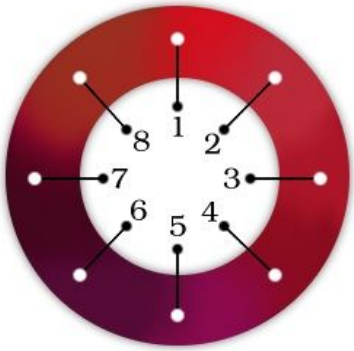
Les caractéristiques des vins rouges

Couleurs (la vue)



Teintes	Intensité
• 1 : Rouge vermillon • 2 : Rouge carmin. • 3 : Grenat • 4 : Grenat profond • 5 : Violacé • 6 : Violacé intense • 7 : Couleur profonde entre noir et violet • 8 : Grenat tuilé	**Robe claire :** Vin léger (manque de matière), fréquent si l'année est pluvieuse. **Robe moyenne :** Bon millésime, sauf pour les vins issus de régions qui ont un fort ensoleillement. **Robe intense :** Météo favorable, petits rendements, bonne extraction de la couleur.

A retenir : La couleur est obtenue par extraction des pigments contenus dans la peau du raisin. L'intensité de la couleur dépendra surtout du degré de maturité du raisin, de la durée et de la température de cuvaison. Jeunes, les vins rouges possèdent une teinte violacée qui va évoluer dans le temps pour virer vers le grenat tuilé après de nombreuses années. Les vins issus de la macération carbonique ont une couleur violacée très caractérisque de leur méthode de vinification.

Odeurs et Arômes (le nez)

Les expressions aromatiques

Ce qu'apporte le cépage ->	*Les expressions variétales*
Chaque cépage apporte un parfum qui lui est caractéristique	**Syrah :** poivre **Grenache :** pruneaux **Cabernets :** poivron vert **Pinot noir :** cerise **Tannat :** mûre
Ce qu'apporte la fermentation ->	***Les expressions principales***
Le simple fait de fouler le raisin apporte de nouveaux arômes, les parfums du fruits se mélagent les autres parties du raisin. Ensuite, la transformation chimique du sucre en alcool donne lieu à la création de nombreux arômes.	**Les fruits :** Cassis, framboise, fraises, mrytilles, groseille, banane, mûre. **Les fleurs :** Violette, rose, pivoine **Le végétal :** Poivron vert, bourgeon de cassis
Ce qu'apporte le sol ->	***Les expressions du terroir***
Les sols et sous-sols, selon leur composition, apportent des arômes caractérisés.	**Mine de crayon** **Pierre à fusil** **Rouille**
Ce qu'apporte l'élevage ->	***Les expressions d'élevage***
Le passage du vin en barrique apporte de nouveaux arômes. La vanille est apportée par les fûts neufs, le sous-bois par des fûts réutilisés, les parfums empyreumatiques proviennent de la fabrication du fût et l'odeur de crayon se développe sur des vins qui ont connu un passage en barrique trop court.	**Vanille** **Sous-bois** **Crayon** **Arômes empyreumatiques (fumée, café, chocolat**

Odeurs négatives

Vinaigre : présence d'acide acétique, vin en fin de vie.
Mercaptan (oeuf pourri) : maladie du vin provoqué par le souffre.
Madérisé : le vin s'est oxydé.
Souffre : vinification mal maîtrisée.
Moisi : vendanges mal triées, raisins pourris (pourriture grise).

Ouverture et fermeture

L'ouverture et la fermeture sont une echelle d'intensité des arômes.

Vin ouvert : arômes développés et bien présents, facilement discernables.
Vin fermé : arômes difficiles à perçevoir.

Un vin peut s'ouvrir après quelques heures ou minutes d'ouverture de la bouteille, l'oxygène provoque une oxydation du vin qui développe et libère les arômes. Dans la durée de vie d'un vin, ses arômes peuvent se développer à certains moments. Un vin jeune fermé peut s'ouvrir avec le temps.

Flaveurs (la bouche)

L'attaque

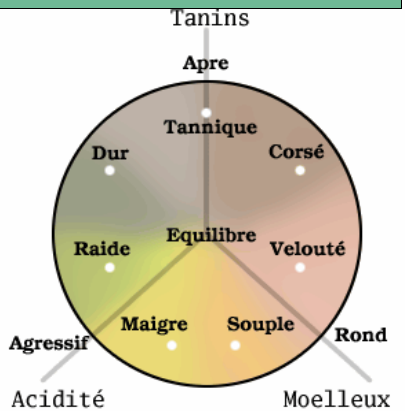
L'attaque est constituée par la première impression que dégage un vin lors de sa mise en bouche.
Saveur : C'est le premier goût strict, acide, salé, amer, sucrosité (expression utilisé dans le monde du vin pour parler du taux de sucre dans le vin).
Texture ou consistance : Un vin peut donner une impression d'eau, on le dit aqueux, l'inverse est un vin qui a de la matière. Les tanins peuvent donner plusieurs impressions qui sont répertoriées dans le schéma ci-contre.
A retenir : l'attaque se mesure pendant les 3 / 4 premières caudalies en bouche. La caudalie est l'unité de mesure du temps en dégustation (1 seconde = 1caudalie). L'alcool est important pour les vins rouges car il apporte une saveur qui permet de "gommer" l'acidité et des tanins marqués.

La bouche

Passées les premières impressions qui constituent l'attaque, le vin développe ses arômes en bouche. Le grumage permettra, avec la rétro-olfaction de bien capturer la flaveur du vin.

La longueur

La longueur est l'impression qui reste en bouche après l'évacuation bucale du vin. On parle de Persistance Aromatique Intense (P.A.I) et cette notion se mesure en caudalie. Un vin long en bouche est un vin riche en matières qui s'accrochent sur le palais et qui diffusent leurs parfums. L'inverse est un vin court en bouche.



L'impression générale

C'est l'évaluation globale du vin, on parle d'harmonie du vin. En effet, c'est l'équilibre entre l'attaque, la bouche et la longeur qui constitue l'harmonie du vin. Par exemple, un vin peut avoir une attaque vive (acide), puis développer de puissants arômes de fruits en bouche pour finir sur des notes plus animales et longues en bouche. Un vin moins réussi restera sur une dominante globale sans rien développer (acidité par exemple).

Copyleft 2001 2003 Toussaint Frédéric, merci à tous les contributeurs de technoresto.org