D’où viennent les arômes du vin ?

publié le 25/01/2016

Descriptif :

Un article sur le blog IdealWine

Le néophyte de la dégustation et du vin que vous êtes, ou que vous avez un jour été, s’est forcément déjà posé cette question : mais d’où peut bien provenir la multitude d’arômes que l’on peut rencontrer dans les vins ? Comment des arômes aussi différents que le cuir, la cerise, la vanille ou encore l’herbe fraîche peuvent-ils être naturellement présents dans le vin ? Après tout, le vin provient du raisin, pourquoi n’en a-t-il pas simplement le goût ? **Éléments de réponse ci-dessous.**

Une cartographie d’Aromaster.com

Pour commencer, dissipons tout malentendu : non, on ne rajoute pas d’arômes artificiels dans le vin ! Si un sauvignon a des arômes d’agrumes, ce n’est pas parce qu’on a rajouté des arômes de citron dans le vin, mais tout simplement parce que les agrumes sont l’un des arômes variétaux – arômes primaires – de ce cépage ! Idem pour le litchi dans le gewurztraminer ou le poivron vert dans le cabernet (enfin, dans celui qui manque de maturité) par exemple. Le vin, ce n’est pas comme le cocktail rosé-pamplemousse tout de même, et ce genre de pratique est bien entendu totalement interdite !

Académie de Poitiers
Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.
Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.