

Yann Rousselin

# LE VIN PAS À PAS

**Apprenez  
les clés sur le vin,  
et vivez votre  
passion !**

LE  
**COAM**   
COURS D'ŒNOLOGIE AND MORE

ellipses

# Ce que vous allez apprendre dans ce livre

## Imaginez.

Je vous invite dans un bon bar à vin, et nous dégustons ensemble un verre, servi à l'aveugle.

Comme nous sommes tous les deux des passionnés, nous prenons religieusement des notes sur notre vin.

1

### Décrire le vin

Mettre des mots sur vos sensations à chaque étape de la dégustation, établir une fiche de dégustation...

2

### Décrypter le vin

Interpréter ses sensations : type de vin, millésime, cépage, région, appellation, type de vinification, d'élevage...

Puis, à partir de ces notes, nous tentons de le reconnaître.

Ou, sans aller jusqu'à le reconnaître : nous tentons de mettre un nom sur son/ses cépage(s), sur sa région, voire sur son appellation.

Nous nous risquons à donner son millésime.

Et puis, soyons fous, nous tentons de savoir comment il a été fait : type de vinification, d'élevage...

C'est exactement en cela que consiste la démarche du dégustateur : vous commencez par **décrire** le vin, puis vous le **décryptez**.

Ces 2 étapes sont essentielles à comprendre : vous cherchez d'abord à mettre des mots sur

vos sensations (en remplissant une fiche de dégustation, par exemple), puis vous interprétez vos sensations, pour connaître le vin.

Le but de ce livre est de vous donner les clés pour mener à bien ces 2 étapes.

Pour cela, j'ai structuré ce livre en 3 parties :

- **Partie 1 : Itinéraire d'un grain de raisin**

Avant toute chose, nous allons voir tout ce qui fait la personnalité du vin. C'est en effet le point de départ pour apprendre à le décrypter, et à interpréter les sensations que vous ressentez dans vos dégustations. Vous allez donc suivre l'itinéraire d'un grain de raisin, de la vigne à la bouteille.

