

A vibrant red brushstroke background with irregular, hand-painted edges, centered on a white page. The text is written in a bold, black, sans-serif font.

**MON COURS
D'ŒENOLOGIE**

Responsable d'édition : Ronite Tubiana
Édition : Florian Boudinot
Fabrication : Sophia Paroussoglou
Direction artistique : Élisabeth Hébert

Design de couverture
et maquette intérieure :
Atelier Marge Design
Adaptation de la couverture :
Hokus Pokus Créations
Illustrations intérieures :
Pauline Nuñez

© Dunod, 2017, 2020
11 rue Paul Bert, 92240 Malakoff
www.dunod.com
ISBN 978-2-10-080184-8

Toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause est illicite selon le Code de la propriété intellectuelle [Art. L 122-4] et constitue une contrefaçon réprimée par le Code pénal.

Seules sont autorisées [Art. L 122-5] les copies ou reproductions strictement réservées à l'usage privé du copiste et non destinées à une utilisation collective, ainsi que les analyses et courtes citations justifiées par le caractère critique, pédagogique ou d'information de l'œuvre à laquelle elles sont incorporées, sous réserve, toutefois, du respect des dispositions des articles L 122-10 et L 122-12 du même Code, relatives à la reproduction par reprographie.

MARIE-DOMINIQUE BRADFORD



MON COURS D'ŒENOLOGIE

**NOUVELLE
ÉDITION**

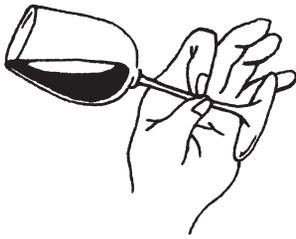
**INCLUS
LES VINS DU MONDE**



**ROUGE, BLANC,
ROSÉ ET EFFERVESCENT**

EN
12
SEMAINES
CHRONO

DUNOD



La dégustation

p.10-11

Leçon n°1

l'œil P. 12

EXERCICES P. 16

Leçon n°2

le nez P. 18

EXERCICES P. 22

Leçon n°3

le palais P. 24

EXERCICES P. 28

Leçon n°4

les vins blancs P. 30

EXERCICES P. 34

Leçon n°5

les vins rouges P. 36

EXERCICES P. 40

Leçon n°6

les vins rosés P. 42

EXERCICES P. 46

Les cépages

p. 48-49

Leçon n°7

le chardonnay P. 50

EXERCICES P. 52

Leçon n°8

le pinot noir P. 54

EXERCICES P. 56

Leçon n°9

le cabernet sauvignon

& le merlot P. 58

EXERCICES P. 60

Leçon n°10

le sauvignon blanc P. 62

EXERCICES P. 64

Leçon n°11

la syrah &

le grenache P. 66

EXERCICES P. 68

Leçon n°12

le riesling P. 70

Leçon n°13

le chenin P. 71

Leçon n°14

le muscat P. 72

Leçon n°15

le gewurztraminer P. 73

EXERCICES P. 74

Leçon n°16

le gamay P. 76

Leçon n°17

le carignan P. 77

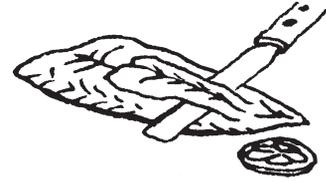
Leçon n°18

le malbec P. 78

Leçon n°19

le cabernet franc P. 79

EXERCICES P. 80



Les régions de France

p. 82-83

Leçon n°20

l'Alsace P. 84

EXERCICES P. 88

Leçon n°21

le Beaujolais P. 90

EXERCICES P. 94

Leçon n°22

le Bordelais P. 96

EXERCICES P. 100

Leçon n°23

la Champagne P. 102

EXERCICES P. 108

Leçon n°24

la Bourgogne P. 110

EXERCICES P. 114

Leçon n°25

le Languedoc & le Roussillon P. 116

EXERCICES P. 120

Leçon n°26

la Provence P. 122

EXERCICES P. 126

EXERCICES P. 128

EXERCICES P. 128

Leçon n°28

le Sud-Ouest P. 130

EXERCICES P. 134

Leçon n°29

la vallée de la Loire P. 136

EXERCICES P. 140

Leçon n°30

la vallée du Rhône P. 142

EXERCICES P. 146

Leçon n°31

le Jura P. 148

EXERCICES P. 152

EXERCICES P. 152

EXERCICES P. 152

Les vins du monde

p. 154-155

Leçon n°33

les vins de l'ancien monde P. 156

EXERCICES P. 162

Le pairing

p. 170-171

Leçon n°35

les bases du pairing P. 172

EXERCICES P. 174

Leçon n°36

pour les potes P. 176

du potager P. 176

EXERCICES P. 178

EXERCICES P. 178

Leçon n°37

pour les pêcheurs P. 180

à la ligne P. 180

EXERCICES P. 182

EXERCICES P. 182

Leçon n°38

pour les mordus P. 184

de viande P. 184

EXERCICES P. 186

EXERCICES P. 186

Leçon n°39

pour les fondus P. 188

de fromage P. 188

EXERCICES P. 190

EXERCICES P. 190

Leçon n°40

pour les becs sucrés P. 192

EXERCICES P. 194

EXERCICES P. 194

Corrigés des exercices

p. 196

Fiches de dégustation

p. 203

Le mot de Marie-Dominique Bradford

Apprendre le vin,
c'est entrer dans un
monde merveilleux
où se mêlent viticulture,
géographie, histoire,
culture et gastronomie.

