

EVALUATION DES EQUILIBRES

L'équilibre est la traduction de la sensation globale perçue en bouche et qui est la résultante de l'interaction des différentes familles de constituants sapides.

VINS BLANCS ET ROSES SECS

Dans les vins secs, les sensations d'alcool et de moelleux sont liées et s'opposent aux perceptions d'acidité et de tanin.

L'équilibre des vins blancs et des rosés secs s'articule autour des deux axes Acidité d'une part, Alcool / Moelleux d'autre part.

TERMINOLOGIE DE SYNTHÈSE DES EQUILIBRES DES VINS BLANCS SECS

	ACIDITE	ALCOOL / MOELLEUX
Petit	-	-
Tenu	↓	↓
Acqueux	---	---
Agressif	+++	--
Anguleux	↓	↓
Tendre	+ + -	+
Ample	+	+
étouffé	↓	↓
Plein	+++	+++
Lourd	+	++
Pateux	↓	↓
Chalereux	--	+++

VINS ROUGES

L'équilibre des vins rouges fait appel à une analyse plus complexe puisqu'il s'articule autour de trois axes : Tanin - Acidité - Alcools / Moelleux.

L'analyse de ces interactions révèle généralement une composante en retrait par rapport aux deux autres mais il faut néanmoins toujours garder cette notion de volume créé par les trois éléments..

TERMINOLOGIE DE SYNTHÈSE DES ÉQUILIBRES DES VINS ROUGES SECS

	ACIDITE	TANIN	ALCOOL/MOELLEUX
Tendre	+	-	+
Mince	↓	↓	↓
Maigre	- - -	- - -	- - -
Etoffé	-	+	+
Plein	↓	↓	↓
Charnu	+	+ +	+ + +
Puissant	+	+ +	+ +
Capiteux	↓	↓	↓
Alcooleux	-	+	+ + +
Structuré	-	+ +	+
Charpenté	↓	↓	↓
Corsé	+	+ + +	+ +
Anguleux	+ + +	+ +	-
Sévère	↓	↓	↓
Austère	+ +	+ + +	+