

TOUT SUR LES SPIRITUEUX

ou presque

 **ACADÉMIE
DES VINS &
SPIRITUEUX**

La dégustation

Les matières premières

L'élaboration

Les grandes familles

La mixologie



 ellipses





Thème 1

La dégustation

Vue/apparence

	Échelle	1	2	3	4	5
Limpidité		clair				trouble
Intensité visuelle		pâle		moyenne		profonde
Couleur	Vieillissement	incolore	jaune	doré	ambré	brun
	Ajoutée	description sans nuance : rouge, orange, vert, bleu, violet, marron...				
Autres	dépôt, turbidité, louchissement, paillettes, solides...					

Nez

État		net		pas net		défaut
Intensité		neutre	légère (récurrent)	moyenne		prononcée
Arômes	Matière première					
	Fermentation					
	Distillation					
	Bois					
	Élevage/vieillissement					

Palais/goût

Douceur		sec	pas tout à fait sec		moelleux	doux
Alcool		faible		moyen		élevé
Corps (poids)		aqueux	maigre	dense		volumineux
Texture (toucher)		rugueux		souple		soyeux
Autres	acidité/amertume/aromatisation					
Intensité		neutre	légère	moyenne		élevée
Arômes	Matière première					
	Fermentation					
	Distillation					
	Bois					
	Élevage/vieillissement					
Complexité		neutre	simple	complexe		très complexe
Persistance aromatique		courte		moyenne		longue

ÉVALUATION GÉNÉRALE

Équilibre	
Longueur	
Intensité aromatique	
Complexité/Pureté (Vodka)	
Élégance	
Identité/Caractère (récurrent)	
Positionnement commercial	
Ce spiritueux est	médiocre acceptable bon très bon excellent

Introduction

❖ Objectif de la dégustation

L'objectif de toute dégustation est de rendre compte du style et de la qualité de ce que l'on goûte. La dégustation d'un spiritueux n'est pas différente de celle d'un vin, d'une bière, d'un thé ou d'une huile d'olive : elle mobilise ce que la nature nous a donné pour saisir le monde extérieur, c'est-à-dire nos sens et en particulier la vue, le goût et le toucher. Elle a aussi ses spécificités qui tiennent à la présence forte de l'alcool et, par rapport au monde du vin notamment, à ses variables de production moins nombreuses. On peut avancer l'idée que l'univers des spiritueux est moins divers que celui du vin, par ses processus de production (dont la distillation) et par la notion de marque qui impose comme règle une constance de style. L'objectif de ce chapitre est d'apprendre à déguster un spiritueux avec une méthode structurée, analytique, systématique, claire et universelle. Si la dégustation récréative a pour objectif le pur plaisir sensuel, la dégustation professionnelle (qui en donne aussi !) est d'abord un outil de travail qui impose une certaine froideur ou distance. Il s'agit ici d'évaluer la qualité objective d'un spiritueux, au-delà de ses propres préférences pour tenir compte du goût du client, qu'il soit revendeur (pour un producteur) ou consommateur (pour le revendeur). Elle permet aussi d'acquérir le vocabulaire usuel de l'industrie afin de décrire le style d'un spiritueux et de pouvoir communiquer avec ses pairs de manière intelligible. Rassurez-vous, elle n'en reste pas moins ludique et très

stimulante intellectuellement ! À la manière d'un jeu de piste, elle permet à chacun de faire des allers-retours entre goût et théorie et de comprendre *in fine* pourquoi ce spiritueux est comme il est.

❖ Acquérir une méthode

La dégustation se résume à cinq mots : observer, sentir, goûter, interpréter et conclure. Nos outils sont quatre de nos sens (vue, odorat, goût, toucher). Dans le cadre d'une dégustation il faut y apporter une attention particulière, autrement dit se concentrer sur ce qu'ils nous disent, puis mettre en mots ces sensations en utilisant un vocabulaire précis et compréhensible par tous. Gardons à l'esprit que la dégustation n'est pas une science exacte et qu'elle est avant tout affaire de perception individuelle entre inné et acquis. Nous n'avons pas tous les mêmes seuils de sensibilité, ni les mêmes outils physiologiques, ni les mêmes bagages et réflexes culturels et les écarts d'appréciations sont habituels et même stimulants (ils permettent l'argumentation) dans des dégustations collectives. On peut néanmoins s'entendre sur l'essentiel : défauts, intensité, caractéristiques dominantes...

On encourage chacun à noter ses impressions noir sur blanc et à conserver ses notes pour les fixer dans le temps. Un spiritueux est par définition et, en général, un produit de marque dont le style est (presque toujours) invariable. Une fois dégusté et noté sur une feuille, il est quasiment immortalisé. Très pratique !

Organisation d'une dégustation professionnelle

❖ Lieu et matériel

Dans un contexte professionnel, s'assurer de bonnes conditions de dégustation sera valorisant non seulement pour les spiritueux présentés mais aussi pour votre image ! On sera attentif à disposer de :

1. Un lieu sans odeur.
2. Un espace physique suffisant pour que chaque dégustateur puisse déguster, cracher et prendre des notes.
3. Un crachoir.
4. Une température ambiante ni trop chaude, ni trop froide.
5. Des verres adaptés, de petit format, et une dose de dégustation qui ne dépasse pas 1,5 cl.
6. Carafe et verre à eau. L'alcool déshydrate !

❖ Côté dégustateur

1. Un palais frais.
2. Un bon état de forme : déguster est un effort physique significatif notamment quand il s'agit de spiritueux. Chacun possède, selon son expérience, une endurance variable. Il faut en tenir compte et arrêter la dégustation lorsque l'on estime ses limites atteintes.
3. Bannir les produits cosmétiques odorants.
4. Le recours systématique au crachoir.



