

**Professeur  
Fabrizio Bucella**

# **Trouvez le vin qui (vous) va bien**



**LA MÉTHODE DE DÉGUSTATION  
SIMPLE ET ORIGINALE  
DU PROFESSEUR BUCELLA**

**Flammarion**



**Trouvez  
le vin  
qui  
(vous)  
va bien**

Département Art de vivre

**Direction éditoriale** : Ronite Tubiana

**Conception graphique et mise en page** : Flora Gressard et Mélissa Piallat

**Illustrations** : Flora Gressard

**Fabrication** : Marylou Deserson

© Flammarion, Paris, 2023

Tous droits réservés

ISBN : 978-2-0804-2189-0

Numéro d'édition : 559859

Dépôt légal : septembre 2023

**editions.flammarion.com**

**PROFESSEUR FABRIZIO BUCELLA**

**Trouvez  
le vin  
qui  
(vous)  
va bien**

**La méthode de dégustation simple et originale  
du Professeur Fabrizio Bucella**

Flammarion

## **Remerciements**

.....

*Je tiens à rendre grâce  
à ma famille qui me  
supporte, mes amis qui  
m'aiment, mes étudiants  
à qui je dois tout et le reste  
aussi.*

*Soyez loués cher lecteur,  
chère lectrice, de vous être  
procuré ce magnifique  
ouvrage sans lequel ces  
lignes ne seraient pas  
écrites.*

*Mes pensées très  
affectueuses vont à mon  
éditrice qui m'a suivi depuis  
mon premier ouvrage et  
qui est devenue une amie,  
et à l'imprimeur.*

*Ce livre est le fruit du plaisir  
d'écrire, le fruit du plaisir  
d'enseigner,  
le fruit du plaisir de  
transmettre. Il faut aimer  
les fruits.*

*À Paolo, Olga, Anna et Polina  
À vos rires, à vos sourires et merci de payer  
nos retraites plus tard.*

# Sommaire

---

Avertissement au lecteur, à la lectrice	9	<b>6. Les autres vins blancs</b>	<b>75</b>
<b>1. La carte de la contrée des vins</b>	<b>15</b>	Vins rosés	76
<b>2. Le retour du goût</b>	<b>19</b>	Vins liquoreux	78
<b>3. Jeu : le supplice de l'eau</b>	<b>25</b>	Vins effervescents	83
Préparation du jeu	26	Vins nature	88
Déroulement du jeu	28	Fiche récapitulative	91
Seuil, mais lequel ?	30	<b>7. Le vin blanc qui va bien</b>	<b>93</b>
Résultats	32	<b>8. L'équilibre des vins rouges</b>	<b>101</b>
Questionnaire	34	Notion d'équilibre	102
Fiche récapitulative	35	Tannins	104
<b>4. Quelles différences entre vin blanc et vin rouge ?</b>	<b>37</b>	Fermentation malolactique	110
Ce que vous devez absolument savoir	38	Cépages de France	111
Différence de vinification entre vins blanc et rouge	40	Arômes principaux des cépages rouges	112
Les tannins	42	Régions de France	116
Vins orange	43	Réchauffement climatique	120
Quid des vins rosés ?	45	Température de service	122
Acidité des différents vins	47	Fiche récapitulative	125
Fiche récapitulative	49	<b>9. Les autres vins rouges</b>	<b>127</b>
<b>5. L'équilibre des vins blancs</b>	<b>51</b>	Vins nouveaux	128
Notion d'équilibre	52	Vins orange	130
Acides et alcools	56	Vins nature	132
L'échelle bilatérale fermée	59	Fiche récapitulative	135
Cépages de France	59	<b>10. Le vin rouge qui va bien</b>	<b>137</b>
Arômes principaux des cépages blancs	60	<b>11. Les vins doux naturels et les vins de liqueur</b>	<b>145</b>
Régions de France	64	Le mutage	146
Réchauffement climatique	68	Les vins doux naturels	147
Température de service	71		
Fiche récapitulative	73		

