

## Sommaire

- 5 **L'auteur Jean Lenoir**
- 6 **Témoignages**
- 
- 12 **Arômes, origine et classification**  
Les arômes primaires, secondaires et tertiaires
- 18 **L'odorat**  
Définition des perceptions : odeur, arôme, flaveur
- 21 **Apprendre à reconnaître un arôme**  
Notre sélection de 54 arômes  
*Le Nez du Vin*, un outil pour s'entraîner
- 24 **Apprendre à déguster un vin**  
Description de l'odeur d'un vin dans un verre  
(perception olfactive directe)  
Description de son arôme en bouche  
(perception rétronasale)
- Trois accès à la dégustation :**
- 26 **Des cépages aux arômes**  
Les cépages du monde les plus prestigieux
- 34 **Des vignobles aux arômes**  
Les principaux arômes des vignobles du monde
- 66 **Des arômes aux vins**  
Itinéraires aromatiques à travers les vins du monde
- 92 **Présentation des 54 arômes**  
Description des 54 notes

## L'auteur Jean Lenoir

“Né du vin”, j’ai vu le jour en Bourgogne. Le vin dans ma famille a toujours tenu une place d’honneur. L’ordinaire était un rouge très coloré, au fruité inoubliable. Souvent commis à son office pour le soutirer au “cor” et remplir le pichet, j’en ai perçu très jeune la saveur. Premiers pas, premières papilles !

J’aimerais que ce livre vous fasse sentir cet amour pour le vin qui m’a valu la confiance de nombreux amis à qui je faisais partager mes découvertes ; jusqu’au jour où l’un d’eux, le peintre Henri Cueco, m’a donné l’idée de communiquer cette passion au plus grand nombre.

J’ai entrepris alors de faire entrer le vin dans les établissements culturels en tant qu’œuvre d’art, au même titre que la musique ou la peinture et j’ai inauguré en 1978, à la Maison de la Culture de Chalon-sur-Saône, le premier cycle d’initiation à la dégustation des vins. De ces réunions sont nées une dynamique et une interrogation sur le goût et l’odorat.

Pour éveiller mon auditoire à une indispensable curiosité aux odeurs et les aider à reconnaître les arômes répertoriés dans les vins, poussé par un autre artiste, Daniel Spoerri et son idée de livre-objet, j’ai inventé *Le Nez du Vin*, ouvrage fait d’écrits et d’odeurs.

J’ai voulu mettre à la disposition des professionnels et des amateurs la somme précieuse des connaissances sur les arômes qui personnalisent les vins.

*Le Nez du Vin* a convaincu professionnels et amateurs qui y ont trouvé les mots justes pour s’exprimer sur le vin : le dialogue est devenu possible.

Je souhaite que cette confrontation au monde odoriférant ouvre les portes de votre propre intimité. Quoi de plus évocateur qu’une odeur pour vous faire basculer dans votre enfance, vous retrouver en culottes courtes dans un champ de blé fraîchement fauché ou dans cette pièce où flotte un arôme de levure ? Votre grand-mère est là : son sourire, son tablier, tout revit pour vous. Votre cinéma est en route pour votre seule émotion.

Vous découvrirez dans ce livre un vaste répertoire de citations d’arômes à propos des vins de France et du Monde, qu’il est passionnant d’enrichir encore de vos propres découvertes.

J’ai apporté quelques notions d’œnologie et souhaite que cette approche scientifique ne rebute personne, mais que vous lui réserviez un rôle de soutien indispensable : le goût du vin étant lié à sa composition chimique, à celle de ses raisins, aux techniques de vinification, aux méthodes de vieillissement.

Les témoignages suivants sont une tribune ouverte aux personnes auxquelles je rends hommage : “Pionniers du goût”, “défricheurs de la dégustation”, merci d’avoir pris la parole ici pour nous donner cette part de vous-même qui éclaire cet ouvrage, “petit enfant” de vos recherches.

**Jean Lenoir**

*Le Nez du Vin 54 arômes* © 1981 Première édition

## Témoignages

**Emile Peynaud**, (1912-2004), Docteur Ingénieur, Auteur de *Traité d'œnologie, Connaissance et Travail du Vin, Le Goût du Vin*

Au premier abord, l'odeur du vin est du domaine de l'indescriptible.