🍷 Check-list de la parfaite dégustation pro

- Une table et une chaise par dégustateur
- Un ou deux verres à dégustation petit format
- Verre à eau et carafe
- Crachoir
- Fiche de dégustation, idéalement le protocole recommandé par l'Académie !
- Crayon à papier et gomme
- La liste des spiritueux dégustés avec nom du producteur/marque/cuvée, indication de l'appellation si elle existe, niveau d'alcool, prix et informations techniques (celles qui contribuent à expliquer le style du spi).

Le choix du verre

Il existe plusieurs formats de verre de dégustation, certains adaptés à un type de spiritueux. On préférera les modèles universels qui ont en commun une parfaite transparence, un pied suffisamment long et un calice en forme de tulipe légèrement évasé au niveau du buvant, capable de concentrer les arômes sans attiser la brûlure inhérente au haut degré d'alcool des spiritueux. Certains verres à vin de petite contenance, de type INAO, peuvent aussi faire l'affaire.



Responsabilité sociale & réglementation

Si nous faisons ce métier c'est parce que nous estimons que la consommation modérée d'alcool est source de convivialité, d'échanges (parfois passionnés), qu'elle offre un plaisir sensuel intense (la dégustation), qu'elle est porteuse de culture (une goutte de cognac c'est certes de l'éthanol mais c'est aussi beaucoup d'histoire, de géographie, de savoir-faire...) et qu'elle peut être un stimulus intellectuel puissant. Mais c'est aussi parce que nous pensons qu'elle n'est guère dangereuse pour la santé, à la condition expresse de s'y adonner avec modération. De par notre humble expérience, les professionnels du vin et des spiritueux sont en permanence exposés à la consommation d'alcools et nombreux sont ceux qui s'y perdent, parfois sans même s'en rendre compte par le simple biais de l'habitude et de la répétition. Si vous entrez dans notre belle industrie, gardez toujours à l'esprit que vous êtes à risque. Ménagez-vous, prévoyez des périodes d'abstinence et faites du crachoir votre meilleur ami. Abusez-en, même dans votre temps social ! La vente est strictement encadrée et nécessite l'obtention d'une licence IV dont le nombre est limité. Elle implique une formation spécifique et obligatoire du détaillant et la prise en compte des risques qu'impliquent la vente et la consommation d'alcool sur place. Il a notamment l'obligation de refuser une vente si le consommateur est mineur ou s'il est manifestement en état d'ébriété. Il revient aussi au détaillant de connaître les spécificités de la loi Evin qui encadre et restreint la publicité autour de l'alcool et impose l'obligation de recourir aux messages de prévention.

Le stockage des spiritueux

Une fois mis en bouteille, la plupart des spiritueux se conservent longtemps. Avec un taux d'alcool de l'ordre de 40 % vol, ils sont par nature stables dans le temps, l'alcool étant un puissant antioxydant et désinfectant.

Quelques règles s'imposent néanmoins :

- Avant ouverture : conserver les spiritueux à température fraîche et constante, à l'abri de la lumière directe du soleil.
- Après ouverture : au contact de l'oxygène, les spiritueux peuvent perdre peu à peu de leur qualité, c'est l'altération, le défaut le plus fréquent. Ils se fanent, perdent une partie de leur intensité aromatique et de leur complexité, jusqu'à devenir méconnaissables. La faute souvent à la conservation pendant plusieurs mois de bouteilles largement vidangées et durablement exposées à l'oxygène, comme par exemple dans votre meuble à apéritifs. Les liqueurs dont le degré d'alcool est généralement plus faible, autour des 20 % vol, surtout si elles renferment des aromates naturels (liqueur de cassis par ex.), sont particulièrement exposées, s'oxydant en quelques semaines et prenant des notes d'altération, c'est-à-dire de poussière, de transpiration ou de beurre rance peu appréciées (à juste titre !) du consommateur.
- Les précautions à prendre : idéalement une bouteille, une fois ouverte, est à consommer dans l'année (pour y penser noter la date d'ouverture sur la bouteille). Mais tant que la bouteille est plus qu'à moitié pleine, l'alcool élevé qu'elle contient la protège correctement pendant 6 à 8 mois voir un an. Si le niveau est inférieur, l'exposition à l'oxygène devient brutale. Un transfert dans un contenant plus petit (une carafe de 50 cl par exemple) permettra de prolonger sa conservation.



La mécanique de dégustation

❖ Un protocole en deux temps

Premier temps – Il consiste, classiquement, à déguster le spiritueux dans l'ordre dans lequel il se présente à nous : par l'œil, le nez et la bouche. Chaque geste est découpé en tranches (voir tableau) et chacune de ces tranches nous révèle un aspect ou une information qu'il s'agit d'évaluer et/ou de quantifier.

La méthode de dégustation que nous utilisons et préconisons :

1. Commenter rapidement l'apparence.

2. Identifier les arômes par le nez puis les relier à leurs facteurs de production.

3. Analyser la bouche pour évaluer la douceur, le corps, la texture, l'intensité et la complexité des arômes et repérer la présence d'éventuelles autres caractéristiques (acidité, amertume...).

Deuxième temps : l'interprétation. Une fois ces données collectées nous les passons au filtre de plusieurs critères qui nous permettent d'émettre un jugement argumenté sur la qualité du spiritueux.

Vue/apparence

	Échelle	1	2	3	4	5
Limpidité		clair				trouble
Intensité visuelle		pâle		moyenne		profonde
Couleur	Vieillessement	incolore	jaune	doré	ambré	brun
	Ajoutée	description sans nuance : rouge, orange, vert, bleu, violet, marron...				
Autres	dépôt, turbidité, louchissement, paillettes, solides...					

