



Centrale *Lille* Œnologie et Spiritueux

Compte-rendu de dégustation – Séance du 2 octobre 2007

Initiation à la dégustation

Séance animée par le dégustateur Jean-Luc Feutry

41 personnes

Comment déguster un vin ?

Tenir le verre par le pied ou le socle.

Approche visuelle : boire des yeux

- On repère :
- La limpidité, s'oppose aux trouble (terne, louche, opaque, trouble)
 - La transparence, va de paire avec la limpidité pour les vins blancs. Pour les rouges, elle dépend de la couleur (observation du miroir ou disque)
 - La fluidité : après avoir fait tourner le vin autour du verre, on observe le long des parois un écoulement : les jambes ou les larmes du vin. Permet de voir si le vin est sucré, alcoolisé.
 - L'intensité de la couleur : la couleur du vin, son intensité, sa vivacité (vive, mate, terne), ses reflets, ses nuances constituent la robe.
 - La présence de CO₂ (bulles)

Approche olfactive :

Sentir une première fois.

Remuer le verre de façon circulaire afin de faire ressortir les arômes puis sentir à nouveau.

Approche gustative :

Boire une gorgée.

Plaquer la langue sur le palais pour imprégner toute la bouche du vin.

Aspirer un peu d'air pour libérer les arômes.

Avaler et noter la rémanence du vin : temps en secondes (= caudalie) pendant lequel le goût du vin reste en bouche.



Centrale *Lille* Œnologie et Spiritueux

Ce que nous avons dégusté :

1^{er} vin :

Château de la Poëze – Gros Plant du Pays Nantais – 2006

Type : vin blanc sec

Œil : jaune pâle, limpide, fluide et brillant

Nez : iode, fleur blanche (tilleul), aubépine (rose sauvage)

Accompagnements : fruits de mer, fromage à pâte pressée (emmental, gruyère, comté...).

Prix : environ 3 €

2^{ème} vin :

Kaefferkopf – Gewurztraminer – 1999 (Grand Cru d'Alsace)

Type : vin blanc liquoreux

Œil : jaune paille, doré, quelques reflets verts.

Nez : vanille, épices, pomme, litchi, cassis

Bouche : on retrouve le côté fruité et sucré. Amertume si on l'accompagne avec des abricots secs.

Accompagnements : Le gras fait ressortir le côté fruité du vin (emmental)

Prix : environ 8 €



Centrale *Lille* Œnologie et Spiritueux

3^{ème} vin :

La Maison des Beaujolais – Chénas – 2005 (un des 10 crus du Beaujolais)

Cépage : Gamay noir à jus blanc (seul cépage du Beaujolais dû à la composition du sol)

Type : vin rouge

Œil : couleur rubis, rouge soutenu, larmes marquées (gras)

Nez : cassis, cerise, champignons

Accompagnements : charcuterie, gras

Prix : environ 6 €

4^{ème} vin :

Château Beaulieu Caillon – Bordeaux supérieur – 2002

Cépage : 50% Cabernet Sauvignon
45% Merlot
5% Cabernet franc

Type : vin rouge

Œil : reflets orangés qui virent au grenat

Nez : sous-bois, champignons, tabac frais

Bouche : poivron vert, présence de tanin

Accompagnements : terrine, fromage (brie)

Prix : environ 3 €



Centrale *Lille* Œnologie et Spiritueux

Informations diverses :

- Un vin est composé de 88% d'eau végétale.
- Le vin est avec le lait le meilleur aliment !
- Il n'existe que 2 vins salés en France (Nantes et bassin lyonnais)
- La carafe aère le vin et enlève le gaz.
- Livre Le vin et les vins au restaurant de Paul Brunet.

Trucs et astuces :

- Principe de base pour associer les vins et la nourriture : tout ce qui provient du même endroit se supporte !
- Pour bien commencer une soirée, boire un vin blanc, pétillant si possible (champagne), effet euphorisant.
- Pour guérir le rhume : un roquefort et du vin (avec tanin) !
- Pour faire une bonne tarte aux pommes, mélanger deux pommes farineuses, deux pommes acides et une pomme fruitée (secret des grands chefs !...)
- Vous pouvez avoir du bon vin pas cher chez Aldi, c'est M. Feutry qui les sélectionne pour toute la France.