Comment faire vivre une odeur par des mots ? Dans une approche cartésienne du problème, le dégustateur s'efforce de distinguer en premier lieu l'intensité ou le volume de l'odeur et la nuance, la qualité. Puis, exercice plus difficile, il essaie de reconnaître par un examen attentif, en humant le vin par inspirations courtes et répétées, en le flairant, en le reniflant même, une succession de parfums, rappelant l'odeur de telle fleur, de tel fruit, de telle essence de bois, etc. Il laisse aller son imagination et joue au jeu des évocations et des analogies. Tant qu'il s'agit de juger des qualités générales, par exemple la force odorante, la quantité d'odeur en quelque sorte, ou l'agrément olfactif, l'expression verbale va presque de soi ; si le jugement est clair, il n'y a pas de sérieuses difficultés pour trouver les qualificatifs exacts. Mais, dès qu'il s'agit de décrire un arôme ou un bouquet, lorsqu'il faut non plus le juger mais le transmettre, le suggérer, on ressent encore plus que pour les saveurs l'indigence et l'inadéquation des mots, non parce que l'on en manque, ils sont en fait plus abondants que pour le goût, mais parce que les sensations étant plus fines et complexes, moins bien codifiées, il est plus difficile de choisir le terme le plus approprié, celui qui trahira le moins les sensations reçues.

Il a déjà été démontré que l'odeur d'un vin dans le verre et son arôme de bouche sont deux aspects d'une même constitution en substances volatiles et odorantes. En fait les sensations perçues par la voie directe et par la voie rétro nasale se complètent mais on peut faire durer l'étude des premières plus longtemps en répétant l'olfaction. On use du même vocabulaire dans les deux cas, cependant on les sépare dans le commentaire.

L'agrément de l'odeur est le fond de toute qualité. On dit d'un vin dont l'odeur est agréable, harmonieuse, qu'il est fin, raffiné. La finesse est l'ensemble des qualités qui caractérisent un vin de cru ; un vin fin se distingue par la délicatesse de la sève, l'agrément du bouquet, la netteté du goût et de la couleur, la perfection de l'ensemble. La finesse d'un vin jeune est à base d'arômes de fleurs, de fruits mûrs ; d'où les qualificatifs fruité, fleuri, floral. Comment décrire une odeur ? On ne peut le faire qu'en procédant par analogie avec une odeur connue à laquelle elle s'identifie ou ressemble ou qu'elle évoque. Le monde des odeurs est si vaste qu'il n'y a pas toujours identité avec le modèle odorant mais cependant une approximation suffit pour déclencher l'évocation.

L'apprentissage des odeurs se fait dans la nature et chez les parfumeurs. Si l'on n'a pas eu dans son jeune âge la curiosité des odeurs et l'occasion de l'exercer, le nombre des références olfactives accumulées risque d'être bien faible et tout le travail reste à faire. Il faut alors organiser la chasse aux odeurs, prospecter, le nez en avant, chaque saison, le jardin, les prés, la lande et la

garrigue ; froisser une feuille, respirer une fleur, écraser un fruit ; mettre son nez dans une collection d'épices et de condiments, sentir les fines herbes du cuisinier, les herbes officinales de l'herboriste, les essences du liquoriste ; respirer attentivement une eau de toilette, une savonnette, reconnaître le parfum d'une dame.

Avec un choix de 54 arômes se référant aux vins, l'ouvrage de Jean Lenoir sera un précieux outil de travail pour une éducation de l'odorat et de la mémoire olfactive.

*Le Nez du Vin 54 arômes* © 1981 Première édition

**Jacques Puisais**, œnologue, Président d'honneur de l'Union Française et Union Internationale des œnologues, Vice-Président fondateur de l'Institut français du Goût

Depuis de nombreuses années, Jean Lenoir s'est passionné pour saisir toutes les subtilités pouvant être rencontrées dans le vin. Son cheminement est passé par celui de l'apprentissage. C'est à force de ressentir les choses, de les analyser que l'on peut alors comprendre et profiter de ses découvertes.

En matière de vin, nous savons tous que des centaines de constituants sont responsables de la composition de ce produit ; de plus, chaque année, cette répartition est modelée par le climat, d'où la nécessité, pour comprendre le langage du vin, de s'appuyer sur des bases assez rigoureuses. Cette forme d'apprentissage vous est proposée par Jean Lenoir. Il a mis dans cet ouvrage tout ce qui lui a permis de dominer son "nez", à chacun maintenant de profiter de cette expérience.