En y ajoutant un peu de technique, quelques bons réflexes et beaucoup de pédagogie, on peut facilement passer de l'initiation au perfectionnement. Grâce à ce livre, vous pouvez enfin vous lancer !
Savoir en parler, mettre des mots sur les arômes, les impressions, détecter les goûts et comprendre pourquoi on ressent tel arôme ou telle impression.

En 12 semaines,
pas à pas, vous allez
pouvoir apprendre le vin
par petites gorgées.

En lisant, c'est indispen-
sable, mais aussi en testant
vos connaissances et
en les complétant par des
exercices pratiques.
Ainsi, vous franchirez
les étapes, en les validant
une à une.

Si vous le pouvez, vous organiserez certaines dégustations à plusieurs, car rien ne vaut l'échange et le partage d'expérience. Vous verrez, les avis divergeront. Certains sentiront la poire, d'autres la banane. Peu importe, les molécules sont proches, et l'exercice subjectif. Chacun fouillera dans sa propre mémoire olfactive, base de données individuelle, et partagera ses impressions. Puis peu à peu, vous aurez envie d'approfondir.

Vous organiserez des dégustations thématiques, autour d'un cépage, d'une région, d'une appellation.

Vous aurez envie de vous constituer une cave (si ce n'est pas déjà fait), dans laquelle vous piocherez au fur et à mesure de vos dégustations. Vous la constituerez en connaissance de cause, en achetant vos vins directement à la propriété, en vrais aventuriers, dans les salons de vigneron ou chez un caviste indépendant qui choisit lui-même les vins. Sur Internet, l'offre est pléthorique, et la tentation grande ! Avec le risque de ne pas pouvoir goûter avant d'acheter, il faut alors se fier aux grands noms, aux «valeurs sûres», souvent assez onéreuses.

Le concept de l'abonnement mensuel de Trois Fois Vin (www.troisfoisvin.com) que j'ai créé permet de recevoir chaque mois des vins minutieusement choisis chez des vigneron ultra talentueux. Très variés pour privilégier la diversité, le but est de vous emmener en exploration œnologique mois après mois. Accompagnés de fiches de dégustation pour mieux se laisser guider, vous pouvez partir à leur découverte, en toute confiance et progresser à vitesse grand V.

On passe à table ?

Il est recommandé d'absorber le chapitre sur le pairing (les accords mets-vins) «par petites bouchées» au cours de l'apprentissage. La pratique permettant d'apprendre de manière plus efficace, vous pourrez les mettre en situation à votre guise, en les glissant ici et là dans vos dégustations pour tester leur efficacité !
Dernières recommandations sur le service avant de démarrer : vous ferez attention à la température de service :

- 8-10 °C pour les blancs vifs,
- 10-12 °C pour les blancs plus gras,
- 14-16 °C pour les rouges peu tanniques,
- 17-18 °C pour les rouges puissants.

À table, les légers passeront avant les puissants, les blancs avant les rouges, les jeunes avant les vieux !

MARIE-DOMINIQUE BRADFORD
www.troisfoisvin.com
12 Rue Notre Dame de Nazareth
75003 Paris



Le programme de votre cours en 12 semaines



SEMAINE ④

Les Dupond et Dupont du raisin

LEÇON N°9
le cabernet sauvignon
& le merlot

LEÇON N°11
la syrah & le grenache

SEMAINE ⑤

Les autres cépages blancs

LEÇON N°12
le riesling

LEÇON N°13
le chenin

LEÇON N°14
le muscat

LEÇON N°15
le gewurztraminer

SEMAINE ⑥

Les autres cépages rouges

LEÇON N°16
le gamay

LEÇON N°17
le carignan

LEÇON N°18
le malbec

LEÇON N°19
le cabernet franc

SEMAINE ⑩

Les bronzés

LEÇON N°25
le Languedoc & le Roussillon

LEÇON N°26
la Provence

LEÇON N°27
la Corse

LEÇON N°30
la vallée du Rhône

SEMAINE ⑪

Les aventuriers

LEÇON N°33
les vins de l'ancien monde

LEÇON N°34
les vins du nouveau monde

SEMAINE ⑫

À table!

À découvrir tout au long des semaines par petites bouchées

LEÇON N°35
les bases
du pairing

LEÇON N°38
pour
les mordus
de viande

LEÇON N°36
pour les potes
du potager

LEÇON N°39
pour
les fondus
de fromage

LEÇON N°37
pour les
pêcheurs à
la ligne

LEÇON N°40
pour les
becs sucrés

LA DÉGUS- TATION

Le but ? Déguster avec logique, pour mieux enregistrer ses impressions, mettre progressivement des mots sur ce que l'on ressent et acquérir des réflexes qui favorisent la mise en mémoire. Avec un peu d'expérience, en dégustant avec méthode, toujours de la même façon, ces réflexes acquis s'avèreront très utiles pour déceler les qualités d'un vin par rapport à ce qui est attendu de lui.

