

MINI-GUIDE PDF N°2

Comprendre les arômes du vin

Apprendre à sentir et identifier

Apprendre à reconnaître ce que vous sentez

Par The Tasting Box



1 - Introduction

« Je sens quelque chose... mais quoi exactement ? »

Beaucoup d'amateurs ressentent la même chose face à un verre de vin :
une impression, une sensation, une émotion... difficile à nommer.

C'est normal.

Les arômes du vin ne sont pas des réponses à trouver,
mais des **sensations à apprivoiser**.

Ce guide a été conçu pour vous aider à :

- **Comprendre** d'où viennent les arômes du vin
- **Apprendre** à les reconnaître
- **Développer** votre vocabulaire et vos ressentis

👉 Ce n'est pas une recherche de performance, mais plutôt de **justesse**.

2 - Que sont vraiment les arômes du vin ?

Un arôme est une **molécule** odorante qui que notre cerveau **associe** à un souvenir.

Pas de lien entre un arôme de pamplemousse et le pamplemousse lui-même.

Lorsque vous sentez un vin, vous ne sentez donc pas :

- Une fraise
- Une fleur
- Une épice

Vous sentez des **molécules aromatiques** que votre mémoire interprète.

👉 C'est pour cela que deux personnes peuvent sentir des choses différentes...
et avoir raison toutes les deux.

3 - Les trois grandes familles d'arômes

Pour simplifier, les arômes du vin se répartissent en **trois grandes catégories**.

1. Les arômes primaires

Ils proviennent du raisin.

Ils évoquent souvent :

- Les fruits (frais ou mûrs)
- Les fleurs
- Parfois des notes végétales (buis, poivron vert)

2. Les arômes secondaires

Ils apparaissent lors de la fermentation et de la vinification.

Ils peuvent évoquer :

- Le pain
- La brioche
- Le beurre
- Le yaourt

Ils sont liés au travail du vigneron.

3. Les arômes tertiaires

Ils se développent avec le temps et l'élevage.

Ils peuvent évoquer :

- Les épices
- Le cuir
- Les notes boisées
- Parfois des arômes plus évolués

4 - Les grandes familles aromatiques (simplifiées)

Les arômes sont classés en grandes familles aromatiques. Pour progresser, inutile de connaître des dizaines d'arômes dès le début.

Commencez par les **grandes familles** :

- Fruité
- Floral
- Épicé
- Boisé
- Minéral
- Végétal

👉 L'objectif n'est pas la précision extrême, mais la **cohérence de vos perceptions**.

Ces familles ne sont que les principales. Nous avons souhaité simplifier dans ce guide mais d'autres sont détaillées dans les box avec des outils d'identifications.

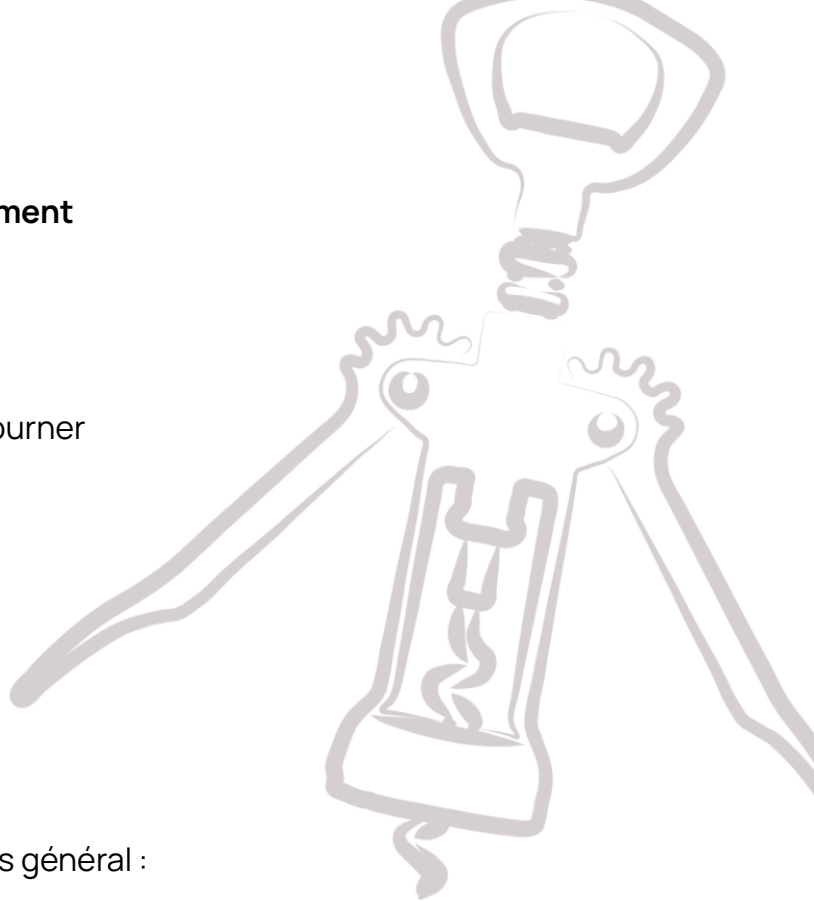
5 - Comment « sentir » un vin efficacement

