emmanuel delmas

Le vin accessible à tous

Le vin rouge & les tanins

VIN BLANC & VIN ROUGE, QUELLES DIFFÉRENCES?
LE TANIN C'EST QUOI?
D'OÙ VIENT-IL?
POURQUOI LE TANIN RÂPE ?
BORDEAUX ET SUD-OUEST, VIVE LE TANIN!

Emmanuel Delmas Au Service du Vin
Magazine pédagogique
28 pages, 4,90€

Edito

INFOMAG

Magazine pédagogique sur le vin, sa dégustation et ses accords.

Prix: 4,90€

Emmanuel Delmas
Sommelier

- Guy Savoy, La Tour d'Argent, Lasserre, Alain Ducasse au Plaza Athénée, Fouquet's Barrière...

- Créateur du Blog Sommelier-vins.com en 2005

- Auteur de *'VINS-Leçons de dégustation'* aux éditions de la Martinière en 2012 puis réedité en 2015

- Site professionnel: emmanuel-delmas.com

- Chevalier de l'ordre du Mérite agricole

Emmanuel Delmas
20 bis rue Raymond Marcheron
92170 Vanves
FRANCE

©Tous droits réservés. 2018 Emmanuel Delmas

Une si belle aventure...

Le magazine 'Au service du vin' renaît de ses cendres et je prends en charge tout l'aspect éditorial, les articles et la majorité des photos. L'idée de ces magazines en ligne, avec leur format PDF est d'être le plus esthétique possible, mais aussi et surtout accessible.

J'ai ainsi décidé pour une bonne partie des articles de proposer un contenu plus interactif et vivant grâce aux questions-réponses que j'ai ajouté afin d'apporter des explications encore plus limpides.

Cette mouture aborde une problématique passionnante qui touche les vins rouges, ses tanins. Ayant conscience de l'importance de ceux-ci dans la dégustation il m'a semblé naturel de leur dédier cet opus. Qui sont-ils ? D'où viennent ils ? Pourquoi les vins blancs en ont si peu, et les vins rouges autant ? Pour quelle raison les tanins donnent cette sensation de 'râper' ? Vous saurez tout sur les tanins, et saurez sans aucun doute mieux les appréhender à l'avenir.

N'hésitez surtout pas à faire connaitre ces cahiers pédagogiques autour de vous! Encore merci pour votre précieuse fidélité.

Emmanuel Delmas
Photo @EA Guingamp

SOMMAIRE

EDITO

2 UNE SI BELLE AVENTURE...

INTRODUCTION

6 VIN ROUGE & VIN BLANC QUELLES DIFFÉRENCES ?

LES TANINS

12 D'OÙ VIENNENT-ILS ?

FOCUS

17 QUELQUES VINS ROUGES RICHES EN TANINS

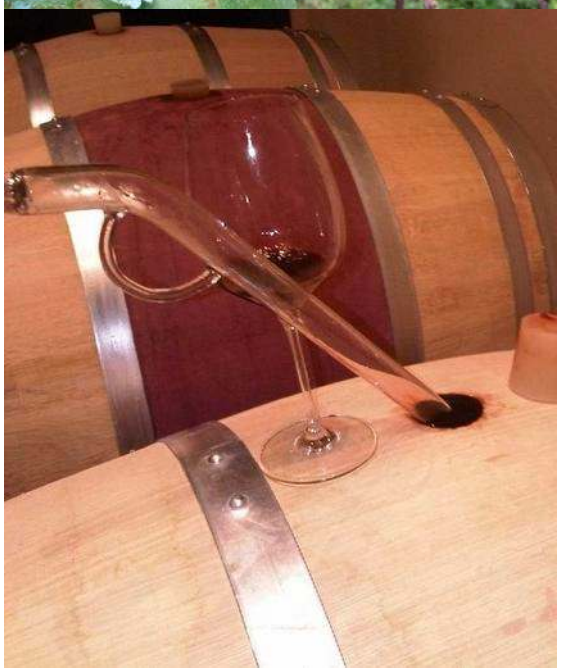
DES TANINS DANS LES VINS

19 ROUGES, SI PEU DANS LES BLANCS. POURQUOI ?

ECLAIRAGE

24 POURQUOI LE TANIN RAPE T'IL ?

27 **BORDEAUX/SUD-OUEST** VIVE LE TANIN !



POURQUOI CETTE INITIATIVE?

Rendre le vin accessible fut pour moi une évidence tant je respire et transpire la passion pour le vin. Le blog, ouvert début 2005 fut crée sans autre attente que le partage et la transmission de cette passion et de mes connaissances.

Les premiers articles rédigés concernaient les accords mets & vins. Le tout premier fut naturellement sur le vin et le foie gras. C'est à ce jour sans doute l'article le plus lu. Ont suivi le saumon fumé, les huitres, le poisson avec le vin rouge et à ce jour 80 autres articles sur ce thème.

Si la forme actuelle se rapproche du magazine je le vois comme une collection de cahiers pédagogiques. Il n'y aura ainsi pas de notion de numéros, de périodicité, chaque 'magazine' aura un thème bien défini.

Les accords mets & vins de fête par exemple déjà paru, le vin rouge et ses tanins aujourd'hui, puis la problématique des carafages, décantations, pourquoi éviter de carafer un vin, ses alternatives, et dans quels cas peut-on être amené à procéder à un carafage.
Toujours dans l'optique de rendre l'information plus abordable, juste et confortable en terme de lecture.

