

AVO – Atelier du 1er mai 2024

Scénario

1. Remerciements et mise en contexte
2. Un mot au sujet de l'Académie
3. Fiche de dégustation
4. Vocabulaire
5. Présentation des vidéos « SevenFiftyDaily »
6. Dégustation

Les vins servis :

Pour l'effervescence, la couleur, les bulles : Champagne Tribaut Schloesser Brut Rosé

Pour illustrer le fruit et la jeunesse : Damien Coquelet 2022 Fou du Beaujolais (Beaujolais Village en magnum)

Pour illustrer la complexité en blanc : Henri Milan 2020 Le Grand Blanc Vin de France

Pour illustrer la présence d'alcool et l'évolution : Calabretta 2004 Etna Rosso (magnum)

Pour illustrer la présence de bois et l'évolution : Torres 2003 Mas La Plana Penedès (magnum)

Pour illustrer l'équilibre, l'harmonie, l'élégance, la puissance : Château Smith Haut Lafitte 2005 Pessac-Léognan

Remerciements et mise en contexte

Pour rendre hommage à Benoit Guy, qui nous a quitté il y a 10 ans, et pour souligner la publication, il y a 15 ans, en avril 2009, de son ouvrage de vulgarisation « Goûter le vin ».

Pour souligner le quinzième anniversaire de cette publication (avril 2009), nous avons pensé rendre hommage à notre ancien président en organisant un atelier portant sur un sujet qui lui tenait chaudement à cœur, la dégustation analytique. Apprendre à connaître et à reconnaître les critères de qualité d'un vin et l'acquisition des outils pour y arriver a non seulement été l'objectif de son livre, il a aussi été une quête qui l'a habité et motivé tout au long de sa vie. Le 1er mai, nous vous convions à un atelier qui nous permettra de revoir les principales composantes de base de la dégustation : le visuel, l'olfactif, le gustatif, la conclusion. Ce sera là une façon de nous remémorer la mémoire de celui qui a animé tant de nos dégustations passées et qui demeure aujourd'hui une source d'inspiration et de connaissance.

La présentation de ce soir s'inspire largement du travail de Benoit Guy en matière de dégustation analytique. En parallèle, je m'inspirerai également de l'approche préconisée par le Wine & Spirit Education Trust (WSET). Ces approches se recoupent et se complètent.

Je dois rendre hommage à Alain pour avoir été le vrai instigateur de cette soirée. Je souligne son ouverture d'esprit, sa saine curiosité, son enthousiasme à l'égard d'un tel exercice.

Une gentille mise en garde

Je ne me présente pas devant vous en pensant que j'ai hérité de la science infuse. Ce n'est pas le cas. Je suis là, comme on le dit en latin, *pares inter pares*, et non pas « *primas inter pares* ». Je souhaite notamment que cet exercice de mémoire à l'égard des écrits de Benoit Guy soit le prélude à davantage de réflexion, de discussions et d'échange sur notre façon – ou plutôt sur « nos » façons de déguster. Une discussion où il n'y a pas de bons, ni de méchants, pas de bons ou de mauvais points de vue, personne qui ait raison ou tort.

L'Académie du vin de l'Outaouais

Ici en Outaouais, nous sommes extrêmement chanceux de nous trouver au carrefour de deux administrations provinciales qui possèdent chacune un monopole et où il existe une multitude d'agences d'importation qui offrent aux consommateurs un éventail inégalé de vins en Amérique du Nord.

Unique aussi sur le plan de la « tarification » - la SAQ par le biais de ses loteries nous donne accès à des vins exceptionnels à des prix défiant toute concurrence. C'est un marché unique au Canada (et dans le monde). Il arrive que le prix soit juste, parfois dérisoire, pour accéder à certaines cuvées exceptionnelles.

Une grande qualité d'ensemble

Nous avons accès à des vins de grande qualité. Cette qualité, elle est le résultat d'une longue chaîne d'interventions humaines, celle qui commence avec des producteurs chevronnés situés partout dans le monde, qui produisent de bons et de grands vins, qui engage les importateurs, les monopoles d'État, les chroniqueurs et critiques qui nous signalent les nouveautés. Mais ce n'est là qu'une partie de l'équation.

Un noyau de collectionneurs

L'AVO peut compter sur la générosité de...généreux contributeurs, de passionnés, qui individuellement ou collectivement, arrivent à réunir des sélections de vins exceptionnels et à nous les offrir pour faire en sorte que nous puissions vivre des expériences de dégustation originales, instructives, et parfois, souvent même, hors du commun.

