

Le vin et l'odorat "Introduction"

Pourquoi Les vins sentent autre chose que le raisin ?

Comment ce fait-il qu'à partir de grappes de raisin on arrive à produire un vin ? Pas seulement la fermentation qui produit de l'alcool, mais le goût et les arômes que l'on obtient. Le fruit est récolté, pressé, fermenté. Ensuite on le laisse vieillir quelques temps puis on obtient une boisson différente qui n'a pas le goût du fruit, mais possède des arômes venus de nulle part.

C'est très surprenant que l'on puisse trouver, dans une boisson issue uniquement de raisins, des arômes de fleurs, d'autres fruits divers et variés, voire de pneu, de pétrole, de café ou de tabac.

Bien sûr, aujourd'hui, avec les connaissances que nous avons, avec le fait que le vin est rentré dans notre culture, tout cela ne nous surprend plus. "Au départ, j'ai une boisson, elle sent la pêche et on me dit que c'est du raisin ! (Alors que le nectar de pêche, lui, sent bien la pêche...)"

Une affaire de chimie

L'origine c'est la fermentation alcoolique, en grande partie, et les phénomènes chimiques qui ont lieu à ce moment-là.

A partir des molécules contenues dans les raisins, dans le moût (qui ont déjà été modifiées avec l'interaction du terroir et de ses apports nourriciers au cep, du soleil, des pluies...), les levures et autres éléments qui interagissent lors de la fermentation, agissent sur ces molécules, cassent des liaisons entre les éléments et en refont d'autres.

Selon les molécules de départ, donc selon le cépage, le sol, les conditions de la saison, etc., les molécules d'arrivée seront différentes. Et celles qui donnent un arôme de raisin ne persistent que rarement.

En fait, un des principe de base, c'est que les raisins sont des éponges qui absorbent tout ce qu'ils rencontrent : la terre dans laquelle leur cep puise ses ressources, les rayons de soleil qui le chauffent, les gouttes de pluie qui le nourrissent, jusqu'au bois contre lequel il est élevé.