“Ce format est confortable, complet et surtout à portée de vos mains, partout, tout le temps ”

Si les explications sont claires, précises, le format du blog ne permet pas toujours une lecture optimale.

C'est pourquoi j'ai pris la décision de proposer un format plus confortable en terme de lecture avec le magazine PDF. Ainsi, sur vos tablettes, mobiles, ou autres lecteurs tactiles, tout prendra encore davantage de sens, pour un plaisir accru.

Les articles que je rédigerai seront différents, et travaillés afin de faciliter encore davantage les leviers de compréhension. J'aborderai d'autres thèmes, et ferai en sorte que le contenu soit vraiment optimisé.

J'ai pris beaucoup de plaisir à rédiger cet opus, et je garderai la même trame visuelle, la couverture également, seule la photo et le thème évolueront selon les sujets qui seront abordés.

L'ambition étant encore une fois de rendre le vin plus accessible, d'une façon plus confortable, et enfin, et ça me semble le plus important, toujours à portée de mains, de façon mobile et portable. Et cela, me semble n'avoir aucun prix, et d'une déconcertante facilité de lecture et d'approche. Pour le plaisir de toutes et de tous. Toujours au service du vin.

Emmanuel Delmas

LES TANINS

Le Magazine pédagogique

Le vin rouge et ses tanins
Un thème évident

Au fond, le terme 'TANIN' est tellement récurrent lorsqu'on déguste les vins rouges qu'il me semblait tout naturel de traiter ce sujet. Qu'est ce que le tanin, au juste, d'où vient-il, où le trouve t'on dans le raisin? Au fait, le tanin se durcit il ou a t'il tendance à se fondre avec les années? Pourquoi, sur certains vins, le tanin donne l'impression de 'râper'? Mais pourquoi n'y a t'il pas de tanins dans le vin blanc? Y a t'il des cépages plus tanniques que d'autres? Toutes ces questions ne resteront plus sans réponses. L'idée étant de bien faire prendre conscience que le tanin, pour les vins rouges fait partie intégrante de l'équilibre du vin.

Encore beaucoup de personnes ont du mal avec les vins rouges, faute à leurs tanins qui leur donnent un goût, des saveurs particulières. Le fait que le vin rouge a tendance à crisper les fins de bouche semble intimider certains dégustateurs, avertis ou non.

Le vin rouge, le vin blanc…si proches mais aussi si éloignés. Qu'est ce qui diférencient vraiment ces deux vins? Cet article permet d'apporter un éclairage sur cette question importante et introduit à merveille la notion de tanins pour les vins rouges. Nous allons également aborder la question des accords mets & vins pour les vins rouges afin de bousculer quelques certitudes afin de compléter ce sujet…

Par Emmanuel Delmas

Le vin rouge et le vin blanc... Quelles sont leurs différences?

"Le vin rouge subit une macération, pas le vin blanc. Ou rarement..."

Quelles différences y a t'il entre le vin blanc et le vin rouge ?

Quand le vigneron récolte le raisin blanc, il va le presser et récolter un jus blanc. Il va séparer le jus des peaux, celles-ci étant incolores, ou si peu colorantes. Le jus ne subit donc pas de macération. Du début à la fin du processus, du jus au vin, la couleur reste peu ou prou identique, même après la fermentation alcoolique, mais aussi malo-lactique.

"Le jus du raisin noir est blanc"

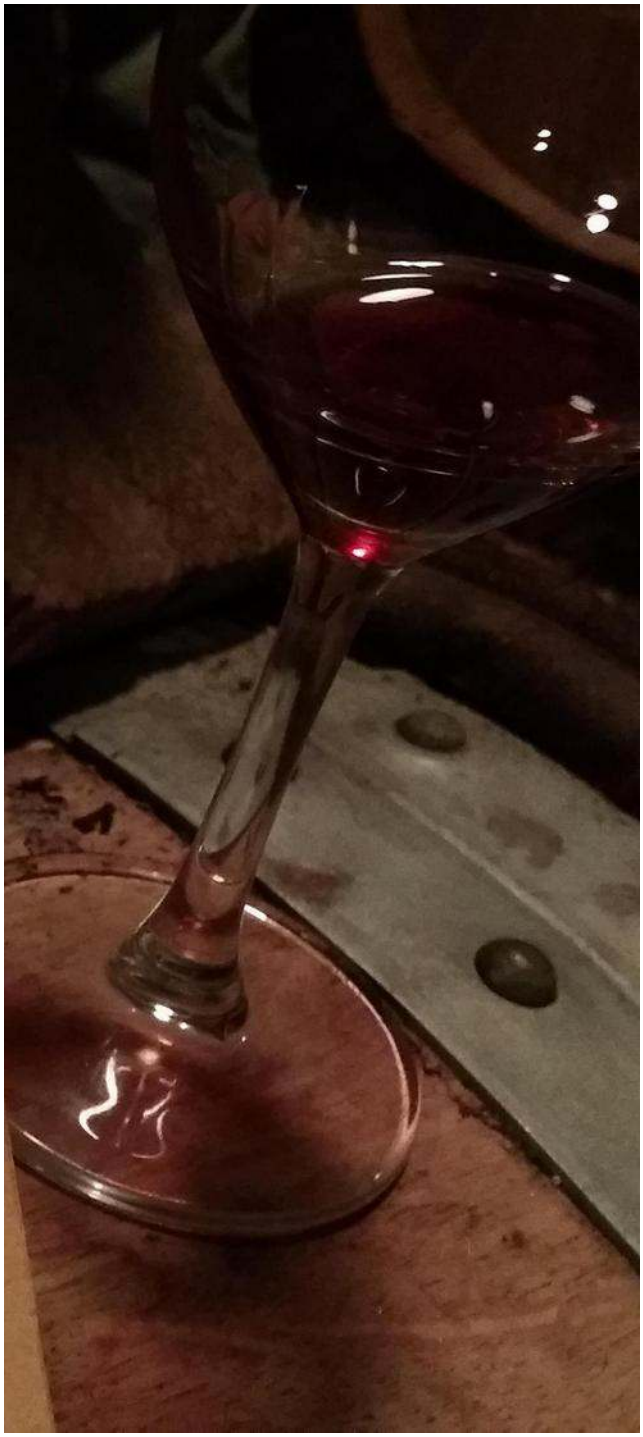
Le passage en fûts de chêne pouvant appuyer un petit peu la couleur du vin, il est vrai, celle-ci deviendra un petit peu plus marquée, éventuellement. Quand le vigneron récolte les raisins noirs, il va lentement les presser. Le jus qui coule est lui aussi blanc. A condition toutefois que les raisins récoltés ne se tassent pas dans les hottes et qu'elles ne commencent pas déjà à macérer. Les vignerons sont de plus en plus précautionneux à ce sujet.