L'ŒIL

L'apparence a un impact sur l'appréciation du vin. Le premier contact est visuel et doit séduire le dégustateur.

LE NEZ

Bien avant de le mettre en bouche, c'est lui qui nous en dit déjà long sur l'identité, l'origine, la qualité et les promesses d'un vin.

LE PALAIS

Déguster un vin, c'est rechercher son équilibre. Le palais recèle des « capteurs » que vous allez solliciter !

L'œil

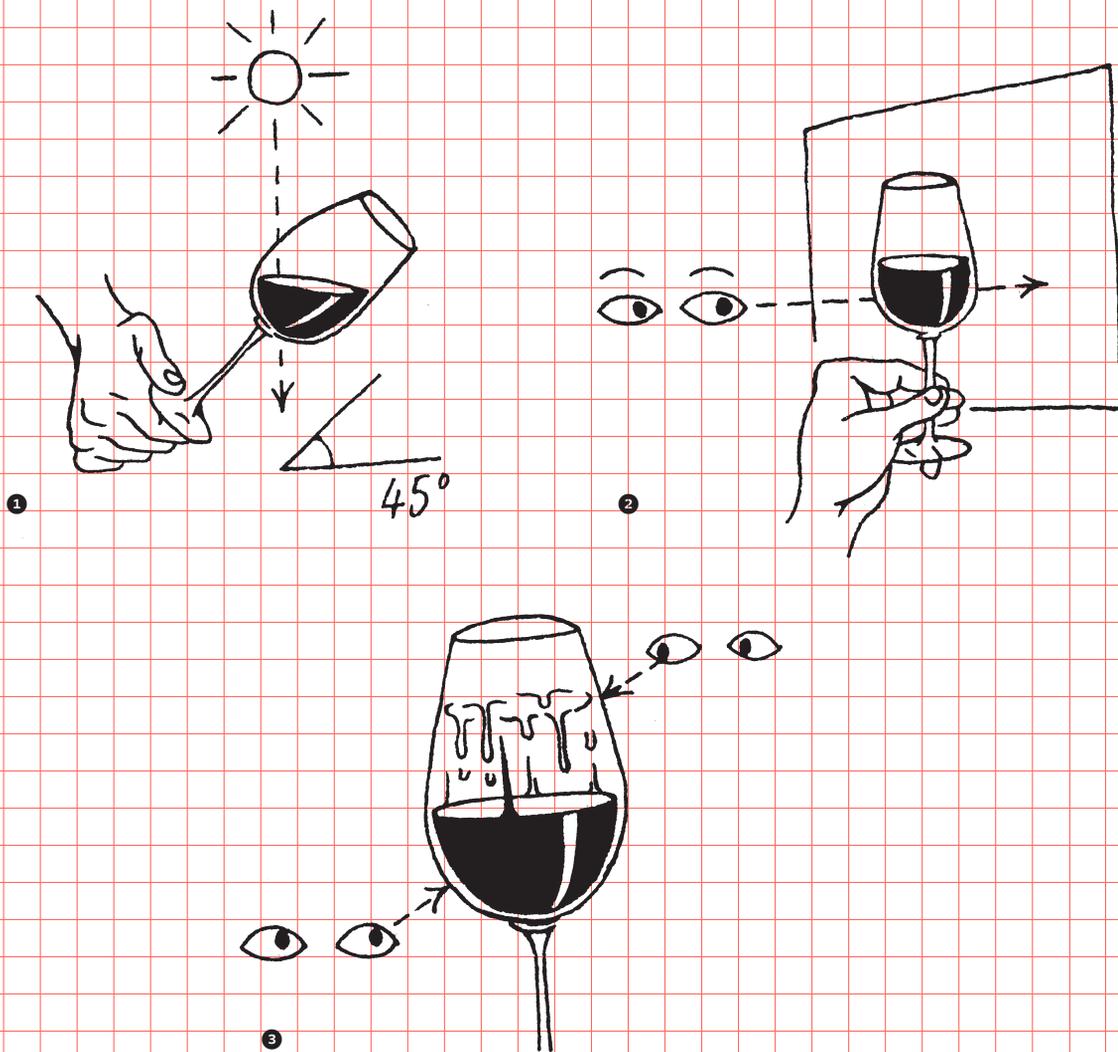
« On n'a qu'une seule chance de faire bonne impression », « c'est la première impression qui compte ». C'est vrai dans le vin ! L'apparence a un impact sur l'appréciation du vin. Le premier contact est visuel et doit séduire le dégustateur dont le cerveau va immédiatement tirer les premières conclusions, qui seront comparatives avec d'autres vins préalablement dégustés.