Les vins de liqueur	147	Indicateur universel	189
La dégustation	148	Et les mauvais vins ?	190
Fiche récapitulative	151	Comment compter les dites secondes ?	191
<b>12. L'influence du bois</b>	<b>153</b>	Y a-t-il un consensus sur la mesure ?	191
Histoire du tonneau	154	Fiche récapitulative	193
Effets sur le vin	155	<b>18. La rétro-olfaction</b>	<b>195</b>
Alternatifs œnologiques	157	Le grand secret	196
Drogés à la vanille	158	Odeur et goût	197
Effet sur le triangle universel	159	Qu'en disait Brillat-Savarin ?	197
Fiche récapitulative	161	Le petit secret	198
<b>13. L'influence du millésime</b>	<b>163</b>	Fiche récapitulative	199
Climats océanique et continental	164	<b>19. Les accords avec les mets</b>	<b>201</b>
Réchauffement climatique	165	En quelques mots	202
Effet sur le triangle universel	166	Accords principaux	203
Fiche récapitulative	167	L'acidité	203
<b>14. L'influence de la température de service</b>	<b>169</b>	L'alcool	204
Effet de la température	170	Les tannins	204
Trois règles faciles	171	Le sucre	205
Effet sur le triangle universel	172	Intensité et persistance aromatique intense	206
Fiche récapitulative	173	Fiche récapitulative	207
<b>15. Faut-il carafier ?</b>	<b>175</b>	<b>20. La technique de dégustation</b>	<b>209</b>
Le grand débat	176	Comment déguster comme un pro ?	210
La confusion	178	Fiche récapitulative	211
Effet sur le triangle universel	180	<b>21. La fiche de dégustation</b>	<b>213</b>
Fiche récapitulative	181	<b>22. Le vin qui va bien</b>	<b>217</b>
<b>16. L'intensité aromatique</b>	<b>183</b>	Présentation de l'auteur	222
Sensation facile	184	Ouvrages de l'auteur	223
Fiche récapitulative	185	.....	
<b>17. La persistance aromatique intense</b>	<b>187</b>		
La mesure de la persistance	188		



**Avertissement  
au lecteur,  
à la lectrice**

# Ignorants de tous les pays, réjouissez-vous !

**Le gentil lecteur et la gentille lectrice sont avertis  
que l'avertissement l'avertira des clés pour compulsuer cet ouvrage.  
Un homme averti en valant deux, nous sommes donc quatre.**

---

→ Ce livre nécessite de ne rien connaître sur le vin. Enfin, il ne nécessite pas de connaître quelque chose ce qui revient au même. Il se passe d'une introduction fastidieuse sur comment est cultivée la vigne et comment est vinifié le raisin. Lorsque l'un ou l'autre de ces éléments sera nécessaire pour la bonne compréhension des choses, il vous sera expliqué. Voilà pour la partie facile.

Maintenant, abordons le moins facile. Imaginez que vous deviez choisir votre vin idéal. Celui que vous avez peut-être bu, ou que vous voudriez boire. Imaginez que vous n'ayez droit qu'à une seule bouteille avant de vous embarquer sur une île déserte pour un long isolement...

Laquelle choisir ? Laquelle prendre ? C'est ici que les Romains s'empoignèrent.

On pourrait partir de la couleur : rouge ou blanc ? Pourquoi diable exclure les rosés ? ou les vins effervescents ? Et *quid* des liquoreux, des vins orange... ? La liste est longue, et on rappelle que vous n'avez droit qu'à une bouteille.

Ce livre va vous aider dans votre quête. Il n'a qu'un seul objectif : vous faire découvrir le vin de l'intérieur. Il vous aidera à en comprendre les ressorts gustatifs et gusto-olfactifs par le mécanisme de la rétro-olfaction. On laissera de côté le reniflage, le mirage... Toutes ces choses sont certes sympathiques, mais pas des plus importantes. À la fin, si vous ouvrez une bouteille, c'est pour la boire, pas pour l'asperger en guise d'eau de Cologne.

Après la lecture de ce livre, vous serez armé pour découvrir le vin qui vous plaît, le vin qui vous va bien. Peut-être le connaissez-vous déjà ? En êtes-vous vraiment certain ? Page suivante se trouvent quelques petites cases : indiquez alors le vin qui va bien, et bien sûr la date du jour. On verra si une fois ce livre lu, votre approche est modifiée. Vous pourrez recommencer l'exercice ultérieurement, ou prêter ce livre – les livres qui voyagent sont très heureux.

Ceci dit, avant de commencer votre voyage sensoriel et pinardier, il nous reste quelques petites choses à éclaircir.

	DATE	APPELLATION	COULEUR	DOMAINE	CUVÉE	MILLÉSIME	% ALCOOL
VIN 1							
VIN 2							
VIN 3							

Indiquez le vin qui vous va bien avant la lecture de ce livre et comparez vos réponses tout à la fin dudit livre.

Cet ouvrage vous aide à comprendre les vins de l'intérieur. Le corollaire coule de source. Le livre que vous tenez entre les mains vous aidera à comprendre et apprécier tous les vins du monde. Certes, les exemples sont relatifs au vignoble hexagonal, mais la structure des vins en trois composantes (alcool, acide et tannins) est une structure universelle. Quand vous maîtriserez celle-ci, vous serez à même de juger tous les vins du monde.