Nez

État		net		pas net		défaut
Intensité		neutre	léger	moyenne		prononcée
Arômes	Matière première					
	Fermentation					
	Distillation					
	Bois					
	Élevage/vieillessement					

Palais/goût

Douceur		sec	pas tout à fait sec		moelleux	doux
Alcool		faible		moyen		élevé
Corps (poids)		aqueux	maigre	dense		volumineux
Texture (toucher)		rugueux		souple		soyeux
Autres	acidité/amertume/aromatisation					
Intensité		neutre	légère	moyenne		élevée
Arômes	Matière première					
	Fermentation					
	Distillation					
	Bois					
	Élevage/vieillessement					
Complexité		neutre	simple	complexe		très complexe
Persistance aromatique		courte		moyenne		longue

❖ Les échelles de perception

Notre protocole utilise des échelles de perception très courtes afin de faciliter l'exercice. Avec l'expérience, le palais s'affine et devient apte à percevoir de plus subtiles nuances. Si c'est votre cas, n'hésitez pas à faire évoluer ce protocole qui est conçu pour cela, par exemple en affinant les échelles ou en incluant d'autres critères.

Par nature de conception (la marque qui dirige le style), un spiritueux est franc dans le jeu de la dégustation, il a l'habitude d'exprimer ce qu'il est, sans détour ni tergiversation. Dans cet univers de marques, les distillateurs recherchent par nature à produire chaque année la copie conforme de la cuvée de référence, dépositaire du style. C'est une aubaine pour le dégustateur car, une fois dégusté et soigneusement pris en note, le style du spiritueux est gravé dans le marbre. Inutile de le redéguster. En collectant vos notes, vous serez à la tête d'une bibliothèque toujours actualisée.

🍷 Diluer ou ne pas diluer

Nous prenons le parti du distillateur et préférons déguster les spiritueux tels que mis en bouteille par ce dernier. C'est plus fatigant mais plus précis surtout pour la lecture de la texture en bouche. En cas de doute, ou de spiritueux très complexes ou encore de spiritueux à très haut degré d'alcool, diluer légèrement (ou avec la même quantité d'eau) peut néanmoins faciliter l'identification des arômes en apaisant la brûlure de l'alcool. Attention : utilisez une eau la plus neutre possible.



Le protocole dans les détails



Les cinq temps
de la dégustation :
voir, sentir, goûter,
cracher, noter !

❖ La vue

L'examen visuel consiste à observer la robe, sur un support blanc (une feuille) et à la lumière du jour. On sera attentif à sa limpidité, à l'intensité de la couleur et aux nuances de couleur ainsi qu'aux reflets (des reflets légèrement jaunes dans un alcool incolore, dit « blanc », peuvent

provenir d'un court élevage). Si ces caractéristiques peuvent fournir des informations, gardons à l'esprit que, contrairement au vin, il existe des biais importants : celui de l'ajout de couleur (à l'aide du colorant E150 notamment) ou au contraire de sa suppression par filtration (comme dans certains rhums blancs).

Les critères

- ◆ **Limpidité** : le liquide est clair ou trouble, il n'y a pas vraiment d'entre deux. La plupart des spiritueux seront clairs. Quelques-uns peuvent présenter de la turbidité, notamment les spiritueux qui n'ont pas été filtrés à froid.
- ◆ **Intensité** : c'est l'intensité de la couleur, du pâle ou foncé, autrement dit la quantité de composés colorants, naturels ou ajoutés. Elle permettra éventuellement – le mot a son importance – d'indiquer un long temps de contact avec un contenant capable de transmettre de la couleur (le bois notamment) et/ou un long vieillissement en milieu oxydatif.
- ◆ **Couleur** : il y a, au préalable, un choix à faire (qui n'est certes pas toujours facile) :
 1. Si on juge que la couleur est susceptible d'être liée à un vieillissement (contenant, durée) on opte pour la ligne « vieillissement » et on choisit la teinte correspondante, de « incolore » à « brun ». Un rapide examen olfactif à ce stade peut vous aider : si un alcool brun, dont la couleur peut être un signe de maturité, n'offre pas les arômes de vieillissement associés, cela indique probablement l'ajout de colorant.
 2. Si l'on juge qu'il s'agit d'une couleur clairement ajustée (bleu, vert, par exemple), on se contente de nommer la teinte.
- ◆ **Autre** : on relève ici tout autre élément visuel notable, notamment si l'on a estimé que la limpidité est autre que claire. On précisera la nature du manque de limpidité : par exemple un dépôt, un ajout de paillettes d'or ou d'autres solides, un louchissement (apparition d'un trouble laiteux comme dans les alcools anisés)...

❖ Le nez

L'examen olfactif consiste à sentir et nommer des arômes du spiritueux. Rappelons qu'un spiritueux affiche souvent au moins 40 % vol, un taux qui rend les arômes particulièrement volatils et faciles à percevoir. Il est donc inutile (et même contre-productif) de plonger loin son nez dans le verre (d'où un petit verre) et de faire tourner le liquide dans le verre à l'instar d'un vin, ce qui aurait pour effet d'encourager la brûlure de l'alcool. Le bon geste consiste à faire passer le verre lentement à 5 cm du nez dans un geste continu, éventuellement plusieurs fois, et à noter sans attendre les arômes perçus.

