

# Atelier œnologie n°3 du 17 octobre 2016

Photo Michel Maurice



Cette séance était particulièrement intéressante et ardue.

Distinguer les arômes n'est pas évident : il était même parfois difficile de les reconnaître, ou bien, si on les reconnaissait comme une senteur connue, il n'était pas aisé de mettre un nom dessus ! Le « truc » donné par notre formatrice pour les nommer était de les associer à des moments ou des choses de notre enfance.

En sortant, nous étions remplis d'admiration pour les « véritables » œnologues...

MEAULNE

## À la découverte des arômes du vin

Une douzaine de personnes ont participé au troisième atelier d'œnologie organisé par la municipalité sous la houlette de Paula Chaussonot et consacré aux arômes du vin. Comme les deux premiers ateliers celui-ci était animé par Elise Lemaitre de l'association d'œnologie Le Clos des Fours à Chaux de Montluçon.



**ŒNOLOGIE.** Les participants pendant le test de reconnaissance des douze arômes.

Détecter les différentes familles d'arômes et établir les notes dominantes du bouquet d'un vin a certainement été l'instant le plus magique et le plus poétique de la dégustation d'un vin.

Un bouquet, jeune ou vieux, peut receler jusqu'à six familles d'arômes, voi-

re davantage, surtout si le vin est à son apogée. La moyenne se situe entre deux et trois familles mais là encore toutes les combinaisons sont possibles et on peut retrouver jusqu'à plusieurs centaines d'arômes dans le vin. Les meilleurs sommeliers arri-

vent à reconnaître jusqu'à 60 maximum.

Le meilleur moment de la journée pour s'entraîner est entre 10 heures et midi, deux heures après le petit-déjeuner, lorsque la tête est vide, le nez vierge et que tous les sens sont aux aguets.

Paula Chaussonot est Elise Lemaitre sont très satisfaites de l'assiduité des participants qui suivent ces ateliers d'œnologie. La date du prochain est déjà fixée, il aura lieu le lundi 21 novembre et aura pour thème « Les vins du monde ». ■