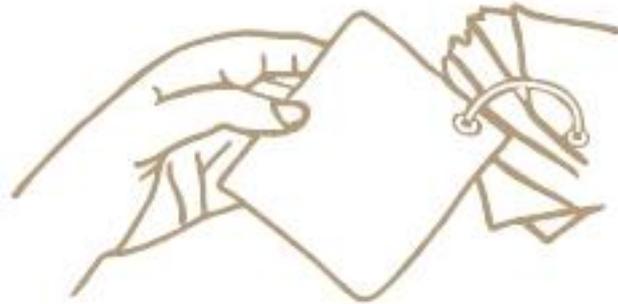


Le Toucher du Vin ©

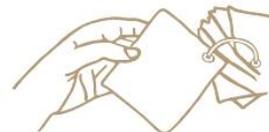
Approche novatrice de la texture des grands vins par l'utilisation et l'appropriation du premier outil portatif destiné à décrire les sensations tactiles en bouche.

LE TOUCHER DU VIN
De l'étoffe au vin, la main tisse le lien



Vous ne dégusterez jamais plus comme avant !
« La *manière* et la *matière* pour déguster autrement »

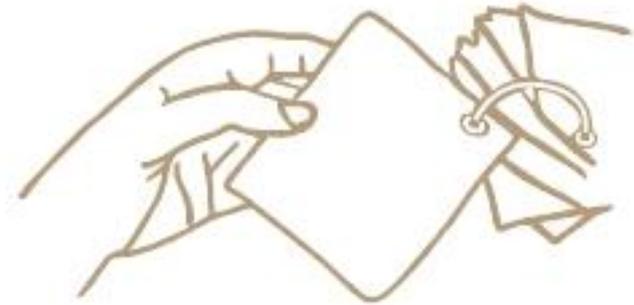
**©2023 Cyrille TOTA, Tous droits réservés. « L'étoffe des terroirs », « Le Toucher du Vin » et son concept sont déposés et protégés à l'I.N.P.I (Institut National de la propriété intellectuelle) .*





LE TOUCHER DU VIN

De l'étoffe au vin, la main tisse le lien



Cyrille TOTA

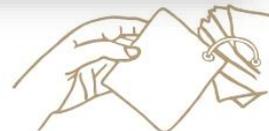
« Tasteurologue »

Président de « *L'étoffe des Terroirs* »,

Créateur du « *TOUCHER DU VIN* »

Audrey DELBARRE

Ambassadrice, spécialiste en dégustation géo-sensorielle
Intervenante La Revue du Vin de France Academy
et à l'Université de Strasbourg



Le Toucher du Vin

Un outil original, innovant, qui s'intègre parfaitement dans un parcours oenotouristique !



- Le premier outil **portatif** pour que tout le monde puisse évaluer la **texture** d'un vin !
- Un outil au fondement **scientifique**, utilisé à l'**international** et **recommandé** par le meilleur sommelier d'Europe (Franck THOMAS).
- Simple à manipuler, **convivial** et **ludique**.
- Un outil qui **décomplexe** les **dégustateurs** les plus timides en différant la verbalisation.
- Un outil qui facilite la **verbalisation du ressenti** et l'échange autour de la texture des vins.
- Un outil qui permet de **différencier** la texture des grands vins selon leur **terroir**.



LE CONCEPT

Il existe « le nez du vin » pour identifier les arômes du vin, maintenant il existe « le toucher du vin » pour aider à décrire la texture du vin dégusté.

Définir la texture d'un vin comme étant son étoffe (définition géo-sensorielle donnée par Jacky Rigaux), semble évident en touchant des étoffes lors de la dégustation: on peut sans complexes décrire les sensations tactiles procurées par les éléments du vin en bouche, sans barrière de la langue. Des études récentes montrent une corrélation forte entre le choix de l'étoffe, l'appréciation du vin et le choix des adjectifs retenus par les dégustateurs.



Expérimenterez des grands vins, à la fois si proches et si différents...

