

Les arômes d'un vin

Les arômes d'un vin classés par analogie aux senteurs familières

Les fragrances du vin pourraient être classées en familles chimiques, mais il est beaucoup plus courant et accessible de raisonner en termes d'analogie et de les rassembler en **grandes familles d'arômes issus des odeurs quotidiennes**. Les classifications sont nombreuses, reprenons celles du superbe outil que constitue le Nez du vin pour tout amateur de grands crus.

Les 54 arômes du vin s'organisent ainsi

- **Les notes fruitées** : citron, pamplemousse, orange, ananas, litchi, melon, muscat, pomme, poire, coing, fraise, framboise, groseille, cassis, myrtille, mûre, cerise, abricot, pêche, amande (frangipane), pruneau, noix.
- **Les notes florales** : aubépine, acacia, tilleul, miel, rose, violette.
- **Les notes végétales** : poivron vert, champignon, truffe, lie de vin, cèdre, pin, réglisse, bourgeon de cassis (ou buis), foin coupé, thym, vanille, cannelle, clou de girofle, poivre, safran.
- **Les notes animales** : cuir, musc, beurre.
- **Les notes grillées** (aussi appelées empyreumatiques pour briller dans les dîners) : pain grillé, amande grillée, noisette grillée, caramel, café, chocolat noir, note fumée.

Ces grands ensembles peuvent être divisés en sous catégories plus faciles à repérer dans un premier temps. Il est par exemple plus simple de distinguer une émanation de fruits rouges ou d'agrumes que de spécifier l'odeur d'un fruit précis.

Les notes minérales ou marines du vin

Afin de **préciser la description des bouquets aromatiques du vin**, nous pourrions compléter ces 54 parfums par d'autres senteurs telles que les notes minérales (pierre à fusil, graphite, craie, pétrole) ou marines (iode, marée, algue).

Après avoir catégorisé les différents éléments de la palette sensorielle du vin, nous nous intéresserons dans un prochain article à l'origine de ces arômes.

