

LENEZ

DUVIN

LENEZ

DU

WHISKY

LENEZ

DU CAFÉ

Répertorier et faire vivre le patrimoine des odeurs, telle est la vocation de notre maison d'édition.

[Le Nez du Vin](#), [Le Nez du Café](#) et [Le Nez du Whisky](#) sont composés d'un livre et d'une collection d'arômes.

Ils représentent trois alphabets olfactifs qui offrent un langage pour parler de trois fruits de la terre : le raisin, le café et l'orge. Chaque Nez constitue un solfège pour faire ses gammes et améliorer ses capacités d'identification et de mémorisation.

Utilisés comme instruments de travail ou jeux de société, ils permettent un apprentissage des odeurs à la portée de tous, néophytes, amateurs et professionnels.

Humez, butinez les arômes des différentes collections, ravitaillez votre mémoire olfactive.

Plus elle s'enrichit, plus vous améliorez vos capacités à déguster.

Ne sentez plus par ouï-dire

La mémoire olfactive représente la pierre d'angle de la dégustation. Entraînez-vous, choisissez les arômes au hasard, sentez avec attention, tentez de les nommer, vérifiez. En quelques semaines, à coup sûr, vous serez capables de repérer, reconnaître et surtout nommer ces arômes, clés de reconnaissance de ce que vous aller déguster.

Que **Le Nez du Vin**, **Le Nez du Café** ou **Le Nez du Whisky** soient pour vous un outil pédagogique ou un jeu en famille ou entre amis, peu importe, démarrez et vous progresserez très rapidement.

Ne goûtez plus par procuration

Lancez-vous, choisissez un vin, un café ou un whisky "pédagogiques", c'est-à-dire qui possèdent des arômes typiques facilement détectables : un Gewurztraminer, un café colombien ou un single malt d'Islay. Vous pourriez découvrir le litchi dans le premier, le caramel dans le deuxième et la tourbe dans le troisième. Passez à la vérification avec la collection, comparez la note aromatique avec ses proches : rose ou litchi ? beurre ou caramel ? tourbe ou note fumée ? Vous ne vous ennuierez plus car vous ne goûtez plus de la même façon. Vos perceptions sont de plus en plus fines. Vous avez acquis les aptitudes indispensables pour apprécier, juger et commenter les vins, les cafés et les whiskies que vous goûtez.

L'odorat

Le plus aigu de nos cinq sens

Il n'existe pas de détecteur plus sensible que le nez humain. Aucun appareil scientifique ne possède ses capacités surprenantes !

Pour sentir, le dégustateur utilise son nez et sa bouche ; on pourrait dire que le palais est dans le nez puisque les sensations perçues par le nez (l'odeur) et par voie rétro-nasale (l'arôme en bouche) se regroupent et se complètent.

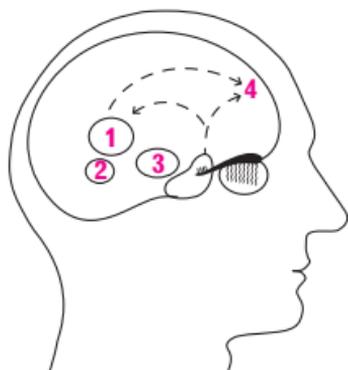
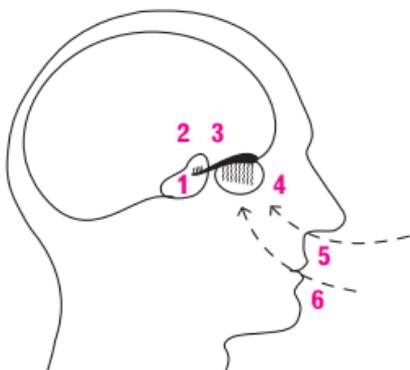
L'odorat constitue le plus important des sens dans la perception d'un vin, d'un café ou d'un whisky et procure 80 % du plaisir de la dégustation (souvenez-vous qu'enrhumés, vous ne goûtez plus rien !).

Détecter un arôme

- 1 Cortex piriforme
- 2 Tractus olfactif
- 3 Bulbe olfactif
- 4 Epithélium olfactif
- 5 Olfaction directe
- 6 Olfaction rétronasale

Reconnaître un arôme

- 1 Thalamus
- 2 Hypothalamus (Plaisir)
- 3 Hippocampe (Mémoire)
- 4 Cortex frontal (Conscience)



Témoignages

“Tous mes compliments pour cette belle œuvre, aussi originale qu’admirable, et tous mes vœux pour le succès auprès des dégustateurs et amateurs de ce coffret odoriférant, de ce vivant dictionnaire d’odeurs, grâce auquel on a désormais toutes les senteurs à domicile.”

