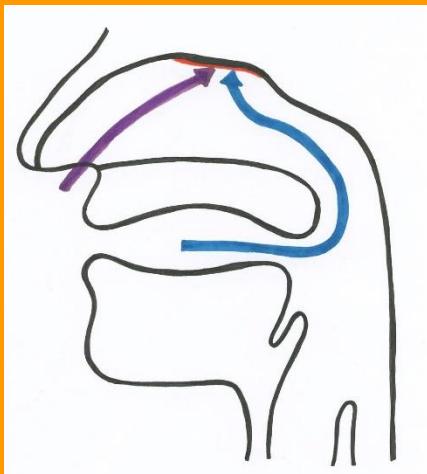


## RETRO- OLFACTION

### 1. DEFINITION



La rétro-olfaction correspond au passage des composés aromatiques volatils de la cavité buccale vers la cavité nasale via le nasopharynx (« l'arrière de la gorge »), principalement lors de l'expiration après la déglutition. Elle permet de percevoir des nuances aromatiques différentes de celles détectées par ortho-olfaction (inhalation par les narines avant la mise en bouche). Elle permet de percevoir des **nuances aromatiques** qui n'étaient pas forcément évidentes lors de la dégustation par ortho-olfaction.

### 2. COMMENT BENEFICIER D'UNE BONNE RETRO-OLFACTION ?

La rétro-olfaction ne peut être pleinement appréciée que si **certaines conditions sont respectées**. Une prise en bouche trop rapide, une déglutition précipitée, une respiration mal maîtrisée ou un palais saturé altèrent considérablement la perception aromatique. À l'inverse, une dégustation méthodique incluant une **mise en bouche progressive**, une **oxygénation parfaitement contrôlée**, un **temps en bouche suffisant** et une **expiration lente par le nez** , permet de révéler toute la complexité des composés volatils. Sans ce protocole rigoureux, la rétro-olfaction demeure incomplète, confuse ou appauvrie, et ne restitue qu'imparfaitement la richesse organoleptique du spiritueux.

Avec un peu d'exercice vous suivrez ces étapes de façon automatique. Voici les 4 étapes.

#### 2.1. PREPARER LA BOUCHE ET LA RESPIRATION : garder le whisky en bouche.

- Prendre une très petite gorgée (2-3 ml suffisent).
- la température buccale, l'agitation et la dilution salivaire vont favoriser la volatilisation des esters et aldéhydes responsables des arômes.
- **Garder la bouche fermée** durant environ 2 à 5 secondes en **respirant calmement par le nez** (inspiration et expiration normales) pour s'habituer à l'alcool et éviter son action trigéminal (brûlures, picotements).
- **Laisser le whisky se réchauffer** en bouche, la chaleur et la salive vont libérer davantage de composés volatils durant ces quelques secondes.

## 2.2. AERATION EN BOUCHE DU WHISKY

Cette phase n'est pas obligatoire pour la dégustation d'un whisky, mais elle peut être utile en facilitant la perception de certains arômes. Elle doit cependant être effectuée **avec douceur et prudence** surtout si le whisky a un taux d'alcool élevé ( supérieur à 50%abv) .

- **Alors que le whisky est en bouche depuis la 1<sup>ère</sup> étape**, aspirer un tout petit filet d'air comme lorsqu'on aspire de l'air à travers une paille. (impossible à réaliser correctement si vous avez trop de whisky en bouche )
- Cet air passe dans la bouche, se charge en arômes et favorise leur volatilisation alors que **le whisky est toujours en bouche**
- l'apport d'air augmente la surface d'échange et la volatilisation des molécules aromatiques.
- Faire doucement **circuler le whisky sur toute la langue et contre les joues**, comme si on le « mâchait ».

L'aération est très utilisée lors des dégustation de **vin**. Mais le vin n'atteint jamais un taux d'alcool de 40%. L'aération doit être **beaucoup plus modérée avec un spiritueux** en raison de la concentration en alcool.

En effet, cette aération **augmente la libération des composés volatils** et **l'évaporation de l'éthanol**. L'éthanol stimulant fortement le « système trigéminal » il peut entraîner des sensations douloureuses de brûlure ou de picotement ce qui peut masquer les arômes fins. C'est pour cela que cette aération doit être **douce et modérée**.

## 2.3. LA DEGLUTITION

- Lorsque les **arômes se sont pleinement développés**, avaler **la gorgée en une seule fois**, sans inspirer.
- La déglutition **ferme brièvement les voies respiratoires** (élévation du larynx et fermeture de l'épiglotte) et **concentre les composés aromatiques** dans l'arrière-bouche.
- Rester **1 à 2 secondes** bouche fermée, sans respirer, afin de **laisser les composés volatils se stabiliser**.

