



ANALYSE SENSORIELLE D'UN CAFÉ EXPRESSO

- 1 - DÉMARCHE D'ANALYSE SENSORIELLE
- 2 - LEXIQUE DE DÉGUSTATION
- 3 - COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION
- 4 - CARTOGRAPHIE DES CAFÉS MALONGO



1. DÉMARCHE D'ANALYSE SENSORIELLE

- ✓ Le café s'analyse selon les mêmes principes de dégustation que le vin.
 - ✓ La dégustation se décompose en 4 étapes ou phases :
 - ✓ 1. La perception visuelle,
 - ✓ 2. La perception olfactive,
 - ✓ 3. La perception gustative,
 - ✓ 4. La synthèse.
- Dans un contexte professionnel donné.



1.1. PREMIÈRE ÉTAPE : LA VISION

- ✓ Le premier contact est visuel et témoigne de la bonne extraction qui sera plus tard confirmée en bouche.
- ✓ On obtient les premiers indices en jugeant l'onctuosité, l'épaisseur et la couleur de la crème recouvrant la surface de la tasse. Cette première apparence est significative du mode de préparation, du type de machine utilisé, de la température, de la mouture.

La crème doit être persistante. Cet examen permet de mettre en évidence :

- ✓ la couleur,
- ✓ l'épaisseur,
- ✓ la persistance,
- ✓ l'élasticité.

Extraction idéale, ou café sur-extrait,
ou sous-extrait, ou café brûlé.



1.2. DEUXIÈME ÉTAPE : L'OLFACTION



Ce test s'effectue en deux temps :

- ✓ Premier test :
 - approcher la boisson du nez et humer la richesse des plus de mille molécules aromatiques.
- ✓ Deuxième test avec agitation :
 - mélanger le café et la crème pour que la couche de crème n'empêche pas la diffusion du parfum dans l'air, puis approcher le nez de la tasse avec délicatesse.





1.3. TROISIÈME ÉTAPE : LA DÉGUSTATION



- ✓ La troisième étape est gustative et peut confirmer ou modifier les sensations olfactives.
- ✓ La température a baissé à environ 65° C; c'est la température idéale pour le test du goût.
- ✓ Une gorgée de quelques millilitres à peine suffit.
- ✓ Le café doit être dégusté «nature».



1.3. TROISIÈME ÉTAPE : LA DÉGUSTATION

- ✓ Par rétro-olfaction «rouler le café en bouche» puis faire remonter les arômes dans la cavité nasale en expirant doucement par le nez.
- ✓ Un profil des saveurs se dessine peu à peu puis l'acidité, l'amertume, la douceur, le corps et la longueur en bouche se mettent en scène.
- ✓ Les facteurs qui influencent cette harmonie sont nombreux : les rapports équilibrés entre acidité et amertume, la présence seule d'amertume, la force, le goût de fruits secs, etc.



1.3. TROISIÈME ÉTAPE : LA DÉGUSTATION



- ✓ Essayer de ressentir la matière (densité et viscosité) du café qui donnera la dernière indication nécessaire pour définir le corps, cette sensation de rondeur agréable et de moelleux.
- ✓ Ce dernier élément est en quelque sorte la synthèse de toutes les sensations physiques du cru. Lorsque l'expresso est fait dans les règles de l'art, le café glisse en bouche et la caresse comme un velours.



1.3. TROISIÈME ÉTAPE : LA DÉGUSTATION

- ✓ Cette phase se réalise à l'aide d'une cuillère.
- ✓ La seconde vague des arômes survient après la prise d'une nouvelle petite gorgée : la bouche légèrement entrouverte, aspirer de l'air. La perception rétro nasale fait ressortir des arômes nouveaux ou déjà perçus. Elle permet également de mesurer la persistance en bouche.
- ✓ Comme le vin qui se compte en caudalies, la longueur en bouche du café ou rémanence se compte en secondes mais peut atteindre plusieurs minutes. Le goût intense du café doit persister dans le fond de la bouche tout en restant agréable.



1.4. QUATRIÈME ÉTAPE : LA SYNTHÈSE

- ✓ La dernière phase consiste à évaluer la qualité globale du café, les possibilités d'accord avec les mets, ses moments de consommation (petit-déjeuner, dans la journée, en fin de repas, ...), etc.