Voici une méthode simple :

1. Approchez le verre sans le faire tourner
2. Inspirez doucement
3. Notez ce qui vient spontanément
4. Faites tourner le vin dans le verre
5. Sentez à nouveau

Si les descripteurs manquent, soyez plus général :

Qu'est-ce que cela m'évoque ?



6 - Exercices simples pour entraîner son nez

Exercice 1 : le souvenir

Lorsque vous sentez un vin, notez **la première image ou souvenir** qui vous vient.

Exercice 2 : la comparaison

Sentez deux vins côte à côte.

Même sans identifier les arômes, vous sentirez des différences.

Exercice 3 : les odeurs du quotidien

Fruits, épices, café, herbes...

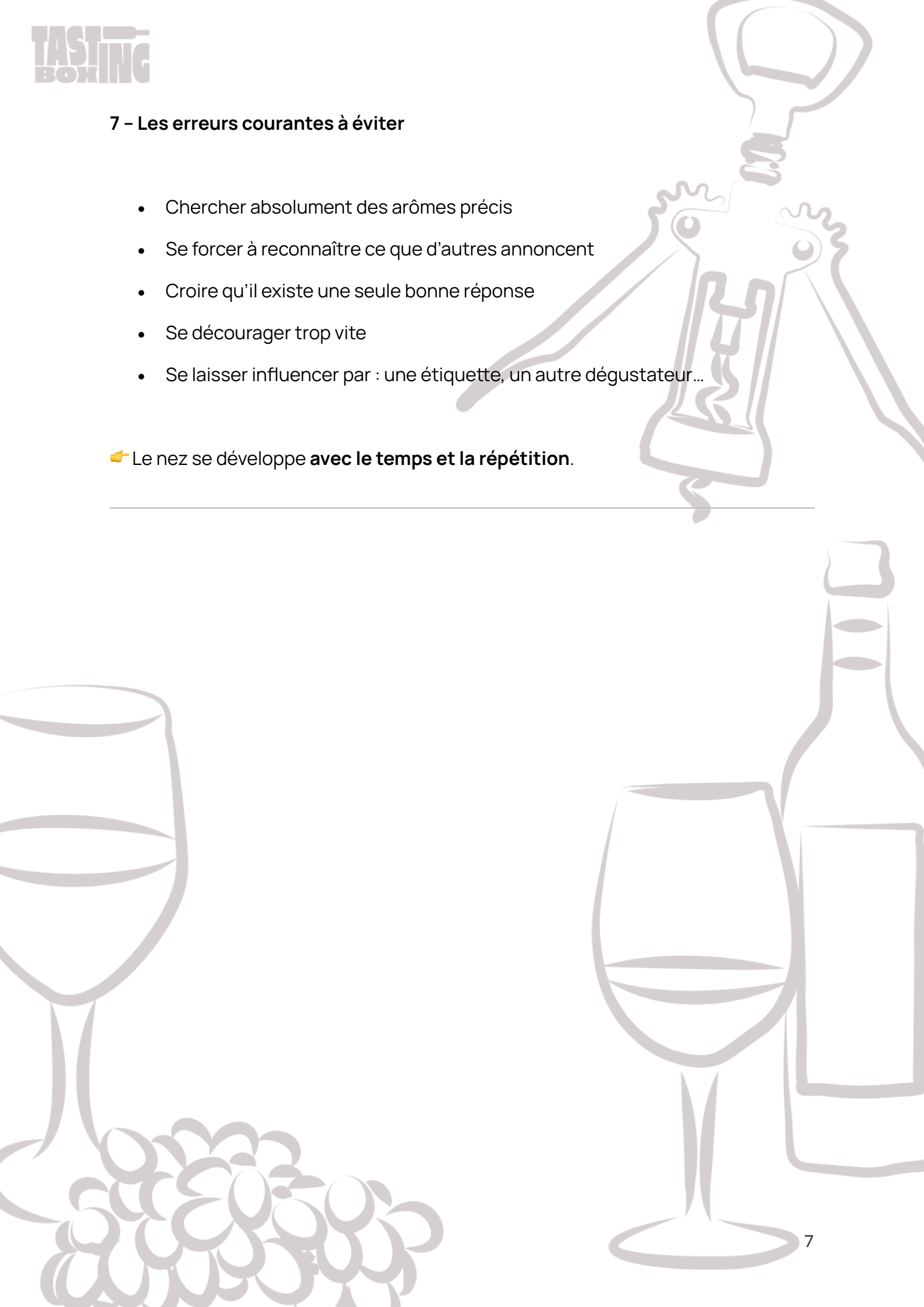
Votre nez s'entraîne en permanence, pas seulement avec le vin.