En tant qu'œnologues, nous assistons trop souvent à une consommation de vins en dehors d'une recherche d'expression. C'est un peu comme celui qui feuillette un livre sans saisir l'idée de l'auteur. Il est grand temps que la culture du goût pénètre dans nos sociétés. Ainsi, les produits de la terre ne seront plus considérés comme des liquides ou des solides, simplement sources de calories, d'énergie et de vitamines, mais plutôt comme des sources d'émotion psychosensorielles profondes.

Jean Lenoir nous aide à l'initiation de notre corps, en matière de goût. Nous devons le remercier pour le jeu qu'il nous propose. Celui-ci allie le verbe et le geste, notions enrichissantes dans une démarche personnelle.

*Le Nez du Vin 54 arômes* © 1981 Première édition

**Max Légrise** (1924-1996), Directeur honoraire de la station œnologique de Bourgogne (I.N.R.A.) à Beaune (entre 1962 et 1984), auteur de *Une initiation à la dégustation des grands vins*

Le vin, par la diversité de ses caractères, est une des plus riches substances que l'homme puisse porter à ses lèvres et une de celles dont la consommation est la plus exaltante. Ces vertus ont été, depuis l'aube des temps, la source de cultes, de symbolismes, d'engouements, qui en font un archétype de la culture humaine. La connaissance que nous en avons n'a jamais été aussi poussée et le développement de son originalité connaît aujourd'hui une ferveur particulière dans le monde entier. Maintenant il appartient au dernier maillon de la chaîne, au consommateur à sa table, de s'élever à la hauteur de ce qu'il consomme, que d'autres ont préparé pour lui avec persévérance et amour de la vérité.

A quoi bon mettre en œuvre les raffinements de la technique et l'arsenal des protections de l'authenticité, si leur ultime bénéficiaire, l'amateur devant son verre, ne sait pas discerner un mauvais vin blanc d'un bon cidre ? ou si, dans la cohue des étiquettes, il ne prend pas la peine de reconnaître ce qu'elles recouvrent ?

Les bases du jugement en cette matière passent par l'éducation sensorielle et par les moyens de la développer. L'ouvrage de Jean Lenoir sera dans ce sens un instrument particulièrement efficace et formateur. Il y a dans la dégustation un quotient d'interprétation personnelle qui en fera toujours un art qu'il sera difficile de réduire à une simple science. Avec le support d'une procédure méthodique, le dégustateur qui atteint une bonne virtuosité doit pouvoir faire toutes ses prestations avec le nez et la bouche sans autres appareils.

La dégustation a une valeur d'évasion comparable à celle des autres arts et, au même titre, elle est source de Culture, dans la mesure où elle enseigne des discriminations, tempère les impulsions, affine le jugement et réconcilie avec l'univers naturel. Son originalité est de rajeunir et sauvegarder deux sens qui s'éteignent : le goût et l'odorat. Sur l'univers sensible, dont l'homme moderne est en passe de se déraciner, elle entretient un appel constant d'ouverture qui élargit l'agrément de l'existence, conduit à la disponibilité des sens et à l'introspection.

*Le Nez du Vin 54 arômes* © 1981 Première édition

# Arômes : origine et classification

Plus d'un millier de molécules d'arôme ont été identifiées dans les vins et combien en reste-t-il encore à découvrir ! L'assemblage qualitatif et quantitatif de ces molécules crée toute la diversité des arômes. Signalons que la teneur en arôme dans un vin est très faible (un pour mille, soit 1,2 gramme d'arôme par litre de vin en moyenne) et que certains composés d'arôme sont à l'état de traces, à peine détectables en dépit de nos puissants moyens analytiques.

# Facteurs déterminants

Le cépage (le choix des variétés, l'âge de la vigne...)

La nature géologique du sol dans lequel la vigne plonge ses racines

La climatologie

La notion de terroir (qui regroupe partiellement les notions précédentes)

Le millésime

Les pratiques culturales (taille, vendanges...)

