



Les Fidèles de Bacchus

Tableau des familles d'arômes

Un des grands plaisirs des amateurs de vin est de humer le bouquet des crus qu'ils dégustent pour y débusquer nombre d'arômes des plus variés. Il est impressionnant d'observer les professionnels à l'œuvre, déclinant dans un vocabulaire précis les moindres détails des vins soumis à leur analyse.

Le novice, désireux de s'entraîner à cette discipline, prendra progressivement de l'assurance en suivant des étapes. Une façon de procéder consiste à regrouper les parfums en grandes familles pour les subdiviser par la suite. On peut commencer par distinguer trois grands groupes : **animal, minéral, végétal**. La reconnaissance se précise graduellement en utilisant une répartition du genre : **animal, balsamique, boisé, empyreumatique, épicé, éthéré, floral, fruité, végétal**. Finalement, il reste à discerner et à nommer le plus grand nombre de nuances d'arômes sous chacune des catégories.

Vin Rouge

Série Florale	
Arômes primaires	Iris, pivoine, rose, violette
Arômes tertiaires	Fleurs séchées, rose fanée
Série Fruitée	
Arômes primaires	Petit fruits rouges et noirs (cassis, cerise, fraise, framboise, griotte, groseille, mûre), fruits compotés, olive noire
Arômes secondaires	Banane, bonbon anglais
Arômes tertiaires	Fruits cuits, pruneaux
Série Végétale	
Arômes primaires	Bourgeon de cassis, humus, poivron vert, tomate verte,
Arômes tertiaires	Champignon, humus, truffe, sous bois
Série Minérale	
Aucun	
Série Épicée	
Arômes primaires	Garrigue, laurier, poivre, thym, muscade
Arômes tertiaires	Clou de girofle, réglisse, anis
Série Chimique	
Arômes secondaires	Acétone, banane, levure, soufre, vernis à ongles
Série Animale	
Arômes tertiaires	Cuir, fourrure, gibier, jus de viande, venaison
Série Balsamique	
Arômes tertiaires	Bois neuf, chêne, pin, résine, térébenthine, vanilline
Série Empyreumatique	
Arômes tertiaires	Cigare, fumé, goudron, grillé, tabac, suie, thé, pain toasté, caramel

Vin Blanc

<i>Série Florale</i>	
Arômes primaires	Acacia, aubépine, fleur d'oranger, fleurs séchées, genêt, géranium, rose, tilleul
Arômes tertiaires	Camomille, fleurs séchées
<i>Série Fruitée</i>	
Arômes primaires	Agrumes (citron, orange, pamplemousse), abricot, ananas, banane, coing, fruits confits, fruits exotiques (litchi, mangue, papaye), fruits secs (amande, noisette, noix), figue, melon, pêche, poire, pomme verte, pomme cuite.
Arômes secondaires	Ananas
Arômes tertiaires	Tout les fruits secs, miel
<i>Série Végétale</i>	
Arômes primaires	Bourgeon de cassis, buis, champignon, fenouil, fougère, foin, herbe fraîche, menthe fraîche, paille, pipi de chat
<i>Série Minérale</i>	
Arômes primaires	Craie, iode, pétrole, pierre à fusil, silex, calcaire, galet mouillé
<i>Série Épicée</i>	
Arômes tertiaires	Cannelle, clou de girofle, vanille
<i>Série Chimique</i>	
Arômes secondaires	Beurre frais, brioche, crème, ferment, lait, levure, pain, soufre
<i>Série Animale</i>	
Aucun	
<i>Série Balsamique</i>	
Arômes tertiaires	Bois neuf, chêne, pin, résine, térébenthine, vanille
<i>Série Empyreumatique</i>	
Arômes tertiaires	Grillé, moka, thé, pain toasté, torréfaction