👉 Plus vous sentez consciemment, plus votre nez progresse. Utilisez une balade en forêt ou un footing à la campagne pour partir à la découverte de nouveaux arômes. Jasmin, chèvrefeuille, mûre, bourgeon de cassis, etc...

7 - Les erreurs courantes à éviter

- Chercher absolument des arômes précis
- Se forcer à reconnaître ce que d'autres annoncent
- Croire qu'il existe une seule bonne réponse
- Se décourager trop vite
- Se laisser influencer par : une étiquette, un autre dégustateur...

👉 Le nez se développe **avec le temps et la répétition.**



8 – Pourquoi certains arômes sont plus difficiles à reconnaître

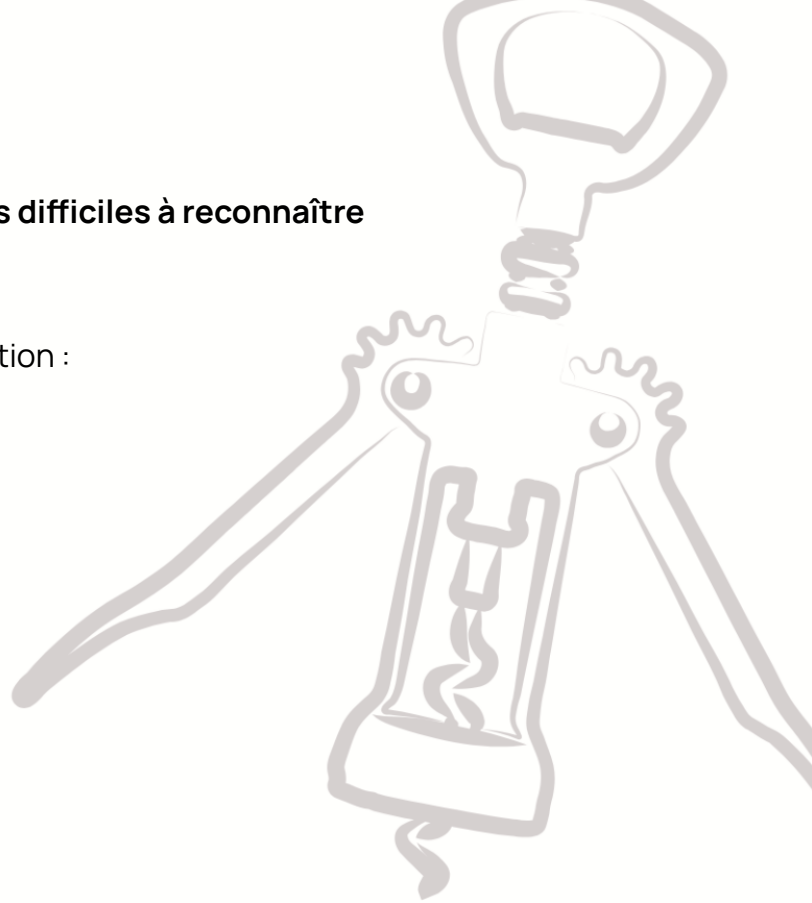
Plusieurs facteurs influencent la perception :