Les techniques de vinification

L'élevage, le conditionnement et le vieillissement en bouteille

Un vin peut aussi être l'assemblage de plusieurs cuvées issues de différents cépages, cette sélection ayant pour but essentiel d'optimiser ses qualités gustatives et aromatiques.

## D'où viennent les arômes ?

Quels sont ceux qui étaient déjà présents dans le raisin ? Comment se sont formés les autres ? Toutes ces questions ont conduit les scientifiques à réaliser des recherches sur les précurseurs de molécules d'arôme et à proposer une classification des arômes en fonction des étapes de l'élaboration du vin.

### Les précurseurs d'arômes :

La naissance d'une baie commence par la formation de la fleur qui apparaît dans le bourgeon, en juin. Elle émet un parfum subtil. Après la "nouaison", ou formation du fruit, les graines y seront protégées jusqu'à la fin de leur développement. Avec le travail du temps et du soleil, le grain de raisin élabore des précurseurs de molécules d'arôme qu'il stocke au fur et à mesure. Ces précurseurs sont des molécules solubles dans l'eau. Ils ne dégagent pas d'odeur par eux-mêmes, l'arôme n'est donc pas libre, pas accessible. Ils sont constitués d'une fraction aromatique liée à un glucide de petite taille. Grâce à une enzyme (protéine contenue dans la baie de raisin) une réaction se produit et libère l'arôme.

Ce type de production d'arômes à partir des précurseurs se poursuit au cours de la fermentation alcoolique et ensuite au cours de l'élevage.

A côté de ces molécules d'arôme issues des précurseurs, d'autres arômes primaires ou variétaux se libèrent après la cueillette des raisins.

Ensuite, au cours des fermentations alcoolique et malolactique, des arômes dits secondaires ou de pré-fermentation et fermentation s'élaborent.

Enfin, pendant la période d'élevage du vin et tout au long de sa conservation en bouteille, de nouvelles molécules d'arôme vont apparaître, ce sont les arômes tertiaires ou post-fermentaires.

Cette classification des arômes du vin en primaires, secondaires et tertiaires ne doit pas être considérée comme académique, un arôme pouvant avoir des origines diverses. Par exemple, l'arôme de rose peut provenir de molécules d'origine primaire comme le  $\beta$ -citronellol et d'autres d'origine secondaire liées à la fermentation comme l'alcool phényléthylique. Le tout contribue à la note "rose" finale.

Accès à la dégustation :

# Des cépages aux arômes

Le vin reçoit directement tout son héritage, son hérité, de la vigne qui a porté ses raisins. Cette vigne a des caractères propres à son cultivar, c'est-à-dire à son cépage. Cette vigne est un être vivant qui subit des influences et évolue avec l'âge. Un vin peut être issu des raisins d'un seul ou de plusieurs cépages différents. L'étude des cépages constitue une discipline à part entière : l'ampélographie.

On range la vigne parmi la famille des Ampélidacées, ou Vitacées, une famille botanique comprenant plus d'un millier d'espèces réparties en quatorze genres plus deux fossiles. Seul le genre *Vitis* est cultivé pour ses fruits et comprend cent dix espèces, mais une seule est à l'origine de tous les vins de qualité : *Vitis vinifera*, la vigne dite "européenne", à l'origine de tous les grands vins du monde. *Vitis vinifera* comprend plusieurs milliers de cépages, mais la plupart des vins proviennent de quelques-uns d'entre eux que nous présentons ici.

## **Vins blancs**

### **Albariño**

**Pomme, aubépine, tilleul, miel...**

Cépage de Galice, il est surtout cultivé dans les vignobles des Rías Baixas. Au Portugal, où il est appelé Alvarinho, il produit un Vinho Verde de qualité. Il donne des vins blancs secs très aromatiques, au nez fin avec des notes de fleurs blanches légèrement miellées et de pomme verte.

### **Chardonnay**

**Citron, pamplemousse, ananas, melon, pomme, poire, amande (noyau), aubépine, tilleul, miel, lie de vin, beurre frais, pain grillé, amande grillée, noisette grillée...**

C'est le plus célèbre des cépages de vins blancs. Il est à l'origine des plus grands vins blancs secs de Bourgogne, immortalisés par les illustres Montrachet, Corton-Charlemagne et les Grands crus de Chablis. Il entre dans la composition d'un grand nombre de Champagnes et il est le composant exclusif du Champagne blanc de blancs.