Les critères

- ◆ **État/défaut** : dans l'écrasante majorité des cas, le nez sera net, comportement de marque oblige et parce que l'alcool est un désinfectant naturel. Certains seront moins précis, mais sans pour autant montrer un défaut clair, nous les noterons comme peu net, sans donner plus d'explication. Si, par contre, un défaut évident se manifeste, on le note et on tente de l'identifier. Ils sont en général prononcés et faciles à identifier :
 - **L'altération** : une oxydation rapide (à l'inverse de lente) qui se manifeste le plus souvent lorsque la bouteille est ouverte depuis plusieurs semaines. Les arômes se fanent, perdent de leur intensité et le spiritueux voit sa complexité diminuée.
 - **Les arômes de moisi** : liés à un défaut du bouchon de liège, rare dans les spiritueux, d'autant que nombre de bouteilles ne sont pas fermées avec du liège.
 - **Les arômes très marqués de fromage ou de plastique** que l'on attribuera à la présence de « queues ».
 - **Les arômes très marqués de solvant** que l'on attribuera à la présence de « têtes ».

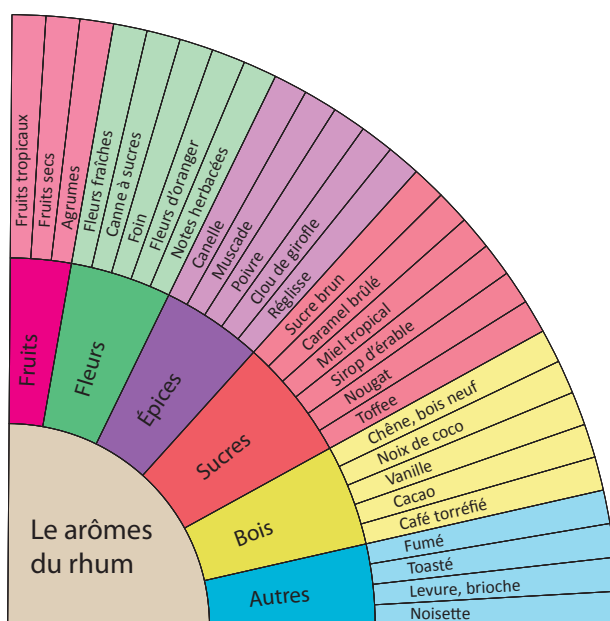
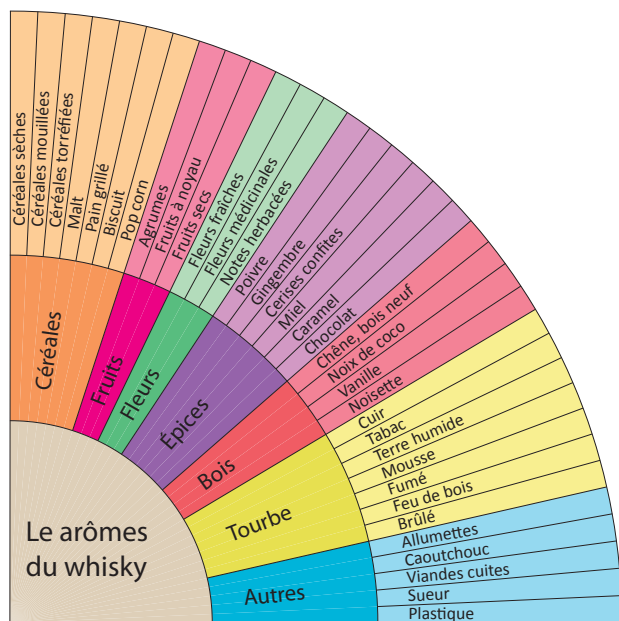
Vue/apparence

	Échelle	1	2	3	4	5
Limpidité		clair				trouble
Intensité visuelle		pâle		moyenne		profonde
Couleur	Vieillessement	incolore	jaune	doré	ambré	brun
	Ajoutée	description sans nuance : rouge, orange, vert, bleu, violet, marron...				
Autres	dépôt, turbidité, louchissement, paillettes, solides...					

- ♦ **L'intensité aromatique** : elle mesure la puissance des arômes. Un spiritueux peut être discrètement («léger») ou très parfumé («prononcé»), et cela fait souvent partie du style de chaque famille. Un rhum de style cubain sera léger, une vodka sera neutre, un cognac sera d'intensité moyenne à prononcée, un single malt sera en général d'intensité élevée, tandis qu'un blended sera plutôt moyen. L'intensité mesure la quantité des composés aromatiques (congénères) présents dans le spiritueux et dépend donc pour une grande part du degré d'alcool en sortie d'alambic.
- ♦ **Les arômes** : identifier les arômes au plus proche et les relier aux facteurs de production, c'est-à-dire : la matière première, la fermentation, la distillation, l'élevage (contenant et temps), les actes d'après distillation et plus particulièrement l'aromatization (thème 4.7 de ce manuel). Il existe sur internet de nombreuses «roues des arômes» spécifiques aux différents spiritueux. N'hésitez pas à les utiliser.

Le fonctionnement de ces roues permet de mettre rapidement un terme sur l'arôme que vous percevez ou de s'en approcher. Il faut partir de l'intérieur de la roue et progresser vers l'extérieur. La démarche : je sens un arôme. Si je ne peux pas l'identifier précisément du premier coup, je me pose la question : à quelle famille appartient-il ? – en me référant à l'intérieur de la roue. C'est fruité. Très bien. Le deuxième cercle de la roue me propose des familles spécifiques de fruits : à coque, rouges, secs, exotiques... J'identifie les fruits exotiques. Il me reste à préciser lequel grâce aux choix du troisième cercle : fruit de la passion ou ananas.

Si vous hésitez car vous ne reconnaissez pas ou mal un arôme au-delà du premier ou deuxième cercle, contentez-vous de ce niveau d'information. Dans notre exemple, fruité pour le premier cercle, fruit exotique pour le deuxième.