Alors pourquoi le vin devient il rouge ?

A l'inverse du vin blanc, le vin rouge va subir une macération de plusieurs jours avant la fermentation alcoolique. Après 24h environ le jus macérant au contact des peaux noirs, va se colorer, et deviendra rosé. C'est le principe des vins rosés dits de 'saignée', ils subissent une courte macération, ayant ainsi une couleur claire, et très peu de tanins.

Pour le vin rouge, on laisse donc macérer plus longtemps le jus ?

Le jus que l'on appelle à ce moment-là le 'moût' va macérer, et donc prendre de la couleur. Après 5 jours, celle-ci devient relativement foncée selon la nature du cépage. Au contact de la peau noire du raisin, le jus se pigmente. En même temps que celui-ci macère, il va capter également les tanins se trouvant sur les peaux.



C'est donc le tanin qui donne de la couleur aux vins rouges?

Ce sont les tanins qui vont apporter aux vins leur couleur. Plus ceux-ci seront présents plus le vin sera foncé. Le tanin donnant de la couleur.Par exemple les cépages cabernets sauvignon & franc sont riches en tanins, expliquant pourquoi les vins de Bordeaux sont aussi colorés.

C'est encore plus vrai pour le cépage malbec pour les vins d'Argentine, et surtout le Cahors, souvent noirs. Ou le cépage tannât, à Madiran dans le Béarn.

Pourquoi le vin rouge peut-il se garder ?

Le vin rouge peut avoir un excellent potentiel de garde à partir du moment où il est constitué d'anti-oxydant(s) lui permettant d'être gardé. Or, le tanin est un merveilleux antioxydant. Plus le vin rouge sera tannique plus il pourra vieillir. On remarquera qu' il y a très peu de tanins voire pas du tout pour les vins blancs, ou les vins mousseux...

Autre antioxydant facilitant la garde des vins, le sucre, mais aussi l'acidité! Si le vin rouge combine à la fois le tanin avec l'acidité alors il aura une très grande capacité de garde! C'est par exemple le cas avec certains vins rouges de Saumur, Chinon.

Ces régions étant naturellement un peu plus humides et fraîches, ils offrent une belle acidité. J'ai le souvenir d'avoir dégusté très récemment de remarquables Chinon 1976, si fringants.

“Le tanin est un formidable antioxydant permettant de garder les vins rouges.”

Plus le vin rouge est jeune plus il est tannique ? J'ai cru que c'était davantage l'inverse...

Eh oui, souvent les gens pensent que plus le vin rouge est vieux plus il est tannique! Eh non, c’est l’inverse. D’ailleurs, comme le tanin donne de la couleur, on peut remarquer qu’avec les années, le vin rouge perd de la couleur. C’est dû au fait qu’il perd des tanins...qu’il devient donc plus souple, moins puissant, plus fondu, complexe... Pour la petite histoire, le vin blanc lui gagne de la couleur avec les années. Je vous expliquerai pourquoi quand nous aborderons le thème du vin blanc...

Il faut donc être patient avec le vin rouge, et savoir l'attendre quelques années ?

Déguster le vin rouge trop jeune est fort dommage, il faut prendre l'habitude de l’attendre au minimum 3 à 5 ans selon les vins, le bon Bordeaux tient sans problème 10 à 15 ans, bien au-delà pour les meilleurs. Plus il sera riche en tanins, plus il pourra vieillir. Tous les vins n'évoluent pas à la même vitesse, mais il est clair qu'un vieillissement en cave de quelques années est très bénéfique pour le vin, afin qu'il se patine, que ses tanins se fondent lentement.

