COMMUNIQUÉ

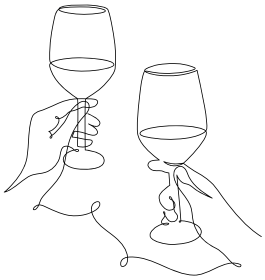
Savoir déguster le vin

François Martin

Collection : **Cuisine & Vin**

Format : **12,5 x 19 cm • 64 pages**

Façonnage : **Broché • 10 €**



Une approche simple et pédagogique pour permettre à chacun d'apprendre, de comprendre et de partager le goût de tous les vins.

ÉGALEMENT DISPONIBLE EN ANGLAIS ET ESPAGNOL

Savoir déguster le vin, en favorisant la découverte et l'étonnement, est un passeport pour un voyage des sens et de l'esprit.

La dégustation fait en effet intervenir tous nos sens, la bouche pour les arômes et les saveurs, la vue pour la robe, le nez pour les odeurs, l'ouïe pour l'effervescence, ainsi que le toucher, les sensations de chaud, de froid, de piquant... Reste à les percevoir, les identifier et les exprimer.

L'amateur, néophyte ou averti, trouvera dans cet ouvrage une méthode et des **notions essentielles** d'agronomie et d'œnologie, ainsi qu'un **glossaire** pour mieux assimiler les mots du vin.

Sommaire

PRÉAMBULE
Une révolution de palais 9

1
Comment interpréter la robe d'un vin ? 13
- Apprécier la couleur d'un vin : notions de teinte et d'intensité 13
- Tableau 1. Présentation des teintes par couleur pour les vins blancs secs, moelleux, rosés et rouges 16
- Apprécier la brillance et la limpidité d'un vin 17
- Apprécier la densité d'un vin 18

2
Comment percevoir et analyser l'intensité et la complexité du nez ? 19
- L'intensité et la complexité aromatiques 19
- L'origine des arômes du vin 20
- Tableau 2. Les arômes par série, origine et couleur 23

3
La bouche : une technique au service du goût et des arômes 25
- Les sensations du goût (saveurs) 25
- Une technique en trois étapes 28
- L'équilibre des vins blancs, rosés et rouges 29
- Les principaux arômes de cépages 31
- Tableau 3. Arômes caractéristiques des cépages rouges 34
- Tableau 4. Arômes caractéristiques des cépages blancs 35

4
Les défauts incontournables 37
- Les défauts visuels 37
- Les défauts aromatiques (Tableau 5) 39
- Les défauts gustatifs 40

5
Conseils pratiques 41
- À quelle température servir les vins ? 42
- Quand les déguster ? 42
- Dans quel ordre ? 43
- Quels sont les vins à décanter et ceux à aérer ? 44

POSTFACE
La mondialisation du goût du vin est une chimère 47
Les mots du vin 50

ANNEXE
D'autres vins et quelques précisions 60
Remerciements 64

L'AUTEUR

François Martin, ancien maître de chai, dégustateur pour des organismes contrôlant la conformité des vins et leur classement, formateur à l'INSEEC, est d'abord un pédagogue qui enseigne la pratique de la dégustation au sein de l'Atelier dégustation (latelierdegustation.com).
Il est également l'auteur du *Guide des Grands Crus Classés* (Éditions Sud Ouest) et d'un premier roman, *Le Chant des vignes* (La Geste).

9782817712253

Éditions SUD OUEST

SERVICE DE PRESSE
Martina Camprini
Tél. 05 35 31 21 35
communication@editions-sudouest.fr
23, quai de Queyries CS 20 001
33094 Bordeaux cedex

PARUTION LE 2 MAI 2025