



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

INAO

Délégation Territoriale Ouest

Site de Caen

6 rue Fresnel - 14000 CAEN

02.31.95.20.20

Site internet : www.inao.gouv.fr

Thierry FABIAN : t.fabian@inao.gouv.fr



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ



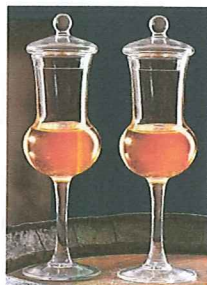
Etapes de la dégustation des boissons spiritueuses

Les AOC françaises d'eaux de vie

Cognac
Armagnac
Calvados
Calvados Pays d'Auge
Calvados Domfrontais
Rhum Martinique

Fine de Bretagne
Fine du Maine
Marc d'Alsace Gewurtztraminer
Marc de Bourgogne
Fine Bourgogne
Kirsch de Fougerolles
Mirabelle de Lorraine
Marc du Jura

Le choix du verre



Examen visuel

Verser le distillat jusqu'à
l'épaupe du verre

Prendre
le verre
par le pied



Examiner
la surface
du disque



Observer après légère
rotation, les larmes qui
collent au verre

Examiner la luminosité du
disque, la clarté
et l'opalescence
de la robe en inclinant
délicatement le verre.



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

Couleur



Blanc premium



Paille ou Doré



Miel / Acajou



Ambré



Brun - Dark



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

Examen visuel

L'œil permet de percevoir

- la couleur en faisant passer l'eau de vie sur un nuancier : incolore, miel clair, dorée, ambrée, vieil or, cuivrée...
- la limpidité (qualité de ce qui est clair, pur, transparent) en présentant l'eau de vie à la lumière indirecte. L'eau de vie peut être qualifiée de limpide, transparente, cristalline, louche ou encore trouble.
- la brillance en présentant l'eau de vie à la lumière directe : l'eau de vie peut être qualifiée de brillante, lumineuse, étincelante, éclatante.
- la viscosité (état d'un liquide plus ou moins épais et sirupeux) en observant l'eau de vie au moment du remplissage du verre et après légère rotation, la formation des larmes qui collent au verre : l'eau de vie peut être qualifiée de aqueuse, fluide, souple, légère, aérienne, coulante, charnue, épaisse, sirupeuse ou encore huileuse.



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

Examen olfactif

La puissance de l'alcool peut « anesthésier » le nez, il faut se tenir au-dessus du verre en humant doucement et longuement sans respirer profondément

1^{ère} impression



(sans agiter)
Sentir plusieurs
Fois en rapprochant
Le nez du verre.



Agiter avec un mouvement
Rotatif.

1er nez : Découvrir la gamme des arômes soutenus par l'alcool.
Des produits hautement volatils, souvent d'une délicatesse extrême mais toujours fugitifs. C'est le « montant » de l'eau de vie.

2^{ème} impression



Attendre 2 ou 3
secondes avant
de sentir.



Mettre le nez dans le verre
(pour percevoir les composants
les moins volatils)



2^{ème} nez : Il permet de percevoir
l'intégralité du bouquet.



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

Examen olfactif

On distingue deux façons de percevoir les substances olfactives :

- par voie directe ou nasale, et
- par voie indirecte ou rétro-nasale, lorsque celles-ci atteindront indirectement le nez en parcourant le fond de la gorge puis en remontant, grâce à la chaleur de la cavité buccale, le long des voies respiratoires. La « rétro-olfaction » permet l'expression de nouvelles saveurs jusqu'alors imperceptibles.

