

# L'eau, questions de goûts !



L'eau est un produit extrêmement délicat et dépourvu de couleur mais aux parfums subtils et aux saveurs à peine perceptibles. L'intrusion de toute substance étrangère en changerait les caractéristiques organoleptiques.



# D O S S I E R D E P R E S S E

## LE GOÛT DE L'EAU.

Si les qualités et les bienfaits sur la santé des eaux minérales naturelles sont connus depuis longtemps, leur goût a souvent été injustement jugé secondaire, sans importance, voire inexistant. Or, leur saveur, leur densité, le pétilllement de leurs bulles quand il s'agit d'eaux gazeuses portent la marque de chaque origine, le sceau de chaque source. La richesse et la subtilité de l'eau ne se livrent pas de prime abord...

## A CHAQUE EAU SON GOÛT !

La richesse et la subtilité de l'eau ne se livrent donc pas de prime abord. Des experts se sont lancés dans l'aventure de la révélation du goût. Parmi eux, des sommeliers de réputation internationale et Yu Hui Tseng, maître de Thé.

Appuyée par des hydrogéologues et des scientifiques du groupe Nestlé Waters, cette équipe de dégustation, qui a rassemblé les palais les plus exercés, a saisi les saveurs et les nuances de chaque eau, détecté les spécificités, mis des mots sur des notes salines ou plus sucrées.

De cette étude, est née une nouvelle cartographie des eaux minérales naturelles, un jeu de plusieurs familles classées par affinité du goût.



# Eaux plates

## LES EAUX LÉGÈRES ET PURES

Ces eaux équilibrées et très pures procurent de vives sensations. Leur fraîcheur et leur fluidité provoquent un effet régénérant. Quant à leurs saveurs, elles associent délicatesse et douceur. Avec leur goût subtil et leur faible minéralisation, ces eaux pures et légères sont idéales pour les enfants.

Symbole de la douceur Toscane, ACQUA PANNA est légère comme de la soie. Dès la renaissance, son goût pur et velouté était apprécié des Médicis. D'une incroyable limpidité, peu minéralisée, cette eau présente un profil bien équilibré. Rafrâchissante, elle accompagne à merveille les repas.

“Au nez, c'est une belle sensation de fraîcheur avec une note de granit mouillé. Elle donne l'impression de découvrir un ruisseau à l'eau limpide. Sa texture légère est presque soyeuse. Son goût équilibré, marie des éléments salés, amers et doux et évoque le galet blanc mouillé.” Nous fait partager Maître Tseng.



## LES EAUX ÉCLATANTES ET REVITALISANTES

Ces eaux sont plus minéralisées et expressives que celles de la famille précédente. Leur goût est révélé par une touche de saveur. Leur principale caractéristique est l'équilibre entre les saveurs sucrées et salées ainsi qu'une pointe d'amertume qui prolonge les saveurs. Ces eaux se distinguent par la sensation d'une présence et une rondeur en bouche. Elles sont parfaites pour accompagner un repas.



À l'ouest des Vosges, forêts profondes et vallées verdoyantes se succèdent à perte de vue, magnifique vision de nature préservée. La source VITTEL naît dans ce paysage champêtre, au coeur d'un plateau de 5 000 hectares. Jaillissant d'une faille géologique après avoir cheminé pendant plus de 50 ans à travers des roches variées, VITTEL affiche une minéralité bien présente. Sa texture, à la fois onctueuse et douce reste fluide.

“Son nez présente des notes argileuses et crayeuses ainsi qu'une fraîcheur et une douceur qui évoquent la sève des plantes grasses. Sa texture assez chargée lui confère une certaine fluidité. Elle dégage une odeur de pierres mouillées chauffées au soleil d'été. Ses notes s'équilibrent entre saveurs salées, amères et une pointe légèrement acidulée ; c'est cette dernière qui diffuse fraîcheur et longueur en bouche.” Aime dire Maître Tseng.

# D O S S I E R      D E      P R E S S E

## LES EAUX PLEINES ET SAVOUREUSES

Une minéralité et une salinité vigoureuse sont le propre de ces eaux. Denses et très veloutées, elles donnent parfois une impression de consistance, comme une épaisseur. Leurs qualités gustatives et savoureuses sont uniques ainsi que la sensation de « générosité » associée à leur profil de goût. Ces eaux à forte personnalité se dégustent plutôt seules afin d'en apprécier toute la saveur.

CONTREX est reconnaissable entre toutes les eaux même si elle surgit à seulement une poignée de kilomètres de sa voisine VITTEL : son goût affirmé et savoureux lui donne une présence unique en bouche. Sa texture crémeuse comme nourrissante, souligne son caractère. Calcium, magnésium... CONTREX est riche en sels minéraux, puisés dans le sous-sol vosgien. Elle ne cache pas sa minéralité.