Deux exemples de roue des arômes

Origines des arômes

- ◆ **Matières premières** et leurs éventuelles transformations (par exemple agave, pomme de terre, orge maltée...). Sommes-nous capables d'identifier la matière première à partir des éléments perçus dans le verre ?
- ◆ **Arômes issus de la fermentation.** Ce sont les arômes liés aux alcools et aux esters essentiellement (arômes fruités, floraux, vernis) mais aussi d'éventuels arômes fermentaires, plus délicats (et souvent dominés) évoquant la pâtisserie, la brioche ou la panification...
- ◆ **Arômes de distillation.** Ceux des têtes et queues : solvant, plastique, fromage, sueur,

caoutchouc fondu, en présence excessive cela devient un défaut.

- ◆ **Arômes liés à l'usage de fûts.** Ce sont à la fois les arômes générés par le bois lui-même (vanille, pain grillé, cèdre, cannelle, girofle, muscade, sciure, café, coco, fruits à coque) et par ce que le fût a pu contenir précédemment (un vin ou un autre spiritueux).
- ◆ **Arômes qui se développent au vieillissement :** boîte à cigare, cuir, tabac, feuilles sous-bois, cire, champignons, viande, humus, rancio (arômes plaisant d'un temps de vieillissement long).

Nez

État		net		pas net		défaut
Intensité		neutre	léger	moyenne		prononcée
Arômes	Matière première					
	Fermentation					
	Distillation					
	Bois					
	Élevage/vieillessement					

S'entraîner

La perception des arômes n'est pas évidente et nombre de dégustateurs débutants ou peu expérimentés se désolent de ne pas percevoir ce que les autres semblent percevoir. Aucune importance et cela ne doit pas empêcher de poursuivre la dégustation. Il y a aussi plein de bonnes raisons pour expliquer les différences d'appréciation : nous ne sentons pas tous la même chose, ni au même degré (seuil de perception) et pouvons avoir des souvenirs très différents de ce qu'est l'odeur d'une cerise par

exemple. Pour se décontracter tout à fait, gardons à l'esprit que 30 % des dégustateurs, pour des raisons *a priori* génétiques, ne perçoivent pas les arômes de poivre. Dans tous les cas, l'exercice reste difficile car l'odorat est le moins entraîné de nos sens. Il est utile, pour booster sa culture olfactive, de laisser traîner son nez partout : sur un marché, chez le fleuriste, dans une cuisine, une forêt, une boulangerie... Pour les dégustateurs réguliers, humer tout et n'importe quoi devient presque un réflexe !

Repères : tableau des arômes, par origine (loin d'être exhaustif!)

Matières premières	Arômes courants associés
Agave	terre sèche, racine, poivre, poivron, légumes, humus...
Aromates	genièvre, écorce d'agrumes, coriandre, réglisse, fenouil, poivre, cannelle, clou de girofle, muscade, cardamome, gingembre, menthe...
Blé	pain complet, farine de blé, miel, petit épeautre cuit à l'eau...
Canne à sucre	herbacé, canne à sucre fraîche, caramel, mélasse, sucre candy, miel, confiture de lait, gazon séché...
Fruits	pomme, poire, cerise, prune, abricot, citron, orange, fraise, cassis, mûre, framboise, banane, pêche...
Maïs	caramel, pop-corn, maïs frais et en conserve, corn flakes...
Orge maltée	son, flocon d'avoine, grillé, miel, agrume, fruit à coques, amandes, noix, noisette, porridge, bacon parfois...
Pomme de terre	terre, pomme de terre, épluchure de pomme de terre...
Raisin (et marc)	fruit séché (figue, pruneau, raisin), agrume, fleur fraîche (rose, sureau, violette...) et séchées, note herbacée...
Seigle	pain d'épices, poivre, écorce de citron, pain de seigle type roggenbrot à l'allemande...
Transformation	Arômes courants associés
Fumé/brûlé	tourbe, Zan, brûlé, algues, fumée, plantes médicinales, caoutchouc brûlé, poisson fumé, bacon, cendres, cigarette éteinte...
Fermentation	banane, fruit exotique, pomme, poire, ananas, melon, mangue, vernis, bonbon, levure, pâte à pain, pâtisserie...
Distillation (tête et queue)	solvant, plastique, fromage, sueur, caoutchouc fondu...
Post-distillation	Arômes courants associés
Élevage en fût (chêne)	vanille, pain grillé, cèdre, cannelle, clou de girofle, charbon de bois, sciure, café, noix de coco...
Vieillessement	tabac, cuir, mousse, cire, champignon, viande séchée, humus, fruit séché, fleur séchée, fruit à coque (noix)...

❖ Le palais

Un spiritueux, on ne le rappellera jamais assez, approche ou dépasse les 40 % vol, c'est élevé ! Les mettre en bouche de manière répétée peut s'avérer brûlant, fatigant voire enivrant, encore plus en l'absence de dilution. Aussi chaque dégustation doit être économe : ne le déguster qu'une seule fois en le gardant le moins longtemps possible dans votre bouche et à toute petite dose. *A fortiori* si vous devez en déguster un grand nombre dans la même journée.

🍷 Les trois temps de la bouche

On distingue l'*attaque* (2 secondes), c'est-à-dire les premières sensations en bouche qui donnent une idée du toucher, de la texture et de la force du spiritueux, le *milieu de bouche* (4 à 6 secondes) qui permet de jauger son corps, sa texture, et la *finale* (ou fin de bouche, de durée très variable), après avoir recraché le spiritueux, qui mesure le profil, l'intensité et la persistance des arômes (longueur) ainsi que la force de l'alcool.