Le vin rouge a une bonne capacité de garde notamment grâce à ses tanins. Ceux-ci donnent aux vins une couleur plus foncée, et davantage de caractère. Avec les années ils se fondent et offrent au vin un confort de bouche et une complexité très recherchés. Plus le vin vieillit plus ses tanins se fondent. La couleur du vin perdra ainsi au fur et à mesure de son intensité, et s'éclaircira avec le temps.

Et que boit-on avec le vin rouge?

Alors là, nous allons battre en brèche quelques idées reçues...le vin rouge, jeune est riche en tanins. Or, ce tanin est fragile et supporte mal les épices, les plats trop salés et les ferments lactiques. Ils contribuent à durcir le tanin et à rendre le vin plus abrasif.

Mais quid de la charcuterie, souvent très salée?

Une charcuterie, crue, souvent salée (la charcuterie faisant partie des salaisons), parfois même poivrée, épicée aura tendance à rendre le vin dur, avec cette sensation peu agréable de goût de fer, d'acier en fin de bouche. En revanche, une charcuterie cuite, type jambon blanc conviendra plus facilement, étant moins salée...

Et la viande rouge, avec le vin rouge, l'accord semble évident, non ?

En revanche, une bonne viande rouge saignante, voilà le compagnon idéal. Le sang adore le tanin! Bleue ou saignante, voilà les bonnes cuissons. Attention à ne pas abuser des épices, eux vont poser des problèmes.. Une cuisson trop cuite raffermira les fibres de la viande, et mâcher réclame de la salive. Problème avec le tanin...celui-ci stoppe la salivation! Méfiance donc.

> “Le vin rouge surtout jeune est sensible, il est donc délicat à marier à table...”

En gros, le fromage et le vin rouge sont incompatibles, c'est cela?

Le fromage, lui, c'est encore bien pire, son gras, ses ferments lactiques et sa croûte contribuent grandement à rendre le vin franchement abrasif. Evitez donc le vin rouge pour privilégier le vin blanc ou le vin rosé par exemple...il est d'ailleurs très aisé de constater que le vin rouge est toujours meilleur seul qu'accompagné de fromage.

La cuisson de la viande est donc déterminante?

Eh oui, le tanin stoppe la lubrification et c'est lui qui vous donne cette sensation d'âpreté, de râpeux... Cependant, des plats en sauce, ragoûts et autres boeuf bourguignon, cassoulet conviennent parfaitement aux jeunes vins rouges. Le gras de ces plats chauds vont noyer le tanin, et l'accord est souvent remarquable avec les vins rouges locaux.

Emmanuel Delmas

emmanuel delmas
Le vin accessible à tous

Les mets & les vins de fête

FOIE GRAS, SAUMON FUMÉ, CAVIAR, 5 ACCORDS ETONNANTS, UNE AUTRE CHAMPAGNE, BÛCHES AUX FRUITS...

34 pages. 5,90€
Emmanuel Delmas 'au service du vin'
Magazine pédagogique

Autre numéro disponible
34 pages, 5,90€

Les tanins
D'où viennent-ils ?

“Le tanin est nécessaire au vin rouge, il lui apporte structure et caractère. ”

"D'où vient le tanin"?

Je vais tenter d'y répondre simplement, dans la mesure où le tanin reste l'apanage des vins rouges. Néanmoins, ceux-ci se retrouvent également dans divers végétaux, feuilles, écorces, et thés. Mais restons-en aux raisins et au vin.

Au départ, tout le monde le sait, le vin est élaboré à base de raisin(s). Ce raisin est appelé 'cépage' dès lors qu'il est destiné à l'élaboration du vin. Un cépage est donc une variété de raisin. Il en existe plusieurs centaines à travers la France et plusieurs milliers à travers le monde

Chaque cépage apporte sa signature, aussi bien aromatique que gustative. Mais aussi chaque cépage a une peau plus ou moins épaisse, une forme différente

Où se trouve le tanin dans le raisin ?

Le tanin présent dans les vins rouges provient en grande partie du raisin lui-même. Mais alors, d'où vient-il plus précisément ? A cette question posée, nombre de personnes me répondent 'sur la peau!'. Ce n'est pas faux, mais pas entièrement vrai.

Si une partie des tanins se trouve sur la peau, une autre se concentre dans les pépins des raisins. En effet, là se trouve une matière oléagineuse, huileuse, renfermant des polyphénols.

Photo ©Winefolly

SUR LA PEAU

La peau, plus ou moins épaisse de chaque cépage a la faculté de capter des éléments, et des levures naturelles ..Pour être plus précis, nous devrions parler de la pruine, cette légère matière cireuse de la peau. Ces levures deviennent essentielles, facilitant le départ en fermentation du moût, par l'apport de levures dites 'indigènes' ou 'endogènes', propres au raisin donc. En même temps, les tanins se trouvent dans la peau de ces mêmes raisins.

LA RAFLE

Elle est le squelette du raisin. La partie verte, végétale. Parfois, dans le cas des vendanges entières, les grappes ne sont pas 'éraflées', c'est à dire qu'elles sont laissées telle quelles. Ainsi, la fermentation se fait avec la rafle. Sur celle-ci se trouvent donc également des tanins.

Dans leur jeunesse, les vins révèlent des tanins souvent fermes, durs. Avec le temps ceux-ci s'offrent davantage fondus, et dans leur sillage, le vin se patine en douceur...

