes caractéristiques des cépages présents dans notre dégustation.

Les cépages des vins blancs

Le chardonnay :

Suivant le cru, le nez sera dominé par :**la noisette, le miel, l'aubépine, l'acacia, le beurre, la brioche, le pain grillé** pour les côtes de Beaune ; plus une note végétale pour les Chablis et des notes **citron, ananas, melon** pour les corton, Montrachet et Pouilly fuissé.

La fermentation malo-lactique accentue la sensation de **beurre-noisette**.

Le batonnage (remontée régulière des lies) donne lui des arômes légers de **levure**

Le sauvignon :

C'est un des nez les plus caractéristique en dégustation, l'arôme de **bourgeon de cassis** ou « pipi de chat », on trouve également des notes d'**agrume** et de **pamplemousse**.

Les cépages des vins rouges

Le pinot noir : On retrouve les arômes de : **cassis, framboise, cerise** et **note fumée**

Le cabernet sauvignon :

Pour les vins jeunes on aura : **cassis, framboise, myrtille, poivron vert** (faible).

Pour les vins plus vieux on aura : **la mûre, le poivre** ; et la barrique apportera les **notes boisées, fumées, cannelle, chocolat**, et tous les **arômes empyreumatiques**.

Le merlot : Jeune, il produira des vins aux notes de **fruits rouges**. Plus vieux, il évoluera vers **la truffe**

Le cabernet franc : Jeune, on aura : **la framboise, violette** et surtout **le poivron vert**.

Plus vieux : **le musc, la truffe** et **les notes fumées**

Le malbec (ou côt) : On y retrouve **la cannelle, la vanille, le pruneau**

Le mourvèdre : Jeune : **thym, girofle, cannelle, poivre** et en vieillissant **la truffe** et **le tabac**

Le grenache : évolue vers son célèbre **goût de rancio, tabac, abricot cuit**, notes fumées.

La syrah : Des arômes primaires et secondaires de **mûre, truffe, cèdre, cannelle, poivre, cuir, tabac, musc** et surtout **violette** et des arômes tertiaires de **réglisse** et **clou de girofle** apportés par la barrique.