

# Déguster: marche à suivre

Par Raphaël Cand

## FÉCHY | INITIATION

Le *Journal de Morges* a testé pour vous un cours de dégustation à la Cave Dupuis. Voici quelques précieux conseils pour les novices qui se rendront à *Divinum*.

« **A**pprendre à décrire un vin, reconnaître ses caractéristiques, sa complexité et sa structure, pouvoir déterminer s'il est plaisant ou non, c'est comme expliquer une poésie ou une œuvre d'art, à sa manière », affirme Floriane Besse qui a créé VinoHelp, une organisation proposant notamment des cours de dégustation de vin. Et justement, quelques semaines avant *Divinum*, le *Journal de Morges* a testé pour vous une de ces initiations.

Pendant deux heures, Floriane Besse nous a fait découvrir avec passion l'art de la dégustation. Dans une ambiance



La Morgienne Floriane Besse exerce sa passion depuis quinze ans. Bowv

sympathique et décontractée – la soirée se termine avec l'agape pour prolonger le moment de partage et de convivialité autour d'un verre –, cette habitante de Morges distille anecdotes et conseils. En insistant tout d'abord sur le contexte dans lequel on sollicite nos papilles gustatives. «Un vin consommé lors d'une soirée romantique ou quand on est en colère après une longue journée de travail peut paraître très différent, explique la maîtresse de cérémonie. L'ambiance, les personnes présentes ou le lieu sont

des facteurs qui vont nous influencer.»

Floriane Besse souligne également l'importance de l'heure: «L'idéal est de déguster à jeun. À la Cave Dupuis où je travaille en partenariat, nous le faisons parfois très tôt le matin. En crachant bien sûr! Si, comme pour la plupart des gens, boire du vin au lever du jour ne vous dit rien, les moments les plus adéquats sont alors lorsque l'on a faim, vers 11h ou 17h. Car quand on est rassasié, les papilles gustatives ne sont plus réceptives. C'est d'ailleurs l'une

des raisons pour lesquelles on préfère cracher.»

Cracher. Certains sont gênés de le faire devant un vigneron, mais ne devraient pas assure Floriane Besse: «Ce n'est en aucun cas un problème. Je dirais même qu'on peut considérer ce geste comme une marque de respect. On reste ainsi objectif, sans les effets de l'alcool, et on peut se permettre de déguster plusieurs vins.»

## I La méthode

D'un point de vue plus technique, Floriane Besse conseille de déguster de la manière suivante: commencez par le «premier nez». Sentez le vin sans l'avoir remué auparavant. Vous percevrez ainsi les substances les plus volatiles. Poursuivez avec le «second nez» en ayant au préalable imprimé une rotation au verre afin d'aérer le vin et de révéler toutes les odeurs. Portez finalement le vin en bouche. Pour un maximum de sensations, il est important de garder le breuvage au moins dix secondes tout en le mâchant et en le faisant tourner avant de le cracher ou de l'avaler.

Verdict? Plutôt fruité ou épicé? Un arôme de litchi, de poivre ou de champignon? Chacun se fera son opinion en fonction de son vécu, de ses habitudes alimentaires et de sa culture. «Le goût est quelque chose de personnel et propre à chacun», conclut Floriane Besse. ■