> “Les vins jeunes révèlent des tanins souvent fermes. Avec le temps ceux-ci se fondent"

Vous le constaterez aisément à la dégustation d'une grappe de raisin. D'ailleurs, ces tanins sont aisément identifiables, le raisin dédié au vin étant davantage ferme, 'tannique' que le raisin de table. Astringent étant le terme qui revient le plus souvent. (astringent= acidités+tanins).

DANS LES PEPINS

Les pépins renferment une matière dite oléagineuse, d'aspect huileuse que l'on nomme 'polyphénols'. D'ailleurs, vous le constaterez là encore en croquant un pépin de raisin, une sensation qui resserre vos muqueuses apparaîtra, et qui asséchera quelque peu votre bouche. Bienvenue aux tanins!

Le tanin, est ce aussi une histoire de terroir, de climat?

Dans ce cas, notons que ce sont souvent sur de grands terroirs que cette manière de procéder est appliquée. Les tanins et le profil des vins se révèlent davantage fermes, voire austères dans leur prime jeunesse, mais dans le temps, les vins gagnent en définition, et en relief.

La contrepartie, étant bien évidemment que les rafles soient bien mûres. On remarquera que celles-ci sont souvent noires, fines, le tout étant d'éviter absolument le moindre risque de verdeur.

Le terroir est une chose, mais le vigneron doit bien jouer un rôle important, non?

En effet, si le terroir imprime sa signature au vin, celle-ci ne peut se réaliser qu'en présence d'un vigneron aussi passionné qu'il est consciencieux.

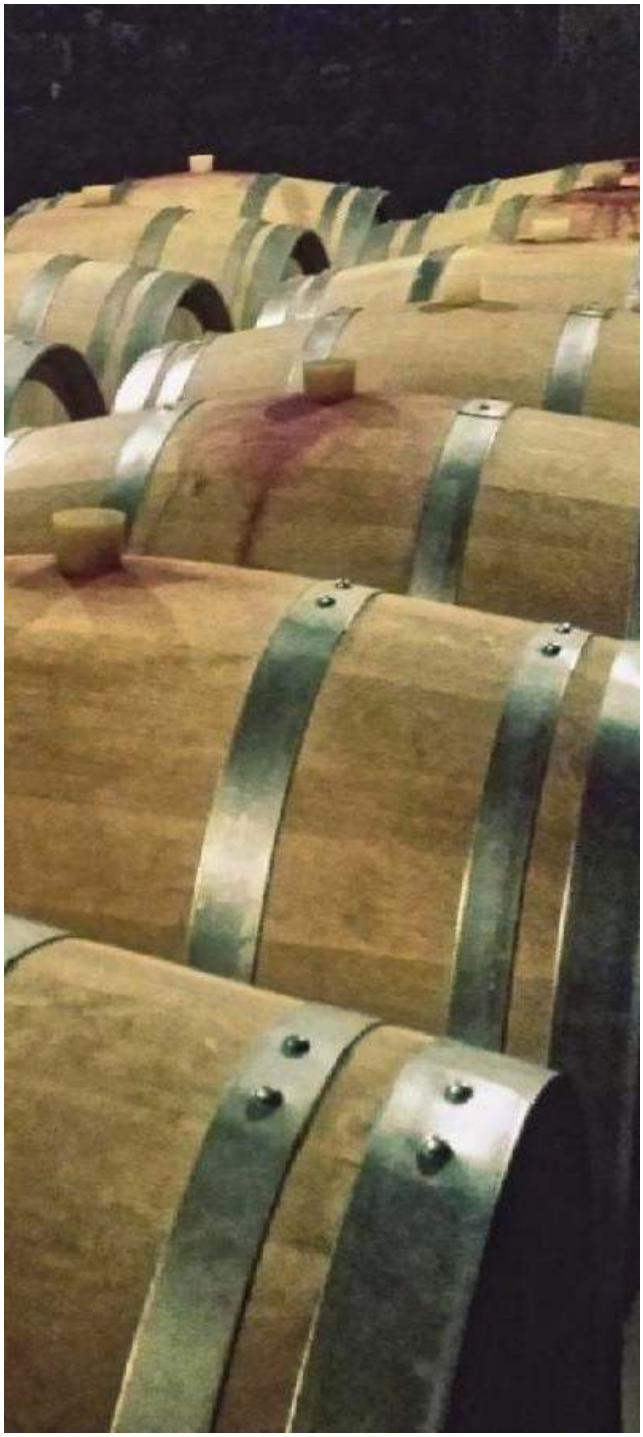
C'est pourquoi les baies récoltées et propulsées ainsi évoluent sur des terroirs privilégiés permettant une pleine maturité de la grappe entière. Ces vins vinifiés à partir de grappes entières apportent forcément des profils plus durs, fermes, davantage nourris, plus profonds, tanniques. Il leur faudra néanmoins du temps afin que les vins se fondent. Tous les terroirs, et tous les vins ne sont pas capables de supporter une telle méthode de travail.

Tannin, ou tanin, on voit souvent les deux orthographes...

C'est une bonne remarque...Petite parenthèse sur l'orthographe du mot, tanin, les deux orthographes étant acceptés, avec un seul "n" ou deux "n".

Mais il y a aussi du tanin dans les fûts de chêne, non?