Mais le Chardonnay a trouvé aujourd'hui sa place partout dans le monde et produit des vins remarquables en Espagne, en Italie et en Autriche où il surprend par sa grande finesse. Il s'acclimate aussi remarquablement en Californie dans la Napa Valley et dans la Sonoma Valley. Il produit de bons vins au Chili, en Argentine et en Afrique du Sud. Il donne aussi d'excellents résultats en Australie et en Nouvelle-Zélande.

La finesse de texture des vins issus du Chardonnay est extraordinaire, les notes aromatiques et la longueur en bouche toutes aussi exceptionnelles. Il vieillit particulièrement bien.

Le nez est dominé par des touches de noisette, de miel, d'aubépine ou d'acacia, presque toujours soulignées par le beurre, la brioche et le pain grillé. Le Chardonnay engendre parfois des arômes vifs de citron mûr, de fruits tropicaux (ananas) et même de melon en Australie.

Un grand nombre de ces vins subissent la fermentation malolactique, ce qui élève leur taux de diacétyle et développe un arôme net qualifié de beurre noisette. La fermentation malolactique est fréquemment réalisée en barriques, au contact des lies qui peuvent être

régulièrement resuspendues dans le vin : c'est le bâtonnage, qui ajoute aussi un arôme plus ou moins important de lie de vin.

### **Chenin**

**Citron, pomme, poire, coing, tilleul, miel, noisette grillée...**

Le Chenin blanc est le cépage typique des vins blancs de la Loire. Il porte aussi le nom de Pineau de la Loire, Pineau d'Anjou et de *Steen* en Afrique du Sud. Il illustre toutes les potentialités d'un raisin blanc générant, selon la teneur en sucre et au bon vouloir des millésimes et des terroirs, ou des vins secs et acides, ou des liquoreux de grande garde ou encore des pétillants ou mousseux.

Le Chenin s'exprime à merveille en France. Il y donne des vins d'une grande élégance, nerveux, corsés, délicats et fins, à la robe aux reflets d'or. Jeune, il a un goût désaltérant de pomme et de coing frais. En liquoreux, il offre des vins superbes et onctueux qui emplissent la bouche d'un parfum exquis de miel, d'acacia, de tilleul et de gelée de coing.

Le Chenin produit en Touraine, à Vouvray, des vins secs, demi-secs ou moelleux qui peuvent dans les années moyennes être utilisés pour élaborer des vins effervescents.

A Montlouis, sur l'autre rive de la Loire, il donne le même type de vins mais qui se distinguent par un arôme de noisette.

Le cépage est à l'origine de grands vins blancs secs et élégants, très réputés, qui mûrissent lentement : Coulée de Serrant et Roche aux Moines sur l'appellation Savennières. En Anjou, il est à l'origine des superbes liquoreux des appellations Quarts de Chaume, Bonnezeaux, Coteaux du Layon, Coteaux de l'Aubance et de l'appellation Anjou-Coteaux de la Loire. Riches et puissants, ils ont une grande aptitude au vieillissement. Les 1947, 1959, 1961, 1970 furent mémorables.

Ce cépage est présent dans le monde entier. Il s'étend bien en Australie et il se développe en Nouvelle-Zélande, en Afrique du Sud et en Californie.

### **Furmint**

**Citron, orange, abricot, pêche, miel...**

Ce grand cépage de Hongrie est le principal composant du Tokaji Aszú. Son acidité et sa sensibilité à la pourriture noble se prêtent à

Accès à la dégustation :

# Des vignobles aux arômes

Chaque vignoble est un morceau de terre, doté d'aptitudes particulières, les délimitations cadastrales les plus fines en sont un brillant témoignage. Cette réalité fondamentale du terroir, associée à la sélection de l'encépagement le plus adapté, donne aux vins qui en sont issus une originalité et des caractéristiques particulières. Pour mieux savourer cette géographie du vin, nous vous proposons des exemples de palettes aromatiques, caractéristiques des vignobles les plus importants de France et du monde.

## **France**

### **Alsace**

**Citron, pamplemousse, ananas, litchi, muscat, coing, framboise, abricot, miel, rose, cannelle, clou de girofle, safran...**

Riesling, Gewurztraminer, Muscat, Pinot gris, Pinot noir...