Même si cette étape ne révèle rien sur la qualité ou sur le goût du vin, elle est essentielle et renseignera le dégustateur sur ce qu'il s'apprête à déguster.

Mais qu'y a-t-il à regarder ? C'est un peu comme un jeu de détective. Alors on cherche des indices. Et on découvre que les régions chaudes produisent des vins plus intenses en couleur, que les vins changent de couleur au fur et à mesure de leur vieillissement et que les vins doux sont souvent plus foncés que les blancs secs, même jeunes. On observe progressivement l'immense palette des teintes du vin au fur et à mesure de l'apprentissage.

« Oeil-nez-bouche »
C'est le trio nécessaire pour déguster un vin.
« L'œil » (ou « l'apparence ») est en fait un examen visuel : on peut ainsi dire si le vin est limpide ou terne, définir sa couleur et son intensité.

ÉTAPE N°1 : L'EXAMEN VISUEL



1 Incliner son verre à 45° pour laisser passer la lumière.

2 Indispensable : observer à la lumière, sur un fond blanc.

3 Observer la couleur, puis l'intensité avant de tapisser le vin sur les parois internes du verre pour examiner la viscosité : ce sont les fameuses larmes et jambes :

– les larmes sont petites et s'accrochent solidement au verre,
– les jambes plus longues.
Les deux cohabitent volontiers sur le même verre selon le degré d'alcool et/ou la quantité de sucre !

Les aspects visuels d'un vin

BRILLANCE ET LIMPIDITÉ

C'est important pour les blancs et moins pour les rouges.

MAT

Il s'agit soit d'un vin non filtré (et c'est bien) soit d'un vin vieux (dépôt de couleur et de tannins). Attention, si le vin est trouble ou terne, c'est un défaut.

VISCOSITÉ

C'est l'épaisseur. Elle varie selon la concentration en alcool et/ou en sucre.

POUR LES VINS EFFERVESCENTS

On recherche également des signaux de qualité : la taille des bulles (fines si possible) et leur vivacité.

La couleur

Elle renseigne sur l'âge et/ou le ou les cépages utilisés :

- les vins blancs foncent avec l'âge, les rouges perdent de leur couleur,
- certains cépages sont naturellement plus intenses que d'autres.

Les cépages sont adaptés à chaque climat et ceux qui vivent au soleil ont la peau plus épaisse (et c'est dans la peau que se trouve la couleur).

Exemples :

- Le pinot noir est peu coloré, le malbec beaucoup plus.
- Le muscadet est presque incolore, le gewurztraminer est jaune d'or.
- Un vin rouge jeune aura souvent des reflets violets.
- Un vin rouge vieux aura évolué vers des teintes acajou/brunes.
- Les vins blancs, en vieillissant, foncent et deviennent cuivrés.

REFLETS

Ils s'ajoutent parfois à la couleur pour nuancer et apporter d'autres indices (jeunesse/vieillesse, élevage spécifique, etc.).

INTENSITÉ

Un vin sombre ne sera pas meilleur qu'un vin pâle ! Certaines appellations produisent des vins naturellement intenses, d'autres naturellement clairs. De manière générale, plus les vins viennent des zones ensoleillées, plus les vins sont intenses en couleur et en goût.

DU PLUS JEUNE AU PLUS VIEUX

À chaque couleur peut s'ajouter une nuance, un reflet, et surtout une variation de l'intensité. Au total, cela fait un nombre de combinaisons assez impressionnant !

Pour les vins blancs secs

La couleur peut être jaune très pâle (presque transparent) avec parfois un reflet vert, jaune citron (le jus, pas la peau), or pâle, doré, ou encore vieil or.

Pour les vins rouges

Rubis dans leur jeunesse (avec parfois des reflets violacés), ils prennent une teinte grenat, acajou-brun ou tuilé à leur apogée (pour ceux qui méritent d'arriver jusque-là...).

Pour les vins rosés

Leur couleur varie plutôt sur l'intensité (pâle à intense), mais elle est soit saumon soit rose. Si on les garde, ils prennent des teintes orangées.

Pour les vins liquoreux

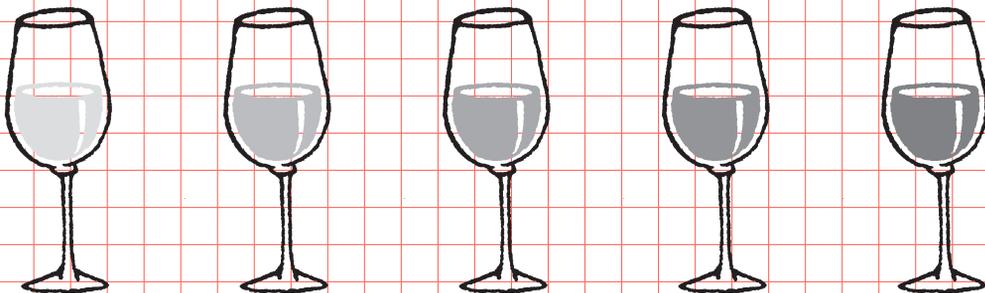
Le nuancier est très vaste selon les méthodes pour obtenir la douceur. La plupart sont jaune doré. On peut atteindre, pour ceux dont le potentiel de garde est immense, une couleur ambrée très intrigante !

