

# L'analyse sensorielle des vins

## 1 : Objectif de l'analyse sensorielle des vins

L'analyse sensorielle consiste à étudier d'une manière ordonnée et structurée un vin dans le but de juger, de le classer et de le décrire de façon objective.

Cette dégustation devra se dérouler dans des conditions optimales : le matin, dans un local sans odeurs parasites, avec du matériel adapté. L'analyse sensorielle d'un vin est l'aboutissement de toutes les opérations qui débutent de la culture de la vigne jusqu'à l'élaboration du vin, elle réclame rigueur et précision car c'est l'analyse qui est la plus nuancée et difficile qu'il soit.

## 2 : La fiche de dégustation

Le but de cette fiche est d'établir une sorte de carte d'identité du vin, elle devra comporter les points suivants :

### 2.1 : les données commerciales du vin

Avant de démarrer la dégustation, il est préférable de noter les données commerciales du vin sur la fiche, ainsi que le millésime et les indications de production quand elles sont connues.

### 2.2 : la vue

La vue nous renseigne sur les points suivants :

- L'écoulement du vin, la mobilité
- La couleur et son intensité
- Le dégagement gazeux
- L'aspect

### 2.3 : Le nez

Le nez nous renseigne sur les parfums libérés par le vin, c'est l'expression aromatique. On classe les arômes suivant plusieurs familles et par intensité avec la notion de fermeture et d'ouverture.

### 2.4 : Le goût

Le palais nous apporte deux types d'informations, une première sur le goût strict du vin et une seconde sur l'expression des arômes en bouche où l'on pourra mesurer leur intensité : c'est la persistance aromatique intense (P.A.I.). Si l'ensemble des sensations est agréable en bouche, on parle d'harmonie et d'équilibre.

### 2.5 : L'argumentation et les accords conseillés

L'argumentation est la retranscription des sensations du dégustateur, recueillies de façon objective par les points précédents, en vue de leur transmission à autrui. Un exemple d'argumentation d'un Bourgeuil 1999

*"Ce vin possède une robe brillante et alerte, rouge empourpré assez soutenu. Le nez, suffisamment ouvert, développe des arômes fondus et harmonieux dominé par les petits fruits rouges à noyaux, la réglisse et une pointe de violette caractéristique. La bouche est souple en attaque tout en étant fraîche, elle révèle un fruit intense et des tanins fermes en finale. L'ensemble laisse une impression équilibré entre maturité et vivacité. Ce vin s'accordera parfaitement avec des volailles rôties comme ces suprêmes de pigeon aux cèpes et poires au vin"*

Le texte permet de se faire une idée assez précise du vin sans même l'avoir vu et goûté, tel est son objectif.

## **3 : Utilisation de la fiche de dégustation**

### **3.1 : Comparaison de vins et d'années**

La cave est toujours une immobilisation financière et à ce titre elle doit faire l'objet de toutes les attentions. Si une partie de la cave peut donner un effet prestige, l'essentiel des ventes ne se fera pas sur les produits les plus chers. Il faut, de préférence, acheter des vins qui seront vendus et non pas vendre les vins qui ont été achetés, ce qui revient à dire que l'achat des vins se fait par la dégustation d'échantillons, la comparaison de producteurs et leur adéquation avec la carte des mets. L'analyse sensorielle apporte une solution concrète pour cette sélection.

### **3.2 : Construction d'un argumentaire de vente**

C'est un objectif majeur de l'analyse sensorielle d'un vin : en parler et le vendre auprès de la clientèle. L'argumentation peut être annoncée par le sommelier ou le maître d'hôtel lors de la prise de commande, mais une argumentation simple peut être ajoutée sur la carte des vins. Simple, car elle ne doit pas se substituer à l'expression orale qui reste le meilleur outil pour mettre en confiance une clientèle qui demande toujours plus de professionnalisme.

### **3.3 : Accord des mets et des vins**

Cela représente un exercice difficile qui ne repose pas sur des standards établis. Certes, il y a des règles générales et des accords classiques que l'on peut suivre mais réaliser des accords précis avec la carte des mets d'un établissement demande une analyse sensorielle des plats et des vins afin de pouvoir déterminer un accord parfait pour la clientèle.