

Formation

Apprendre à déguster un vin

Acquérir les bases de l'art de la dégustation, tel est le but de plusieurs cours donnés en Suisse romande. Exemple avec Terre Œnologie, à Lausanne

Avec l'arrivée des vendanges, les pronostics sur la qualité du millésime 2014 vont bon train. Mais comment définir si un vin est bon ou non? Que vous désiriez vous initier à la dégustation ou que vous soyez un amateur averti, des cours de différents niveaux sont proposés en Suisse romande.

«Bienvenue et... santé!» lance Bruno Carroy à la douzaine de participants qui assistent, à Lausanne, à une initiation à la dégustation de vins. Ce Français originaire de Bourgogne a fondé, en 2006, Terre Œnophile, une école nomade du vin. Ses cours de dégustation et d'œnologie, animés par des professionnels diplômés, sont ouverts à tous, débutants ou amateurs confirmés. Ils se déroulent dans les cantons de Genève et de Vaud dans des endroits «liés à l'univers des sens et de la gastronomie»: des salles de charme, des restaurants, des maisons d'hôte mais aussi dans les vignes. Côté prix, compter une centaine de francs pour une initiation de trois heures.

Le succès est au rendez-vous et les attentes des participants sont à chaque fois les mêmes. «Nous apprécions le vin, avons l'habitude d'en goûter, mais quand il s'agit de mettre des mots sur une saveur ou un goût, on se sent complètement démunis», expliquent les Lausannois Anne et Olivier. De toutes parts, les questions fusent: «Comment juger si c'est une bonne bouteille? Le prix est-il un bon indicateur?» Pour Cyril, venu avec des amis, le but de ce cours est d'ouvrir la bouche et le nez à de nouvelles sensations. «C'est justement ce qui va se passer! Nous allons voir comment on approche le vin, comment on attrape l'équilibre en bouche. Ce cours est le plus scolaire de notre programme car on y installe les bases, la méthodologie», prévient Bruno Carroy en servant le premier des six vins qui seront proposés ce soir-là.

La dégustation commence avec un sancerre: aspect visuel, odeur et goût, le cru est longuement analysé.



Bruno Carroy donne aux participants les bases pour leur initiation à la dégustation du vin. PHILIPPE MAEDER

Certains avancent un goût de fruit et de sous-bois. Fort d'une longue expérience de sommelier, Bruno Carroy approuve et met des mots sur toutes les observations. «Cela permet de mieux comprendre mes propres goûts et mes sensations», constate Julie, déjà intéressée par une nouvelle formation plus pointue.

Du blanc au rouge

Après le bon, place à l'ordinaire: les participants dégustent un vin du même cépage et issu de la même ré-

gion, mais de production industrielle. «Ce n'est pas une horreur, il fait parfaitement l'affaire lors d'une pendaison de crémaillère», précise le spécialiste qui, avec cette dégustation, met en évidence la différence d'équilibre et d'expression entre les deux vins. «Il y a moins de longueur en bouche et un goût métallique qui persiste», juge un participant.

On passe ensuite aux vins rouges. «Soyez attentifs au tannin pour déterminer si le vin est gouleyant ou charpenté.» Peu à peu, les clés données

par Bruno Carroy trouvent écho. La dégustation se termine avec deux autres vins rouges, un espagnol et un bordeaux de qualité, accompagnés d'une collation bien méritée.

Chacun sent, goûte et partage ses impressions: «Tu le trouves moelleux?» «Il est complexe ce vin, difficile de mettre l'accent sur un goût qui domine, mais on sent beaucoup de subtilités.» En écoutant les commentaires des uns et des autres, Bruno Carroy sourit. Son initiation a porté ses fruits. **Céline Monay**

Les gestes clés du goûteur

● «Avant toute chose, il faut savoir tenir son verre correctement, à savoir par le pied pour éviter que la chaleur du corps ne réchauffe le vin, note Bruno Carroy. Il faut ensuite laisser parler ses sens...»

L'aspect visuel renseigne sur le degré d'évolution du vin et sa puissance. Pour un vin rouge, une robe opaque laissera présager d'un vin charpenté, puissant.

Il est important de sentir le vin en deux fois: le premier nez permet de découvrir le caractère général du vin. Le second, après avoir fait

tourner le vin dans le verre, permet de l'aérer et de dégager de nouveaux arômes.

Enfin, faire rouler le vin dans sa bouche pour qu'il entre en contact avec toutes les papilles gustatives. L'attaque en bouche est-elle puissante? La fin de bouche et la persistance des arômes une fois le vin avalé sont également à prendre en considération. «Il n'y a pas de réponse juste ou fautive mais des ressentis en fonction de son palais, de son histoire gustative et olfactive», précise Bruno Carroy.

Quelques cours

Terre Œnophile: 25 octobre, de 10 h 15 à 13 h ou 29 octobre de 18 h 45 à 21 h 30 à la Maison de Rovéréaz à Lausanne. Initiation à la dégustation. Prix: 95 francs. www.terre-oenophile.ch

Ecole du vin: 27 novembre, de 19 h à 22 h, au Lausanne Palace & Spa. Initiation à la dégustation. Prix: 150 francs. www.ecoleduvin.ch

Ecole du vin de Changins (Nyon): 8 octobre et 3 décembre, 18 h à 20 h. Découverte de la dégustation. Prix: 95 francs. www.changins.ch