Exemples

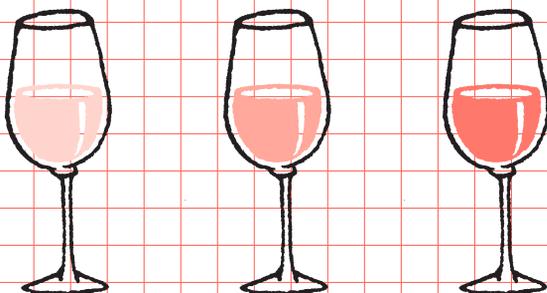
- Sancerre jeune : jaune-citron pâle, reflet vert.
- Meursault 8 ans : jaune-doré, reflet vieil or.
- Beaujolais-Villages jeune : rubis, reflet violacé.
- Gigondas 8 ans : grenat, reflet brun.

LES COULEURS DU VIN

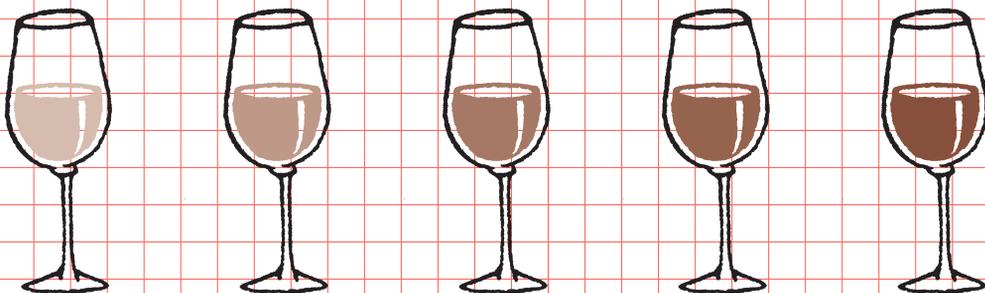
1



2



3



1

- Blancs :**
- incolore,
 - jaune citron,
 - jaune or,
 - cuivré,
 - ambré

2

- Rosés :**
- rose pâle,
 - rose vif,
 - saumon

3

- Rouges :**
- violacé,
 - rubis,
 - grenat,
 - acajou,
 - brun

(Vous l'aurez deviné : les couleurs des vins blancs, rosés et rouges dessinés sur cette page ne sont bien évidemment pas représentatives de la réalité ! Elles ne servent qu'à montrer la gamme d'intensité des couleurs des différents vins.)

exercices

EXERCICE N°1

L'examen visuel

Les 3 indicateurs de l'examen visuel sont :

A. Limpidité
Intensité
Couleur

B. Acidité
Couleur
Viscosité

C. Limpidité
Intensité
Acidité

EXERCICE N°2

Vrai ou faux ?

① Un vin blanc très jeune a une couleur qui tend vers le jaune ambré.

Vrai Faux

② Quand les vins sont produits dans des régions ensoleillées, leur couleur est plus intense.

Vrai Faux

③ Un vin effervescent sera de meilleure qualité s'il y a peu de bulles une fois servi dans le verre.

Vrai Faux

exercices

EXERCICE N°3

Larmes ou jambes ?

Observation à travers 2 vins de densité opposée : versez dans deux verres à vin les vins suivants, à environ un tiers de leur contenance :



①

**gascogne
blanc sec**

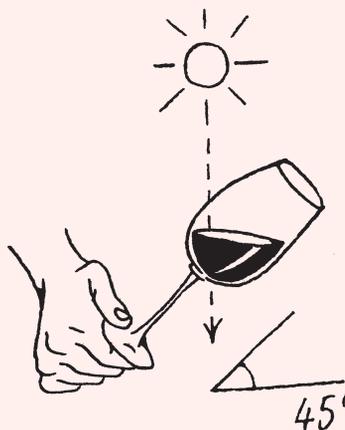
(vin léger à 11° maximum)



②

**côtes-du-rhône
blanc**

(14°)



Prenez chaque verre par son pied ou sa base et inclinez-le légèrement d'un côté et de l'autre afin de tapisser ses parois internes. Observez les traces que laisse le vin après s'être retiré.

Lequel de ces deux vins présente des larmes ?

- A. gascogne
 B. côtes-du-rhône blanc

Lequel présente des jambes ?

- A. gascogne
 B. côtes-du-rhône blanc

le nez

Ah, le nez du vin ! Bien avant de le mettre en bouche, c'est lui qui nous en dit déjà long sur son identité, son origine, sa qualité et ses promesses. Une sorte de prélude qui va emmener le dégustateur vers ses souvenirs d'enfance, ses émotions, ses palpitations.