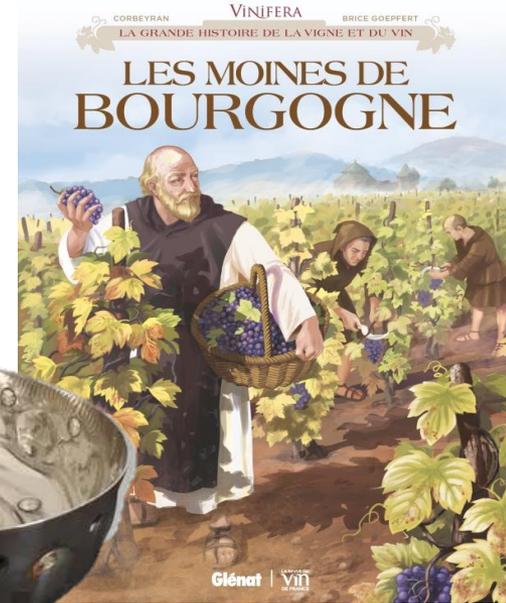
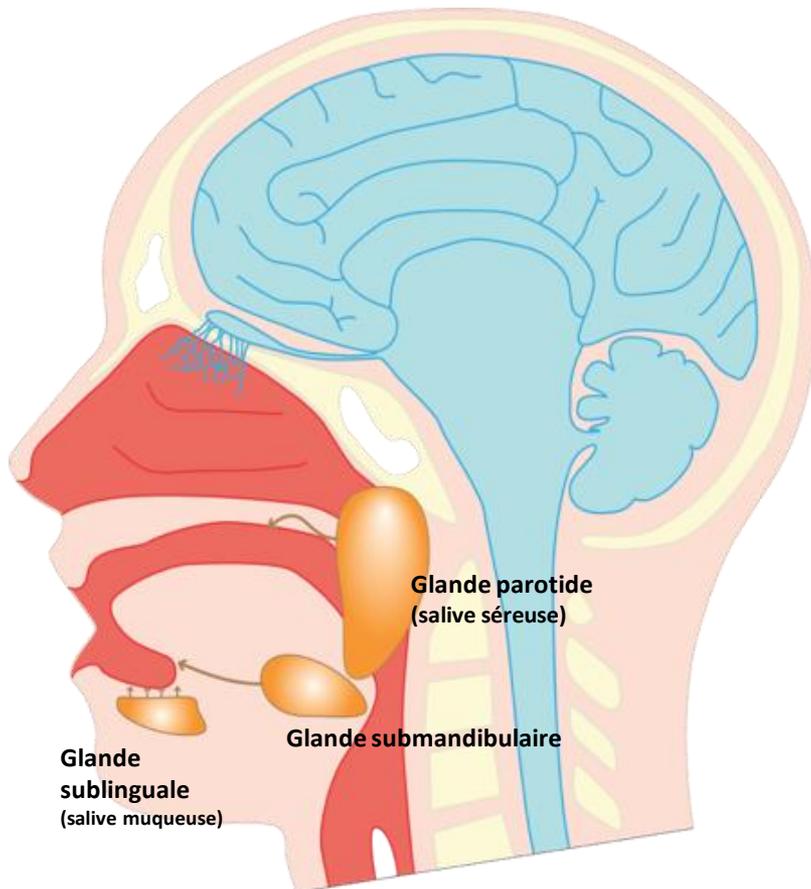
Apprenez à expertiser leur texture, à l'apprécier au plus juste, à ressentir et à verbaliser les différences de lieux et terroirs.



Le Toucher du Vin

Pourquoi?

Les Gourmets du Moyen-Age authentifiaient les vins et leur origine par le toucher en bouche – ils ne sentaient pas le vin mais le mâchaient!



L'importance de la salive

S'intéresser à la salive, c'est écouter comment le corps réagit de façon inconsciente pour comprendre de façon plus globale le message du vin.



Le Toucher du Vin : mode d'emploi

La technique de dégustation = mâcher le vin ; ne pas grumer !

Goûter le vin en utilisant les 3 modalités suivantes :

Mouvements de va et vient et rotation du bout des doigts (index et majeur) sur la surface du tissu.

L'idée ?

Dissocier le geste d'analyse de la texture de surface (soyeux, velours...) du geste d'analyse de la consistance/épaisseur, entre les deux doigts.



DOUX OU RUGUEUX ?

Définir la « texture de surface » du vin, la sensation tactile en bouche correspondant au degré d'aspérité perçu.

DOUX, LISSE, SOYEUX, SATINÉ +++

RÈCHE, ÂPRE, RAPEUX, RUGUEUX+++

1

2

3

4

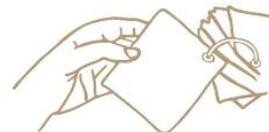
5

6

7

8

Sur une échelle de 1 à 8, 1 étant le plus doux et 8 le plus rugueux.



Modalité de prise avec les doigts : des mouvements de va et vient et rotation entre les doigts (pouce, index et majeur) de part et d'autre du tissu.

Travailler la dimension « **structure** » du vin.
Chercher à définir **sa consistance, son épaisseur, la quantité de matière** perçue en bouche.

Distinguer la dimension « **texture de surface** »

Les deux dimensions sont liées mais distinctes :
un vin charpenté, structuré, riche en tanins, peut s'avérer âpre ou soyeux selon le talent de son créateur.



