

Une caudalie

Qu'est ce que c'est ?

C'est une **unité de mesure** (ça représente 1 seconde) qui exprime la **durée d'expression** en bouche des arômes après avoir dégusté un vin.

Il ne faut surtout pas faire circuler d'air (respiration), qui modifierait la perception. En cas pratique, on compte entre zéro (qui correspond à une absence totale de perception après dégustation) et douze caudalies.

Cette perception amène à exprimer la **persistance aromatique intense** (PAI) d'un vin.

Prenons un exemple : Dégustons un vin **aux arômes floraux**. Il est plus ou moins durable après dégustation, et bien, comptez mentalement le temps que vous gardez cette saveur en bouche...

Une seconde, sept secondes ou plus ? **Attention**, on parle dans ce cas que de l'arôme, et pas de la sensation d'amertume ou de sucré.

Les **conclusions** que l'on peut en tirer généralement sont :

- l'évaluation de la qualité du vin
- très prometteur
- de longue garde