Il y a une grande diversité de terroirs en Alsace et une grande variété de cépages, véritables fleurons aromatiques. Traditionnellement récoltés et vinifiés séparément, ces cépages donnent leurs noms aux vins qui en sont issus, contrairement aux autres vins français d'appellation qui portent le nom d'un lieu ou d'un terroir d'origine.

Les fruits embaument les vins dans leur jeunesse : ananas, citron, coing pour les blancs et la framboise sur le Pinot noir. Le litchi confère au Gewurztraminer sa touche particulière en compagnie de la rose et du clou de girofle. Le miel signe les années ensoleillées des grandes cuvées de vendanges tardives et sélections de grains nobles, issus du Pinot gris et du Riesling. Aux amateurs débutants, je conseille les vins d'Alsace pour leurs arômes que je qualifie de "pédagogiques".

### **Beaujolais**

Les vins rouges

**Ananas, banane ou bonbon anglais, fraise, framboise, cerise, cannelle...**

Les vins du Beaujolais sont issus d'un seul cépage, le Gamay, qui donne des vins frais, légers, fruités, fleuris, appréciés dans leur jeunesse. Les crus du Beaujolais permettent une garde plus longue.

### **Bordeaux**

Les vins blancs secs

**Pamplemousse, muscat, pomme, abricot, pêche blanche, tilleul, bourgeon de cassis, vanille, note fumée...**

Pessac-Léognan, Graves, Entre-deux-mers...

Les vins blancs secs de Bordeaux les plus admirables sont incontestablement produits sur l'appellation Pessac-Léognan. Menée par le Château Haut-Brion, classé premier cru lors du classement de 1855, elle regroupe tous les crus classés de Graves. Les meilleurs vins de Pessac-Léognan sont faits à base des cépages Sémillon et Sauvignon, ce dernier atteint ici des sommets d'élégance. Les amateurs de grands

vins blancs se délecteront d'un Domaine de Chevalier pur et racé, d'un Laville Haut-Brion riche et savoureux, d'un Château Fieuzal charmeur et soyeux ou d'un voluptueux Château Haut-Brion.

Les vins blancs liquoreux

**Citron, pamplemousse, orange, ananas, melon, poire, coing, abricot, pêche, acacia, miel, vanille, cannelle, clou de girofle, safran, amande grillée...**

Sauternes, Barsac, Cérons, Cadillac, Loupiac, Sainte-Croix-du-Mont...

Issu du Sémillon, du Sauvignon et d'une pointe de Muscadelle, les célèbres vins blancs liquoreux du Sauternais doivent leur qualité au développement parcimonieux de la pourriture noble (*Botrytis cinerea*) qui concentre les sucres. Les vins jeunes développent les nuances d'ananas, de citron, de pamplemousse, de poire, d'acacia, de miel, de vanille (pour les vins élevés en barrique neuve). Avec l'âge, les caractères confits l'emportent : abricot confit, orange, coing, cannelle et même clou de girofle.

Les vins rouges du Médoc

**Framboise, cassis, myrtille, mûre, cerise, pruneau, rose, violette, poivron vert, truffe, cèdre, réglisse, vanille, cuir, café, chocolat...**

Les vins rouges de Pessac-Léognan et Graves

**Fraise, framboise, groseille, myrtille, cerise à l'eau-de-vie, pruneau, poivron vert, pin, vanille, poivre, note fumée...**

Les vins rouges de Saint-Émilion

**Framboise, mûre, cerise, pruneau, champignon, truffe, réglisse, foin coupé, vanille, cannelle, musc, caramel, café, chocolat...**

Les vins rouges de Pomerol

**Framboise, cassis, myrtille, pruneau, violette, truffe, réglisse, vanille et cannelle, musc, caramel, café et chocolat...**

Incontestablement le Cabernet sauvignon est le cépage roi de la plupart des grands crus du Médoc et de Pessac-Léognan. Il produit des vins colorés, puissants, riches, tanniques, aux goûts intenses et complexes. C'est lui qui confère classe, vigueur, race et un grand potentiel de conservation aux admirables crus que sont les Châteaux Lafite Rothschild, Mouton Rothschild et Latour, tous trois premiers crus classés de Pauillac.

Si le Cabernet franc donne moins de couleur et de corps que le Cabernet sauvignon, il compense cette relative faiblesse par une