Les critères

◆ Douceur

Le niveau de sucre sur une échelle courte. Rappelons qu'un spiritueux est toujours sec en sortie d'alambic. Le sucre éventuellement présent a donc été ajouté (par utilisation de fûts neufs ou plus souvent par ajout de sucre). Le sucre est facile à identifier dans le cas des spiritueux moelleux (les liqueurs) et doux (les crèmes). Sa perception est plus subtile pour les autres, qui peuvent être parfaitement « secs » ou « pas tout à fait secs » d'autant que l'alcool apporte une sensation de moelleux parfois trompeuse, à ne pas confondre avec la douceur. Cette évaluation est importante car cela signifie que le distillateur a sciemment choisi d'ajouter un peu (ou pas du tout) de sucre. Nous verrons que certaines catégories de spiritueux sont en général « sec » ou « pas tout à fait sec », d'où l'importance de l'identifier.

🍷 Comment identifier un niveau de sucre faible dans un spi ?

S'il est compliqué de distinguer le « sec » du « pas tout à fait sec » une technique simple permet d'y parvenir relativement facilement : diluez votre spiritueux avec une quantité d'eau pure égale ou légèrement inférieure puis réévaluez le palais en vous concentrant sur le milieu de bouche. L'eau et l'alcool se repoussant, la perception du sucre devient pendant ce court instant plus facilement lisible.



◆ Alcool

Il s'agit ici d'évaluer le niveau d'alcool avec une échelle courte : en dessous de 40 % vol – autour de 40 % vol – plus de 40 % vol. À la sortie de l'alambic, un spiritueux c'est de l'eau, des congénères et beaucoup d'alcool. Ce dernier contribue donc largement au caractère du spiritueux et à son équilibre. Par son toucher visqueux et gras, il contribue au corps et à la texture du spiritueux (voir plus bas) et procure une sensation de chaleur ou de brûlure, celle qu'il faut évaluer ici. On la jugera plus aisément en fin de bouche après avoir craché en estimant le degré de chauffe, voire de brûlure : est-ce doux, chaud ou brûlant ? Il faut ici garder à l'esprit que la perception de l'alcool et de sa brûlure est aussi liée à l'équilibre général du spiritueux : un spiritueux très riche, concentré, longuement vieilli, qui affiche 50 % vol peut apparaître moins brûlant qu'un spiritueux maigrichon, affichant dix degrés de moins car l'alcool sera mieux intégré.

◆ Corps

Le corps d'un spiritueux désigne son poids proprement dit et résulte de la combinaison de l'alcool, des composés aromatiques et de la quantité de sucre ajoutée. Il se manifeste par un toucher en bouche qui oscille du fluide (« aqueux ») au lourd (« volumineux ») en passant par le « maigre » et le « dense ».

◆ Texture

Sensation tactile qui rend compte de la sensation et de la qualité – et non du poids – du toucher : est-ce « rugueux » (agressif), « souple » (rond) ou « soyeux » (caressant).

Le corps et la texture sont à jauger en deux temps : lors de l'attaque – que se passe-t-il ? Est-ce rugueux, dur ou agressif ? Ou au contraire souple et rond ? – puis du milieu de bouche – Est-ce lourd ou léger, dur ou caressant ?

◆ Autre

Amertume, acidité, aromatisation. Si on identifie facilement la présence d'amertume ou d'acidité, on le note ici sans en évaluer la quantité. Il s'agit

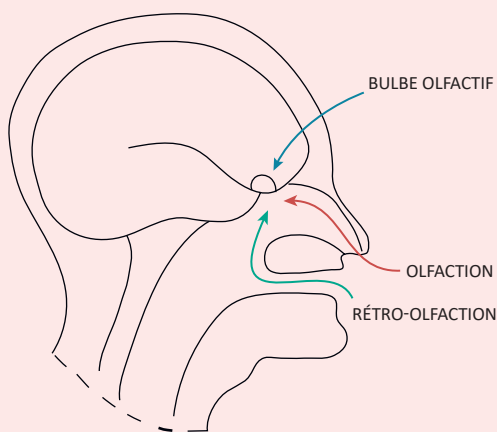
d'un ajout délibéré du distillateur, après distillation, pour ajuster le profil du spiritueux. Si on note une aromatisation évidente, soit par l'ampleur de son intensité soit par le style d'arômes non attribuable aux actes de distillation, on le note ici.

◆ **Intensité**

C'est en quelque sorte la force du spiritueux qui combine les éléments de toucher vus précédemment et la puissance des arômes perçus en rétro olfaction. Elle est, pour partie, guidée par le style de chaque famille : une vodka aura une intensité neutre, un rhum agricole de Martinique une intensité élevée, un Bacardi blanc sera léger.

🍷 **Rétro-olfaction**

Comme le nez, la bouche perçoit les arômes mais en empruntant la voie rétro-nasale, canal reliant l'arrière du palais aux fosses nasales. Le spiritueux de réchauffant au contact de la bouche, les arômes gagnent encore en volatilité, d'où une lecture des arômes souvent plus précise qu'à l'olfaction.



La retro-olfaction

◆ **Arômes**

En bouche, les arômes sont lus par rétro-olfaction. Le bon geste : après avoir craché, inspirer par la bouche puis expirer pour faire

remonter les arômes jusqu'au bulbe olfactif. La lecture des arômes est souvent plus précise en bouche. Outre un écart d'intensité possible, on peut repérer des nuances non perçues au nez. Il s'agit ici, comme précédemment, d'identifier les arômes et de les lier aux différents facteurs de production.