Et cela, j'y reviens encore, à très bon prix. Prenez un instant et allez vérifier les montants demandés pour les dégustations à New York, (600\$ pour le lunch, 800\$ pour une soirée, ou bien davantage) ou ici, en restaurant, vous verrez par vous-même la valeur de ce qui nous est offert. Autrement, la dégustation, serait pour nous un sport nettement plus dispendieux.

Cependant, vous l'aurez compris, avec l'Académie, il ne l'est pas.

Nous sommes donc extrêmement chanceux. C'est pour ces raisons et bien d'autres que nous, membres de l'Académie, avons une responsabilité envers tous ces gens, en partant du vigneron, de l'entreprise, du producteur, jusqu'à la personne qui a rassemblé les vins qui nous sont servis, et envers tous les intermédiaires.

Parce que les efforts des uns et le dévouement et la générosité des autres appellent le respect, ils appellent la reconnaissance.

Ce respect et cette reconnaissance pourrait, devrait se traduire par une attention particulière, en procédant à une « appréciation », à une évaluation sérieuse, méthodique des vins qui nous sont proposés, au moyen et par le biais d'une analyse digne de ce nom.

L'Académie, selon notre site web, est « **le sanctuaire des amateurs de bons vins** »... **et la référence dans l'art de la dégustation** »...

Le « sanctuaire »

Le sanctuaire est un « *haut lieu de spiritualité, qui se démarque souvent par les grâces qui y sont accordées, en invitant les foules à se déplacer pour vénérer les reliques des saints, ou parce qu'ils sont marqués par une expérience spirituelle telle qu'une apparition* », « *lieu où l'on apporte des sacrifices et des offrandes* ».

Il suffit de jeter un rapide coup d'œil au programme de la saison qui s'achèvera bientôt pour constater que « sanctuaire » est un bien faible mot pour décrire ce qui se passe à l'Académie...les offrandes sont en effet innombrables :

Parmi celles-ci, uniquement au cours des derniers mois, nous constatons :

- dix grands crus de Chablis, y compris du Raveneau;
- dix vins de l'appellation Hermitage, avec des cuvées remontant à 2003;
- dix vins du millésime 2011, y compris un Rayas blanc et un Quintarelli;
- dix grands vins de la Côte d'Or, Échezeaux, Gevrey-Chambertin;
- dix vins de Bordeaux, 25 ans après, et 15 ans après, et un survol des crus bourgeois;
- cinq grands vins blancs de Lopez de Heredia; et
- cinq grands vins rouges de Faustino, y compris un 1991;
- dix millésimes de Château Musar, y compris un vin de 30 ans;
- un grand survol des vins de Raul Perez, avec de grands vins blancs introuvables;
- un grand survol des vins de Produttori del Barbaresco, la meilleure coopérative au monde, dont un 1975;
- une dégustation entièrement consacrée aux Champagne, y compris un vin de 25 ans, et du pinot meunier (!);
- une dégustation de vins du Portugal, une première pour nous en 30 ans;
- un survol des vins de Châteauneuf-du-Pape, y compris une analyse technique de l'égrappage (et non-égrappage, y compris du Pialade, du Fonsalette et du Rayas, côte à côte.

Pegau, Quintarelli, Gevrey-Chambertin 1^{er} cru, Raveneau, Rayas, Musar, Droin, pas seulement de « bons » vins, mais de *grands* vins. Il y a toujours de la grande qualité, de la variété, et de grandes découvertes à faire à l'Académie. C'est un endroit unique.

L'Académie n'est pas qu'un sanctuaire, soyons clair, c'est plutôt un paradis.

Et la « référence » ?

Et la référence dans l'art de la dégustation? Comment se porte la référence? La référence, dans n'importe quel secteur, fait allusion à ce qui se fait de mieux.

Benoît Guy a préfacé son livre de la façon suivante :

« Le vin est toujours meilleur quand il est dégusté en bonne compagnie. La raison en est qu'en plus du plaisir de le boire, il y a aussi celui d'en parler ».

Oui, le vin rassemble.

Benoit Guy serait très fier des sélections proposées à l'Académie.

