

Révision Générale

La physiologie du goût

Méthologie de la dégustation

???

La Dégustation ??

Décrypter des sensations,

... les formuler,



... pour les partager, les communiquer.

Comment déguster un vin ?

3 étapes

l'observer - le sentir - le goûter

VISUEL

Limpidité

Couleur / Intensité

Larmes

OLFACTIF

Intensité

Arômes

Complexité

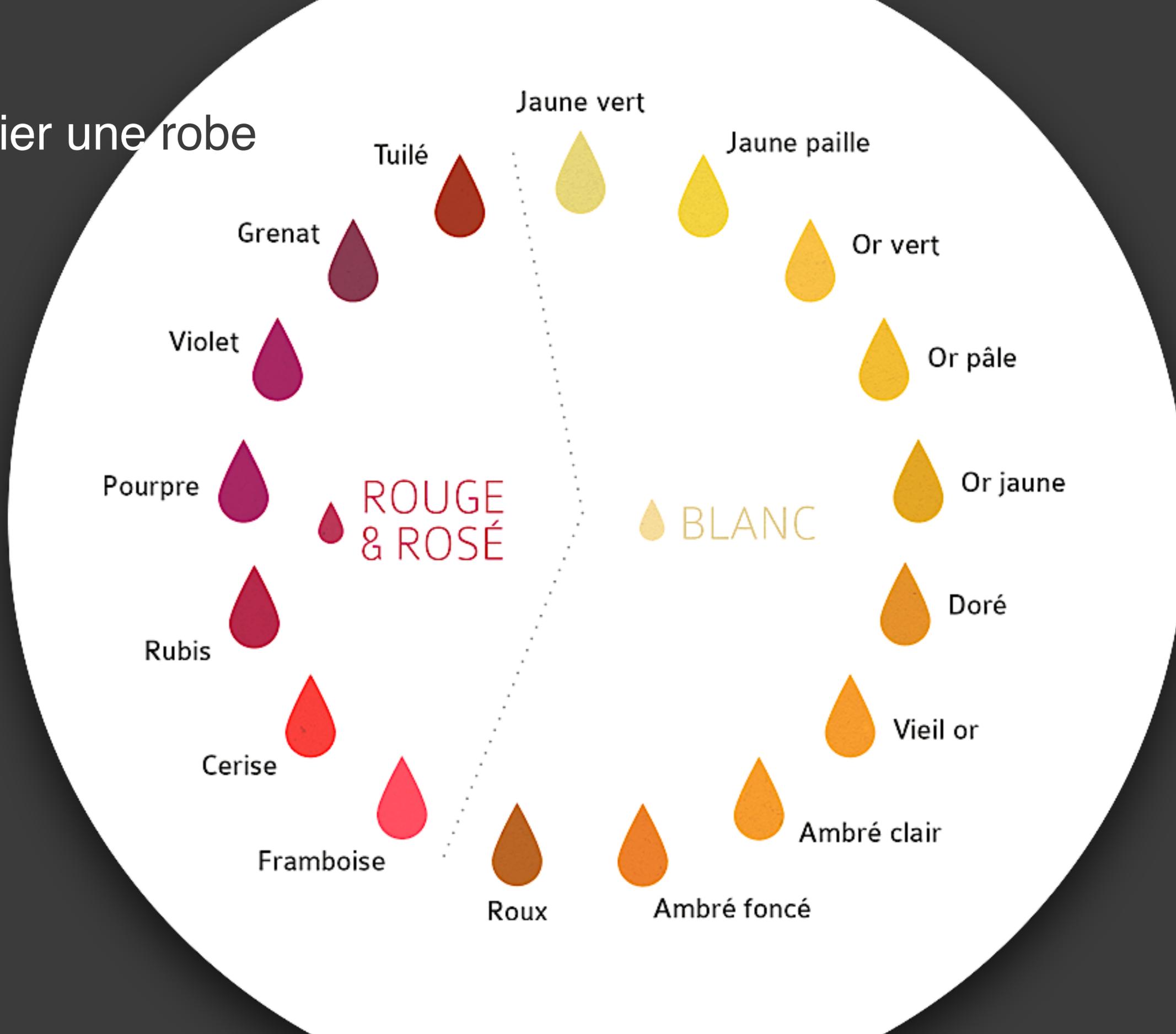
GUSTATIF

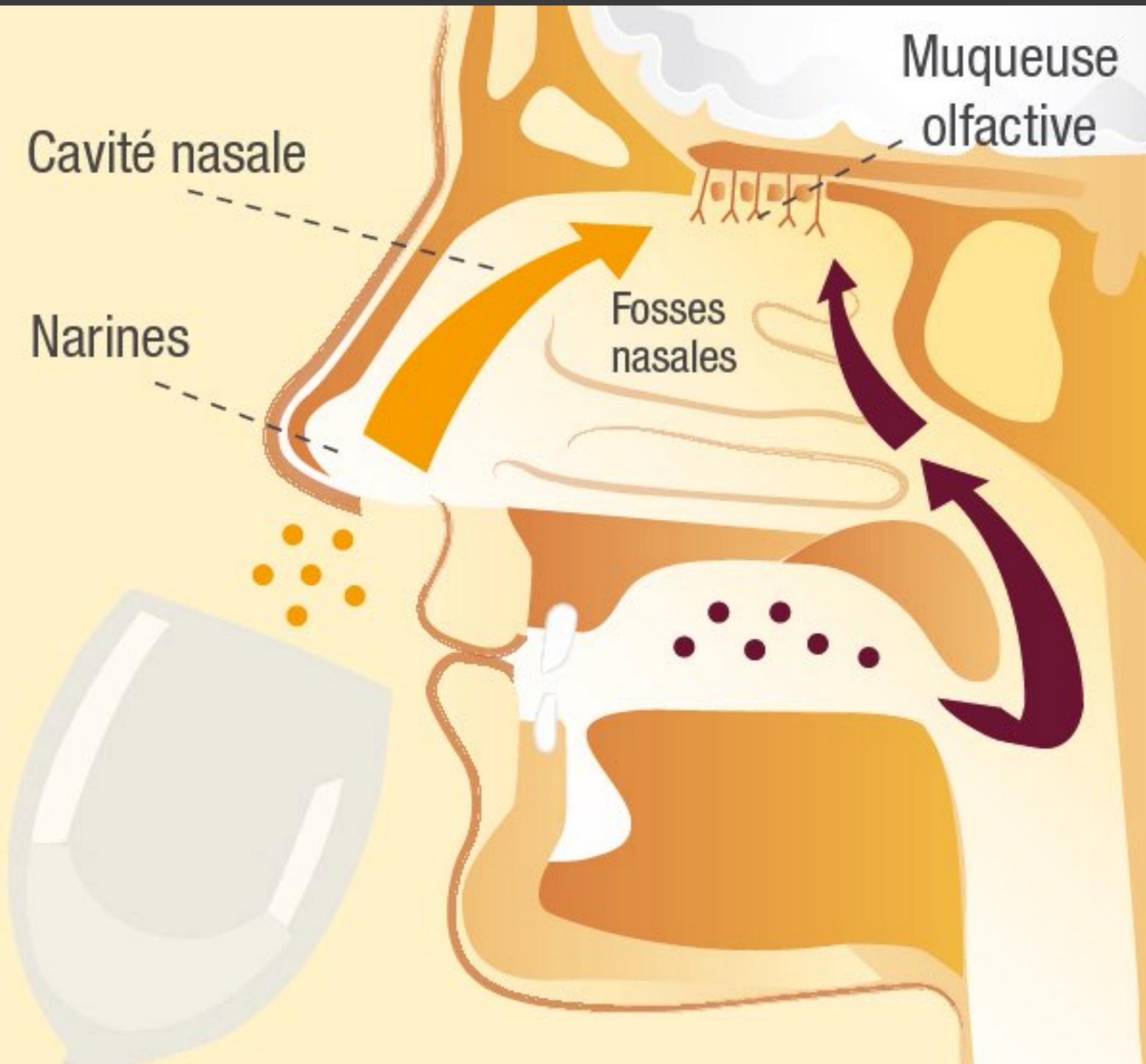
Saveurs / Arômes

Equilibres

Persistence

... pour qualifier une robe





Ofaction directe

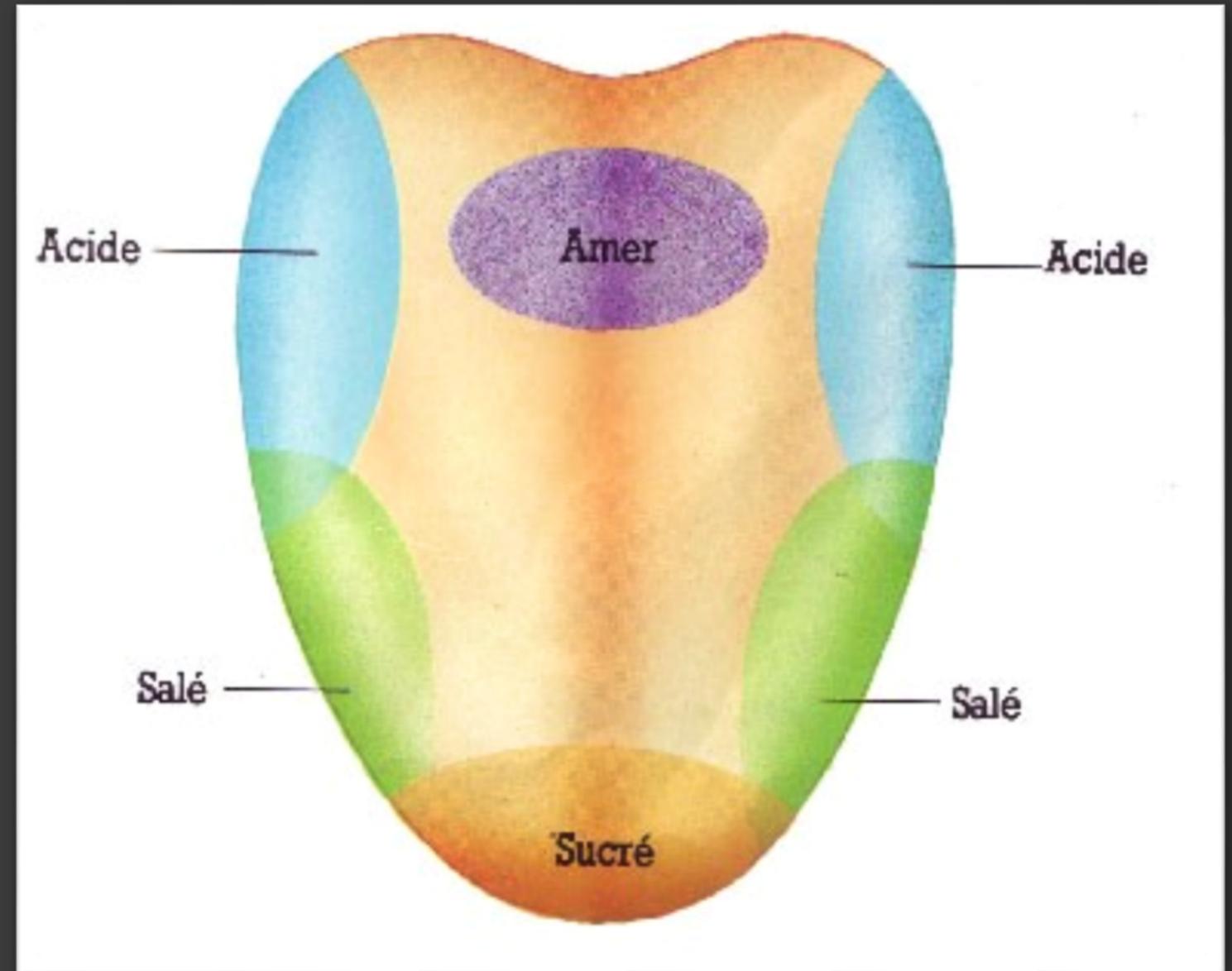
Voie orthonasale :
odeur

Ofaction indirecte