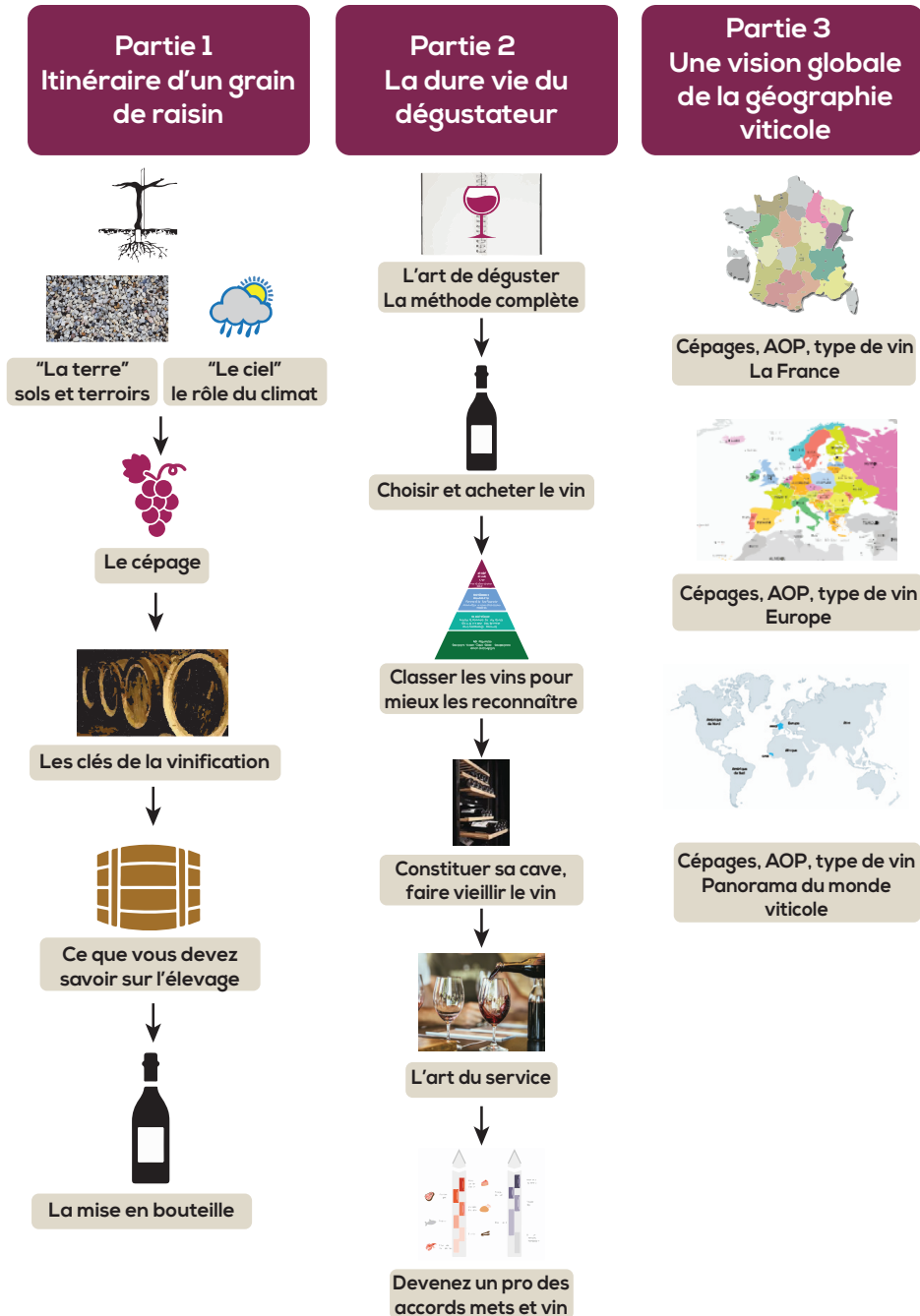
- **Partie 2 : La dure vie du dégustateur**

Nous allons voir tout ce qui touche à la partie pratique, une fois que vous avez la bouteille entre les mains. Comprenez : constituer votre cave, faire vieillir vos bouteilles, bien les choisir, les déguster, les servir, les accorder avec les mets...



• **Partie 3 : Une vision globale de la géographie viticole**

À ce stade, vous aurez tous les outils de l'expert en vin ! Les cartes viticoles que vous trouverez dans cette partie vous permettront de mieux connaître les grands vignobles, les cépages clés, les appellations à connaître. Le but de cette 3<sup>e</sup> partie ? Vous donner une vision globale et synthétique des pays viticoles.



# Comment lire ce livre

C'est toujours le même dilemme avec les livres d'apprentissage.

Faut-il le lire comme un roman, de la première à la dernière page ?

Ou faut-il le parcourir pour en acquérir une vision globale, et le consulter suivant votre besoin ?

Rassurez-vous, je ne vais pas être compliqué : cela dépend de votre manière d'apprendre. Pour en faciliter la lecture, ce livre est organisé en **leçons indépendantes**. Vous n'avez donc pas besoin de lire les leçons dans l'ordre : vous pouvez tout à fait passer de l'une à l'autre, en fonction de votre niveau, de votre expérience, de votre profil de dégustateur, ou de votre besoin du moment.

Ce livre est cependant structuré de manière logique : on commence par un apprentissage des différentes étapes qui mènent de la vigne au vin (partie 1), puis on poursuit avec un apprentissage pratique dans la partie 2 (ce que vous faites une fois que vous avez votre bouteille entre les mains).

Vous pouvez donc choisir de le lire du début à la fin, comme une belle histoire, qui j'espère changera votre vision du vin.