Mais je crois qu'il nous rappellerait de consulter son ouvrage plus souvent et de suivre ses principes et ses enseignements de façon plus assidue ; il traite de l'histoire du vin, de la viticulture, de la vinification, il expose la diversité des vins, il parle du Champagne, du Porto et du Xérès... et plus de la moitié du livre est consacré à la dégustation (avec la collaboration d'Alain, soit dit en passant).

Premier avertissement de Benoit Guy : le vin, boisson noble entre toutes, **ne doit pas être bu, il faut le déguster**. En utilisant tous ses sens. Pour décupler le plaisir...

Arrêtons-nous un instant - qui déguste, et pourquoi? Il y a toutes sortes de façons d'aborder le vin...Benoit Guy le souligne, Émile Peynaud l'a fait avant lui, Pascaline Lepeltier l'a fait après lui...

Qui déguste? Et pourquoi...

1. Le **vigneron**, le producteur, et tous ceux et celles qui veillent à la production du vin, à son élevage, pour corriger ses défauts, pour en maximiser la qualité, pour ultimement, bâtir et préserver une réputation, pour en tirer un revenu.
2. L'**œnologue**, le technicien, le chimiste, le consultant, tous ceux et celles qui veillent à son élaboration, à sa vinification, pour réussir un assemblage, ou notamment, pour perpétuer un style (champagne).
3. Le **négociant**, le courtier, l'importateur, le caviste, les juges dans les concours, ceux et celles qui ont pour métier de vérifier l'identité d'un vin pour qu'il soit conforme à son appellation, ou celui commercialiser le vin, de l'acheter, d'assurer sa mise en marché, sa vente.
4. Le **chroniqueur**, le journaliste, le blogueur, le critique, tous ceux et celles qui goûtent le vin dans le but de décrire ses qualités (et ses défauts) dans le but d'en faire la promotion, au moyen d'un livre, de chroniques régulières dans diverses publications, de sites web, de blogs, ainsi de suite, à des fins lucratives ou simplement pour le plaisir de partager des impressions (jusqu'au site de la SAQ).
5. Le **sommelier(ère)**, dont le métier est de goûter les vins pour proposer des accords mets et vin, au service d'une gastronomie ou d'une expérience gustative : la fonction première du sommelier est de conseiller, elle est aussi de vendre (un plat, un vin, ou vice versa!)
6. Le **perpétuel étudiant**, dans le même domaine, la sommellerie, ajoutons une couche, pour isoler « l'étudiant » sommelier, le sommelier professionnel, celui qui déguste pour obtenir un diplôme de WSET, de l'ASI (520) ou le niveau de sommelier « certifié », ou « avancé » ou plus rare encore, le prétendant au titre de « Master Sommelier » ou de « Master of Wine ».
7. L'**amateur-consommateur-collectionneur**, tous ceux et celles qui achètent le vin pour le boire, le déguster, le conserver en cave, pour le partager (espérons-le) avec de bons amis dans un contexte qui privilégie le partage des connaissances et des sensations – parce qu'il n'y a rien de plus triste que de boire seul.

De toutes les catégories de gens que je viens d'énumérer, tous ces gens qui dégustent les vins, le font certes pour le plaisir (dû moins on l'espère vivement), mais d'abord et surtout, ils le font, de façon générale, dans un esprit mercantile, parce que c'est leur métier, parce qu'ils espèrent en tirer un revenu, un moyen de subsistance.

Et en bout de ligne, il y a nous, il y a cette catégorie, dont nous faisons partie, qui ne le font pas pour en faire un métier, et si par bonheur on en retire un profit, ce dernier n'est pas financier, bien au contraire.

Nous le faisons d'abord pour le plaisir, pas par obligation. *Or, il y a de moins en moins de journaux qui sont publiés, fini les Guide Phaneuf, Aubry, Chartier, de moins en moins de chroniqueurs « indépendants », beaucoup plus de blogs, de sites, d'influenceurs sur le web où l'on tente d'attirer des clients potentiels.*

Il y a de moins en moins de média pour communiquer la beauté, la merveille, l'émotion, l'exceptionnel : alors raison de plus de se donner les outils pour mieux évaluer les vins.

C'est une question de connaissance, C'est une question d'indépendance.

La dégustation hédoniste, la dégustation analytique

Un mot sur la dégustation « hédoniste », qui consiste essentiellement à dire si « on aime ou on n'aime pas »... Convenons que c'est limite; se contenter d'un « j'ai beaucoup aimé », ou ne rien avoir à dire pour moi, c'est quand même un peu court, un peu triste.