Émile Peynaud, Docteur-Ingénieur, auteur de *Traité d’œnologie, Connaissance et travail du vin, Le goût du vin*.

“Le Nez du Vin constitua un tournant en 1981. Il apporta aux professionnels de tous ordres, mais peut-être plus encore au grand public, un outil simple de nature à décomplexer les plus modestes, les plus timides devant les gourous de la dégustation. Le travail de Jean Lenoir n’est pas terminé car les générations qui montent ont et auront toujours besoin des références que nous apporte, dans une forme commode, l’œuvre de Jean Lenoir. Si l’idée est simple, la réalisation témoigne d’un soin méticuleux et scientifiquement avéré, le fruit de recherches approfondies et le témoignage d’un esprit en quête permanente de perfection.”

Robert Tinlot, Directeur général honoraire de l’Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV).

L'auteur : Jean Lenoir

Depuis plus de 30 ans, Jean Lenoir est reconnu mondialement comme le défricheur de la culture de l'odorat. Bourguignon, sa passion, son accent et son travail témoignent de cette identité.

Dès 1978, il fait entrer le vin dans la culture comme une œuvre d'art, au même titre que la musique ou la peinture, idée révolutionnaire à l'époque.

En 1981, à la recherche d'un vocabulaire pour le vin, l'une des difficultés majeures de la dégustation, il invente **Le Nez du Vin**, ouvrage unique fait d'écrits et d'odeurs qui d'emblée suscite la surprise et l'admiration de tous, spécialistes et amateurs.

En 1997, à la demande de la "Federación Nacional de Cafeteros de Colombia", il crée la collection du **Nez du Café**.

En 2013, entouré d'experts reconnus, il propose **Le Nez du Whisky**, 54 notes aromatiques pour apprécier pleinement cette eau-de-vie.

La notoriété des Éditions Jean Lenoir s'appuie sur un savoir-faire, de l'expérience et une recherche constante de la qualité. En racontant de manière si ludique et pédagogique ce plaisir d'exception qu'est la dégustation, Jean Lenoir a conquis la planète.

Une compétence considérable en dégustation

La présence des arômes dans les vins, les cafés et les whiskies est pertinente et attestée par les milliers de références citées en exemples, fruit du travail de Jean Lenoir et de son équipe.

Une qualité d'arôme irréprochable

En Provence, la terre des arômes, une aromaticienne s'occupe quotidiennement de l'élaboration de nos arômes. Chaque arôme est le fruit d'une longue analyse, d'une sélection de composés, d'un dosage subtil, d'une discrimination très pointue pour aboutir à un arôme juste, non falsifiable et très stable.

Vous pouvez vous exercer en toute confiance. Leur réalisme est saisissant, leur longévité garantie plus de 5 ans !

Marques et modèles internationaux déposés. Made in France.



Livres-objets, livres d'artistes

Nos ouvrages s'appréhendent par de multiples perceptions sensorielles : la lecture, le toucher, mais également l'odorat, brisant d'un coup le rapport traditionnel que nous entretenons avec le livre. Leur design est conçu par des graphistes.

En 2006, Evelyn ter Bekke et Dirk Behage ont créé de nouveaux habits haut en couleur pour l'ensemble de la collection du Nez du Vin, devenu une référence. Ils ont traduit la toute aussi riche personnalité aromatique des whiskies dans une œuvre forte, où matières et formes s'unissent avec talent.

La conception du Nez du Café est l'œuvre du designer Roger Pfund. Le célèbre Centre de Design d'Essen (Design Zentrum Nordrhein-Westfalen) a décerné le prix de "la plus haute qualité de design" au Nez du Café 36 arômes Passion.

Nos collections sont fabriquées en France selon la tradition des métiers d'art.

Les 54 arômes du Nez du Vin®

NOTES FRUITÉES: ¹ CITRON ·

² PAMPLEMOUSSE · ³ ORANGE · ⁴ ANANAS ·

⁵ BANANE · ⁶ LITCHI · ⁷ MELON ·

⁸ MUSCAT · ⁹ POMME · ¹⁰ POIRE · ¹¹ COING ·

¹² FRAISE · ¹³ FRAMBOISE · ¹⁴ GROSEILLE ·

¹⁵ CASSIS · ¹⁶ MYRTILLE · ¹⁷ MÛRE ·

¹⁸ CERISE · ¹⁹ ABRICOT · ²⁰ PÊCHE ·

²¹ AMANDE (NOYAU) · ²² PRUNEAU ·

²³ NOIX · NOTES FLORALES: ²⁴ AUBÉPINE ·

²⁵ ACACIA · ²⁶ TILLEUL · ²⁷ MIEL · ²⁸ ROSE ·

²⁹ VIOLETTE · NOTES VÉGÉTALES:

³⁰ POIVRON VERT · ³¹ CHAMPIGNON ·

³² TRUFFE · ³³ LIE DE VIN · ³⁴ CÈDRE · ³⁵ PIN ·

³⁶ RÉGLISSE · ³⁷ BOURGEON DE CASSIS ·

³⁸ FOIN COUPÉ · ³⁹ THYM · ⁴⁰ VANILLE ·

⁴¹ CANNELLE · ⁴² CLOU DE GIROFLE ·

⁴³ POIVRE · ⁴⁴ SAFRAN · NOTES ANIMALES:

⁴⁵ CUIR · ⁴⁶ MUSC · ⁴⁷ BEURRE · NOTES

GRILLÉES: ⁴⁸ PAIN GRILLÉ · ⁴⁹ AMANDE

GRILLÉE · ⁵⁰ NOISETTE GRILLÉE ·

⁵¹ CARAMEL · ⁵² CAFÉ · ⁵³ CHOCOLAT NOIR ·

⁵⁴ NOTE FUMÉE



Le Nez du Vin® Le grand coffret

La référence de Jean Lenoir pour développer l'odorat. Sertis dans un livre-écrivin très raffiné, 54 arômes de grande qualité prennent vie dans votre mémoire olfactive et trouvent une vraie résonance dans les grands vins. 54 cartes à jouer résument le lien réel entre les arômes et les vins. Un livre complet, richement illustré, vous accompagne, proposant des gammes multiples pour s'exercer et apprendre à déguster les vins de France et du monde. Une somme précieuse de connaissances et de plaisir pour professionnels et passionnés.

Livre-écrivin toilé, rouge carmin, format 294 x 382 x 55 mm, poids 3,750 kg. Fabriqué en France.

Disponible en français, anglais, allemand, espagnol, italien, portugais, néerlandais, russe, chinois et japonais.



24

Le Nez du Vin® Le Duo

24 arômes fondamentaux des vins blancs (dont champagnes) et des vins rouges. Un livret général sur l'odorat et la dégustation. 24 textes explicatifs illustrés révèlent de quelle manière et dans quels types de vins ces arômes-clés se manifestent. Des grands vins blancs et rouges de France et du monde cités en exemples. Déjà un vaste terrain pour s'exercer.

Livre-coffret toilé, rouge carmin, format 237 x 305 x 48 mm, poids 1,350 kg. Fabriqué en France.

Les arômes - Vins blancs (voir la liste ci-contre) :

1·2·4·6·8·10·24·27·37·47·48·50

Les arômes - Vins rouges (voir la liste ci-contre) :

12·13·15·17·18·29·30·32·36·40·43·54



12

Le Nez du Vin® **Les vins blancs et champagnes**

Gros plan sur les 12 arômes fondamentaux des vins blancs et champagnes.

Un livret général sur l'odorat et la dégustation. 12 textes explicatifs illustrés révèlent de quelle manière et dans quels types de vins ces arômes-clés se manifestent.

Des grands vins blancs de France et du monde cités en exemples.

Livre-coffret toilé, rouge carmin, format 172 x 247 x 35 mm, poids 700 g. Fabriqué en France.

Les arômes - Vins blancs (voir la liste ci-contre) :

1·2·4·6·8·10·24·27·37·47·48·50



12

Le Nez du Vin® Les vins rouges

Gros plan sur les 12 arômes fondamentaux
des vins rouges.

Un livret général sur l'odorat et la dégustation. 12 textes explicatifs illustrés révèlent de quelle manière et dans quels types de vins ces arômes-clés se manifestent.

Des grands vins rouges de France et du monde cités
en exemples.

Livre-coffret toilé, rouge carmin, format 172 x 247 x 35 mm, poids 700 g. Fabriqué en France.

Les arômes - Vins rouges (voir la liste ci-contre) :

12·13·15·17·18·29·30·32·36·40·43·54



12

Le Nez du Vin® **Le fût de chêne neuf**

12 arômes parmi les plus représentatifs du “boisé” dans les vins. Certains sont naturellement présents dans le bois de chêne, d'autres sont générés au cours des différentes étapes de la fabrication du fût. Un livre magnifique dévoile ce secret. Complément indispensable du 54 arômes.

Livre-coffret toilé, rouge carmin, format 172 x 247 x 35 mm, poids 750 g. Fabriqué en France.