Je souhaite qu'il vous donne l'envie d'être dans une démarche de « *dégustation systématique* » : qu'il s'agisse de vin bien sûr, mais aussi de Cognac, d'une belle assiette, d'une petite mousse... L'idéal est toujours d'aller plus loin que la simple « consommation ».

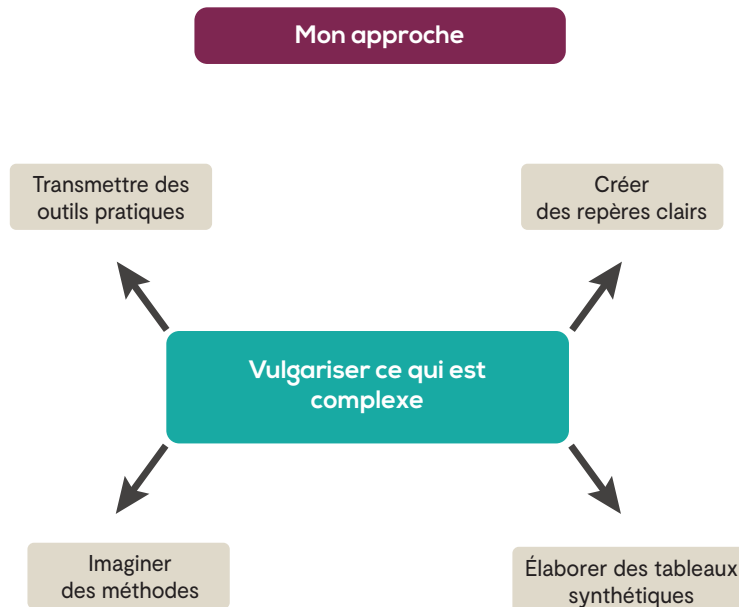
Déguster, cela devrait être une attitude, un mode de vie.

J'espère vous transmettre des connaissances pratiques, dont vous vous souviendrez sur la durée.

**Pour cela ?**

Mon approche pédagogique consiste à **vulgariser** des concepts complexes (et dans le vin, on n'en manque pas) pour les rendre assimilables : il s'agit de créer des repères, des techniques, des méthodes, des outils pratiques... pour vous permettre de comprendre le vin et d'en acquérir une vision synthétique. C'est pourquoi ce livre regorge de schémas, de tableaux récapitulatifs, et d'explications simplifiées... tout en restant technique.





Mon fil conducteur dans la rédaction tient donc en ses quelques mots :

- **clair ;**
- **synthétique ;**
- **vulgarisateur tout en restant technique.**

Quelle que soit la lecture que vous en ferez, ce livre se veut utile aussi bien pour des débutants que pour des amateurs éclairés, ou pour des étudiants de la filière vin. En fonction de votre niveau de compétences, certains chapitres vous sembleront plus importants que d'autres.

La seule condition, finalement ? Avoir un certain intérêt pour le vin.

Pour la passion, s'il est besoin... je me charge de vous la transmettre.

# Les 8 facteurs qui font l'identité du vin

Ce n'est pas un hasard si j'aborde le sujet de l'identité du vin dès le préambule.

Tous les vins que vous dégustez comportent des caractéristiques propres, en termes d'œil, de nez et de bouche.

Or, ces caractéristiques, qui font la personnalité du vin, dépendent entièrement de 8 facteurs. Il est essentiel de les connaître car ce sont eux qui vont vous permettre de comprendre et de décrypter votre verre de vin.

Parmi ces 8 facteurs, 4 sont liés à la nature : ce sont les facteurs naturels.

- **Les facteurs naturels :**

- le cépage,
- le terroir,
- le climat,
- les conditions météorologiques.