La dégustation ou l'analyse analytique permet de décrire, d'expliquer POURQUOI on aime ou on n'aime pas. Pour reprendre les mots de Benoit Guy, « *c'est une méthode pour comprendre le vin. Elle permet d'en explorer la personnalité et d'identifier ses qualités et ses défauts. Elle permet aussi de comparer les vins entre eux...* »

À la limite, il se peut que la description détaillée n'ait pas d'importance; que la notion qu'il faille trouver cinq ou dix caractéristiques ou arômes a peu de signification. Il ne faut pas non plus trop en faire.

Mais l'exercice devrait nous mener à bien décrire le vin, et éventuellement, à décrire d'autres éléments plus généraux, tels que la structure, l'amplitude, la texture, la complexité, l'équilibre, la minéralité, la typicité, la qualité.

Facteurs qui influencent l'identité d'un vin

Facteurs « naturels »

1. Les conditions climatiques

- ni trop chaud, ni trop froid
- une période de dormance
- l'ensoleillement (Allemagne)
- pluviosité/humidité, au bon moment. Parfois utile (botrytis)
- variations climatiques (diurnal range), vent, gel, tempêtes
- climat versus température = millésime; interventions multiples vs gel, grêle
- Nouveau Monde versus Ancien Monde

2. Le terroir

- grands rendements ou faibles rendements?
- microclimat? Quelle exposition? Quelle altitude?
- fertilité, drainage, présence de galets
- quel type de sol? Composition (granite, calcaire, volcanique, etc) (Dirty Guide)

3. Le cépage

- le raisin ne pousse pas partout (syrah, riesling)
- *vitis vinifera*, croisement, clone, indigène, hybride?
- sélection massale, clone? Rendement, résistance, diversité (Native Wine

Grapes)

- quel porte-greffe? Pour contrôler ou encourager la vigueur
- la densité détermine la productivité (et la mécanisation)
- l'âge des vignes : jeune = vigne productive, fruit, peu complexe vs vieilles

vignes

Les facteurs « humains »

4. La gestion des vignes (objectif qualité)

- taille en Guyot (Bordeaux), taille en gobelet (Rhône), *bush vine*
- la taille en hiver, la vendange verte en été (sauvignon blanc!)
- l'irrigation ou non? (Mendoza, la gestion de l'eau)
- le traitement, l'arrosage, le contrôle des maladies, la culture raisonnée, le bio
- la biodynamie, le vin naturel

5. La vendange du raisin

- décision cruciale, à quel moment récolter – le stade de maturité vs température

- dépendra notamment du style de vin souhaité (Champagne, Allemagne)
- vendange manuelle ou mécanique, le jour ou la nuit, délais de récolte
- maintenir le raisin à la bonne température vs danger d'oxydation, transport

(Musar)

6. La vinification (*on en loupe-pas beaucoup*)

(en blanc)

- quel genre de levure est utilisée?
- on chaptalise, on acidifie?
- la température de fermentation (à 12-15°, 18-20°, davantage)
- fermentation en inox ou dans le bois? En cuve ciment?
- fermentation malolactique?
- la fermentation « sur lies » (Muscadet)
- le vieillissement en barrique (neuve, vieille)
- la clarification, la filtration ou pas
- l'assemblage : différentes cuvées pour différents consommateurs

(en rouge)

- la macération carbonique (ex : Beaujolais)
- la macération à froid (ex : Graillet)
- la température de fermentation (à 22-26°, 26-30°, davantage)
- le pigeage et le remontage
- l'ajout de copeaux de bois
- la chaptalisation
- l'égrappage (ou pas)
- l'utilisation et l'exposition au bois, et quel type de bois

Poursuivons avec les précieux conseils de BGA :

- le dégustateur doit être en bonne condition physique
- il doit avoir les bons outils (le bon verre, la bonne nappe...blanche!)
- il doit opérer dans un endroit propice à son activité (sus aux parfums)
- il doit déguster dans le silence, et il ne doit pas déguster seul
- enfin, pour procéder à une dégustation analytique, le dégustateur a besoin d'outils ou d'acquis techniques (une méthode, une approche) et d'outils culturels (un minimum de connaissance à l'égard des vins, des cépages, des millésimes, du climat...)
- donc, il faut du temps, de l'humilité, de la curiosité, de la pratique régulière, de

l'expérience, une bonne mémoire, et, comme le dit si bien Benoît Guy, si la nature a été généreuse, un peu de talent...

