

De l'art de déguster correctement un distillat

Sonia Petignat-Keller
www.destillate.agroscope.ch

Définition du terme «déguster»

Par «déguster», on entend comparer, saisir par les sens, goûter, tester, évaluer et apprécier en toute connaissance de cause. Une démarche systématique augmente la précision de la description et la compétence du dégustateur. La dégustation consiste à utiliser ses sens pour évaluer la qualité du produit.

Facteurs extérieurs influençant la dégustation

Le résultat de la dégustation varie en fonction de la température et de la teneur en alcool du produit, ainsi que de la quantité et du verre dans lequel le distillat est présenté. Le dégustateur devrait être en bonne santé et de préférence non-fumeur. Il devrait également être concentré et pouvoir travailler sans être dérangé. Le cadre dans lequel la dégustation se déroule a également son importance. Il faut donc veiller à ce que la pièce soit bien aérée et éclairée. Un environnement neutre et calme est essentiel.

Déguster correctement un distillat



1 Verser le distillat jusqu'à l'épaule du verre et tenir ce dernier par le pied.



2 Examiner la clarté, éventuellement la couleur et l'opalescence du distillat en inclinant délicatement le verre.



3 Tenir le verre en évitant, à l'inverse des dégustations de vin, de le faire tourner. Pour les distillats dont la teneur en alcool est élevée, cette opération mettrait en évidence non pas les arômes délicats, mais l'alcool volatil.



4 Expirer, approcher son nez du verre, inspirer profondément et inhaler les arômes. Définir les parfums que l'on sent. Introduire son nez dans le verre pour découvrir d'autres arômes. Faire une seconde analyse olfactive afin de percevoir l'intégralité du bouquet.




5 Prendre un peu de distillat dans sa bouche et le faire aller lentement d'avant en arrière. Cette opération permet aux arômes de monter dans la cavité naso-pharyngienne. C'est qu'on appelle la rétro-olfaction.



6 Préciser les impressions olfactives et gustatives obtenues et essayer de décrire l'harmonie du produit. Prendre une gorgée de distillat et se concentrer sur la persistance des arômes dans la bouche, c'est-à-dire sur la longueur en bouche.

Bibliographie et images

Mehr Spass am Degustieren, Hans Bättig-Weinkonzepte
Spirituosen geniessen und verkosten, Destillata
Images: Dominic Rittler

 Cette façon de procéder permet de se faire une idée générale et d'apprécier la diversité des distillats suisses.