Les mystères de la dégustation

Nous ne sommes pas égaux en matière de goût, la faute à nos papilles gustatives. Et d'abord à leur nombre qui diminue avec l'âge et diffère d'un individu à l'autre.

Autre élément à prendre en considération, le pH bucal qui varie considérablement selon les personnes. Et favorise les différences de perception de l'acidité.

Dans une dégustation, la langue perçoit d'abord le salé, puis le sucré suivi de l'acidité pour finir par l'amertume.

Comment goûter ? En prenant une gorgée de vin en bouche, que l'on garde près du palais. Ainsi échauffés, les arômes se libèrent. Puis en aspirant, la bouche en cœur, quelques bouffées d'air (rétro olfaction) qui traverse le palais et va vers le nez, décuplant ainsi les perceptions. Attention : risque d'étouffement ! ■

« J'ai connu le vin lourd des auberges, qui revient avec un goût de violette et procure le sommeil épais de midi. »
Les nourritures terrestres (extrait), André Gide, Gallimard, 1897

Quiz 1 :

En quoi consiste une dégustation horizontale ?

1. Une dégustation à la romaine, en position allongée
2. La dégustation de plusieurs millésimes d'un même vin
3. Une dégustation où étiquette et forme de la bouteille sont cachées
4. La dégustation de plusieurs vins d'une même appellation

Quiz 2 : Qu'est-ce qu'une caudalie ?

1. L'unité de mesure de la longueur en bouche d'un vin
2. L'indice de satisfaction du dégustateur
3. L'unité de mesure de l'acidité d'un vin
4. L'unité de mesure de l'astringence d'un vin

Quiz 1 : réponse 4

Quiz 2 : réponse 1

On parle aussi de persistance aromatique intense, une caudalie correspondant à une seconde.