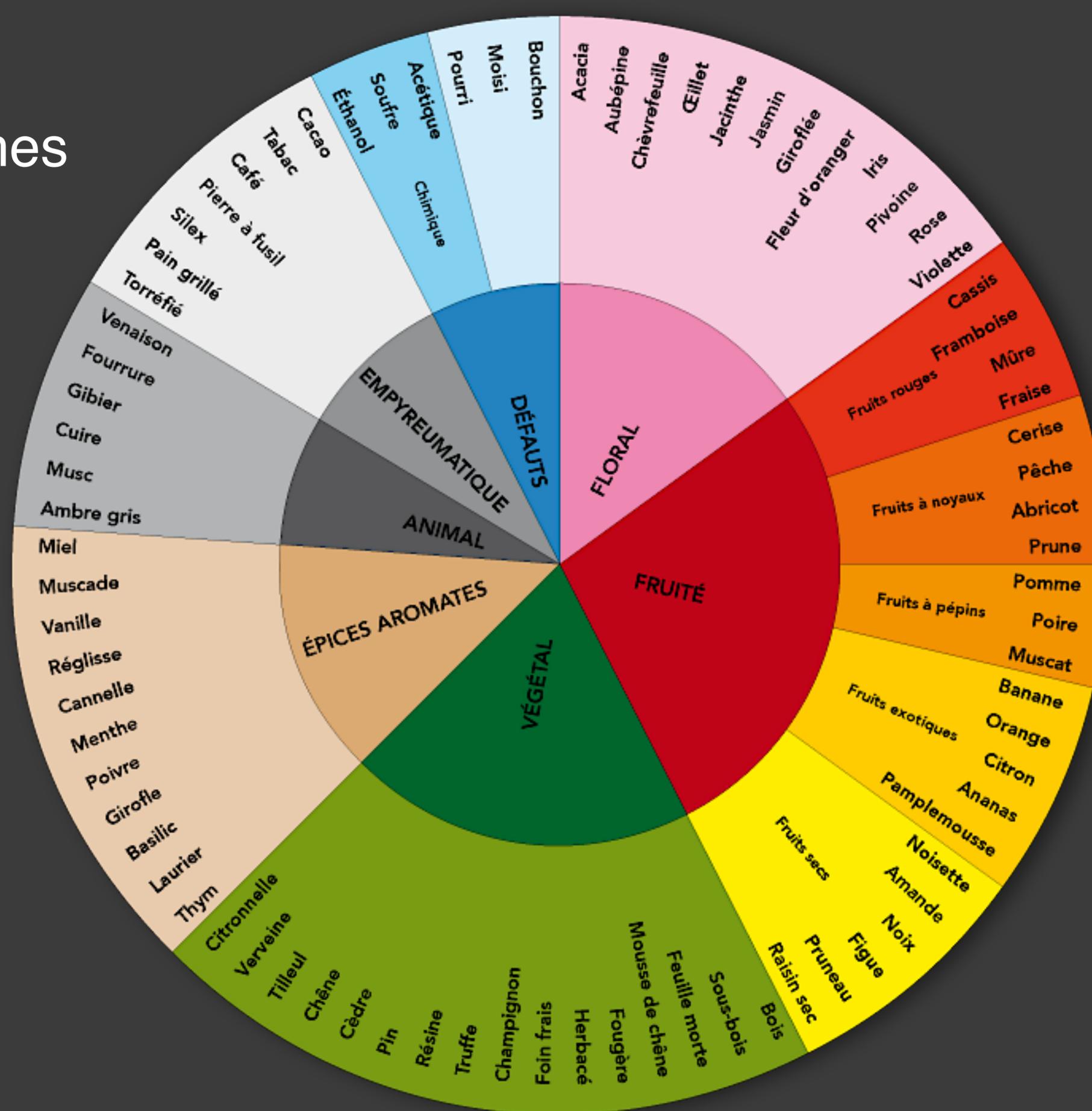
Voie rétronasale :
arôme

Physiologie du goût

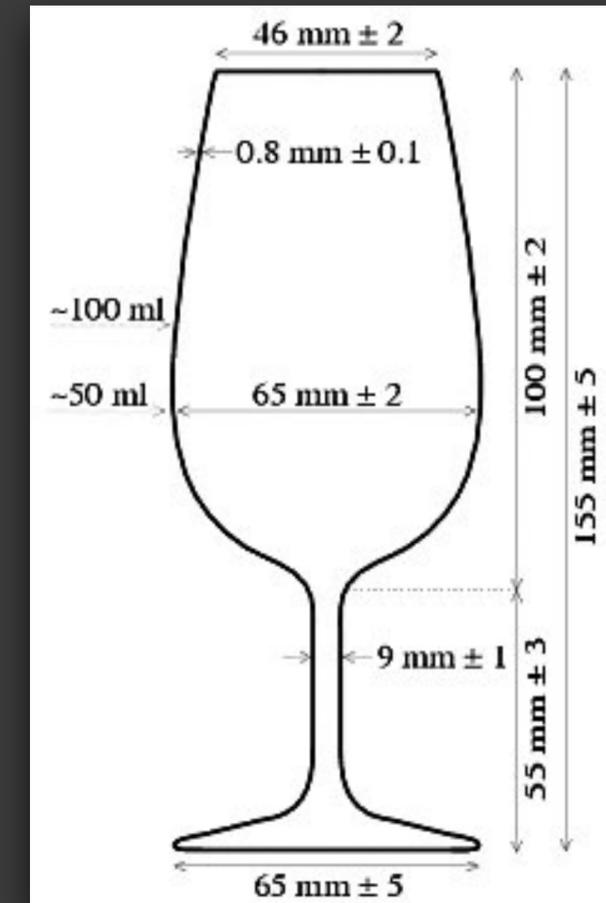
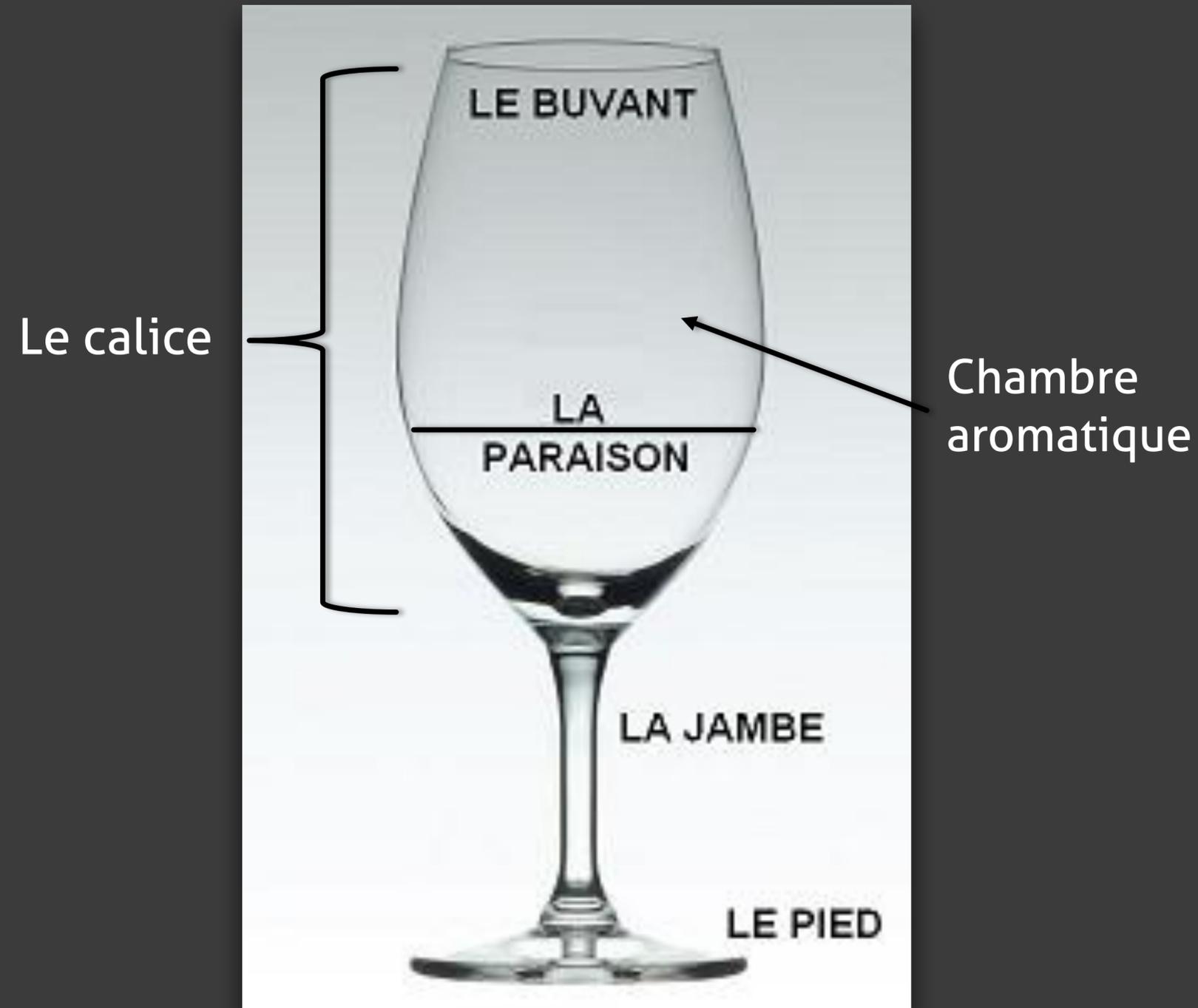
- **Carte linguale**, représentant les zones de perception des 4 saveurs
- Ces zones peuvent varier légèrement d'un individu à l'autre
- N'oublions pas l'Umami... la 5^{ème} saveur !



... une roue des arômes



L'importance du contenant...



Le verre INAO : universel & polyvalent

Conclusion

- Tempérer son jugement
 - Chaque dégustation n'est que le reflet :
 - d'un moment précis,
 - du contenu d'une bouteille,
 - dans un certain contexte. (facteurs influençants internes et externes)
- Méfions-nous...
 - ... de nos références (idées reçues, habitudes très ancrées ...)
 - ... de nos préférences
- Restons humbles et ouverts
 - car les seuils de détection et d'identification sont très variables d'un individu à l'autre.

Merci de votre
attention