- Votre expérience
- Votre mémoire olfactive
- Le contexte
- Votre attention

Un même vin peut paraître différent :

- Selon le moment
- Selon votre état d'esprit et ou fatigue
- Selon ce que vous avez mangé

👉 C'est normal. La dégustation n'est jamais figée.



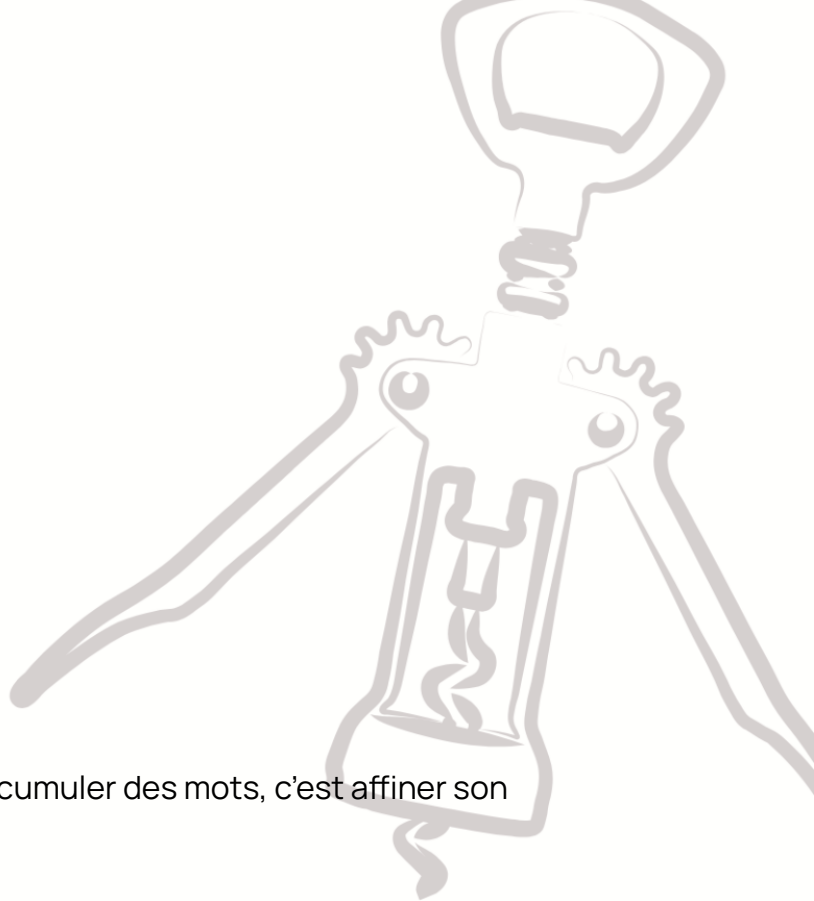
9 – Comment progresser durablement

Pour progresser avec les arômes :

- Dégustez régulièrement
- Comparez plutôt que multiplier
- Prenez des notes simples
- Soyez guidé

Comprendre les arômes, ce n'est pas accumuler des mots, c'est affiner son attention.

Une dégustation structurée accélère énormément cet apprentissage.



10 – Conclusion & ouverture

Vous savez désormais :

- D'où viennent les arômes du vin
- Comment les reconnaître sans vous faire influencer
- Pourquoi il n'existe pas de réponse unique

Avec de la méthode et de la régularité, votre nez deviendra plus précis naturellement.

👉 *Découvrez depuis le site notre méthode de dégustation guidée pour progresser pas à pas et nos box de dégustations*