Ce qu'on goûte dans un vin est en réalité ce que l'on y sent. Si le nez n'est pas opérationnel, le palais s'éteindra ! Tout comme l'œil est capable de voir une grande palette de couleurs, le nez perçoit un grand nombre d'odeurs, reliées au cerveau par un instrument qu'aucun ingénieur n'est encore parvenu à reproduire : le bulbe olfactif. Pouvoir nommer les arômes détectés nécessite d'aller fouiller dans sa mémoire, pour faire le lien entre ce qu'on sent et le nom de l'arôme (exemple : si on n'a jamais senti de coing, on ne risque pas de le retrouver dans un vin). Les arômes sont autant d'indicateurs des caractéristiques d'un vin, de sa personnalité et de sa qualité. Afin de les identifier, il est indispensable de mettre sa mémoire olfactive au travail et de la développer pour parvenir à trouver 1, 2 voire 3 arômes dans chaque vin dégusté.

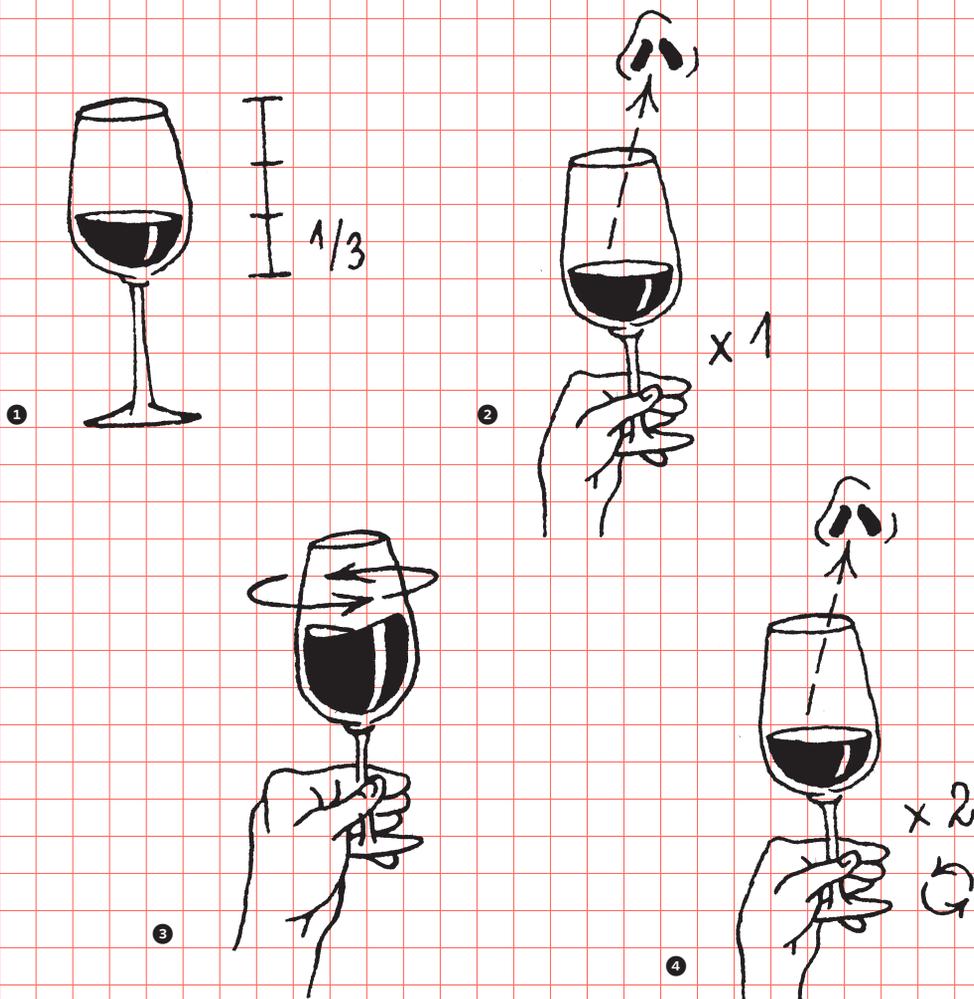
Premier nez

Il s'agit de la première étape : sentir le vin au repos, le humer, en tenant le verre par le pied. On parle de premier nez. Cette étape permet de détecter d'éventuels défauts et de se faire une première impression, avant de l'aérer.

Deuxième nez

D'un geste vif, on fait tourner le vin dans le verre pour l'oxygéner. Avant que le tourbillon ne s'arrête, on sent de nouveau. C'est le second nez, essentiellement consacré à l'identification des différents arômes, qui permet également de noter l'intensité aromatique.

ÉTAPE N°2 : L'EXAMEN OLFACTIF



1 Remplir 1/3 du verre de vin

2 Sentir (c'est le premier nez) : ce sont les arômes les plus fugaces, souvent assez subtils. C'est surtout la première impression, très importante.

3 Faire tourner le vin dans le verre. Respirez à nouveau (c'est le deuxième nez) : la palette d'arômes est plus intense au contact du vin avec l'oxygène.

