



**Cyrille Tota**

# **Le Toucher du vin**

*La manière et la matière  
pour déguster autrement*



# Table des matières

<b>Le Toucher du vin</b>	<b>3</b>
<b>Préface de Jean-Robert Pitte : Réhabiliter le sens du toucher en dégustation</b>	<b>5</b>
<b>Introduction : Présentation de l'auteur ; pourquoi ce livre ?</b>	<b>13</b>
<b>Chapitre 1</b>	
<b>Vous avez dit « toucher » ?</b>	<b>19</b>
1.1. Le toucher : un sens à part .....	20
1.2. Définition et anatomie du toucher .....	21
1.3. Complexité de la somesthésie .....	22
1.4. Qu'est-ce que le toucher du vin ? .....	26
1.5. Définition de la texture d'un vin .....	32
<b>Chapitre 2</b>	
<b>Réhabiliter le sens du toucher en dégustation</b>	<b>41</b>
2.1. Le toucher : un sens vital .....	41
2.2. La dégustation et le sens du toucher : approche historique par Jacky Rigaux .....	59
2.3. Comparatif des sens du goût et du toucher en bouche .....	70
2.4. Salivation et texture .....	79

2.5. Apprendre à déguster avec ses cinq sens.....	91
2.6. Cinq « sens » pour déguster : dans quel « sens »? .....	103

### **Chapitre 3**

#### **Une nouvelle voie, un nouveau protocole de dégustation centré sur la bouche, une pédagogie innovante !** **107**

3.1. Pourquoi proposer une nouvelle voie ? .....	107
3.2. Une autre voie pour déguster : la voie GPS.....	117
3.3. La voie GPS en pratique : comment déguster ? .....	125
3.4. Quatre descripteurs pour une texture .....	132
3.5. Différencier les parcours et les outils pour acquérir la méthode selon les niveaux de perception des dégustateurs .....	137

### **Chapitre 4**

#### **Un nouvel outil : Le Toucher du Vin** **139**

4.1. De l'idée à l'outil .....	139
4.2. Les métaphores du toucher .....	140
4.3. Les premières expérimentations.....	142
4.4. Étude pour tester la validité de notre outil portatif Le Toucher du Vin .....	144

### **Chapitre 5**

#### **Le Toucher du Vin : mode d'emploi** **159**

5.1. Contenu de l'outil .....	160
5.2. Comment l'utiliser ? .....	166
5.3. Conseils pratiques pour une utilisation optimale .....	174
5.4. La nécessité d'utiliser un capital mot limité, simple et clair pour tous .....	177

<b>Chapitre 6</b>	
<b>Approche du toucher selon la couleur du vin</b>	<b>187</b>
6.1. Le Toucher du Vin : un outil multicolore .....	189
6.2. La texture des vins rouges :	
l'importance des tannins et de l'élevage .....	191
6.3. La texture des vins blancs : une autre clé de lecture .....	196
6.4. Et les rosés ? .....	200
6.5. Le cas des autres couleurs (jaune, orange, vert, bleu...) .....	204
6.6. Texture et expression des terroirs	
en fonction des couleurs .....	209
<b>Chapitre 7</b>	
<b>Le Toucher du Vin et la dégustation à l'aveugle</b>	<b>213</b>
7.1. Influence du sol et du sous-sol : le toucher du sol.....	216
7.2. Contribution du sens du toucher	
à la reconnaissance des vins .....	231
7.3. Séquence à réaliser par la voie GPS .....	232
<b>Chapitre 8</b>	
<b>Toucher du Vin et Arts</b>	<b>239</b>
8.1. Un exemple de création artistique à partir de l'outil :	
les robes du vin .....	240
8.2. D'autres inclusions d'art .....	245
<b>Chapitre 9</b>	
<b>Le « Toucher des Terroirs »</b>	<b>249</b>
9.1. Le « come-back » des aliments fermentés .....	250
9.2. Une histoire de goût ! .....	251
9.3. Une texture améliorée unique .....	252
9.4. Une conservation plus naturelle .....	252
9.5. Les bienfaits sur la digestibilité.....	253
9.6. Le toucher des Comtés : premier test de l'outil .....	254
9.7. Le toucher du jambon cru : second test.....	257
9.8. Le toucher des terroirs dans les écoles de demain ? .....	261

## Table des matières

Conclusion : L'art de déguster autrement	265
Postface 1 : Nick Jackson, novembre 2021	271
Postface 2 : Franck Thomas, novembre 2021	277
Bibliographie	279