## 2.4. EXPIRATION PAR LE NEZ : LA RETRO-OLFACTION

- En **gardant la BOUCHE FERMEE**, **expirer LENTEMENT par le nez**, comme un souffle doux et continu.
- Cette expiration contrôlée **entraîne** les composés **aromatiques volatils** présents dans l'arrière-bouche vers l'épithélium olfactif par voie rétro-nasale.
- C'est cette phase qui révèle pleinement la persistance aromatique et affine la perception de la finale.
- Se **concentrer** sur la nature, l'intensité et l'évolution des **arômes** perçus.

### **3. ERREURS A EVITER LORS D'UNE RETRO-OLFACTION**

Pour réussir la rétro-olfaction, il s'agit surtout d'éviter quelques gestes qui limitent la perception les arômes ou saturent le nez.

#### **3.1. ERREURS DE RESPIRATION ET DE DEGLUTITION**

- **Inspirer fortement en avalant** : cela projette l'alcool vers le fond de la gorge, accentue la sensation de brûlure et inhibe les perceptions aromatiques fines au lieu de les révéler.
- **Expirer trop violemment par le nez** : un flux d'air trop rapide entraîne les composés aromatiques sans leur laisser le temps d'être analysés ; seule la chaleur alcoolique domine alors la perception.
- **Prendre des gorgées trop importantes** : l'avalement devient précipité, la respiration se désorganise et la rétro-olfaction perd en précision et en intensité.
- **Oublier la courte pause après la déglutition** : expirer immédiatement ou parler sans attendre, réduit la phase optimale de remontée aromatique, moment clé de l'expression sensorielle.

#### **3.2. ERREURS DE RYTHME ET DE QUANTITE**

- **Boire trop rapidement et enchaîner les gorgées** : le palais se sature progressivement, l'alcool exerce un effet anesthésiant et la rétro-olfaction perd en finesse, devenant pauvre ou uniforme.
- **Conserver trop longtemps en bouche un whisky à fort titre alcoométrique (ABV)** : la sensation de brûlure domine et masque l'ensemble des composés aromatiques, ne laissant place qu'à une perception thermique excessive.

#### **3.3. ERREURS LIEES AU VERRE ET A L'ENVIRONNEMENT**

- **Utiliser un verre trop large ou de type tumbler** : les composés aromatiques se dispersent excessivement et se concentrent insuffisamment à l'entrée des fosses nasales, ce qui limite la précision de la rétro-olfaction.
- **Employer un verre au col très resserré** : la concentration excessive des vapeurs d'éthanol peut provoquer une irritation des muqueuses olfactives, altérant la perception des arômes plus subtils.
- **Utiliser un verre mal rincé ou imprégné d'odeurs résiduelles** (produit vaisselle, vin, cigare, etc.) : ces contaminants olfactifs interfèrent avec l'analyse sensorielle et peuvent être confondus avec les arômes propres au whisky.
- **Déguster dans un environnement saturé d'odeurs** (cuisine, parfum, bougies parfumées, fumée, etc.) : les stimuli olfactifs ambients dominent la perception et perturbent la voie rétro-nasale.

### **3.4. ERREURS DE POSTURE EN BOUCHE**

- **Ne pas faire circuler le whisky sur l'ensemble de la langue et du palais :** laisser la gorgée immobile au centre de la bouche réduit la stimulation des récepteurs gustatifs et trigéminaux, limitant ainsi la diversité et la précision des perceptions aromatiques.
- **Aspirer excessivement de l'air en bouche :** une aération trop brutale volatilise rapidement l'éthanol, accentue les sensations de picotement et perturbe l'équilibre de la rétro-olfaction.
- **Adopter une posture crispée lors de la déglutition :** une tension musculaire excessive rend l'avalement moins fluide, altère la gestion du flux d'air interne et diminue la qualité de la remontée aromatique.

### **3.5. ERREURS DE PREPARATION SENSORIELLE**

- **Ne pas prendre le temps de sentir le whisky au nez avant de goûter :** On perd un repère important pour comparer ce que la rétro-olfaction apporte en plus.
- **Déguster avec le nez obstrué** (rhume, forte allergie) : la voie rétro nasale fonctionne mal, on aura surtout des sensations de goût (sucré, amer, acide) mais très peu d'arômes
- **Boire quelque chose de très parfumé juste avant** (café fort, boisson aromatisée, menthe). Ces arômes dominent ou déforment ce que l'on perçoit ensuite en rétro-olfaction.