- Il doit aussi continuellement faire des efforts pour apprendre, comprendre, reconnaître les cépages, les régions, les assemblages, rester à l'affût des nouveautés.

Et j'ajouterais...le dégustateur a besoin d'une méthode.

(Michael Broadbent, Master of Wine, a été un précurseur, avec « Wine Tasting » (Enjoying and Understanding) ouvrage publié en 1968, et maintes fois réédité.)

La méthode

Pour se parler, pour échanger, par souci de cohérence, il faut se comprendre, et pour cela, il faut adopter, utiliser un vocabulaire commun, et le monde du vin en possède plusieurs. S'il y a de multiples raisons de déguster du vin, il existe aussi des dizaines d'approches, de méthodes pour les analyser : l'approche analytique, scientifique, ou plus « romantique ».

Est-ce que l'une est meilleure que l'autre? Je ne sais pas.

Mais j'en connais une bonne. Une approche globale, universelle, qui propose un vocabulaire commun, mais qui reste bien personnelle. C'est un « checklist » de tous les éléments d'un vin, qui crée un ordre, qui offre une méthode, qui permet de réduire le chaos, qui permet d'aider la mémoire à se rappeler...pour mieux comprendre un style, une typicité, et à donner une opinion informée.

Le *Wine & Spirit Education Trust* utilise cette approche « systématique » dans la formation qu'elle offre dans 800 centres, dans 70 pays, en 15 langues, auprès de plus de 108 000 étudiants (en 2021). Le niveau 3 est offert en 84 heures d'étude, dont 30 heures en cours. S'ils ont tort, admettons qu'il est un peu trop tard. Pragmatisme anglosaxon vs intellectualisme français et de multiples gérants d'estrade...

L'approche systématique en dégustation permet de décrire un vin d'une façon complète, détaillée, et structurée. Elle fournit un vocabulaire commun qui peut être utilisé pour communiquer ses impressions. *(Décrire avec précision les principales caractéristiques des principaux vins tranquilles du monde, et s'appuyer sur cette description pour en évaluer la qualité et le potentiel de garde).*

Elle propose des repères qui nous aide à reconnaître le chemin...pour pouvoir y retourner! La première partie consiste à faire une description purement objective d'un vin, comment il se présente à l'œil, au nez, en bouche, y compris ce qui persiste après l'avoir bu.

La deuxième partie consiste à utiliser les informations ou caractéristiques recueillies pour dresser des conclusions au sujet du vin, notamment, établir sa qualité, préciser s'il est jeune ou vieux, son potentiel de garde, comment l'associer à un plat, de même qu'à identifier son origine, le ou les cépages qui le compose, ou encore son prix.

Bien sûr, le descriptif peut varier en fonction de l'objectif de la dégustation, c'est-à-dire, si le but est d'écrire un article, de produire une chronique, de juger un vin dans un concours ; peu importe la finalité, on pourra toujours argumenter sur les arômes, le taux d'alcool ou l'acidité, ce qui compte, c'est d'utiliser une approche structurée et de le faire le plus souvent possible. Il est important de noter vos impressions dans un carnet, un laptop, etc.

Jetons un coup d'œil sur la fiche proposée par Benoit Guy...

1. Le visuel

Par rapport à ce que le nez et la bouche peuvent procurer en matière d'information, l'examen visuel offre moins de « perspectives ». Mais il permet de faire un premier bilan de santé. Il permet en premier lieu de détecter si le vin présente des défauts : notamment la présence de sédiments ou de gaz. L'intensité de la couleur peut donner des indices sur l'identité du cépage, et notamment, sur l'âge du vin; quoique dans ce dernier cas, il faudra que cet indice soit corroboré au nez et en bouche.

La limpidité : un vin limpide ne comportera pas de matière qui puisse obstruer la lumière ; à l'opposé, s'il présente beaucoup de particules en suspension, il sera qualifié de « trouble ».

La densité : elle détermine la richesse d'un vin ; moins il contient de lipides ou de sucre résiduel, plus il sera aqueux ou fluidet. Plus il en contient, plus il sera gras et onctueux.