Le tanin ne se trouve pas uniquement dans le raisin. Par exemple, celui-ci est également présent dans le thé, les végétaux, le bois et les écorces. Ceux parmi vous ayant l'habitude de déguster du thé ont pris l'habitude de le ressentir. Le tanin amène cette sensation austère, dure, et souvent amère. Les vins élevés en fûts révèlent des tanins souvnet appuyés.



Mais comme vous le savez sans doute, beaucoup de vins blancs ou rouges, parfois effervescents, liquoreux ou rosés, sont élevés et séjournent donc un certain laps de temps dans des fûts de chêne. Ces derniers sont plus ou moins riches en tanins, selon divers paramètres.

Plus le fût sera jeune et plus le tanin sera appuyé. Tout cela dépendant de la qualité du bois, de sa provenance mais aussi de sa chauffe, et bien évidemment de sa jeunesse, de son âge. Bien souvent, les tanins des fûts de plus de 2 ans restent plus limités.

"Le tanin du fût de chêne dépendra de la qualité intrinsèque du chêne, de sa provenance, de sa chauffe mais aussi de son état. Neuf, le tonneau offre des tanins davantage appuyés."

Les fûts ayant déjà accueilli plusieurs vins sont naturellement moins riches en tanins, à l'inverse des fûts neufs, qui sont en contiennent bien davantage. La sensation perçue à la dégustation accompagne souvent les notes 'boisées', 'toastées', 'grillées' ou 'vanillées', 'briochées', 'torréfiées' selon la provenance, l'âge ou encore la chauffe du fût.

Une sensation à la fois tannique, et/ou amère accompagne la signature de l'élevage. Il ne faut donc pas négliger cet apport de tanins chez certains vins, surtout ceux profitant d'un élevage long en fût neuf.

Quelques vins riches en tanins

“Plus le vin rouge sera riche en tanins, plus il sera foncé. ”

Quelques exemples de vins riches en tanins:

Loire: Saumur, Saumur Puy Notre Dame, Chinon, Saumur Champigny Touraine-côt

Bourgogne: 1ers crus et grands crus, notamment avec les domaines vinifiant les vins en 'grappes entières'

Bordeaux: Haut Médoc, Médoc, Margaux, Saint Etèphe, St Julien, Pauillac. Saint Emilion, Pomerol, Bordeaux supérieur, Castillon Côtes de Bordeaux, Graves...

Sud-Ouest: Côtes du Marmandais, Bergerac, Gaillac, Cahors, Madiran, Tursan, Fronton, Irouleguy...

Roussillon: Côtes du Roussillon villages, Collioures...

Languedoc: Côteaux du Languedoc, Faugères, St Chinian, Corbières, Minervois...

Rhône sud: Châteauneuf du Pape, Lirac, Cairanne, Gigondas, Vacqueyras

Rhône nord: Côte Rôtie, Saint Joseph, Cornas, Hermitage, Crozes Hermitage...

Provence: Coteaux d'Aix, Bandol, Côtes de Provence...

Beaujolais: Crus du Beaujolais, comme Moulin à Vent, Morgon, Regnié...

Par Emmanuel Delmas

MAINE

Des tanins dans les vins rouges si peu dans les blancs? Pourquoi?

Pourquoi le vin rouge a du tanin ? Et pas le vin blanc ? Après avoir vu d'où provenait le tanin, il me semble nécessaire de vous éclairer sur la question suivante: Pourquoi trouve t' on du vin tanin dans le vin rouge, et non pas dans le vin blanc ?

PAS DE TANINS DANS LE VIN BLANC, VRAIMENT ?

A cette question, je commence toujours par une autre question. "Quelle est la couleur du jus d'un raisin blanc ?" Bien évidemment, la réponse sera 'blanc'! Tel est le cas. Le jus d'un raisin blanc est naturellement blanc, ou disons, jaune très clair. A l'arrivée, la couleur du vin blanc dans sa bouteille est presque identique, après fermentation(s), collage, filtration...et mise en bouteille. Dès lors que les raisins sont cueillis, puis pressés, et étant donné que la peau est claire, il est inutile de laisser macérer le jus en contact avec les peaux. Cependant, il se trouve quelques vins blancs macérés, que l'on appelle 'vins oranges', mais cela reste très confidentiel à l'heure actuelle.

Un jus blanc macéré avec des peaux jaunes claires, il n'y a que peu d'intérêt à réaliser une macération dite pelliculaire. Même si cela peut se faire. En somme, pas de macération, pas de pigmentation. La bonne et juste maturité des raisins donnera des tanins de qualité.

Chaque cépage apporte sa teneur plus ou moins élevée en tanins. Le cépage pinot noir par exemple révèle des tanins plus souples, sa couleur en est d'ailleurs plus claire, à l'inverse par exemple du cépage malbec ou des cabernets révélant des couleurs plus prononcées.

PAS DE MACERATION, PAS DE TANINS?

?Le jus n'ayant aucun contact prolongé avec les peaux, alors, il n'est pas en contact avec le tanin des peaux. Logique...?Le jus sera directement mis à fermenter, puis subira ou non une fermentation malo-lactique, puis profitera ou non d'un élevage de plusieurs mois en fûts, ou inox.

Une fois mis en bouteille, la couleur du vin sera assez similaire à la couleur du jus de départ. ???Le contact avec les peaux, et les pépins étant très limité, le jus n'a pas subi la loi des tanins. A l'inverse des vins rouges...?