### **3.6. ERREURS D'ATTITUDE ET D'ATTENTION**

- **Rechercher systématiquement des arômes complexes ou rares :** une focalisation excessive sur des descripteurs sophistiqués peut induire une tension cognitive inutile et détourner l'attention des profils dominants (fruité, boisé, épice, fumé), qui constituent pourtant la structure aromatique fondamentale.
- **Parler ou se déconcentrer au moment clé de la rétro-olfaction** (immédiatement après la déglutition et durant l'expiration nasale) : l'interruption de l'attention perturbe l'observation des composés aromatiques remontant par la voie rétro-nasale et réduit la qualité de l'analyse sensorielle.

## **4. QUEL VERRE UTILISER POUR AVOIR UNE BONNE RETRO-OLFACTION ?**

Le verre Glencairn est particulièrement adapté à la dégustation analytique du whisky. Sa morphologie a été conçue pour favoriser la concentration et la canalisation des composés aromatiques vers le nez tout en conservant un confort optimal lors de la mise en bouche et de la déglutition.

## 4.1. FORME EN TULIPE ET DYNAMIQUE DES COMPOSÉS VOLATILS

**Bol évasé** : la partie inférieure large augmente la surface de contact entre le liquide et l'air. Cette configuration favorise l'oxygénation et la volatilisation progressive des composés aromatiques (esters, aldéhydes, phénols, etc.).

**Col resserré** : la réduction du diamètre au niveau supérieur concentre les vapeurs aromatiques et les dirige vers l'entrée des narines. Cette architecture améliore à la fois l'olfaction orthonasale (au nez) et la rétro-olfaction après la déglutition.

## 4.2. ADAPTATION A L'ANALYSE SENSORIELLE FINE

**Profil conique optimisé** : le Glencairn appartient à la famille des verres dits « à nez » (nosing glasses). Il est largement utilisé par les distilleries, assembleurs et analystes sensoriels pour l'étude détaillée des profils aromatiques.

**Canalisation des flux aromatiques** : la concentration maîtrisée des vapeurs à l'ouverture du verre renforce la perception des nuances dominantes (boisé, fruité, épice, fumé, tourbé, etc.) et améliore la précision de la phase rétro-nasale.

## 4.3. ERGONOMIE ET GESTION THERMIQUE

**Base courte et épaisse** : elle permet une prise en main stable tout en limitant le transfert thermique vers la partie supérieure du verre. Cela réduit une évaporation excessive de l'éthanol, évitant une dominance prématuée des sensations alcooliques.

**Diamètre du buvant contrôlé** : l'ouverture, suffisamment étroite, favorise de petites gorgées maîtrisées, condition essentielle pour une rétro-olfaction équilibrée et progressive.

## 4.4. UN STANDARD DE LA DÉGUSTATION ANALYTIQUE

Inspiré des verres professionnels de type **copita** ou **INAO**, le **Glencairn** est devenu **un standard international dans le monde du whisky**. Il offre un compromis efficace entre précision analytique, confort d'utilisation et stabilité aromatique.

## 5. CONCLUSION

La rétro-olfaction constitue **l'aboutissement sensoriel de la dégustation**. Elle relie l'analyse gustative aux perceptions aromatiques profondes en révélant, par voie rétro nasale, l'intégralité du spectre volatile du whisky. Souvent plus précise et plus structurée que l'olfaction directe, elle permet d'identifier la cohérence entre attaque, développement et finale.

Dans l'étude d'un whisky, la **rétro-olfaction confirme ou nuance les premières impressions**, met en évidence la **qualité de la distillation**, l'influence des **chais** de maturation et la complexité de **l'élevage sous-bois**. Elle est ainsi un outil essentiel pour apprécier l'équilibre, la longueur et la signature aromatique globale d'une expression.



**APRES LA DEGLUTITION DU WHISKY ...**

**N'OUBLIEZ PAS L'EXPIRATION NASALE,**

**BOUCHE FERMEE !!**

**Quelques références :**

- <https://www.whisky-lovers-encyclopediae.com/annexes/livres-revues-presse/livres-revues>
- [annebesure](#)
- [chanzy](#)
- [cristal-sky](#)
- [lacavedhelio](#)
- [la-cave-vendôme](#)
- [laryf](#)
- [sensible olfaction](#)
- [La maison du whisky](#)
- [whisky explorer - Glencairn](#)
- [whisky shop-Glencairn](#)
- [wikipedia.1](#)
- [wikipedia2](#)