

Quels sont les principaux défauts du vin ?



Une multitude de défauts ou altérations organoleptiques peuvent être rencontrés dans le vin.

Ils sont expliqués par l'utilisation de certains matériaux traités ou l'action de certains micro-organismes par exemple.

Chaque dégustateur a des niveaux de sensibilité différents et ne perçoit donc pas de la même manière les défauts d'un vin.

Nous allons aborder ici les principales altérations organoleptiques.



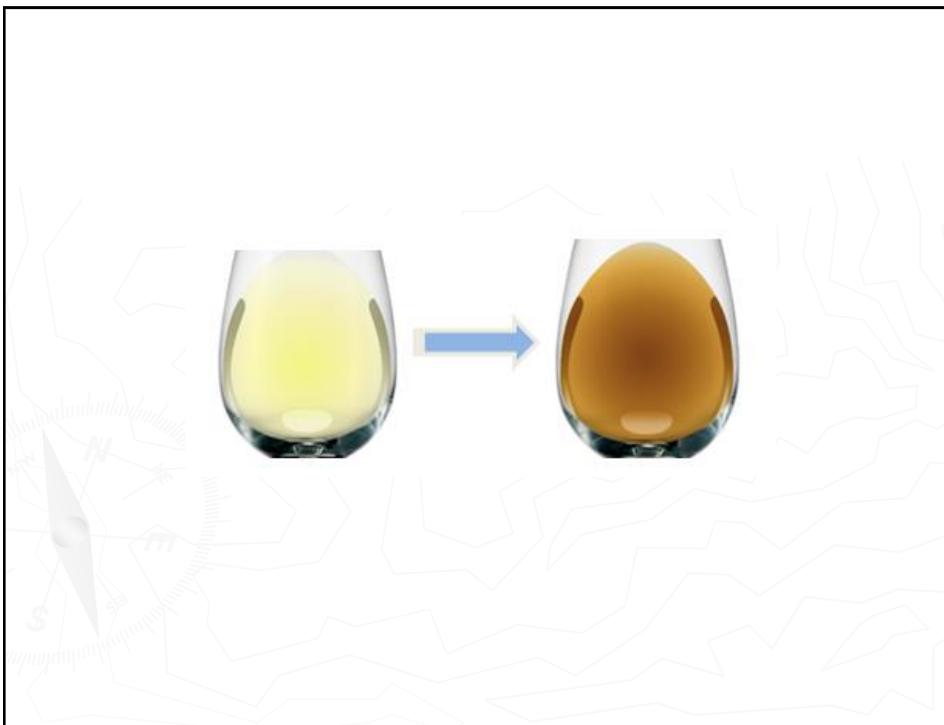
Le vin bouchonné : goût de moisi

Le TCA (trichloroanisole) est un défaut du vin que l'on connaît plus communément sous le nom de « goût de bouchon ».

Ce défaut donne au vin un arôme qui rappelle l'odeur de carton humide, de liège ou de moisi.

La molécule responsable de cette odeur et goût désagréable, provient, dans 95% des cas, du bouchon de liège. À faible niveau, il peut être très difficile d'identifier ce niveau dans le vin, mais les arômes de fruits sont nettement moins perceptibles et le vin paraît moins frais.

C'est lorsque ce défaut est présent que l'on dit que le vin est "bouchonné". Sachez qu'environ 3 à 5% des bouteilles de vin sont concernés par ce défaut.



L'oxydation du vin : goût de pomme blette

Il s'agit du phénomène chimique résultant du contact du vin et de l'oxygène.

L'oxydation du vin va développer certains arômes bien particuliers tels que la pomme blette, le caramel, la noix, le café dans le vin.

Un vin oxydé manque de finesse et de fraîcheur en bouche. Certains vins suivent volontairement un processus de vinification et de maturation oxydatif, dans ce cas il ne s'agit pas d'un défaut ! C'est le cas par exemple du vin Jaune.



La réduction du vin : goût d'œuf pourri

Vous avez peut-être déjà rencontré cette odeur d'œuf pourri en sentant votre vin.

Cela s'explique par le phénomène de réduction du vin, l'effet inverse de l'oxydation.

L'odeur de "réduit" peut également décrire une odeur de chou-fleur cuit.

Des arômes que nous n'avons pas particulièrement envie de retrouver dans notre vin...

Ce défaut s'explique par un apport en oxygène insuffisant lors de la vinification et de la maturation du vin.

Ce manque d'oxygène encourage la présence de composés à base de soufre qui sont eux-mêmes à l'origine de ces odeurs non souhaitées.



L'acidité volatile : goût de dissolvant ou vernis à ongle

Tous les vins présentent une certaine acidité volatile, et d'ailleurs de faibles niveaux d'acidité volatile contribuent à rendre le vin plus complexe et plus parfumé.

Cependant, lorsque le niveau d'acidité volatile est trop élevé, cela peut apporter au vin des arômes souvent décrits comme ceux du dissolvant ou du vinaigre et dans ce cas il s'agit bien d'un défaut !

On dit que le vin est "piqué" ou a "une pique acétique". Cela s'explique par la multiplication des bactéries acétiques lors d'une oxydation prolongée du vin, qui vont transformer l'alcool en acide acétique et en acétate d'éthyle qui sont à l'origine de ces arômes.



***Brettanomyces :
goûts phénolés, goût d'écurie et d'animaux***

La Brettanomyces est une levure qui peut donner au vin des arômes rappelant le plastique brûlé, l'écurie, l'animal, le cuir ou la sueur de cheval.

Cette levure est très répandue, on la retrouve notamment dans les endroits mal nettoyés des chais.

Une hygiène irréprochable dans le chai est donc finalement la solution de prévention la plus efficace.

Et justement, nous parlions de perception précédemment : certains dégustateurs considèrent que la "Brett" n'est pas un défaut et apprécie ce qu'elle apporte au vin.

