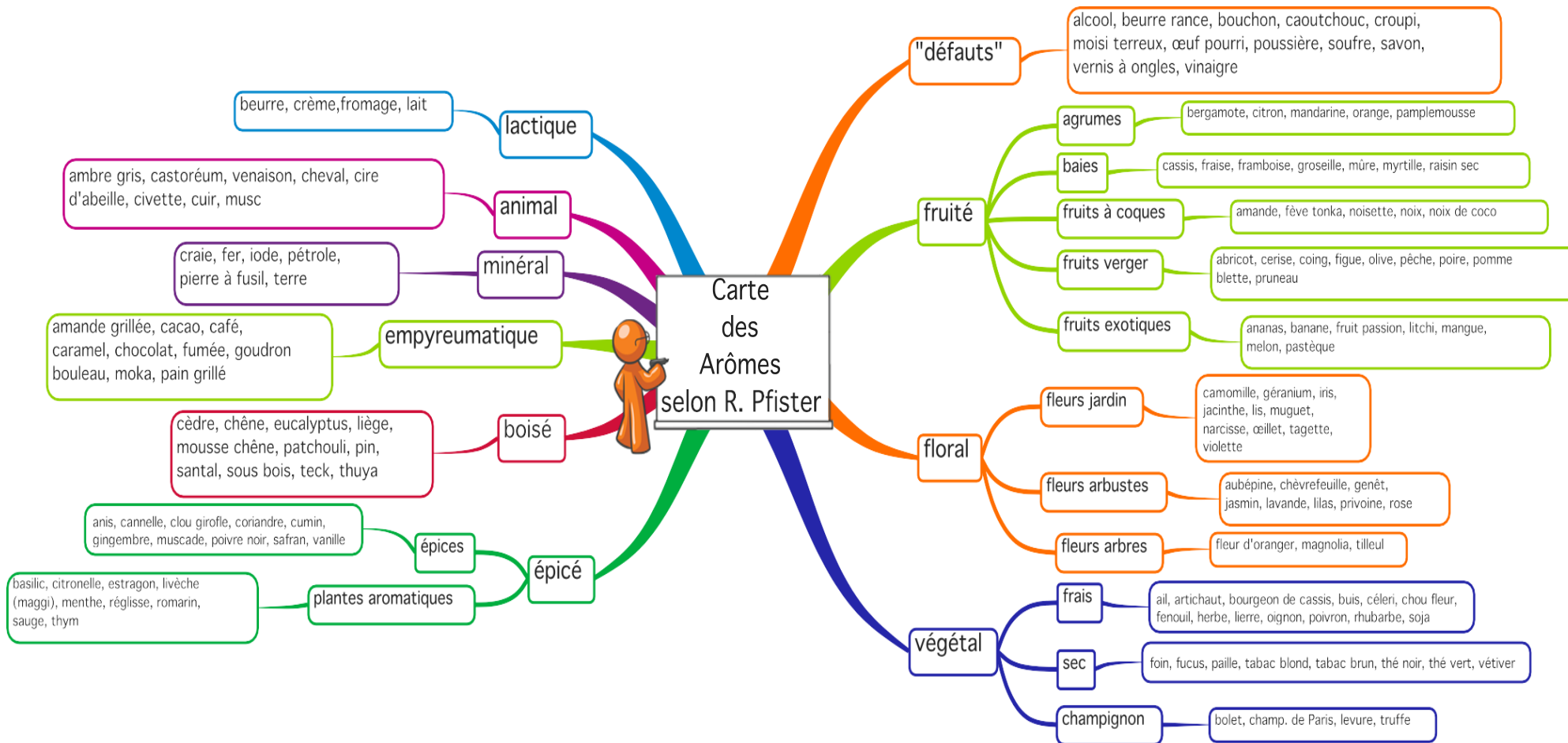


# La cartes des arômes selon Richard Pfister



# La carte des arômes selon Richard Pfister

On appelle odeur d'un vin, l'ensemble de ses odeurs\* qualifiées de *nez* (nez du vin). Il faut aussi distinguer odeur de deux autres termes : *arôme* qui désigne les odeurs provenant de la transformation des raisins par la fermentation et *bouquet* qui définit les odeurs résultats de l'élevage des vins en barriques (de chêne) ou de leur vieillissement en bouteilles. voir [nez](#). A titre de rappel, pour bien capter les odeurs du vin : il faut humer, flairer le vin avant de le faire tourner dans le verre, puis imprimer un mouvement giratoire et le sentir de nouveau tout de suite après, pendant qu'il s'immobilise.

\**odeur* peut aussi désigner les sensations recueillies par voie directe, et *arôme* pour la perception par voie rétro-nasale (par rétro-olfaction).

- **Odeurs animales** : venaison, cheval, cire d'abeille, cuir, musc..
- **Odeurs boisées** : cèdre, chêne, eucalyptus, liège, mousse, pin, sous-bois, thuya, teck...
- **Odeurs minérales** : craie, fer, iode, pétrole, pierre à fusil, terre...
- **Odeurs empyreumatiques** (liée au feu, elle caractérise des vins élevés dans le bois neuf) : amande, grillée, cacao, café, caramel, chocolat, fumée, goudron , pain grillé...
- **Odeurs épicées** : *épices* : anis, cannelle, clou de girofle, coriandre, cumin, gingembre, muscade, poivre noir, safran, vanille... *Plantes aromatiques* : basilic, citronnelle, estragon, menthe, réglisse, romarin, sauge, thym...
- **Odeurs florales** : *fleurs du jardin* : camomille, géranium, iris, muguet, violette... *Fleurs d'arbustes* : aubépine, chèvrefeuille, jasmin, rose... *Fleurs d'arbres* : fleurs d'oranger, magnolia, tilleul...
- **Odeurs fruitées** (odeurs de tous les fruits possibles) : *agrumes* : citron, orange, pamplemousse... *Baies* : cassis, fraise, framboise, groseille, mûre... *Fruits à coque* : amande, noisette, noix... *Fruits du verger* : abricot, cerise, pêche, poire, pomme... *Fruits exotiques* : ananas, banane, melon, pastèque...
- **Odeurs végétales** : *végétaux frais* : ail, artichaut, bourgeon de cassis, buis, céleri, herbe, lierre, rhubarbe, poivron... *Végétaux secs* : foin, paille, tabac blond ou brun, thé noir ou vert, vétiver... *Champignon* : bolet, levure, truffe...
- **Odeurs lactiques** : beurre, crème, fromage, lait...
- **Odeurs révélant un défaut** : alcool, beurre rance, bouchon, caoutchouc, croupi, moisi, œuf pourri, poussière, soufre, savon, vernis à ongle, vinaigre...