4 Renouveler l'opération plusieurs fois pour découvrir les arômes par couches successives.

Les bonnes conditions pour bien sentir un vin

LE VERRE

Lisse, pas trop épais, en forme de tulipe et suffisamment grand pour pouvoir aérer le vin sans provoquer de tsunami.

LA TEMPÉRATURE

Les vins blancs sont souvent servis trop froids et leurs arômes en sont masqués. Pensez à les sortir à l'avance (8-10 °C). Les rouges ne doivent pas être servis trop chauds (15-17 °C). Il est préférable de les laisser se réchauffer lentement au fur et à mesure que les arômes se dévoilent.

Provenance des arômes

Pourquoi les arômes du vin ne sont-ils pas les arômes du raisin ? C'est une question que se pose toute personne qui se lance dans la dégustation de vin.

Le jus de raisin pur est très peu aromatique. Pourtant les arômes sont là et ne demandent qu'à être révélés. Ce sera chose faite dès la fermentation avec la libération des arômes pendant la transformation du sucre en alcool. Ils seront ensuite affinés pendant l'élevage.

Arômes ou bouquet ?

Les arômes sont évolutifs et changent avec le temps. Il ne faut pas chercher à retrouver exactement les mêmes à quelques mois d'écart. Un vin jeune aura majoritairement des arômes de fruits frais avec (si c'est le cas) quelques autres liés à son élevage (beurré, boisé). Le même, s'il a du potentiel de garde, se transformera progressivement et atteindra une palette d'arômes plus complète, le fameux bouquet.

Certains arômes sont fugaces, d'autres pas. La durée d'un repas laissera au vin le temps de s'ouvrir et de s'habituer à l'air ambiant après avoir été plus ou moins longtemps enfermé dans sa bouteille.

Quelques cépages et leur signature aromatique

- Gewurztraminer : rose, litchi, épices
- Sauvignon : pamplemousse, herbe fraîche, feuille de cassis
- Viognier : abricot, violette, miel

Les arômes du vin

C'est une grande famille de plusieurs centaines de membres ! Quelques exemples (liste non-exhaustive)

FAMILLE FRUITS

La plus grande. Elle a beaucoup de membres, suffisamment pour faire un jeu des 7 familles.

Blancs : pomme, poire, pêche, coing
Jaunes : abricot, melon, mirabelle, coing

Rouges : framboise, fraise, groseille, griotte

Noirs : cassis, cerise, mûre, myrtille

Secs et confits : raisins, datte, figue, noix, noisette, amande, pruneau, confiture

Agrumes : citron, pamplemousse, oranges et écorces

Exotiques : ananas, mangue, banane, litchi

FAMILLE FLORALE

Fleurs séchées, chèvrefeuille, fleur d'oranger, rose, tilleul, pivoine, violette (et miel)

FAMILLE VÉGÉTALE

Camomille, herbe, foin, feuilles, sous-bois, truffe, champignon, poivron, anis, thym, terre

