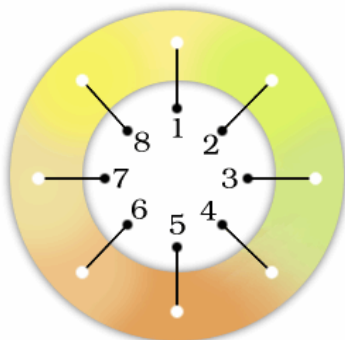


Les caractéristiques des vins blancs

Couleurs (la vue)



Teintes

- 1 : Jaune paille clair
- 2 : Jaune clair à reflets verts
- 3 : Or vert
- 4 : Jaune Ambré
- 5 : Marron
- 6 : Cuivré
- 7 : Vieil or
- 8 : Jaune citron

Intensité

Robe pâle :

Vin léger (manque de matière), fréquent si l'année est pluvieuse.

Robe intense :

Météo favorable, petits rendements.

Problèmes de certains vins blancs :

Certains vins laissent apparaître un précipité tartrique sur le bouchon, cela peut indiquer soit un très bon millésime, soit un stockage du vin dans un endroit trop frais.

A retenir : Contrairement aux vins rouges, la couleur n'est pas obtenue par extraction des pigments contenus dans la peau du raisin. En effet, les vins blancs doivent leur couleur à l'oxydation de la matière qu'ils contiennent. Jeunes, les vins blancs ont souvent des reflets verdâtres, un passage en barrique leur donne des teintes or paille. Avec le temps la couleur évolue pour d'abord prendre des reflets cuivrés puis s'orienter vers le marron, ce qui indique une forte oxydation du vin.

Odeurs et Arômes (le nez)

Les expressions aromatiques		Odeurs négatives
Ce qu'apporte le cépage ->	Les expressions variétales	Vinaigre : présence d'acide acétique, vin en fin de vie. Mercaptan (oeuf pourri) : maladie du vin provoqué par le soufre. Madérisé : le vin s'est oxydé. Souffre : vinification mal maîtrisée. Moisi : vendanges mal triées, raisins pourris (pourriture grise).
Chaque cépage apporte un parfum qui lui est caractéristique	Viognier : abricot Mauzac : pomme Gewurtztraminer : litichies, rose Muscat : raisin muscat, raisin sec Sauvignon : bourgeons de cassis écrasés	
Ce qu'apporte la fermentation ->	Les expressions principales	
Le simple fait de fouler le raisin apporte de nouveaux arômes, les parfums du fruits se mélangent les autres parties du raisin. Ensuite, la transformation chimique du sucre en alcool donne lieu à la création de nombreux arômes.	Les fruits : Pomme, poire, citron. Les fleurs : Fleur d'oranger, accacia, tilleul. Le végétal : Paille, herbe.	
Ce qu'apporte le sol ->	Les expressions du terroir	
Les sols et sous-sols, selon leur composition, apportent des arômes caractérisés.	Iode Pierre à fusil Silex	Ouverture et fermeture L'ouverture et la fermeture sont une échelle d'intensité des arômes. Vin ouvert : arômes développés et bien présents, facilement discernables. Vin fermé : arômes difficiles à percevoir. 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.
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.	Vanille Sous-bois Crayon, cèdre Noisette	

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, sucrés (expression utilisée 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.

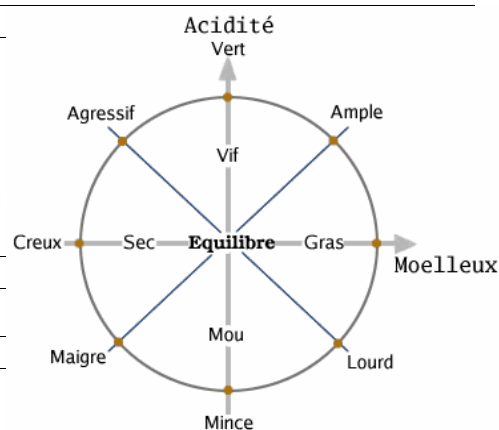
A retenir : l'attaque se mesure pendant les 3 / 4 premières caudales en bouche. La caudale est l'unité de mesure du temps en dégustation (1 seconde = 1caudale). L'alcool est important pour les vins rouges car il apporte une saveur qui permet de "gommer" l'acidité et des tanins marqués.

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 caudale. 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 longueur 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).