

**VIDÉO « Château du Vivier » (janvier 96)**

- Cours sur les vins allemands: un professeur sommelière (A) et un groupe de 15 élèves  
(E) -

5

n°2

UN LIEBFRAUMILCH TROKEN (VIN BLANC SEC) 1988

[la bouteille “circule” les élèves se servent chacun]

10 A. *tout le monde est servi’ est-ce que quelqu’un veut m’en parler d’ce vin j’aimerais bien vous entendre un peu parler, d’ce vin, allez quelqu’un qui déguste bien tiens*

E non non (RIRE)

A. allez

E pourquoi moi

15 A. parce que,...

E moi j’le trouve euh au premier- l’odeur

A. non c’est pas la dégustation l’odeur

E l’aspect ah oui

A. d’abord l’aspect visuel qu’est-ce que-

20 E ben j’le trouve assez clair

A. oui

E euh y’a quand même...

A. assez chaude soutenue quand même hein

E ... jaune soutenu euh la robe est assez claire sur les contours

25 A. oui au niveau de la brillance de la limpidité’

E moi j’trouve qu’il brille beaucoup

A. oui il est très brillant très limpide aussi y’a rien du tout en suspension’ y’a pas d’petites bulles comme on pourrait l’ penser quelquefois sur les vins qu’ nous avons eus

E ...

30 A. vous avez du dépôt oui en fin d’bouteille peut-être là-haut’

E ...

A. l’aspect olfactif’

E ben là j’trouve qu’on sent tout d’ suite des notes de pétrole -là:

A. oui premier nez’ pétrole,

35 E ah oui c’est:

A. oui c’est vrai,

E tout d’ suite tout d’ suite et c’est vrai qu’après:

A. et ensuite après aération un peu d’ raisin frais un peu muscat

E y’a.: moi y’a un p’tit peu d’ résine aussi

.....

[A. s’adresse aux derniers servis en haut de l’amphi]

.....

- 40 A. un p'tit peu résiné oui, oui oui  
E enfin là je trouve euh  
A. et puis  
E on sent qu'il a l'air très très frais  
A. oui
- 45 E moi j'pense qu'il doit être très sec  
A. très sec bon alors vous allez l'mettre en bouche vous avez vu qu'sur l'étiquette c'était not- noté  
E ...  
A. troken  
E il fait un peu fruit exotique
- 50 A. vous trouvez un peu exotique oui y'a une grande complexité dans c'nez en fait hein  
E oui oui oui...  
A. voilà au troisième nez après une grande aération c'est vrai qu'on a des fruits exotiques un peu, quels types de fruits exotiques un peu la mangue'  
E ... mangue
- 55 A. hein moi j'trouve la mangue  
E fruit d'la passion  
A. un peu'  
E fruits d'la passion
- 60 A. fruits d'la passion oui donc c'est assez complexe hein comme vin c'est (en même temps très profond) c'est puissant  
E 88 c'est ça' / oui  
.....  
[ils goûtent]
- EI finalement il est pas très sec moi j'trouve qu'il est GRas  
A. oui c'est très gras la mise en bou- l'attaque en bouche comment est-elle
- 65 EI pas très forte ça va  
A. non mais c'est agréable'  
EI ouais c'est agréable  
A. elle est pas du tout acide elle est-  
EI c'est- c'est frais euh
- 70 A. c'est frais c'est très agréable'  
EI ...  
A. le milieu d'bouche est- est un p'tit peu douceâtre'  
EI oui  
est un p'tit peu douceâtre'
- 75 EI (voilà)  
A. comme tous ces types de vins la fin d'bouche est: assez agréable  
E? moi j'trouve qu'il est gras  
A. par contre (mimique + geste) en rétro-olfaction (mimique + geste)  
E? (c'est huileux')
- 80 A. oui on a un peu pâteux hein un peu: collant pâteux  
[rotation de la main]  
[oui de la tête]  
[rotation de la main avec doigts qui collent : GESTE CATA]