ÉPAIS OU FIN ?

EPAIS, DENSE, CONSISTANT, CORPULENT +++

1 2 3 4 5

PLAT, MAIGRE, FIN, FLUIDE +++

6 7 8

Sur une échelle de 1 à 8, 1 étant le plus épais et 8 le plus fin.



Modalité de prise en main : on étire les étoffes ; on les manipule avec la main (ensemble des doigts).

Travailler sur la « **souplesse** », la flexibilité de la consistance exprimée auparavant.

Froisser les tissus, les étirer (les caresser aussi !)
= travail des 3 dimensions



SOUPLE OU RIGIDE?

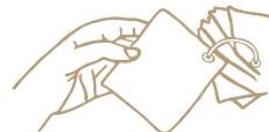
SOUPLE, FLEXIBLE, COULANT, MALLÉABLE +++

FERME, DUR, RAIDE, RIGIDE +++

1 2 3 4 5 6 7 8

Sur une échelle de 1 à 8, 1 étant le plus souple et 8 le plus rigide.

En travaillant sur ces 3 dimensions, on exprime « le toucher du vin », on crée une image sensorielle propre au sens du toucher du vin dégusté.





Des formations / ateliers dans le monde

Californie, Nouvelle Zélande, Afrique du Sud...



*Conférence / test / formation
avec l'équipe d'OPUS ONE,
mercredi 7 mars 2018*

Des parrains de renommée : Véronique BOSS DROUHIN (œnologue Domaine DROUHIN, OREGON), Jean-Robert PITTE (Professeur de Géographie et d'Aménagement à l'Université Paris-Sorbonne, membre de l'Académie du Vin de France), Jacky RIGAUX, Jean-Michel DEISS (vigneron originaire d'un autre grand terroir viticole : l'Alsace), ...



Véronique BOSS DROUHIN



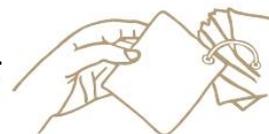
Jean-Robert PITTE



Jacky RIGAUX



Jean-Michel DEISS



Des hauts lieux et des structures oenotouristiques partenaires, distributeurs et utilisateurs de l'outil

- Bourgogne Gold Tour (Wine tours privés de luxe)
- Vinadéa (Chateauneuf du Pape)
- Cellar du vin (Paris)
- Revue des Vins de France Academy
- Dégust'émoti (Paris)
- Le Repaire des Gourmets (Dijon)
- Le château du Clos Vougeot
- Le château de Pommard
- L'Athenaeum (librairie Beaune)
- Groupe Pernod Ricard (MUMM)
- Opus one (Californie)
- Société franco-Brésilienne JC CARA (oenotourisme France Brésil)
- Nombreux cavistes et sommeliers...



Atelier TOUCHER DU VIN au Château de Pommard



Organiser des ateliers «**TOUCHER DU VIN**»

Une expérience sensorielle unique, ludique et innovante,
> le rôle fondamental du sens du toucher dans la dégustation

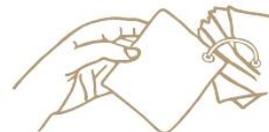
Découvrir le premier outil portatif destiné à apprécier la texture d'un vin :
LE TOUCHER DU VIN, outil inventé par un bourguignon, Cyrille TOTA,
enseignant spécialisé dans la texture des vins, auteur du livre « LE TOUCHER
DU VIN », sorti aux éditions Ellipses en 2022.



Public cible : tout public. L'atelier est ouvert à tous : débutants, amateurs éclairés et experts.

Durée de l'atelier : de 30 minutes... à une journée. Nous nous adaptons à votre demande.

Langues possibles pour la formation : français ou anglais, à la demande.



Contact / Information *Le toucher du vin* :
contact@letoffedesterroirs.com

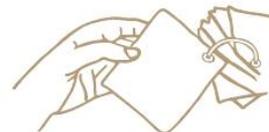
Cyrille TOTA

06 84 52 70 73

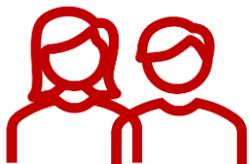
master1247.com

- Portatif, pratique et facilement transportable,
- Exprimer facilement la texture du vin,
- Adapté aux débutants comme aux dégustateurs expérimentés
- De nouvelles compétences apportées aux dégustateurs,
- Facilitant l'expression et le partage du ressenti en bouche,
- Validé par un processus d'expérimentation,
- Décuplant le plaisir de déguster,
- Ludique, convivial et accessible à tous !