Les arômes - Fût de chêne neuf:

chêne • bois vert • noix de coco • clou de girofle • vanille gousse • boisé épicé • cuir frais • note pharmaceutique • pain grillé • note furfural • réglisse • note fumée



Le Nez du Vin® Les défauts

Les principaux défauts olfactifs du vin.

Quelles sont leurs origines ? Peut-on les supprimer ou les atténuer ? Comment reconnaître d'emblée les goûts de bouchon, d'oxydation, de réduction...

Autre complément indispensable du 54 arômes.

Livre-coffret toilé, rouge carmin, format 172 x 247 x 35 mm, poids 600 g. Fabriqué en France.

Les arômes - Défauts :

végétal · pomme blette · vinaigre · colle · savon · soufre · œuf pourri · oignon · chou-fleur · cheval · moisi-terreux · bouchon



6

Le Nez du Vin® Le clin de nez

Découvrez 6 arômes majeurs présents dans de nombreux vins. Les mémoriser, c'est se donner la chance de pouvoir les identifier dans les vins.

Premier galop d'essai vers la maîtrise de la dégustation, allez-y, c'est si simple de progresser!

Un cadeau qui conquiert le cœur et le palais! Pour l'amateur éclairé ou le néophyte.

Livre-coffret toilé, rouge carmin, format 133 x 90 x 25 mm, poids 186 g. Fabriqué en France.

Les arômes - Clin de nez (voir la liste ci-contre) :

2 · 10 · 13 · 15 · 29 · 48



12

Le Nez de l'Armagnac®

Aigüisez vos sens aux secrets de l'Armagnac: de l'arôme subtil du tilleul caractéristique de l'eau-de-vie blanche coulant de l'alambic au cortège aromatique apporté par le long vieillissement sous bois, 12 notes jalonnent et racontent les phases d'évolution de ces eaux-de-vie, du plus jeune âge jusqu'à leur belle maturité.

Une invitation à entrer dans l'univers de la plus ancienne eau-de-vie de France, 700 ans de tradition !

Livre-coffret toilé, rouge carmin, format 172 x 247 x 35 mm, poids 700 g. Fabriqué en France.

Les arômes - Nez de l'Armagnac:

tilleul · miel · poire · coing · pruneau · orange confite · noix · cuir · chêne · vanille · poivre · cacao

Les 36 arômes du Nez du Café®

NOTE TERREUSE: ¹ **TERRE** • NOTES
LÉGUMINEUSES: ² **POMME DE TERRE** •
³ **PETIT POIS** • ⁴ **CONCOMBRE** • NOTE
VÉGÉTALE SÈCHE: ⁵ **PAILLE** • NOTE
BOISÉE: ⁶ **CÈDRE** • NOTES ÉPICÉES:
⁷ **CLOU DE GIROFLE** • ⁸ **POIVRE** • ⁹ **GRAIN
DE CORIANDRE** • ¹⁰ **VANILLE** • NOTES
FLORALES: ¹¹ **ROSE-THÉ** • ¹² **FLEUR DE
CAFÉIER** • NOTES FRUITÉES: ¹³ **CERISE
DE CAFÉIER** • ¹⁴ **BOURGEON DE CASSIS** •
¹⁵ **CITRON** • ¹⁶ **ABRICOT** • ¹⁷ **POMME** •
NOTES ANIMALES: ¹⁸ **BEURRE** • ¹⁹ **NOTE
MIELLÉE** • ²⁰ **CUIR** • NOTES GRILLÉES: ²¹ **RIZ
BASMATI** • ²² **PAIN GRILLÉ** • ²³ **MALT** •
²⁴ **NOTE RÉGLISSÉE** • ²⁵ **CARAMEL** •
²⁶ **CHOCOLAT NOIR** • ²⁷ **AMANDE
GRILLÉE** • ²⁸ **CACAHUÈTE GRILLÉE** • ²⁹
NOISETTE GRILLÉE • ³⁰ **NOIX** • ³¹ **VOLAILE
GRILLÉE** • ³² **NOTE FUMÉE** •
³³ **TABAC** • ³⁴ **GRILLÉ DU CAFÉ** • NOTES
CHIMIQUES: ³⁵ **NOTE MÉDICINALE** •
³⁶ **CAOUTCHOUC**



36

Le Nez du Café® Passion

Jean Lenoir réitère avec un petit chef-d'œuvre.
Une édition limitée, prix de design international.
36 notes de musique olfactives, les plus caractéristiques
rencontrées dans les cafés du monde.
Une exploration aussi approfondie que celle du vin,
qui va bouleverser les amateurs de café.

