

LES YEUX POUR LE VOIR ...

Inclinez le verre au-dessus d'une surface blanche et observez dans un premier temps sa **limpidité**. La présence de particules vous indiquera le degré de filtration que le vinificateur a exercé.

Limpidité : limpide ou trouble

Regardez ensuite le liquide en bordure du verre. Un aspect brillant révélera une certaine acidité qui apportera de la vivacité en bouche. *cristallin, brillant, éclatant ou au contraire mat, terne, éteint*

Passons à l'examen de la robe (la couleur) et de son **intensité**.

Elle peut être : pâle, moyenne, intense

Maintenant inclinez puis redressez le verre et observez la manière dont le liquide redescend le long de la paroi afin d'en déterminer sa viscosité. Un vin ayant un bon degré d'alcool et/ou une bonne teneur en sucre glissera en formant des gouttes que l'on appelle des *larmes*. Attendez vous alors à une certaine rondeur en bouche. Dans le cas contraire, le vin sera plutôt vif.

Si vous dégustez un vin effervescent, observez la taille et l'abondance des bulles qui ont tendance à révéler la finesse et l'onctuosité du vin.

	reflets verts : dans un grand vin (type chablis), cela indique une belle acidité. Dans un petit vin, cela peut trahir une vendange pas très mûre. Cela signe de toute façon la jeunesse du vin.	VIN BLANC LA COULEUR • Des reflets ambrés sont flatteurs dans un sauternes et mauvais signe pour un mâcon. Il faut se méfier des généralisations. • Les petits cristaux blancs que l'on trouve parfois au fond de la bouteille après l'avoir mise au frigo sont inoffensifs. C'est l'acide tartrique du vin qui a précipité à cause du froid. LE NEZ • Fleurs, fruits frais : vin jeune. • Fruits confits : vin à boire. LES DÉFAUTS • Odeur de renfermé pour un liquoreux : sans doute un excès de soufre du vigneron. Aérer le vin. • Odeur de yaourt, de bière : le vin a repris sa fermentation en bouteille car les levures ont mangé le sucre résiduel. Irrécupérable. • Odeur de résine : le vin est oxydé. Irrécupérable. • Odeur de cire d'abeille : les raisins ont été attaqués par la pourriture noble. Ce n'est pas un défaut.
	jaune très pâle : le vin est jeune.	
	jaune franc : le vin est prêt à boire.	
	jaune doré soutenu : le vin est probablement un liquoreux jeune.	
	ambre : le vin est à boire si c'est un liquoreux, il est probablement trop vieux s'il est sec. On dit alors qu'il est « madérisé ».	

Pour les rosés, un rose violacé est un signe de jeunesse alors que s'il vire sur les tons orangés il sera plus âgé.

		reflets d'encre, robe rouge sombre : c'est sans doute un bordeaux ou un vin du Sud. Le nez vous aidera à trancher.	VIN ROUGE LA COULEUR • La couleur est ce qui change le plus avec le temps. • Elle reflète l'état de santé du vin. Un vin jeune avec une robe de vieillard est donc à fuir. • Elle se juge en fonction de la limpidité du vin : un beau rouge fraise au travers duquel vous voyez très bien votre doigt si vous mettez la main derrière le verre peut être le signe d'une filtration sévère ou d'une dilution (due aux vendanges pluvieuses). • Le dépôt noir qui se forme dans les vieilles bouteilles est la précipitation des tanins. Il est absolument inoffensif. LE NEZ Il doit être de bonne intensité (sinon cela veut dire que le vin est trop jeune, trop vieux ou trop froid). LES DÉFAUTS • Le liège humide : goût de bouchon (une bouteille sur trente en moyenne). • Le vernis à ongles, la colle : piqûre acétique. Le vin est irrécupérable. • La serpillière humide : le vigneron a mal nettoyé ses cuves, une bactérie a contaminé le vin, c'est irrécupérable. • Le renfermé, le sous-bois, le chou de Bruxelles : il faut l'aérer, remuer son verre, attendre un quart d'heure et regoûter.
		rubis, vif, reflets framboise : le vin est jeune (un à trois ans). C'est typique du beaujolais.	
		rubis profond, fraise : c'est un bourgogne dans toute sa splendeur.	
		les premiers reflets tuilés apparaissent : si le vin a quatre, cinq ans, c'est normal. Si le vin n'a qu'un ou deux ans, c'est le signe d'un défaut.	
		Cela montre que l'oxygène a attaqué le vin, mal protégé à cause d'une acidité trop faible. Des raisins trop mûrs, voire pourris, peuvent en être la cause. Le vin est à boire immédiatement.	