◆ **Complexité**

C'est à la fois la quantité de congénères qu'un spiritueux est capable de proposer mais aussi le nombre de facteurs de production qui les ont générés. Plus on relève d'arômes différents, plus le spiritueux est considéré comme complexe. Cependant si tous les arômes sont issus d'un seul facteur de production (le fût par exemple), il sera considéré comme moins complexe qu'un spiritueux offrant le même nombre d'arômes mais provenant de deux ou trois facteurs (la distillation, le fût, un long vieillissement par ex.). Ce qui nous amène à considérer qu'un spiritueux offrant une multitude d'arômes issus de tous les facteurs de production sera plus complexe que tous les autres.

◆ **Persistance aromatique**

C'est la persistance des arômes une fois le spiritueux recraché. Lorsque l'on parle de persistance ou longueur, on parle de sensations aromatiques « agréables » car la plupart des défauts présentent des longueurs (hélas) impressionnantes. L'unité de temps est la seconde (qu'il est de bon ton d'appeler « caudalie » en dégustation) : une vodka d'entrée de gamme affichera une persistance proche de zéro seconde, un grand cognac de plusieurs dizaines de secondes. Gardons à l'esprit que la longueur peut provenir de facteurs de qualité tels que la matière première, la distillation, l'élevage et le vieillissement ou d'un simple ajout de congénères particulièrement persistants, notamment dans le cas d'aromatisation.

Palais/goût

Douceur		sec	pas tout à fait sec		moelleux	doux
Alcool		faible		moyen		élevé
Corps (poids)		aqueux	maigre	dense		volumineux
Texture (toucher)		rugueux		souple		soyeux
Autres	acidité/amertume/aromatisation					
Intensité		neutre	légère	moyenne		élevée
Arômes	Matière première					
	Fermentation					
	Distillation					
	Bois					
	Élevage/ vieillissement					
Complexité		neutre	simple	complexe		très complexe
Persistance aromatique		courte		moyenne		longue

Interprétation et évaluation générale

ÉVALUATION GÉNÉRALE	
Équilibre	
Longueur	
Intensité aromatique	
Complexité/Pureté (Vodka)	
Élégance	
Identité/caractère	
Positionnement commercial	
Ce spiritueux est	médiocre/acceptable/bon/ très bon/excellent

Une fois le spiritueux dégusté et noté (fiche 92), on peut procéder à l'évaluation de sa qualité selon 6 critères. Nous cherchons à émettre un jugement le plus objectif possible. Aussi les critères de notre grille visent à cette objectivité mais nous restons très conscients que l'être humain (et encore moins l'amateur!) n'est pas une machine et qu'il est indispensable de laisser place à l'émotion et à la subjectivité du «j'aime, je n'aime pas». C'est le critère le plus important pour le consommateur mais même le dégustateur professionnel a du mal à s'en départir. Nous nous sommes donc assurés que cette notion de subjectivité soit prise en compte à travers le critère «élégance».

❖ L'équilibre

C'est la manière dont s'harmonisent (ou non) les sensations nées du toucher, de l'alcool et des arômes. Un spiritueux déséquilibré sera dominé ou écrasé par un aspect dominant de son goût : une douceur trop marquée, un alcool trop brûlant, une texture trop lourde, un arôme (trop) entêtant... Si ça n'est pas le cas, on pourra parler d'un équilibre correct et si l'ensemble des sensations offrent une sensation parfaite d'harmonie, on parlera d'équilibre réussi. Aussi un spiritueux d'un degré de 50 % vol, par exemple, qui ne vous semble pas particulièrement chaud, et offre une texture soyeuse, de la complexité et de la longueur

pourra se prévaloir d'un très bel équilibre. *A contrario*, un spiritueux à 40 % vol (niveau le plus fréquent d'alcool), brûlant, rugueux et court présente un équilibre décevant. Le critère est aussi à passer au crible du style de chaque spiritueux : on ne reproche pas à un whisky tourbé de sentir fortement la tourbe, ou à une crème son caractère délibérément sucré.

❖ La longueur

Elle mesure la durée des sensations agréables, c'est-à-dire la persistance des arômes (voir tableau) conduite par l'alcool ou d'autres éléments ajoutés (acidité, amertume). Elle se compte en secondes. À noter que certains spiritueux présentent des longueurs incroyables par la présence d'un seul facteur comme la tourbe ou le fumé de la fosse à rôtir pour le Mezcal. Dans le cas des spiritueux aromatisés, elle est souvent très caricaturale, voire exagérément longue ! Mais n'est-ce pas l'objectif même de ces spiritueux ?

❖ L'intensité

C'est la combinaison de l'intensité des arômes perçus au nez et en bouche. On peut la considérer comme un signe de qualité lié (en grande partie) au degré d'alcool en sortie d'alambic : distillé à 75 % vol, un spiritueux sera beaucoup plus intense que s'il est distillé à 90 % vol. Cependant ce critère doit être relativisé et n'est pas opérant pour toutes les familles. Pour les vodkas notamment (distillées à au moins 95 % vol), c'est au contraire la neutralité qui est retenue comme critère de qualité.

❖ La complexité

C'est à la fois la quantité de congénères qu'un spiritueux est capable de proposer mais aussi le nombre de facteurs de production qui les ont générés. Plus on relève d'arômes différents, plus le spiritueux est considéré comme complexe.

Cependant si tous les arômes sont issus d'un seul facteur de production (le fût par exemple), il sera considéré comme moins complexe qu'un spiritueux offrant le même nombre d'arômes mais provenant de deux ou trois facteurs (la distillation, le fût, un long vieillissement par ex.). Ce qui nous amène à considérer qu'un spiritueux offrant une multitude d'arômes issus de tous les facteurs de production sera plus complexe que tous les autres. Ici aussi il faut faire un cas à part de certains alcools blancs, dont les vodkas, qui seront jugés d'avantage sur la pureté.