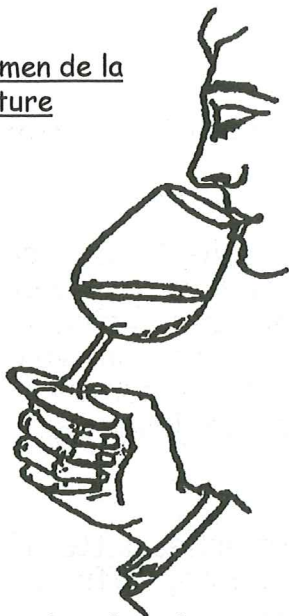
Vous pourrez ainsi apprécier :

- l'harmonie de l'eau de vie: franche, nette, fine, harmonieuse, équilibrée, élégante, raffinée, souple, douce, racée, complexe...
- l'intensité aromatique de l'eau de vie : expressive, développée, parfumée, intense, puissante, persistante
- La diversité aromatique des eaux de vie en recherchant les arômes au sein de 5 principales familles :
 - fruitée,
 - floral,
 - végétal,
 - épices,
 - torréfié



Examen gustatif

Examen de la texture



On absorbe très peu d'eau de vie (1 à 2 ml) tout en aspirant un peu d'air avant de recracher.

On ne la garde pas trop longtemps sur la langue au risque de brûler les papilles et de les rendre inopérantes.

Noter l'importance de la texture, l'acidité, la douceur, l'amertume, la souplesse, le brûlant, ...

Examen de l'équilibre aromatique de la finale et de la longueur



Prendre une deuxième gorgée, la « mâcher » et la « promener en bouche », puis l'avaler. Cette opération permet aux arômes de monter dans la cavité nasopharyngienne.

Noter l'équilibre aromatique et l'harmonie du produit puis la finale et la longueur en bouche.



Examen gustatif

L'examen gustatif permet d'analyser les saveurs (sucré, acide, amer) mais aussi la complexité aromatique à travers la voie rétro-nasale. Les sensations sont donc gustatives, olfactives mais aussi

- Tactiles (fluidité, onctuosité, piquant, astringence...),
- Thermiques (chaleur, fraîcheur...).

L'appréciation des arômes peut reprendre chaque étape de l'élaboration de l'eau de vie. On distingue alors :

- Les arômes primaires : principes odorants puisés dans le fruit ou l'alcool ayant servi à l'élaboration de l'eau de vie (raisin, vin, pommes, cidre, cannes à sucre...).
- Les arômes secondaires : au cours de la fermentation alcoolique des sucres s'élaborent des substances odorantes : alcools, aldéhydes, esters... qui correspondent à d'autres notes fruitées, florales, végétales.
- Les arômes tertiaires : l'eau de vie, au contact du bois (pour les eaux de vie vieilles), extrait de nouvelles substances qui vont apporter des notes épicées (poivrée, réglisse, cannelle, muscade, vanille...) ou torréfiées (caramel, café...)

La longueur est appréciée en caudalie, équivalent à 1 seconde

- 5 à 6 caudalies = courte,
- 20-25 caudalies = longue.

L'examen en bouche permet donc d'apprécier :

- l'équilibre de l'eau de vie : franche, nette, souple, ronde.
- son harmonie: harmonieuse, élégante, délicate, subtile, fraîche, vive, gouleyante, souple, ronde, fondue, moelleuse, mielleuse.
- sa puissance: puissante, ample, pleine, généreuse, chaude, discrète.
- sa longueur : longue, persistante, soutenue
- son bouquet aromatique : complet, généreux, complexe, capiteux...



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

Les meilleures conditions pour déguster

Le dégustateur

- être en bonne santé
- être concentré
- avoir peu mangé et bu
 - (meilleur moment entre 10 et 12 h)
- être situé dans une pièce bien aérée, à la lumière agréable

Le distillat

- titre alcoométrique entre 38 et 45 % vol.
- température de 18 à 20 °C
- présenter un volume de 2 cl environ
- être servi dans un verre
 - fin
 - suffisamment grand (12cl min)
 - propre et translucide



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

Les étapes de l'appréciation sensorielle

- Percevoir les impressions
- Reconnaître les impressions
- Comparer à des impressions gardées en mémoire
- Retenir de nouvelles impressions
- Les décrire verbalement
- Procéder à l'appréciation finale