Autant la structure des vins sera décrite et décortiquée afin de vous permettre de trouver le vin qui va bien, autant il est un pas que nous ne franchirons pas. Il ne s'agira pas ici de donner une indication sur tel vin qui serait meilleur que tel autre. La réponse à « Quel est votre vin idéal ? » est en vous. Il n'y a que vos goûts qui comptent. Prenons un exemple : on décortique dans ces pages l'acidité

des vins, on analyse comment elle se comporte dans les vins blancs, les rouges, mais aussi les orange, les liquoreux, les effervescents... Quand cette notion est maîtrisée, il n'y a que vous qui êtes en mesure de dire si cette caractéristique vous ennuie ou vous séduit.

Enfin, cette publication possède une autre modeste vocation. Les pédagogues parlent d'« objectif caché ». Au diable les cachotteries, le voici explicité ! En toute sincérité, j'ai l'espoir que cet ouvrage vous aidera à mieux comprendre vos propres goûts, comme mon voyage personnel m'a aidé à mieux connaître les miens.

Le voyage sensoriel est une quête sans fin. Quand on croit avoir atteint la fiole du secret ultime, bardaf\*, elle se brise, elle est volée par un serpent, comme dans l'épopée de Gilgamesh.

\* Bardaf est une interjection belge signifiant patatras.



À propos de Gilgamesh, j'ai cette image en tête du héros, hirsute, fatigué, hagard, arrivant au bout du monde et chez Siduri, déesse cumulant les fonctions intéressantes de tavernière, femme de la vigne et créatrice du vin :

*Sur la plage marine était installée  
La Tavernière Siduri.*

*On lui avait fait un tréteau-à-jarres  
On lui avait fait une cuve-à-bière  
Elle était (tête) couverte d'un voile,  
Et [...].*

*Après avoir tergiversé,  
Gilgamesh [s'avança vers elle].  
Revêtu d'une (simple) dépouille  
Et [...],*

*Il y avait du surnaturel  
Dans [son personnage] ;*

*Mais l'angoisse*

*Lui était entrée au [ventre] :*

*Il avait l'air*

*D'un voyageur arrivé de très loin<sup>1</sup>.*

Parfois, d'un point de vue sensoriel, je me suis déjà trouvé complètement à côté de mes pompes, croyant atteindre et n'atteignant point, croyant savoir et ne sachant pas. Siduri ne se dévoile que par bribes. Il faut travailler, payer de sa personne.

À la fin de ce livre, je ne vous souhaite pas d'être aussi épuisé que Gilgamesh – en tout cas pas à cause de la lecture – mais j'espère vraiment que lorsque le long voyage aura été accompli, vous pourrez métaphoriquement avoir l'air « d'un voyageur arrivé de très loin ».

Cela voudra simplement dire que nous aurons accompli de belles choses ensemble. Foi de prof. Bucella.

J'ai une dernière chose à vous dire. Le vin qui vous va bien aujourd'hui, risque de ne plus être le même demain. Vous pouvez, vous devez changer d'avis.

Le vin qui vous plaît le soir n'est pas celui du matin. Le vin qui vous plaît avec l'être aimé n'est pas celui du banquier. Le vin qui vous plaît avec le repas n'est pas celui du casse-croûte. Le vin qui vous plaît à 40 ans, n'est pas celui de 80 ans.

---

1 - L'Épopée de Gilgameš, le grand homme qui ne voulait pas mourir, trad. Jean Bottéro, 1992, Gallimard.

Alors, me direz-vous, pourquoi chercher le vin qui va bien si le geste est voué à évoluer sans cesse ?

Ne jetez pas encore ce livre, ne demandez pas tout de suite un remboursement au libraire.