❖ L'élégance

C'est simplement le plaisir que vous ressentez à la dégustation du spiritueux ! Le critère du « j'aime, je n'aime pas » permet d'introduire une dose d'émotion et de chaleur dans une analyse mécanique. Ne pas perdre de vue que cette estimation vous est propre et qu'elle est à manier avec précaution selon les situations. Pour un acheteur, et dans une série de spiritueux homogènes (prix, style...), le critère peut faire la différence mais un vendeur doit faire abstraction de ses goûts pour satisfaire ceux du client. Ce simple conseil vous garantira le retour du client dans votre boutique !

❖ Identité/caractère

C'est un double critère qui inclut le degré de personnalité d'un spiritueux et son caractère, mais aussi sa cohérence par rapport à son style théorique.

- Identité de style : les spiritueux ne sont que très rarement marqués par leur origine ; des catégories entières sourcent même leurs matières premières sur le marché international au plus bas prix. Aussi l'identité est surtout liée à des choix techniques. En parlant d'identité, on cherche à déterminer si le style du spiritueux est conforme à celui de sa catégorie. Par exemple : est-ce bien un rhum ? Blanc ou brun ? De quel style ? Cubain, agricole, neutre, à esters élevés ?... Si on peut d'évidence le relier à sa famille, il affichera une identité de style.

- Un spiritueux qui a de la personnalité se démarque en dégustation car il interpelle, en général parce qu'il est différent, soit par certains arômes, soit par sa structure. Bref, il sort du lot. Il faut bien sûr faire attention que cette singularité ne soit pas liée à un défaut ou une aromatisation, dans ce dernier cas ce spiritueux tombe dans une catégorie différente.
- Cas de la vodka : Outre la neutralité, le caractère est le second grand critère qualitatif pour évaluer une vodka. Car une vodka, aussi neutre soit-elle, peut, en comparaison dans sa catégorie, montrer du caractère, par sa texture ou ses arômes. Ici il s'agira d'arômes très discrets et idéalement liés à la matière première (comme par exemple une vodka de pomme de terre qui exprime un léger arôme de pelure fraîche à l'épluchage) ou encore de textures particulières (très souple, très grasse, lourde ou très rugueuse). On dira alors de cette vodka qu'elle a du caractère et on précisera le type de caractère. Les vodkas à base de blé ont tendance à être souples, celles de pomme de terre plutôt grasses, celles issues de raisins sont souvent soyeuses...

❖ Positionnement commercial

Une fois le spiritueux dégusté, et les critères de qualité identifiés, le dégustateur peut déduire et proposer un positionnement commercial, c'est-à-dire le catégoriser dans la hiérarchie courante de la profession : entrée de gamme, cœur de gamme, premium, ultra-premium. Il peut aussi directement en estimer un prix de détail approximatif. Logiquement, plus les critères précédents ont été favorablement interprétés, plus le spiritueux s'élèvera dans la hiérarchie.

Si le spiritueux est simple, court, peu intense, sans relief ni caractère, on peut le considérer comme entrée de gamme/acceptable. S'il est long, complexe, avec des arômes provenant de chaque facteur de production, qu'il affiche caractère et équilibre et qu'il signe son identité alors on peut le considérer comme

premium/excellent. S'il présente un défaut léger il sera « médiocre », si ce défaut domine, le spiritueux est « à défaut ».

Le packaging

La question du positionnement commercial amène naturellement à la question du packaging du spiritueux : faut-il le prendre en compte ? Si la dégustation se fait à l'aveugle, le problème ne se pose pas. Mais dans une évaluation générale, avec découverte dans un second temps de la bouteille, le packaging joue un rôle dans la perception globale de la qualité d'un spiritueux même chez le dégustateur le plus objectif. Et ce, *a fortiori* dans un monde de marque très fort. D'ailleurs, un représentant de la marque va toujours commencer sa présentation en vantant le flacon... Un spiritueux exprime et même affirme son style par son packaging, les deux sont donc intimement liés. Aussi, l'Académie prend le parti de reconnaître cet effort, souvent coûteux, comme faisant partie de la perception globale, mais comme une fraction de cette perception et certainement pas comme un élément majeur et encore moins déterminant.



❖ La conclusion

Une fois toutes ces informations posées sur la note de dégustation, nous pouvons les interpréter par rapport à la question qui nous est posée pour ce spiritueux : achat pour soi, achat pour un client, pour la cave, pour le restaurant, rédaction d'un article, d'une fiche technique, d'un flyer commercial, ou encore par simple jeu ! Il revient au dégustateur d'établir son propre mode de notation, pour chacun de ses critères. On peut dans un premier temps utiliser des échelles courtes et des mots simples que l'on fera évoluer à force d'entraînement :

- Équilibre : bon/dominé par l'alcool/aqueux.
- Longueur : courte/moyenne/longue.
- Intensité aromatique : neutre/légère/moyenne/élevée.
- Complexité : simple/complexe/très complexe.
- Élégance : j'aime ou je n'aime pas !
- Identité/caractère : correspond à un style à nommer/présente un caractère atypique à nommer.
- Positionnement commercial : entrée de gamme/cœur de gamme/premium/ultra premium ou un prix.

Cas spécifique de la vodka : dans le cas d'une vodka, par essence neutre, l'approche est légèrement différente. Les critères de longueur, d'intensité et de complexité n'ont pas de sens et l'on se concentre sur :

- Équilibre : bon/dominé par l'alcool/aqueux.
- Neutralité : oui/non.
- Élégance : j'aime ou pas.
- Caractère : présente un caractère aromatique ou structurel particulier à nommer.
- Positionnement commercial : entrée de gamme/cœur de gamme/premium/ultra premium ou un prix. Sans omettre l'impact du packaging qui pour la vodka est primordial !





Thème 2

Les matières premières et leur transformation avant fermentation