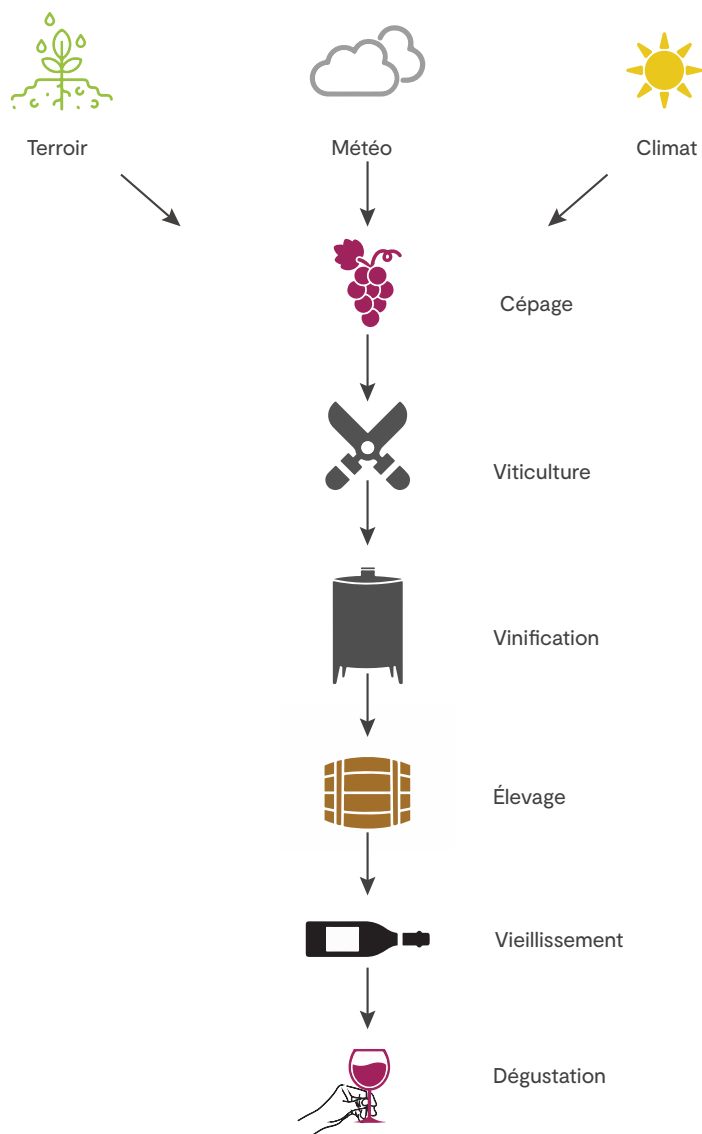
Les 4 autres sont liés à l'homme : ce sont les facteurs humains.

- **Les facteurs humains :**

- la viticulture,
- la vinification,
- l'élevage,
- le vieillissement du vin.

Voilà la manière dont je les schématise :





C'est une représentation chronologique de chacune des étapes qui façonne votre vin. En tant que dégustateur, vous vous situez tout en bas du schéma : c'est votre main qui tient le verre !

Passons rapidement en revue chacun de ces 8 facteurs.



### ❖ Facteur n° 1 : le raisin, notre matière première

Le **cépage** (ou variété de raisin) possède des caractéristiques spécifiques en termes de niveau d'acidité, de sucre, de tanins, d'alcool, ou de précurseurs d'arômes. Par exemple : dès le départ, un vin issu du cépage pinot noir aura vraisemblablement moins de couleur et de tanins qu'un vin issu du cépage cabernet-sauvignon. La signature aromatique<sup>1</sup> sera également différente.



### ❖ Facteur n° 2 : le terroir

Ici, j'emploie le terme **terroir** pour désigner ce qui touche plus spécifiquement à la terre viticole, et en particulier aux éléments suivants :

- **le sol** : dans lequel la vigne puise son eau et ses éléments nutritifs,
- **le relief** au sens large du terme : l'altitude, l'exposition, la topographie<sup>2</sup>.

Il existe cependant plusieurs définitions du mot *terroir*, et certaines de ces définitions recouvrent même les facteurs humains.