2. LEXIQUE DE DÉGUSTATION

2.1. L'ŒIL DU CAFÉ



- ✓ La crème : elle peut être blanche, ivoire, caramel, noisette, chamois, marron foncé ou brune. Sa consistance sera épaisse, fine, légère, abondante, homogène, mousseuse, onctueuse persistante ou absente.
- ✓ La tasse : elle caractérise la couleur de la liqueur de café et sera claire, foncée, sombre ou mordorée.



2. LEXIQUE DE DÉGUSTATION

2.2. LE NEZ DU CAFÉ



- ✓ Expressions aromatiques :
expressif, affirmé, explosif,
intense, complexe
ou
discret, nuancé, retenu,
fin, élégant, puissant,
corsé, ...

- ✓ Notes aromatiques : terreux, légumineux, végétal, boisé, fruité,
floral, épicé, grillé, animal, chimique,



2. LEXIQUE DE DÉGUSTATION

2.2. LE NEZ DU CAFÉ

- ✓ Terreux : terre, humus, champignons, ...
- ✓ Légumineux : petit pois, concombre, ...
- ✓ Végétal : paille, herbe fraîche, sous-bois, ...
- ✓ Boisé : cèdre, chêne, hêtre...
- ✓ Fruité : cerise de caféier, bourgeon de cassis, citron, abricot, pomme, fruits rouges...
- ✓ Floral : rose thé, jasmin, violette, ...
- ✓ Épicé : clou de girofle, grain de coriandre, poivre, vanille, cannelle, ...
- ✓ Grillé : riz basmati, pain grillé, malt, note réglissée, caramel, chocolat noir, amande grillée, cacahuète grillée, noisette grillée, noix, volaille grillée, grillé du café, odeur fumée, tabac, ...
- ✓ Animal : cuir, pelage mouillé, ...
- ✓ Chimique : note médicinale, iodé, ...
- ✓ Négatifs : foin, pomme de terre, caoutchouc.



2. LEXIQUE DE DÉGUSTATION

2.2. LE NEZ DU CAFÉ

- ✓ **Acidité** : elle se perçoit sur les côtés de la langue et se rapproche de celle du jus de citron. Saveur valorisante dans les Arabicas d'altitude, elle provient de la nature volcanique du terrain.
- ✓ **Amertume** : elle se perçoit sur la langue, au fond de la gorge et évoque la peau blanche du pamplemousse. Développée en fonction du degré de torréfaction, elle provient à la fois de l'acide chlorogénique et pour une part infime, de la caféine. Note toujours présente dans les canephoras (Robusta).
- ✓ **Corsé** : saveur caractéristique de l'expresso due à la force naturelle du café, le corsé donne l'impression de remplir la bouche, il a en effet une consistance épaisse.



2. LEXIQUE DE DÉGUSTATION

2.3. LA BOUCHE DU CAFÉ

- ✓ **Arôme** : perçu par l'olfaction et les voies rétro nasales, les arômes sont très prononcés dans les Arabicas lavés et peu dans les Robustas séchés.
- ✓ **Fruité** : saveur aromatisée à la manière d'un fruit, elle se perçoit tant par le goût que par l'odeur.
- ✓ **Rondeur** : qualifie les caractères organoleptiques de base, présents à un niveau moyen, aucun ne dominant véritablement. On dit d'un bon équilibre entre acidité et amertume qu'il est arrondi ou équilibré.
- ✓ **Astringence** : se perçoit en fond de bouche comme une amertume asséchante.
- ✓ **Rémanence** : intensité du goût persistant en bouche après avoir consommé un café.



2. LEXIQUE DE DÉGUSTATION

2.3. LA BOUCHE DU CAFÉ

- ✓ **Acidité et pureté** : franche, vive, croquante, fraîche, acidulée, pure, tendue, droite.
- ✓ **Volume et matière** : rond, gourmand, charnu, dense, volumineux, plein, riche, structuré.
- ✓ **Douceur** : flatteur, suave, doux, soyeux, ...
- ✓ **Discrétion** : dilué, mou, aqueux, discret, ...
- ✓ **Puissance** : massif, puissant, robuste, caractère affirmé, ...



3. COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

- ✓ **Acide** : saveur recherchée par les amateurs de café qui apporte de la fraîcheur sur l'attaque en bouche. Cette même acidité est par conséquent le développement aromatique du café. On parle souvent de caractère acidulé pour un café.
- ✓ **Acre** : sensation amère, astringente et désagréable. On retrouve cette sensation dans certains robustas de mauvaise qualité, ainsi que dans certains arabicas nature. En effet, cette sensation est caractéristique de la présence d'une fève trop mûre.
- ✓ **Amer** : appréciation importante dans la dégustation d'un café. Saveur perçue au fond de la langue, l'amertume est influencée par le degré de torréfaction ainsi que par le mode de préparation. On retrouve généralement ce caractère dans les robustas.



3. COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

- ✓ **Âpre** : sensation à connotation négative qui est synonyme d'une certaine dureté. Permet dans les arabicas de déceler la présence de fèves immatures.
- ✓ **Astringence** : c'est une sensation mécanique en bouche. Lorsqu'un produit astringent est consommé, l'effet desséchant occupe toute la bouche, aussi bien la langue que l'intérieur des joues.
- ✓ **Boisé** : arôme de bois présent, entre autre, dans certains arabicas. On retrouve principalement l'arôme de cèdre dans le café.
- ✓ **Brûlé** : goût désagréable provoqué par une torréfaction trop poussée ou par une mouture non adaptée au mode de préparation : infusion, filtration, extraction ou décoction.



3. COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

- ✓ **Chocolaté** : arôme rappelant le goût d'un chocolat doux et l'arôme des fèves de cacao.
- ✓ **Cire d'abeille** : caractérise un café à notes subtiles de sucre. Un peu plus doux que le miel.
- ✓ **Complet** : café qui répond à tous les critères d'un bon équilibre, c'est-à-dire un nez aromatique ainsi qu'une attaque en bouche en harmonie avec le milieu et la finale. C'est un café avec un équilibre entre une bonne acidité et une bonne amertume.
- ✓ **Corps** : caractéristique d'une liqueur aromatique.
- ✓ **Corsé** : caractérise un café qui a de la puissance, possédant une saveur prononcée qui emplit bien la bouche.



3. COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

- ✓ **Doux** : café léger avec une matière élégante mais sans ampleur.
- ✓ **Dur** : terme décrivant un café mal équilibré, qui est désagréable en bouche, il peut avoir un goût « pharmaceutique ».
- ✓ **Épicé** : se dit d'un café présentant des arômes d'épices tels que la cannelle, le clou de girofle, la noix muscade, le poivre, le safran, le curry...
- ✓ **Équilibré** : équilibre dans l'intensité acide/amertume.
- ✓ **Éventé** : terme décrivant un café ayant perdu ses caractéristiques organoleptiques, souvent due à l'utilisation d'un café torréfié ayant subi une oxydation au contact de l'air.



3. COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

- ✓ **Fade** : qui manque de caractère aromatique.
- ✓ **Franc** : terme caractérisant un café n'ayant aucun défaut majeur.
- ✓ **Fruité** : caractère aromatique sur des notes de fruits grâce aux facteurs naturels (variété, altitude, ombrage, soleil, etc.).
- ✓ **Fort** : café corsé, donnant une impression de nervosité à la tasse de type « Ristretto », ayant une grande richesse aromatique.
- ✓ **Frais** : caractère organoleptique positif concernant un café fraîchement, on retrouve ce caractère dans les Brésil « frais » quand ils sont trop jeunes, ils peuvent avoir un goût de vert.



3. COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

- ✓ **Iodé** : ce goût est assez déplaisant, à forte connotation négative, mais parfois recherchée dans la composition d'un mélange principalement pour les cafés riotés.
- ✓ **Long** : café dont la sensation en bouche persiste agréablement.
- ✓ **Miel** : caractérise un café aux notes aromatiques douces et sucrées qui rappellent le miel.
- ✓ **Moelleux** : se dit d'un café ayant une liqueur onctueuse, une matière élégante et soyeuse.
- ✓ **Pailleux** : évoque un arôme de foin, de poussière.



3. COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

- ✓ **Persistence** : impression de présence et de rémanence que laisse le café dans la bouche. La persistence s'évalue en secondes et est d'autant plus longue que la qualité du café est élevée; elle est liée à l'amertume.
- ✓ **Plein** : corsé et équilibré.
- ✓ **Puant** : café issu d'un lot contenant quelques fèves fermentées, défectueuses. Odeur âcre, de fermentation.
- ✓ **Racé** : se dit des cafés ayant un grand caractère aromatique ainsi qu'une structure affirmée.
- ✓ **Rioté** : arôme légèrement iodé et phénique, vient du mot RIO (de Janeiro) car ce goût est typique du café « Rio » du Brésil.



3. COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

- ✓ **Rond** : impression d'équilibre entre acidité et amertume.
- ✓ **Sauvage** : odeur racée, animale caractéristique des mokas d'Éthiopie.
- ✓ **Suave** : caractérise un café doux et légèrement acidulé.
- ✓ **Terreux** : goût évoquant la terre, l'humus, la poussière.
- ✓ **Végétal** : caractère aromatique sur des notes végétales.
- ✓ **Vieux** : un vieux café a un goût « pailleux », éventé, de beurre rance.
- ✓ **Vert** : souvent un goût de petit pois; on le retrouve dans les cafés jeunes.

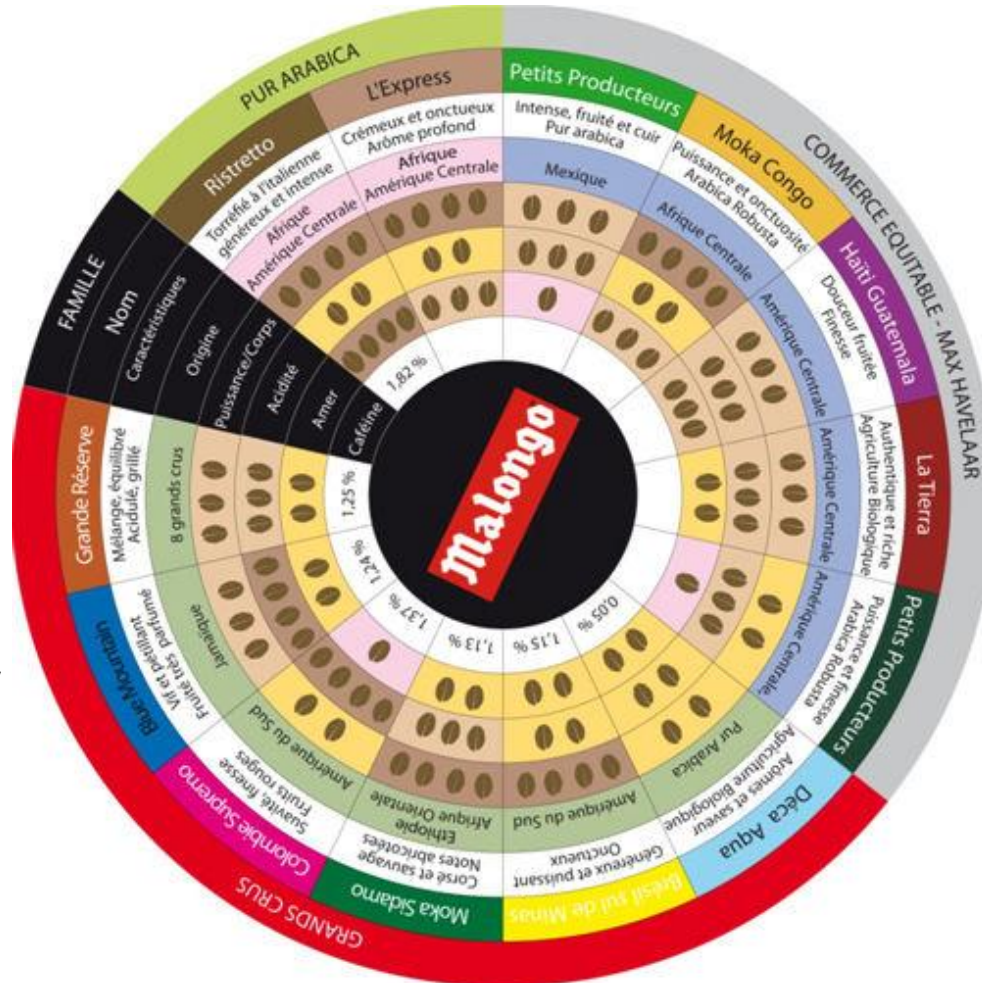


4. CARTOGRAPHIE DES CAFÉS MALONGO



Légende :

Le nombre de grains de café représente l'échelle de valeur pour chacun des descripteurs des cafés





MERCI DE VOTRE LECTURE