- E? ... il est pas assez frais...
- A. il est pas très frais non plus mais bon c'est- pour la dégustation pour vous c'est- i vaut mieux pas l'avoir très frais parce que sinon- on perdrait l' côté aromatique
- E? il est un peu acide' maint'nant non'
- 85 E? oui
- A. voilà en fin d'bouche après on a l'acidité voilà
- E? ... (une fin d'bouche un peu acidulée)
- A. euh: l'attaque est s- pour moi elle est assez ronde assez grasse mais s- c'est la fin d'bouche qui est- E acide
- 90 A. un peu déséquilibrée c'est pâteux et acide on dirait qu'on a Rajouté de l'acidité dans c'vin qu'on a acidifié ce vin
- E? ... court
- A. oui, oui oui, l'impression générale c'est qu'c'est pas un grand vin c'est clair hein
- E? ...
- 95 A. tout à fait, de quel ordre est la P.A.I.'
- E? deux
- A. trois trois deux quand même pas hein et vous pr- vous aimeriez le: déguster avec quoi'
- E rien du tout
- A. oh s- vous êtes durs
- 100 E avec des huîtres
- A. avec des huîtres pourquoi pas
- E fruits d'mer des fruits d'mer
- A. fruits d'mer poissons'
- E? fruits d'mer
- 105 A. poisson grillé coquillages ... iodé
- E? ... à l'apéritif
- A. en apéritif moi i'm'gêne un peu quand même hein c'est un peu: :
- ...
- A. oui mais par contre avec quelque chose de iodé ce s'rait bien à mon avis ce s'rait bien
- 110 E? ...
- A. oui c'est vrai c'est vrai c'est pas un vin- c'est un vin qui est suave' quand même hein en bouche, y'a du glycérol quand même, on sent qu'c'est suave
- ...
- 115
- 120

[chevauchements : interventions de plusieurs élèves à la fois]

[bruit de fond]

.....

[chevauchements]

n°3

TROIS ÉCHANTILLONS LENOIR

- 125 ...  
 A. voilà donc ça c'est un p'tit flacon qui a un nez TRÈS très particulier j'vous dirai pas où on l'trouve parce que c'est vous qui allez m'le dire donc ça va monter j'vais vous en faire passer deux ou trois comme ça
- 130 A. on va en sentir trois comme ça très différents  
 E ...  
 A. (RIRE) ah voilà souvent- c'est voilà c'est bien c'est bien d'le dire souvent les arômes c'est un un repère qu'on a fait soi quand on était petit par exemple si vous sentez euh: un peu le camphre alors tout  
 135 l'monde me dit oui ça sent c'qu'on s'met sur la poitrine le "... " bon donc c'est vraiment des des- ça rappelle plutôt un moment euh quelque chose qu'on a ressenti petit  
 E ça rappelle un produit  
 A. ça rappelle- voilà quand j'fais sentir la pomme souvent on m'dit ça fait penser à mon shampoing ça sent l'shampoing on dit oui mais attendez le shampoing peut être aromatisé avec différentes choses
- 140 ...  
 A. ah ça c'est très fort vous devriez trouver on l'met souvent dans les parfums ça  
 E c'est une fleur alors  
 A. oui alors on va s'arrêter là ça s'ra suffisant pour ce matin  
 E ...
- 145 A. non dans les parfums vous allez sentir Hélène vous allez trouver tout d' suite j'suis sûre  
 E ...  
 A. c'est l'troisième flacon alors c'est c'est vraiment vite fait hein c'est- ou on sait ou on sait pas mais on passe pas son temps à se:: à s'engluer le gol- le bulbe olfactif parce qu'après on arrive à fatiguer plus on sent donc c'est pof pof et on sait on doit déjà savoir si c'est d'origine florale fruitée végétale  
 150 empyreumatique euh cuir...  
 E ...  
 A. vous (l')connaissez'  
 E (j'ai presque tout trouvé)  
 A. oui voilà vous avez trouvé... c'est bien non ça c'est assez assez clair hein assez prononcé pour euh  
 155 trouver...  
 A. alors le premier  
 E c'est la noix la noix noix...  
 A. très bien et dans quels vins on trouve la noix'  
 160 E le vin d'noix  
 A. oh::  
 (Rire)

[A. sélectionne et fait passer aux élèves trois flacons du coffret]