#### Voilà une définition du terroir

Le terroir désigne une zone géographique spécifique, possédant des caractéristiques qui lui sont propres et qui jouent sur la typicité du vin. Bref, le terroir, au sens large du terme, s'applique finalement à l'ensemble des **facteurs naturels** traités dans cette leçon.



### ❖ Facteur n° 3 : le climat

Le **climat** joue sur les maturités de notre raisin, et donc sur sa composition, ce qui impactera directement le style du vin<sup>3</sup>.



### ❖ Facteur n° 4 : les conditions météorologiques

Elles font la personnalité du **millésime** (ou année de récolte). Un même cépage, sur une même parcelle, développera des caractéristiques différentes d'une année à l'autre, en fonction des conditions météorologiques qui jouent sur le développement de la vigne et du fruit.

L'homme intervient directement sur les facteurs 5 à 8 :



### ❖ Facteur n° 5 : la viticulture

Sans entrer ici dans les détails, la taille pratiquée par le vigneron joue par exemple sur le développement de la vigne et de son fruit. Autre exemple : le choix d'une densité de plantation a également un rôle à jouer car il est en lien (entre autres) avec l'alimentation du pied de vigne, et donc sur la composition de la baie, qui impacte directement le profil du vin.

1. Consultez la leçon 15 pour connaître les caractéristiques en goût et arômes, pour les principaux cépages.
2. Tout cela est traité dans la leçon 7.
3. Vous en saurez plus sur les liens climat et style de vin, dans la leçon 14.





### ❖ Facteur n° 6 : la vinification

La **vinification** désigne les opérations qui transforment notre jus de raisin en vin. Pour le moment, ayez simplement en tête que la vinification comporte une multitude de paramètres, qui constituent autant de choix pour le vigneron (et autant de styles de vin !). Nous en parlons en détail dans le chapitre 3.



### ❖ Facteur n° 7 : l'élevage

Une fois que mon jus de raisin est devenu vin, il se « repose » avant la mise en bouteille. Cette phase de repos porte le nom d'**élevage**.

L'élevage peut se faire en cuve, en fût (neuf ou pas), en amphore, etc. Nous parlons plus en détail de ces alternatives et de leur impact dans le chapitre 4.



### ❖ Facteur n° 8 : le vieillissement

Vous faites l'acquisition d'une bouteille de vin et choisissez de la faire vieillir dans votre cave, pendant quelques semaines, quelques mois, ou quelques décennies... Au cours de cette phase de vieillissement, la personnalité du vin change. C'est ce que nous allons voir dans le chapitre 6.

### ❖ En pratique...

Lorsque vous dégustez votre verre de vin, posez-vous la question suivante : **qu'est-ce que je sais au sujet de chacun de ces 8 facteurs ?**

En d'autres termes, demandez-vous :

- Quel est le(s) **cépage(s)** de ce vin et quelles en sont les caractéristiques ?
- Qu'est-ce qui caractérise son **terroir**, son **climat** ?
- Quelles sont les **conditions météorologiques** du millésime et comment cela peut-il jouer sur mon vin ?
- Que sais-je sur les choix du vigneron en termes de **viticulture**, de **vinification**, d'**élevage** ? (Ce sont des informations que vous allez trouver sur la fiche technique du vin, généralement disponible sur internet).
- Combien de temps le vin a-t-il **vieilli** dans ma cave ? Comment cela peut-il l'impacter ?

En lisant les leçons qui suivent, vous allez comprendre comment chacun de ces facteurs affecte le vin. Vous apprendrez à les reconnaître dans le vin que vous dégustez, et vous aurez les clés pour le décrypter comme un pro.

Bienvenue dans cette aventure.

### 🔍 L'essentiel à retenir

Il y a 8 facteurs principaux, qui construisent l'identité (le style) du vin que vous dégustez.

#### 4 facteurs naturels :

- le cépage
- le terroir
- le climat
- les conditions météorologiques

#### 4 facteurs humains :

- la viticulture
- la vinification
- l'élevage
- le vieillissement du vin