FAMILLE MINÉRALE

Craie, iode, silice, pétrole

FAMILLE ÉPICES

Vanille, cannelle, poivre, clou de girofle, réglisse, curry

FAMILLE BOISÉE

Pain grillé, bois (neuf ou brûlé), fumée, cèdre, résine

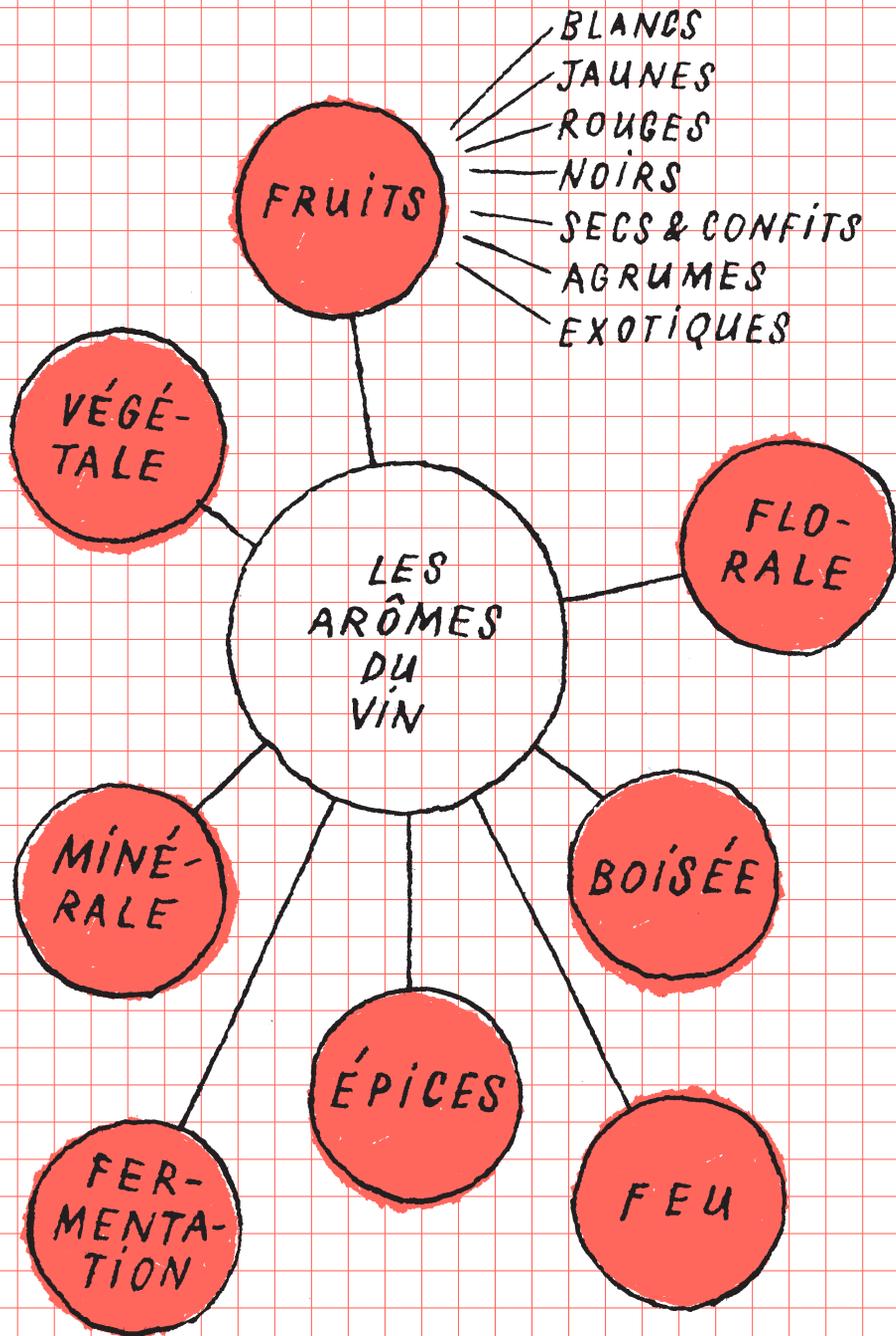
FAMILLE FEU (EMPYREUMATIQUE)

Chocolat, café, caramel, goudron, fumé

FERMENTATION (ET ÉLEVAGE)

Beurre, lait, levure, brioche, vanille

LES ARÔMES DU VIN



exercices

EXERCICE N° 1

Les bonnes associations

Reliez les arômes à leur famille respective

framboise, •
fraise, groseille,
griotte

cassis, •
cerise, mûre,
myrtille

vanille, •
cannelle,
poivre, clou
de girofle,
réglisse, curry

raisins, •
datte, figue,
noix, noisette,
amande,
pruneau,
confiture

craie, •
iode, silicium,
pétrole

citron, •
pamplemousse,
oranges
et écorces

pain grillé, bois •
(neuf ou brûlé),
fumée, cèdre,
résine

• Fruits jaunes •

• Fermentation •
(et élevage)

• Famille feu •

• Famille épices •

• Famille végétale •

• Fruits noirs •

• Famille florale •

• Famille boisée •

• Famille minérale •

• Fruits secs et confits •

• Fruits rouges •

• Agrumes •

• beurre,
lait, levure,
brioche,
vanille

• abricot,
melon,
mirabelle,
coing

• fleurs séchées,
chèvre-feuille,
fleur d'oranger,
rose, tilleul,
pivoine, violette
(et le miel)

• camomille,
herbe,
foin,
feuilles,
sous-bois,
truffe,
champignon,
poivron,
anis, thym,
terre

• chocolat,
café,
caramel,
goudron,
fumé

exercices

EXERCICE N°2

Promenez-vous... dans les marchés

Pour entraîner le cerveau à repérer les différentes arômes, sentez les fruits, les épices, les fleurs lors de vos sorties !

EXERCICE N°3

Neutre ou aromatique ?

Verser dans deux verres à vin :



①

un muscadet

(attention ! pas un muscat)



②

un

gewürztraminer

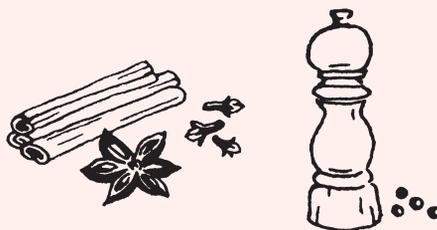
Comparez l'intensité aromatique de chaque vin en allant de l'un à l'autre pour bien les évaluer et les comparer.

Veillez à bien suivre la méthodologie détaillée dans la leçon : respirez une première fois (premier nez), faites tourner le vin dans le verre puis respirez à nouveau (second nez).

Essayez ensuite de lister les arômes : pomme, herbe coupée, rose, litchi, etc.

EXERCICE N°4

Colin-maillard spécial vin



Jeu des épices, à faire à plusieurs avec un bandeau pour se cacher les yeux.

Mettez dans des petits verres sombres ou opaques :

- cannelle,
- poivre,
- muscade,
- curry,
- chili,
- coriandre,
- vanille en poudre,
- caramel liquide...

Passez de l'un à l'autre en essayant d'identifier chaque épice. Puis mélangez-les et recommencez !