



Cyrille Tota

Le Toucher du vin

*La manière et la matière
pour déguster autrement*



Table des matières

Le Toucher du vin	3
Préface de Jean-Robert Pitte : Réhabiliter le sens du toucher en dégustation	5
Introduction : Présentation de l'auteur ; pourquoi ce livre ?	13
Chapitre 1	
Vous avez dit « toucher » ?	19
1.1. Le toucher : un sens à part	20
1.2. Définition et anatomie du toucher	21
1.3. Complexité de la somesthésie	22
1.4. Qu'est-ce que le toucher du vin ?	26
1.5. Définition de la texture d'un vin	32
Chapitre 2	
Réhabiliter le sens du toucher en dégustation	41
2.1. Le toucher : un sens vital	41
2.2. La dégustation et le sens du toucher : approche historique par Jacky Rigaux	59
2.3. Comparatif des sens du goût et du toucher en bouche	70
2.4. Salivation et texture	79

2.5. Apprendre à déguster avec ses cinq sens.....	91
2.6. Cinq « sens » pour déguster : dans quel « sens »?	103

Chapitre 3

Une nouvelle voie, un nouveau protocole de dégustation centré sur la bouche, une pédagogie innovante ! **107**

3.1. Pourquoi proposer une nouvelle voie ?	107
3.2. Une autre voie pour déguster : la voie GPS.....	117
3.3. La voie GPS en pratique : comment déguster ?	125
3.4. Quatre descripteurs pour une texture	132
3.5. Différencier les parcours et les outils pour acquérir la méthode selon les niveaux de perception des dégustateurs	137

Chapitre 4

Un nouvel outil : Le Toucher du Vin **139**

4.1. De l'idée à l'outil	139
4.2. Les métaphores du toucher	140
4.3. Les premières expérimentations.....	142
4.4. Étude pour tester la validité de notre outil portatif Le Toucher du Vin	144

Chapitre 5

Le Toucher du Vin : mode d'emploi **159**

5.1. Contenu de l'outil	160
5.2. Comment l'utiliser ?	166
5.3. Conseils pratiques pour une utilisation optimale	174
5.4. La nécessité d'utiliser un capital mot limité, simple et clair pour tous	177

Chapitre 6	
Approche du toucher selon la couleur du vin	187
6.1. Le Toucher du Vin : un outil multicolore	189
6.2. La texture des vins rouges :	
l'importance des tannins et de l'élevage	191
6.3. La texture des vins blancs : une autre clé de lecture	196
6.4. Et les rosés ?	200
6.5. Le cas des autres couleurs (jaune, orange, vert, bleu...)	204
6.6. Texture et expression des terroirs	
en fonction des couleurs	209
Chapitre 7	
Le Toucher du Vin et la dégustation à l'aveugle	213
7.1. Influence du sol et du sous-sol : le toucher du sol.....	216
7.2. Contribution du sens du toucher	
à la reconnaissance des vins	231
7.3. Séquence à réaliser par la voie GPS	232
Chapitre 8	
Toucher du Vin et Arts	239
8.1. Un exemple de création artistique à partir de l'outil :	
les robes du vin	240
8.2. D'autres inclusions d'art	245
Chapitre 9	
Le « Toucher des Terroirs »	249
9.1. Le « come-back » des aliments fermentés	250
9.2. Une histoire de goût !	251
9.3. Une texture améliorée unique	252
9.4. Une conservation plus naturelle	252
9.5. Les bienfaits sur la digestibilité.....	253
9.6. Le toucher des Comtés : premier test de l'outil	254
9.7. Le toucher du jambon cru : second test.....	257
9.8. Le toucher des terroirs dans les écoles de demain ?	261

Table des matières

Conclusion : L'art de déguster autrement	265
Postface 1 : Nick Jackson, novembre 2021	271
Postface 2 : Franck Thomas, novembre 2021	277
Bibliographie	279