***Le nouvel outil de
référence pour un
oenotourisme innovant
de qualité !***



LE TOUCHER DU VIN



Quelques témoignages de participants à l'atelier participatif



« Merci pour cette belle découverte. Le travail sur les textures était une première pour nous. Votre passion est visible et communicative ! Un grand merci pour ce partage, cette expérience unique. Nous avons pu enrichir notre vocabulaire sur la dégustation. »

**Olivier et Marie BOURGEOUX
(Bordeaux, France)**

« Ce que notre groupe de 30 dirigeants du monde entier a préféré, c'est votre initiation à la texture des vins tout à fait originale, intéressante et rafraichissante. Une grande découverte pour tous ! Bravo ! »

Loïc PICHOT (Partner Development Manager Simpler Europe / Asia Pacific), formation en anglais

« Votre initiation au sens du toucher en bouche est en fait une invitation très pédagogique à l'intelligence et à la sensualité du vin. »

Famille MEYNEL (Paris, France)

« Premier cours parmi tous ceux que nous avons suivis qui nous permet de mettre des mots sur nos sensations sans complexe et sans avoir peur de poser des questions et d'intervenir sans passer pour des ignorants. Approche simple et agréable dans un cadre magnifique. »

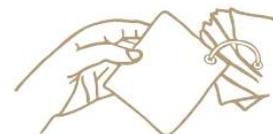
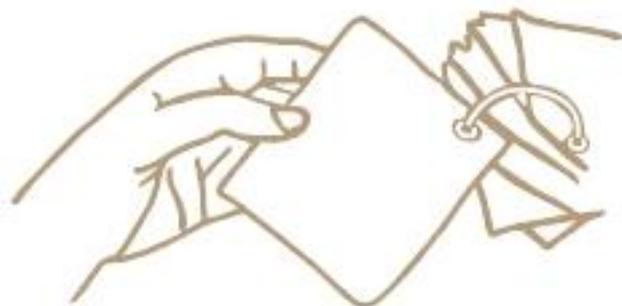


Clients russes, Château de Pommard en Bourgogne (formation en anglais)



MERCI POUR VOTRE ATTENTION

LE TOUCHER DU VIN
De l'étoffe au vin, la main tisse le lien



Le toucher du vin dégusté

Créer un contact entre le palais et la langue pour ressentir 3 éléments clés:

- TEXTURE DE SURFACE (lisse > rugueux)
- CONSISTANCE (fin/fluide > épais)
- SOUPLESSE* (souple > rigide)

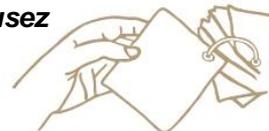
*Souplesse = flexibilité de la matière (ex : flan industriel qui s'écroule en s'étirant vs un flan maison qui garde sa matière) –
adjectifs: Souple (comme la soie)/Flexible /Coulant /Malléable /
Ferme/Dur/Raide/Rigide (comme une planche de bois)

N.B: La viscosité est également un 4^{ème} élément de la texture mais difficilement applicable au monde du tissu (pour l'exercice comparatif du toucher du vin avec l'étoffe des terroirs)



A propos de consistance...

« C'est comme dans le croquant : la force pour mâcher l'aliment est mesurée par les tendons situés en dessous des dents ainsi que les muscles de la mâchoire ; tout cela informe le cerveau de la dureté de l'élément qu'on a en bouche. Le cerveau lit ainsi la force qu'on doit appliquer. » **Gabriel Lepousez**



Le toucher du vin

TEXTURE = Sensations de 4 ordres :

1. **Sensations Tactiles mécaniques** : mécanorécepteurs
(papilles filiformes sur la langue) = surface + consistance
+ souplesse
2. **Sensations thermiques (chaud/froid)** :
thermorécepteurs
3. **Sensations chimiques (piquant, brulant, irritant)**:
récepteurs nociceptifs = sensation de douleur
4. **Sensations mécaniques kinesthésiques*** (dureté,
élasticité, plasticité...) : mécano récepteurs.

*Muscles, tendons et ligaments (pour les autres sensations: peau et muqueuses)



Description sommaire de l'atelier :

De manière ludique et conviviale, vous dégusterez en touchant **8 étoffes**, selon un protocole précis émanant de **10 ans de recherche** en collaboration avec des universitaires de renommée.

LE TOUCHER DU VIN est recommandé et utilisé par les grandes **écoles de formation** à la dégustation, comme celle de la **Revue du Vin de France Academy** dirigée par Franck Thomas, meilleur sommelier d'Europe.

Cet atelier est adapté aux débutants comme aux dégustateurs expérimentés avec un contenu adapté au niveau des dégustateurs.