La couleur : elle est indépendante de l'intensité : elle peut être rouge, bleue, jaune, verte, orange, ou brune... le vin est un liquide homogène. Comment délimiter les couleurs entre le jaune pâle, jaune or, jaune ambré ? En rouge, la couleur peut varier de bleu à rouge à brun; le plus commun, c'est rubis. Avec des teintes de brun ou d'orange, on dira « grenat ». Plus intense sera la couleur, plus la couronne sera mince.

Autres observations : présence de fines bulles : le signe d'une refermentation; et les larmes, les jambes ? Elles donneront un indice du taux d'alcool et de sucre présents dans le vin, par une plus grande viscosité.

Dans l'examen de dégustation du Master Sommelier, dans lequel on attribut environ quatre minutes par vin, l'analyse visuel devrait ne pas dépasser 20 secondes.

Et ça peut donner ceci :

« Le vin numéro 1 est un vin blanc, il est brillant, il est lipide, de concentration moyenne +, il a un centre légèrement doré, et couleur paille au disque, d'intensité moyenne +, pas de gaz, pas de sédiment »

2. L'olfactif, le nez

Une grande partie du plaisir associé à la dégustation provient des arômes, et la différence de caractère et la complexité de celles-ci détermineront la différence entre un

vin de qualité moyenne et un grand vin.

Il importe d'abord d'identifier les possibles défauts :

- TCA : le carton mouillé, trichloranisole : pas limité aux bouteilles avec bouchon – peut aussi provenir de la barrique; le vin sera aussi affecté (le fruit, la fraîcheur)
- Réduction : odeurs d'œufs pourris, de chou, d'oignon bouilli : en faible quantité, peut être fort agréable. Les odeurs peuvent parfois se dissiper.
- Oxydation : l'opposé de la réduction : plus coloré, plus brun, arômes de toffee, de miel, de caramel, le vin sera pauvre en fruit, et en fraîcheur : trop vieux?
- Acidité volatile : rappelle le vinaigre, le vernis à ongle. Tous les vins en ont.

- *Brett* : une levure qui donne des arômes d'écurie ou de diachylon, de vinyl, viande fumée, cuir, sueur. Certains dégustateurs apprécient.
- Dioxyde de soufre : présent dans tous les vins. Comme l'odeur des allumettes éteintes.

L'intensité : il importe de mesurer l'intensité des arômes : certains vins sont intenses, d'autres pas. Si elles se manifestent directement, c'est « prononcé ». Si elles tardent à se manifester, c'est « léger ».

L'évolution (en anglais, «*the development* »)

Il est approprié de regrouper les arômes en fonction de leur nature propre :

- Primaires : fruité, floral, en fonction du cépage, dans un vin jeune (issues du cépage).
- Secondaires : issues de la fermentation, du procédé utilisé pour la fermentation (poire!) — notamment, de l'exposition au bois, ou de la fermentation malolactique (noix, beurre) et de l'exposition aux lies (beurre, crème, biscuit)
- Tertiaires : issues du vieillissement : oxydatif, comme café, toffee, caramel, vanille, ou réductif (champignon, végétal, terreux)

Si le vin est dominé par arômes primaires ou secondaires, on le dira « jeune » : si elles sont tertiaires, on dira « pleinement évolué », même si les arômes primaires ou secondaires sont toujours perceptibles. Entre les deux, on dira « en évolution » (*developing*) — et enfin, on dira « passé » lorsqu'il aura cessé de s'améliorer.

Ce ne sont pas tous les vins qui ont un potentiel de vieillissement : certains peuvent avoir été vieillis avant leur mise en marché de telle sorte qu'ils sont déjà sur les arômes tertiaires (Rioja Gran Reserva) ou les tawnies!

Caractéristiques des arômes : plus de mille arômes sont connus, parfois méconnus (les palourdes!), les esters, les terpènes, les pyrazines, les mercaptans et les thiols : l'important, c'est d'utiliser des termes que l'audience peut comprendre.

Après avoir défini l'évolution du vin, il importe de décrire ses arômes.

Dans la grille de WSET, on propose une sorte de chronologie, de procéder d'abord par les arômes de fruit, puis de passer aux arômes autres que le fruit (« non-fruit »), puis aux descripteurs de minéralité, de terre, et enfin, de préciser la présence ou l'absence de bois.

Ensuite, on peut se poser la question : est-ce un vin simple, complexe, aromatique ?