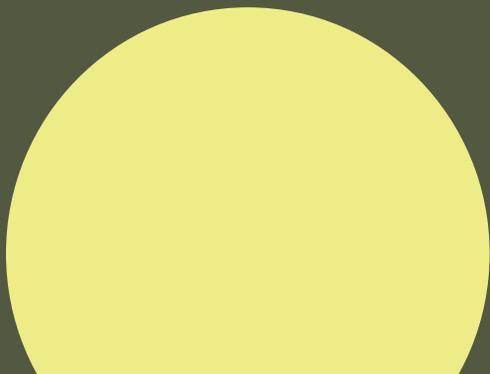
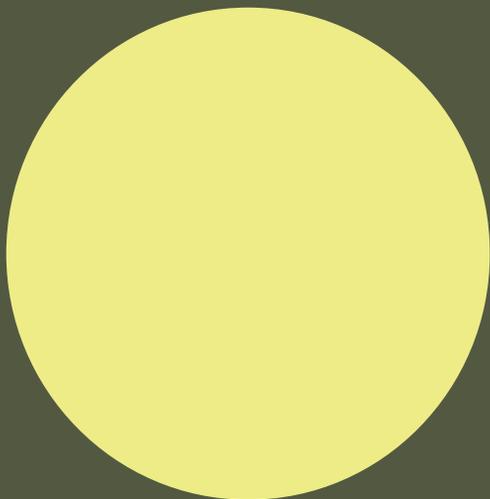
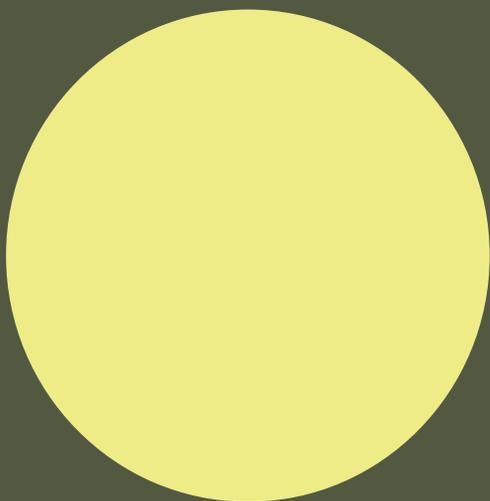
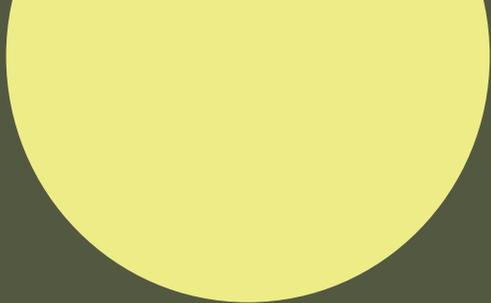
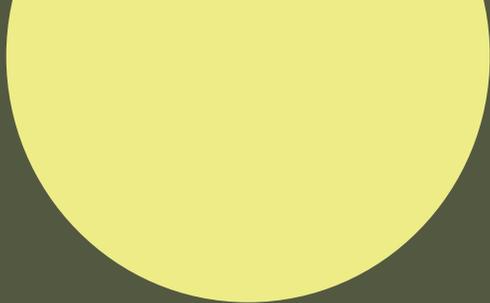
En vérité, faire et défaire c'est toujours faire, comme disait Pénélope sur sa tapisserie. L'objet de la quête est dans son acte même. **C'est en cherchant le vin qui va bien qu'on comprend tous les vins ; c'est en cherchant le vin parfait qu'on comprend ses propres goûts.**

En ce sens, notre quête est presque une affaire esthétique ; elle trouve son accomplissement et sa source dans son action même.

À l'instar de l'amitié, la recherche du vin parfait est belle parce qu'elle « est ». Que l'amitié comme le boire soient utiles, vertueux ou plaisants, peu importe, ils existent comme une fin en soi. Il s'agit d'une relation morale.



À VOUS LECTEUR, À VOUS LECTRICE, JE VOUS SOUHAITE DE PRENDRE ET REPENDRE VOTRE QUÊTE, DE FURETER À LA RECHERCHE DU VIN PARFAIT, CELUI QUI VOUS VA BIEN, CAR LE VÉRITABLE PLAISIR N'EST PAS DE LE TROUVER, MAIS DE LE CHERCHER ET DE LE BOIRE.