“ Son nez est crayeux, kaolin et légèrement iodé. Incontestablement, CONTREX est une eau à fort caractère avec des parfums très présents et une richesse indéniable en magnésium et calcium. Sa texture épaisse et compacte donne l'impression que de fines particules flottent en bouche. Au goût, ses notes sont salées et amères et se prolongent par une touche persistante d'amertume en fin de bouche. ”  
Nous explique Maître Tseng.





# Eaux gazeuses

## LES EAUX VIVES ET DÉSALTÉRANTES

Très expressives, ces eaux gazeuses se remarquent par la durée prolongée de leurs bulles qui provoque une sensation de « rondeur » au palais. Elles sont bien présentes en bouche par leur goût légèrement salin. Une salinité qui s'équilibre avec l'acidité pour une sensation de rafraîchissement et de désaltération. Ces eaux sont à déguster à tous les moments, aussi bien en cours des repas qu'en dehors.



Symbole du pétilllement et du chic italien, S. PELLEGRINO ravit par son goût vif et harmonieux. Ses bulles fraîches et vives picotent joyeusement le palais. S. PELLEGRINO se distingue par une minéralité douce, qu'elle a puisée au contact des sols rocheux des montagnes de Lombardie, caressant le gypse, la dolomite, le grès, l'argile et la marne. Ses arômes légèrement salés désaltèrent agréablement. Son goût se prolonge en bouche pour conclure sur une note fraîche très plaisante.

“ C'est d'abord un nez crayeux, un parfum d'agrumes, un arôme fruité rappelant presque un jus de citron, sans oublier une légère note de lait d'amande. Sa texture vive présente beaucoup de relief. Au goût, S. PELLEGRINO se reconnaît à son attaque pointue, citronnée, à l'acidité tranchante. ”  
Déclare Maître Tseng.

## LES EAUX INTENSES ET ÉNERGISANTES

Ces eaux gazeuses sont récupérées pour leur fort caractère grâce à leurs bulles très vivaces et piquantes. Leur mouvement vigoureux peut stimuler l'ensemble du palais surtout quand leur fraîcheur acidulée se mêle à la force des bulles. Ces eaux se consomment de préférence en dehors des repas et peuvent servir aussi à créer et confectionner des boissons très variées.

De rebord calcaire de la garrigue nîmoise, émerge PERRIER au goût explosif de vie et piquant à souhait. Sa pointe d'amertume se conjugue à la saveur de ses bulles exubérantes. La fraîcheur PERRIER est intense et le crépitement des bulles provoque une sensation aussi forte que persistante.

“ Un nez crayeux et des notes fruitées qui évoquent l'acidité de la pomme granny et l'arôme de l'abricot encore vert. Sa texture est lourde et charpentée. Au goût, PERRIER appelle un picotement, comme une sensation poivrée qui apporte la fraîcheur. Ses éléments forts, harmonieusement dosés, s'équilibrent entre amertume, acidité et salinité. ”  
Nous informe Maître Tseng.



# D'où vient le goût de l'eau ? Toute l'histoire d'un terroir...



Goutte après goutte, l'eau des précipitations (pluie, fonte des neiges et de glaciers) s'infiltré sous la terre à travers des couches perméables, descendant à travers des terrains tendres jusqu'à des couches plus dures. Elle chemine au gré des méandres, se gorge de minéraux et d'oligo-éléments en traversant les roches. Elle prend ainsi son **caractère unique**. Ensuite, à la faveur de fissures ou de contacts avec des roches imperméables, l'eau émerge à la surface, jaillissant d'une source ou captée en profondeur.

**Chaque eau est unique et son goût inimitable.** Cette singularité est le fruit de son **parcours géologique souterrain**. Lorsque l'eau s'infiltré sous la terre, elle atteint des couches plus ou moins profondes, parfois tendres comme l'argile et les marnes, parfois plus consolidées comme le calcaire et le grès. Certaines sont poreuses, d'autres fissurées. Le profil hydrogéologique d'une eau dépend également de la durée de son trajet souterrain et des conditions de ce voyage.

Au gré de la nature du sous-sol et des roches rencontrées, l'eau se charge en minéraux et en oligo-éléments en une teneur qui lui est propre. Elle sera faiblement, moyennement minéralisée ou riche en minéraux. Elle se forge ainsi sa composition... une partition unique.