Est-il fruité et floral (muscat, riesling, viognier) ou plus herbacé (sauvignon blanc); en rouge, est-ce que l'on détecte des fruits noirs (cabernet sauvignon, syrah) ou rouges (pinot noir, sangiovese)?

Et quel est la nature de ce fruit, est-il frais ou confituré?

Et ça peut donner ceci : « *Au nez, le vin est net (clean), il est jeune, d'intensité moyenne. J'y trouve beaucoup de fruits à noyau, des arômes très mûrs de pomme jaune, de poire, de zeste d'orange, et des arômes de fleurs, de l'acacia, des fleurs blanches délicates* ».

3. Le gustatif: on utilise ici nos sens du goût

En bouche, les composants tels que le sucre, l'acidité, les tannins vont nous indiquer l'équilibre et le style du vin. Il importe de déceler si l'un domine sur les autres, en indiquant si leur niveau est faible, moyen ou élevé;

En bouche, on utilise notre sens du goût (sucré, acide, amertume), du toucher (astringence, texture) et de l'odorat (« saveurs »). En anglais, le « *S-A-T-A-B* »

Le sucre

Un vin sec possède un niveau de sucre qui est inférieur au seuil de la perception (-4 g/l). Il sera demi-sec (5-9 g/l) ou médium sucré (10-45 g/l), cependant, l'acidité peut parfois masquer le sucre (rieslings); au-delà de 45 g/l, le vin est sucré.

L'acidité

L'acidité apporte de la fraîcheur au vin. Elle peut être tartrique ou malique (jus de raisin) ou lactique (conversion). Elle est perçue sur les côtés de la langue — elle fait saliver. Il importe d'être bien hydraté!

Les tannins

Ils proviennent de la peau des raisins (ou du chêne !) et peut être extrait de la grappe et des pépins. Les tannins s'accrochent aux protéines qui se trouvent dans notre salive ... Ils doivent être évalués dans tous les vins rouges. Il y a les tannins verts, les plus astringents, et les tannins mûrs, qui contribuent à enrichir la texture du vin.

L'alcool

Il se détecte par le toucher, moins dense que l'eau, il est plus visqueux ; en grande quantité, il donne une sensation de chaleur, surtout après que le vin ait été bu ou craché. Le taux d'alcool est en hausse : médium (10,5 – 11,5%) à médium+ (13,5 –

14%).

Le corps

Le corps, ou la sensation en bouche, c'est l'impression que laisse le vin côté texture, une impression générale qui se crée par l'association de toutes les composantes (alcool, sucre, fruit), l'acidité le rend moins présent, les tannins peuvent le rendre rude, plus mince, plus léger (nettement plus que moyennement corsé)

Intensité des saveurs

Se détectent par l'odorat; en bouche, le vin se réchauffe, ce qui permet aux molécules aromatiques de remonter vers les récepteurs qui se trouvent à l'arrière du nez. Le cerveau intègre ces impressions avec celles que produisent la bouche. Généralement, les deux sources devraient concorder. En bouche, il est plus facile de détecter les arômes de terre, d'épice, de bois.

La finale

Il s'agit de l'ensemble des sensations ressenties après avoir bu le vin. La longueur de la finale est un indice de qualité : courte, moyenne, longue; on peut aussi évaluer ses caractéristiques (amertume, etc.)

La conclusion

Évaluation de la qualité :

Plusieurs critères sont à prendre en compte dans l'évaluation de la qualité d'un vin :

Le taux d'alcool (+15 %) peut être un facteur important. Est-ce que l'alcool est bien intégré ? Par rapport au fruit, à la concentration ? Les opinions peuvent varier.

L'équilibre c'est comme sur une balance, avec d'un côté le fruit et le sucre, de l'autre, l'acidité et les tannins. Peu de fruit ou de sucre, le vin sera anguleux, austère, ou mince; avec peu d'acidité ou de tannins, on dira qu'il manque de structure, qu'il sera lourd. L'alcool doit aussi être bien intégré, peu importe son niveau. Il en va de même pour les arômes impartis par le passage en barrique.

La concentration est un autre critère de qualité : trop peu, le vin sera de pauvre qualité — mais une concentration excessive n'est pas gage de qualité !

La longueur est un autre critère — on revient sur les composantes du vin, on évalue l'impression qu'elles laissent en bouche.

La complexité — le vin est-il simple ou complexe : comment évolue-t-il ? Est-il fidèle à ses origines ? Est-ce que c'est un vin « générique » ? Quels arômes ? Quelle typicité ?