LE VIN ROUGE ET SES TANINS

Même question que pour le vin blanc. Quelle est la couleur du jus d'un raisin noir? Hésitation bien souvent...! Il est blanc ! Mis à part de rares exceptions, dans le cas de quelques cépages dits 'teinturiers', l'immense majorité des raisins noirs est dotée d'un jus blanc. Or, à l'arrivée, quelle est la couleur du vin rouge dans sa bouteille ? Rouge plus ou moins foncé. Alors, comment sommes nous parvenus d'une couleur blanche pour le jus à un vin rouge à l'arrivée ?

UNE MACÉRATION POUR LES VINS ROUGES

Afin d'obtenir une couleur rouge, le jus au départ très pâle, des raisins noirs, sont mis à 'macérer'. La macération, qui peut durer de plusieurs jours à 2 voire 3 semaines, permet à ce jus de prendre de la couleur. Pour obtenir une couleur rosée pâle, il faudra environ 12 heures. Petit à petit, le jus se pigmente, la coloration se fait plus intense. On imagine ainsi aisément qu'après plusieurs jours, si le raisin se colore, alors en même temps, son jus se nourrit aussi des...tanins.

> “Contrairement aux vins blancs, le vin rouge subit une macération de plusieurs jours.”

Une fois les raisins vendangés, ils sont pressés. Doucement mais sûrement. La couleur blanche au départ du jus, est mise en contact avec les peaux noires contenant des anthocyanes. C'est ce qu'on appelle la 'macération'. Les peaux renferment des anthocyanes et matières colorantes qui vont permettre de teinter la couleur du jus. Le vin blanc ne subit pas de macération.

Le contact avec le tanin issu de la peau ainsi que les pépins reste donc très très succincte pour le vin blanc. Parfois, dans le cas d'élevages en fûts de chêne neufs, fortement appuyés, la sensation tannique peut apparaître...

En effet, nous avons vu précédemment que les tanins se trouvaient concentrés sur la peau des raisins ainsi que dans les pépins. Sans oublier dans la partie végétale de la grappe, la rafle.

C'est pourquoi, lorsque les raisins sont pressés, il est nécessaire de faire bien attention à ne pas le faire trop brutalement afin d'éviter une extraction trop importante des polyphénols, donc des tanins présents en nombre dans les pépins.

Grâce à cette macération, le jus à l'origine blanc du raisin noir devient rouge plus ou moins foncé, selon la durée de macération et de fermentation, et l'identité du cépage. A ce moment-là, le jus se nourrit des tanins présents dans les peaux.

Alors que le vin blanc ne profite pas de cette macération, il est désormais aisé de comprendre pourquoi les vins blancs n'ont pas de tanins (hormis ceux que l'on trouve parfois dans les fûts de chêne neuf, durant leur phase d'élevage, mais ceux-ci restent somme toute assez limités), alors que les vins rouges en ont. Mais, au fait...pourquoi le tanin donne cette saveur âpre, rugueuse, 'râpeuse' comme aiment à dire les néophytes ? A suivre !

Emmanuel Delmas

Le terme 'tannique' ou tanin, n'a plus vraiment de secret pour celles et ceux ayant lu les deux articles précédents sur le sujet. D'où viennent-ils, pourquoi y en a t'il dans les vins rouges et pas les vins blancs ? Le problème réglé, voici une autre question importante, à quoi serait dû le fait que le 'tanin' râpe ?

emmanuel delmas
Le vin accessible à tous

Les mets & les vins

LES RÈGLES & LES METS REFRACTAIRES

Emmanuel Delmas 'au service du vin' pour le Blog du Sommelier

Autre numéro disponible, 20 pages, 4,90€

Pourquoi le tanin râpe t'il ?

“Le tanin a une propriété, faire perdre ses qualités lubrifiantes à la bouche.”

Quand je déguste un vin rouge souvent je ressens une sensation assez étrange, parfois déplaisante. Qu'est ce donc ?

Bien souvent lorsqu'un vin est richement doté en tanin, le mot qui revient le plus fréquemment dans la bouche des personnes non initiées, est d'utiliser le terme 'râpeux'. "Oh ! Ce vin est râpeux!" A lui tout seul, ce terme parle de lui-même. Le vin râpe, donne une impression de sécheresse, resserre les muqueuses. Il râpe, voilà ! La bouche semble se crisper en finale.

Alors, justement pourquoi le tanin râpe ?

Le tanin renferme donc des polyphénols. Or, à la dégustation, ceux-ci ont une propriété notamment, celle de cesser toute lubrification. Ainsi, au passage du tanin, dans la bouche, vous ne salivez plus. C'est ainsi que naît cette sensation de sécheresse, le vin semble râpeux du fait qu'on ne lubrifie plus.

Bien entendu, le tanin n'est pas identique d'un vin à l'autre, le tout dépendant de l'implication du travail du vigneron dans sa vigne, de sa méthode d'élaboration (grappes vinifiées entières ou éraflées, le temps de macération, d'élevage en fûts, leur origine ou leur chauffe...), et bien évidemment, en tout premier lieu, de l'état de maturité des baies sans oublier du ou des cépages. Chaque cépage offrant des tanins plus ou moins affirmés.

Et l'astringence c'est quoi?

D’un point de vue chimique et physiologique, l’astringence est ?due au tannage des protéines salivaires par des tannins ?polyphénoliques : ils entraînent leur précipitation et la perte du ?pouvoir lubrifiant de la salive, d’où un dessèchement des ?muqueuses buccales.? C'est cela qui donne cette fameuse sensation d'astringence.