## 👉 Comment déguster l'eau ?

Pour apprécier le goût de l'eau, il suffit de respecter différentes étapes de dégustation. Cette méthode simple et ludique permet de percevoir toutes les nuances de l'eau :

1. Remplir un verre de la quantité souhaitée,
2. Dégustez et analysez ce que vous ressentez spontanément,
3. Observez (cela permet d'apprécier l'effervescence d'une eau gazeuse par exemple),
4. Sentez (à répéter plusieurs fois et si possible les yeux fermés pour augmenter au maximum la sensation olfactive),
5. Dégustez de nouveau en 2 temps :
  - Laissez l'eau reposer sur votre langue puis laissez la se répandre dans toute votre bouche,
  - Portez l'eau dans la partie postérieure de votre langue et déglutissez.

Ce procédé permet d'apprécier l'acidité, la saveur, la structure, la légèreté et la rondeur d'une eau grâce aux différentes zones organoleptiques de la langue.

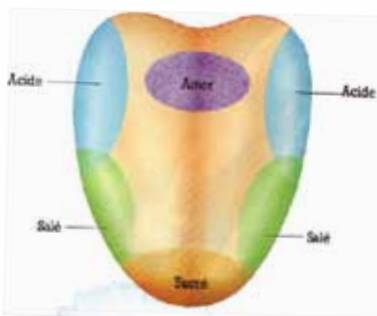




# 👉 Petit atelier à proposer aux enfants lors de la semaine du goût. Es-tu un bon dégustateur d'eau ?

## Ce qu'il faut savoir :

Notre langue peut identifier différentes saveurs lorsque l'on mange et lorsque que l'on boit. Dans sa cartographie (schéma de la langue ci-dessous), D. Hanig indiquait des zones spécialisées sur la langue pour identifier les 4 saveurs principales :



- Le sucré et le salé sont détectés par l'extrémité de la langue.
- L'amer est détecté à l'arrière de langue.
- L'acide est détecté sur les côtés.

L'eau est une boisson complexe et subtile à analyser. Afin de faciliter sa dégustation nous utiliserons d'autres caractéristiques complémentaires comme :

la fraîcheur ❄️

l'effervescence 🫧

la clarté 👁️

les odeurs 👃

la légèreté 🪶

La connaissance de la localisation des différents goûts sur la langue permet de mieux les ressentir lors de la dégustation des eaux et des aliments.




D O S S I E R D E P R E S S E

# 👉 L'atelier :

L'atelier peut se réaliser à partir d'une dégustation de 4 eaux différentes.

**1 - Afin de faciliter la reconnaissance des saveurs et des caractéristiques des eaux proposées nous vous conseillons d'exacerber certaines saveurs comme suit :**





1. Premier verre « Acidité » : ajoutez une goutte de jus de citron 🍋
2. Deuxième verre « Salinité » : ajoutez du sel 🧂
3. Troisième verre « Effervescence » : proposez une eau gazeuse 🫧
4. Quatrième verre « Fraîcheur » : proposez une eau fraîche ❄️

	Verre 1 	Verre 2 	Verre 3 	Verre 4 
Fraîcheur ❄️				
Effervescence 🫧				
Clarté 👁️				
Mauvaise odeur 👃				
Acidité 🍋				
Salinité 🧂				
Légèreté 🪶				
Douceur ☁️				

Exemple de fiche de dégustation d'eau que les élèves peuvent utiliser pour réaliser cette dégustation.

## 👉 L'atelier (suite)

II - Une fois les saveurs et caractéristiques identifiées, proposez à vos élèves de reconduire cet exercice avec des eaux sans ajout :

1. Un verre de VITTEL pour sa légère acidité 
2. Un verre de QUEZAC pour son goût salé 
3. Un verre de PERRIER pour son effervescence 
4. Un verre de CONTREX bien frais pour identifier la fraîcheur. 



D O S S I E R                    D E                    P R E S S E

## Paroles d'expert - Maître Tseng

**Yu Hui Tseng**, maître de Thé et la seule femme parmi les dix experts mondiaux dans ce domaine, a tous contribué auprès de Nestlé Waters à établir une classification des goûts de l'eau. D'après elle, l'eau, élément indispensable à la réalisation du Thé, peut avoir plusieurs saveurs qui ont in fine un impact certain sur le goût du thé.

“*Goûter une eau, c'est avant tout faire le vide pour se rendre disponible. Pour la comprendre. Chaque eau a son langage. Si on sait l'écouter, elle nous raconte son histoire.*”

Maître Tseng

### CONTACTS PRESSE

**Le Bureau de Com**

Catherine Lemoine - 06 09 40 15 70 - lemoinecath@neuf.fr

Marie-Gabrielle de Montlivault - 01 56 33 43 03 - mgdemontlivault@lebureaucom.fr





FRANCE