Le potentiel de vieillissement — pour pouvoir vieillir, le vin a besoin d'un niveau suffisant de composantes structurales (acidité, tannins) et le fruit également.

Prêt à boire — pourrait-il bénéficier d'un vieillissement ? Pour affiner une structure

imposante, par exemple.

Comment le vin va-t-il évoluer ? Le fruit va évoluer vers des notes plus terreuses, épicées, etc. Les tannins vont s'assouplir, l'alcool va perdurer, l'acidité évoluera peu, comme le taux de sucre. Une catégorie « peut être bu, mais gagnera à vieillir ».

L'identité (et la typicité) : pour identifier un vin correctement, il faut du talent, des connaissances et bien de la chance.

- Vieux Monde ou Nouveau Monde ; (longueur ou largeur)
- Région chaude ou région « froide »? (richesse, maturité, corsé, alcool vs fruit, frais, style plus élancé, plus d'acidité, tannins)
- L'expression du cépage (intensément aromatiques ou plus neutres); ceux qui sont plus colorés versus ceux qui le sont moins)
- Comme toutes les combinaisons sont possibles, on aura besoin de chance pour conclure et arriver à identifier un vin correctement.

Enfin, le prix est un dernier facteur dont il faut tenir compte, en fonction du marché dans lequel on se trouve.

Un mot pour conclure

Dans un monde qui tend à être de plus en plus standardisé, où beaucoup de vins sont « fabriqués » pour plaire au consommateur, ou qui sont assemblés dans le seul but de les rendre acceptable au plus grand nombre, de sorte à ne pas brusquer le consommateur.

Le vin simple n'exige aucun effort. Or, comme je le disais précédemment, on trouve rarement de ces vins à l'Académie. Les vins que l'on y déguste sont plus exigeants, plus complexes, les dégustations qui sont proposées sont de haut niveau : pensez simplement à l'édition 2023-24 : grands crus de Chablis, Lopez de Heredia, Musar, Raul Perez, Produttori del Barbaresco, Bordeaux...

Ce qui m'amène à la réflexion suivante. Nous devrions aborder le vin comme un voyageur aborde un voyage.

Le voyageur quitte son foyer à la recherche de découvertes, de nouvelles expériences, Il ne cherche pas le confort, il cherche plutôt à être déstabilisé, confronté, séduit. Il voyage pour voir, pour sentir, pour goûter la nourriture locale, pour côtoyer la nouveauté. Il accepte de s'exposer à des situations, des conditions ou des événements qui vont l'ennuyer, le fasciner, l'énerver, le choquer, qui vont l'amener à remettre en question des idées préconçues, des certitudes, et éventuellement, l'influencer, l'amener ailleurs.

Le voyage demande la curiosité, il exige un esprit d'aventure, une capacité à s'émerveiller, une volonté de se faire surprendre, une volonté d'apprendre.

Je voudrais que l'Académie soit un sanctuaire où l'on vient pour réfléchir et

communiquer, pas seulement pour regarder vers le ciel.

Je voudrais que l'Académie soit un lieu d'apprentissage et d'échange sur les vins, et moins d'autre chose.

Dans le site de l'Académie, il y a des programmes d'activité, des comptes rendus, des statistiques qui remontent à 2016, c'est un très beau site. On y retrouve aussi des informations détaillées au sujet de l'adhésion, de la prévente, du traitement des demandes, du paiement, des annulations.

En plus de ce qui s'y trouve déjà, nous pourrions y ajouter un guide, un aperçu de ce que l'on s'attend des membres quant à leur participation aux discussions, sur le décorum, le déroulement des activités. Nous pourrions y ajouter des références, des fiches de dégustation, des informations sur le vocabulaire du vin, sur « l'art de la dégustation », parce que cet aspect fait bel et bien partie de l'identité de l'AVO, de son mandat, de ses objectifs.

Donc, on fait beaucoup de travail en amont, notamment chez les organisateurs, qui prennent grand soin à élaborer des dégustations de haut niveau, et après, en aval, on fait un formidable travail de reportage.

Pour améliorer notre capacité à déguster les vins, à en parler, à en faire une description pertinente; pour accroître notre connaissance générale des vins, en alliant la théorie à la pratique. Et pour rendre hommage à la mémoire de Benoit Guy et à son ouvrage.