- 165 A. *c'est la logique même mais encore ch::: mais encore dans une ré- région très spécifique on l'a fait après la Bourgogne oui après la Bourgogne*  
 E ...  
 A. ... oui ça f- ça fait SUite à la Bourgogne on l'a traité en même temps'  
 E ...  
 A. non::: ça c'est l'Bordelais  
 E ...
- 170 A. (RIRE) *oui oui Franche-Comté ça vous dit quelque chose Franche-Comté oh mon Dieu vous êtes vraiment des cancre hein c'est pas possible le Jura le Jura*  
 E *le Jura*  
 A. *quand on a parlé du vin du Jura issu du cépage SAVagnin le vin JAUne le Château-ChaLON ces vins-là c'est la noix'*
- 175 E *ah ben c'est ça*  
 A. *oui*  
 E ...  
 A. *lequel sent l'parfum*  
 E *la noix*
- 180 A. *attendez tout l'monde a senti l'deuxième*  
 E *non / oui / oui*  
 A. *oh la la c'-*  
 E *c'est euh caramel...*  
 A. *c'est bien d'dire qu'- oui c'est bien tout l'monde a trouvé caramel*
- 185 E *oui*  
 A. *ben c'est très bien vous êtes très bons j'suis très contente de vous*  
 (Rire)  
 A. *et l'troisième*  
 E *c'est l'caramel ... fleur / fleur*
- 190 A. *caramel plutôt d'origine euh sucre...*  
 E *le troisième... c'est une fleur mais...*  
 A. *ah oui oui oui*  
 E *la violette / la violette / c'est la rose euh:*
- 195 A. *très bien la violette tout l'monde avait trouvé la violette, on s- on s'en sert souvent' c'est superbe j'suis vraiment très flattée voyez qu'votre nez quand on l'travaille un peu vous êtes devenus très forts*  
 E ...  
 A. *oui oui et les violettes' ah oui*  
 E ...
- 200 A. *souvent ça peut servir de BAs également pour certains parfums y'a jamais: y'a jamais que: qu'un seul parfum... dans un parfum qui est fini on n'a jamais qu'une seule base on a du musc beaucoup d'choses de support*  
 E ...  
 A. *vous aviez un parfum à la violette*

E ...  
 205 A. (des relents) alors ça s- on peut fai- vous connaissez en pâtisserie quand on utilise la violette pour les décors souvent sur les gâteaux c'est vraiment ce goût-là voilà dans tous les parfums ça peut être la base

210 AUTRES DÉGUSTATIONS DE VINS ALLEMANDS

...

n°4

215 UN AUSLESE 1990 (VIN BLANC) DÉGUSTÉ PAR UN PETIT GROUPE DE CINQ ÉLÈVES : (H1, H2, H3, F1, F2) + A

...

H1 ben là on trouve exactement le contraire (de tout à l'heure)... au nez euh pétrole...

H2 ah non j'trouve que: au nez i donne quand même l'impression d'être plutôt:

A. alors qu'est-ce qu'on a là on a une robe qui est très pâle par rapport à celui qu'on vient d'déguster

220 H1 il est quand même euh

A. ... brillance

F1

H1 ... coloré... brillance

A. oui

225 F2 pas beaucoup d'larmes

A. oui

F2 alors vraiment euh: rien

A. le nez j'trouve un peu discret quand même moi au nez par rapport au

F2 oui...

230 A. oui oui oui

H1 ...

A. le nez fatigue un peu plus est-ce que vous n'sentez pas un peu la cire d'abeille moi j'trouve là sur ce nez-là

F2 un p'tit peu le

235 A. un peu la cire hein un p'tit peu le: oui

H2 ...

A. là en bouche c'est le- vous savez qu'i faut garder toujours le meilleur pour la fin

F1 sympathique

A. ça c'est le côté- c'est agréable

240 H3 oui c'est agréable

A. c'est le côté sua:ve' euh fruité:, sucré:, une p'tite pointe de sucre

F1 caramel

A. (phase) de caramel

F2 ah oui

- 245 *H3 caramel*  
*A. mais bien équilibré en même temps*  
*H2 bien équilibré mais ça laisse euh:...*  
*A. ...*  
*F1 caramel*
- 250 *A oui*  
 ...  
*A. voilà sur l'dessert même avec un foie gras avec un fois gras aussi i' s'rait agréable oui*  
*H1 j' le mettrais pas avec un dessert moi j' mettrais...*  
*A. j'le mettrais peut-être avec une glace euh glace vanille arrosée d'caramel euh hein*
- 255 *F1 le caramel euh ça:*  
*A. oui ce s'ra très bien oui*  
*F2 avec un foie gras' moi...*  
*A. (à F2) avec un foie gras vous l'aimeriez'*  
*F2 oui*
- 260 *A. ah ben moi aussi parce qu'il est pas trop sucré*  
*F2 ... mais un foie gras (discret) qui s'rait:*  
*A. juste mi-cuit en terrine pas aux épices pas pas chaud dégraissé euh c'est vrai (c'est quelque chose d'agréable ça)*  
*H2 foie gras d'canard moi j'trouve (se tourne vers F2) pas si discret qu'ça*
- 265 *A. ... le canard est- le canard est: un p'tit peu plus acidulé (en même temps) c'est vrai*  
 ...  
*H2 ... un foie gras avec euh -fin en tout cas c'est très agréable équilibré*  
*A. oui oui oui voilà un vin agréable c'est un vin bien fait (très bien fait agréable) c'est un un trop*  
*quelqu'un a goûté le dernier vin*
- 270 *E 90*  
*A. on sent qu'c'est plus rond on sent qu'c'est plus généreux en même temps*  
*F2 c'est une bonne année 90'*  
 ...