Et si on mâche le vin, alors le tanin est ressenti de façon plus évidente?

A la dégustation, le vin se mâche. C'est à dire, que vous le gardez un certain temps en bouche, et liez votre salive avec lui. Naturellement, cela décuple toutes les sensations en bouche...

Mais si on mâche, alors tous les vins paraissent plus râpeux, astringents?

Les sensations perçues sont bien évidemment décuplées, sans parler de la persistance. Les tanins sont ainsi davantage perçus pourrions nous croire. Cependant, le fait de saliver offre l'avantage de rendre les tanins moins fermes, ou serrés.

Cette sensation de dureté, apportée par cette cessation de salivation (faute aux polyphénols) ne pose aucun problème dès lors que ceux-ci proviennent d'une vendange saine.

L'énergie du vin déployée par sa minéralité, ainsi que ses aciditités, permettent à la sensation 'râpeuse', de n'être qu'un point de passage. On a souvent tendance à occulter l'importance de l'acidité mais aussi des amers dans les fins de bouche, pour rester concentré sur les tanins. Cet ensemble de sensations offre parfois de superbes persistances.

> “Un beau tanin transcende le vin en lui offrant une certaine force et une partie de son identité.”

Passionnant ! Alors mâchons !

Complètement ! Car toutes les composantes du vin notamment les molécules, qui ne sont pas toutes olfactives ou gustatives, vont le devenir au contact de la salive. Au moins en grande partie.

Ces molécules vont du coup, devenir à la fois en partie aromatique et gustative, puisque celles-ci vont se disperser grâce à la salive dans toute la bouche, les joues.

Les tanins sont donc nécessaires au vin ?

Les tanins apportent à ce moment-là une forme de caractère, mis aussi de la structure (sans oublier les amers) au vin, qui ne pose aucun problème, bien au contraire. Les acidités prenant de suite le relais, elles soutiennent les tanins et assurent ainsi la salivation. La persistance en est souvent plus longue. Un vin rouge jeune dont on aurait 'lissé' les tanins, manque souvent de caractère, quel ennui !

En conclusion, si le tanin 'râpe', il le doit à ses polyphénols qui stoppent la salivation. Le vin se durcit, comme crispé. Puis les acidités prennent le relais et réactivent la salivation. Néanmoins, plus le vin sera acide, plus cette perception tannique semblera accrue. A l'inverse, la richesse en alcool/sucres aura tendance à mieux intégrer les tanins. Exemple en est avec les vins sud rhodaniens issus du cépage grenache, par exemple. Le tanin apportant une forme de poigne, la persistance (acidités, minéralité, sucres...) l'élégance par la longueur en bouche. L'ensemble offrant davantage de caractère. Evidemment, ce tanin aura besoin de temps afin qu'il se fonde puis se patine avec le temps...mais ça, c'est déjà une toute autre histoire...

Emmanuel Delmas

Bordeaux,Sud-Ouest
Vive le tanin !

Certains cépages révèlent une trame tannique plus imposante. On les remarque notamment grâce à leur couleur plus foncée. Le tanin donnant de la couleur, cela parait évident. Ces vins ont donc une capacité de garde plus élevée.

Les cabernets, franc et sauvignon sont connus pour être riches en tanins. Il en va de même pour le merlot. On les retrouve notamment en bordelais, rive gauche en dominance pour le cabernet sauvignon et le merlot qui apprécie tout particulièrement le sol de la rive droite. Argilo-calcaire, avec dominante argileuse, et crasse de fer, notamment.

Lorsque vous regardez la robe d'un vin bordelais, il est assez facile de reconnaitre la couleur plutôt sombre qu'il revêt. Celle-ci signale une certaine richesse en tanins. Le cabernet sauvignon a tendance à révéler des tanins plus fermes tout en leur associant une acidité relativement marquée. Or, ces deux anti-oxydants (tanin & acidité) permettent aux vins de vieillir plus longtemps. Couleur assez sombre, tanins appuyés et acidité sous-jacente sont autant de signes révélateurs d'une certaine richesse en tanins. Notons également que ces vins sont souvent élevés longtemps dans des fûts de chêne, en partie neufs. Barriques riches en tanins, également. Si les vins de Bordeaux sont connus pour être des vins de garde, ils ne sont pas les seuls.

Plus au sud, et nul besoin de se rendre loin, vers Bergerac, ces mêmes cépages offrent des caractéristiques similaires. Peut-être que les élevages en fûts sont ils un peu moins longs, cependant, les tanins restent eux aussi marqués. Et que dire des vins de Cahors, soulignant des couleurs très sombres, parfois même noires ? Le cépage malbec est connu pour être très tannique. Plus au sud, dans le Béarnais, un autre cépage dévoile des tanins fortement appuyés, le tannat. Rien que son nom...tannat...souligne l'importance de ses tanins. Ajoutons à cela, une teneur importante en acidité, et nous avons avec Madiran, doirt à des vins étonnants de longévité. Certains peuvent sans sourciller tenir plus d'une vingtaine d'années, et bien au-delà.

Emmanuel Delmas

VINS

LEÇONS DE DÉGUSTATION

EMMANUEL DELMAS

Éditions
de La Martinière