Modèle 36 arômes Passion:

Ecrin en bois laqué, format 240 x 180 x 110 mm, poids 3,530 kg.
Fabriqué en France.



36

Le Nez du Café® Révélation

36 arômes à sentir et à mémoriser. Un livre illustré décrit la famille aromatique de chaque arôme, ses caractéristiques odorantes et sa manifestation dans les cafés de diverses origines. Il raconte l'art du planteur et du torréfacteur, et le savoir-faire de la préparation d'un bon café.

Un ouvrage qui s'adresse aussi bien aux professionnels qu'aux amateurs désireux d'approfondir leurs connaissances.

Modèle 36 arômes Révélation :

Coffret en bois, arômes et livre explicatif identiques à ceux du Nez du Café Passion, format 260 x 150 x 85 mm, poids 1,850 kg. Fabriqué en France.



6

Le Nez du Café® Tentation

Découvrez 6 arômes majeurs présents dans les cafés.
Dans quels types de cafés se manifestent-ils ?
Un chemin d'initiation pour les amateurs de plus en plus nombreux.
Vous ne boirez plus le café de la même manière.

Livre-coffret, format 140 x 100 x 30 mm, poids 215 g.
Fabriqué en France.

Les arômes Tentation :

petit pois • bourgeon de cassis • beurre • caramel • cacahuète grillée •
grillé du café

Les 54 arômes du Nez du Whisky®

NOTES FLORALES: ¹ **BOURGEON DE CASSIS** ·

² **GÉRANIUM** · ³ **MIEL** · ⁴ **ROSE** · ⁵ **FEUILLE DE TABAC** · ⁶ **FOIN** · ⁷ **HERBE VERTE** ·

NOTES FRUITÉES: ⁸ **ANANAS** · ⁹ **CERISE** ·

¹⁰ **PÊCHE** · ¹¹ **POIRE** · ¹² **POMME** · ¹³ **CITRON** ·

¹⁴ **MANDARINE** · ¹⁵ **ORANGE** ·

¹⁶ **PAMPLEMOUSSE** · ¹⁷ **FIGUE SÈCHE** ·

¹⁸ **NOIX** · ¹⁹ **PRUNEAU** · NOTES BOISÉES:

²⁰ **CHÊNE** · ²¹ **RÉSINEUX** · ²² **SHERRY** ·

²³ **AMANDE GRILLÉE** · ²⁴ **NOISETTE**

GRILLÉE · ²⁵ **NOIX DE COCO** · ²⁶ **CARAMEL** ·

²⁷ **CHOCOLAT** · ²⁸ **CRÈME ANGLAISE** ·

²⁹ **VANILLE** · ³⁰ **ANIS** · ³¹ **CANNELLE** ·

³² **GINGEMBRE** · ³³ **HERBES AROMATIQUES** ·

³⁴ **MENTHE** · ³⁵ **NOIX DE MUSCADE** ·

³⁶ **PIMENT DE LA JAMAÏQUE** · ³⁷ **POIVRE**

NOIR · ³⁸ **RÉGLISSE** · ³⁹ **TERREUX** ·

NOTES DE GRAINS: ⁴⁰ **BISCUIT** · ⁴¹ **CAFÉ** ·

⁴² **PAIN GRILLÉ** · ⁴³ **MALT** · ⁴⁴ **BEURRE** ·

⁴⁵ **CUIR** · ⁴⁶ **VIANDE GRILLÉE** · NOTES

PHÉNOLIQUES: ⁴⁷ **NOTE FUMÉE** · ⁴⁸ **TOURBE** ·

⁴⁹ **ALGUE** · ⁵⁰ **COQUILLAGE** · ⁵¹ **MÉDICINAL** ·

⁵² **CAOUTCHOUC** · ⁵³ **GOUDRON** · ⁵⁴ **NOTE**

SOUFRÉE



54

Le Nez du Whisky®

54 arômes se déclinent en notes florales, fruitées, épicées, grillées, boisées, vineuses, phénoliques, tourbées et marines, constituant l'ADN de cette merveilleuse eau-de-vie. La classification est présentée en familles sur une roue des arômes qui accompagne l'ouvrage.

En ouvrant le livre, vous "tombez dans l'alambic" des whiskies d'Ecosse et du monde grâce à la plume d'éminents spécialistes et de superbes illustrations.

Livre-objet habillé de noir profond délicatement grainé, sérigraphie blanche. Design de haute qualité.
Format 315 x 210 x 80 mm, poids 3,7 kg. Fabriqué en France.



**ÉDITIONS
JEANLENOIR**

WWW.LENEZ.COM

FR