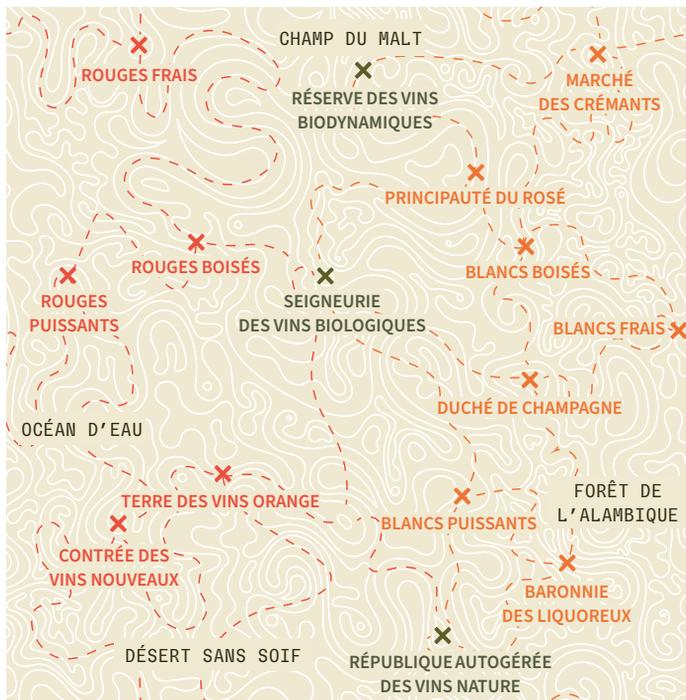


# 1

# La carte de la contrée des vins

**La carte de la contrée des vins donne un aperçu imagé des différents types de vin et de leurs interactions. Au fur et à mesure de vos pérégrinations, notez les vins que vous aurez découverts.**

.....



● ROYAUME DU ROUGE

● ROYAUME DU BLANC

● ROYAUME DU BLANC ET DU ROUGE

Carte de la contrée des vins avec les différents types de vins et leurs positions relatives



LA PLAN DE LA CONTRÉE DES VINS EST CETTE  
FAMEUSE CARTE QUI VAUT MIEUX QU'UN LONG  
DISCOURS. POUR AUTANT QU'ON SACHE LIRE UNE  
CARTE. SINON, IL FAUT UN DISCOURS POUR LIRE  
LA CARTE ET ON EST CHOCOLAT BLEU PÂLE.



2

# Le retour du goût

# Le retour du goût

**La science de la dégustation est avant tout affaire gustative, voire gusto-olfactive. Nul besoin de se croire un chien truffier pour apprécier de bons petits crus.**

---



*« Il est gouleyant, il a de la cuisse, il attaque sèchement le palais, il manque pas de retour. Vous pouvez servir. »*

→ La phrase de Coluche dans *L'Aile ou la Cuisse* avec Louis de Funès est devenue culte. J'entends souvent mes étudiants la raconter en guise de facétie. En effet, elle est drôle. Je dirais même plus, à l'instar des Dupont, elle sonne drôle. Qui penserait à décrire un vin de cette manière ?

Parfois, on oublie que le ressort comique s'est déplacé. Le film de Claude Zidi est sorti en 1976. À l'époque, c'était une bonne manière de décrire un vin de grande classe. Louis de Funès, qui joue l'inspecteur du guide Duchemin, commande une bouteille

de romanée-conti 1964, soit un cru de douze ans. Son fils dans le film, à savoir Coluche, est en apprentissage. Il doit se faire au métier de critique. Le souci est qu'il mène une double vie. La journée il suit son père dans les restaurants, la nuit il joue le clown dans un cirque.

On attend qu'il goûte le vin avant le service, mais la nuit a été longue. Sous le regard éberlué du sommelier et de Louis de Funès, le voilà qui jette deux Alka-Seltzer dans son verre rempli du breuvage sacré et lance la tirade restée célèbre. On comprend l'humour de l'époque.

Depuis, le discours du vin s'est uniformisé.

Vers la fin des années 1970, sous la férule d'André Vedel, Max Légrise et Émile Peynaud, un vocabulaire le plus précis possible se fit jour.

Le projet scientifique de l'époque visait un vocabulaire unique pour la dégustation, une « bijection », diraient les physiciens, entre l'ensemble des descripteurs organoleptiques et les composés physico-chimiques.

L'administration de l'INAO (Institut national de l'origine et de la qualité), notamment, était très demandeuse, dans un souci de normalisation. André Vedel ira jusqu'à créer un dictionnaire spécifique, un glossaire parfois confus pour uniformiser le vocabulaire, par exemple : serpillière (voir l'encadré).

L'entreprise s'appuie sur un outil mis au point quelques années auparavant par le même Vedel, avec l'aide du négociant en beaujolais Jules Chauvet : le fameux verre INAO. La théorie sous-jacente est extrêmement simple.

Le rapport entre le volume du vin et sa surface de contact avec l'air est directement lié au développement des arômes. Les dimensions du verre INAO sont le résultat de cette analyse. Le verre fut normalisé par l'Association française de normalisation (AFNOR) en 1971.



#### DÉFINITION

##### SERPILLIÈRE,

s. f. - Dég. vins :  
odeur spécifique. Les  
serpillières qui servent  
à des nettoyages prennent  
rapidement, lorsqu'elles  
sont abandonnées humides  
et sales, une odeur  
caractéristique. Une  
nuance olfactive semblable  
se trouve, parfois, dans  
certains vins mal soignés.