

on disparaît lorsqu'on ajoute le blanc d'œuf dont les protéines se lient aux tanins et les font précipiter. Ils sont donc éliminés par la filtration.

VERSION ENFANT

Matériel : thé, de préférence noir, feuille de gélatine, bols et 1 casserole.

Expérience : préparez du thé que vous versez dans 3 bols et goûtez-le après avoir laissé infuser 2 min dans le premier, 5 min dans le deuxième et 15 min dans le troisième. Goûtez et comparez. Ensuite, ajoutez dans chaque bol de thé une feuille de gélatine et observez.

Résultat : au fur et à mesure que le thé infuse, les feuilles de thé libèrent des tanins. Il devient donc plus amer (sensation perçue par la langue), mais aussi plus astringent (ce que l'on ressent dans l'ensemble de la bouche). Comme le blanc d'œuf, la gélatine est composée de molécules protéiques, c'est-à-dire de collagène. Ces protéines en suspension se lient aux tanins du thé et les font précipiter. Plus le thé a infusé longtemps, plus le liquide contient de tanins et plus il est troublé par l'adjonction de gélatine. En outre celle-ci fait disparaître la sensation astringente.

Arrière-goût

LA CAUDALIE

Matériel : 5 vins rouges différents et, si possible, un vin jaune du Jura, du lait entier, 7 verres à vin et un chronomètre ou une montre avec trotteuse.

Expérience : versez dans les verres quelques centilitres des différents vins. Dégustez une gorgée de chaque verre, gardez-la en bouche une dizaine de secondes puis recrachez. Notez sur une feuille le temps de persistance du goût en bouche. Terminez par une gorgée de lait entier.

Résultat : la persistance des sensations après avoir recraché le vin s'appelle la caudalie (du latin *cauda* : la queue) et vous avez constaté qu'elle diffère d'un vin à l'autre, celle du vin jaune étant en général supérieure à celle des rouges. D'aucuns prétendent qu'une caudalie importante fait un grand vin. Mais elle ne fait pas le goût : un vin à 9 caudalies (1 caudalie = 1 seconde d'arrière-goût) n'est pas trois fois plus goûteux qu'un vin à 3 caudalies. D'ailleurs, comme vous l'avez peut-être senti, le lait, avec ses lipides piégeant les arômes, bat tous les vins sur la durée !

PRÉCISION...

La dégustation du vin en 3 étapes.

1 Regarder. Tenez le verre par le pied pour ne pas échauffer le vin et, sur un fond blanc, observez sa robe : l'intensité et la tonalité de sa couleur, ainsi que son éclat. L'épaisseur des bords du disque en surface, indice de l'acidité, renseigne sur son potentiel de garde : plus le disque est épais, plus la garde est longue. Elle s'observe du dessus, verre posé sur la table pour un blanc, à l'oblique pour un rouge. Enfin, pour estimer le corps du vin, remuez délicatement le verre. Les gouttes qui s'écoulent le long des parois forment des larmes ou jambes. Ce phénomène traduit la viscosité du vin, c'est-à-dire la présence d'alcool, cause de chaleur en bouche, et de glycérol, responsable des sensations de gras.

2 Humer. Plongez le nez dans le verre posé sur la table et inspirez pour sentir l'intensité et le caractère global du vin. Puis faites-le tourner dans le verre pour l'oxygéner et exhalez son bouquet avant de le humer à nouveau. Vous distinguez alors différents arômes parmi les 700 possibles, répertoriés en animal, végétal, minéral et empyreumatique (fumé, résiné) résultant du cépage, de la fermentation ou de l'élevage en fûts.

3 Goûter. Les premières sensations en bouche donnent l'attaque. Ensuite vient le milieu, perçu en faisant tourner le vin en bouche plusieurs secondes pour le promener sur toute la langue et percevoir ses saveurs, les sensations tactiles comme l'astringence des tanins, odorantes comme les arômes qui constituent 70% du « goût » du vin, et thermiques liées à l'alcool. Une fois la gorgée avalée ou recrachée, reste la caudalie, un arrière-goût persistant plus ou moins longtemps.

A. MESSINS/APP