FICHE DEGUSTATION

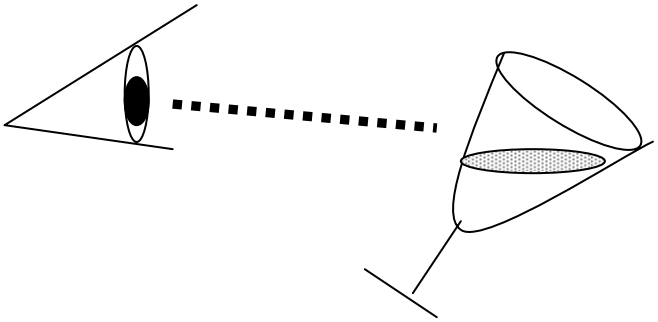
LA DEGUSTATION DU VIN

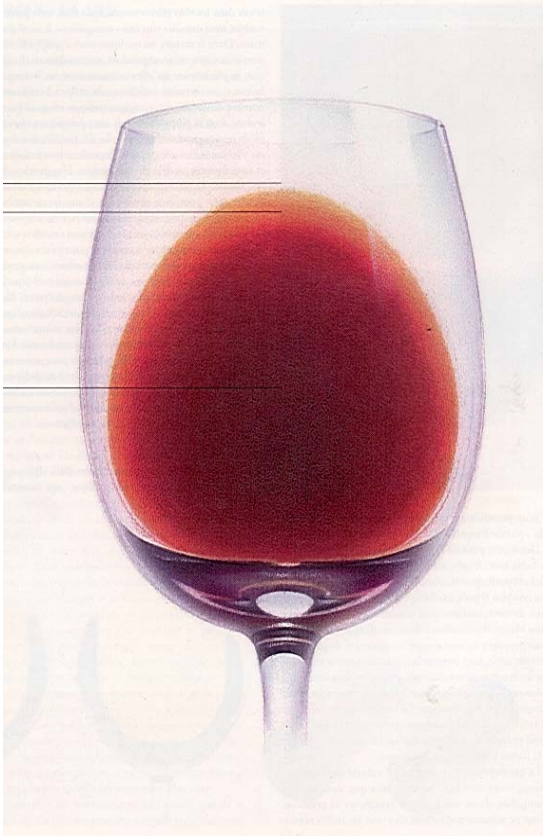
Aspect Visuel
Sensation Olfactive
Examen Gustatif

ASPECT VISUEL

Toujours sur un fond blanc
Verre transparent incolore

Tenir le verre par le pied (pour ne pas augmenter la température)
Pencher le verre en avant sens inverse de soi





Intensité de la robe (force de la couleur)

- ☐ aqueuse
- ☐ pâle
- ☐ claire
- ☐ moyenne
- ☐ forte
- ☐ sombre
- ☐ profonde
- ☐ soutenue

- Léger : semble être un vin léger
- Forte : semble être un vin plus puissant
- Sombre : semble être un vin très puissant

Couleur et Nuance

Vin blanc

- ☐ jaune pâle
- ☐ or pâle
- ☐ or
- ☐ vieil or

Reflets

- ☐ vert
- ☐ Argenté gris
- ☐ Or vert
- ☐ Doré

Pour les vins blancs, couleurs soutenue :

- ☐ évolution
- ☐ vieil or : sur-maturation (moelleux – liquoreux)
- ☐ élevage en fûts neufs
- ☐ oxydation

Vin Rosé

- ☐ Rose pâle
- ☐ Rose pétale de rose
- ☐ Rose franc
- ☐ Rose pelure d'oignon
- ☐ Rose orangé
- ☐ Rose cuivré

Reflets

- ☐ .
- ☐ .
- ☐ .
- ☐ .
- ☐ .
- ☐ .

Vin Rouge

- ☐ Grenat *Bordeaux*
- ☐ Carmin *CDR*
- ☐ Pourpre *Gamay*
- ☐ Rubis *Bourgogne*
- ☐ Tuile
- ☐ orangé

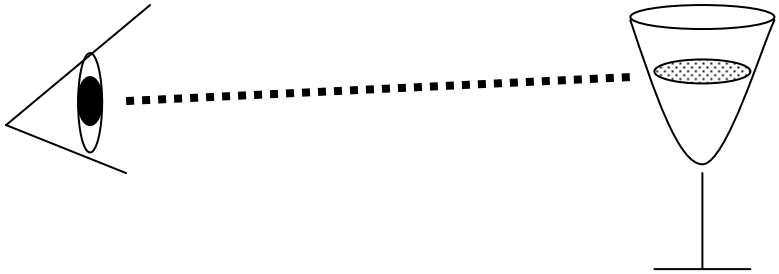
Reflets

- ☐ violacé *jeune*
- ☐ violine
- ☐ grenat
- ☐ carmin
- ☐ pourpre
- ☐ rubis

évolué, mature, prêt à boire :

- ☐ vermillon
- ☐ brique
- ☐ orangé
- ☐ topaze
- ☐ acajou
- ☐ brun *à son apogée*

Brillance



Sur la surface du vin

- ☐ scintillant — vin en bonne santé
- ☐ chatoyant — ‘ ‘
- ☐ vif — ‘ ‘
- ☐ brillant — ‘ ‘
- ☐ terne — vin avec défaut ou non filtré ou en cour d’élevage
- ☐ mat — ‘ ‘

Limpidité

Révèle l’état de santé du vin

Limpide : vin en bonne santé
Trouble : vin avec un défaut

Ce que l’on peut retenir de l’examen visuel :

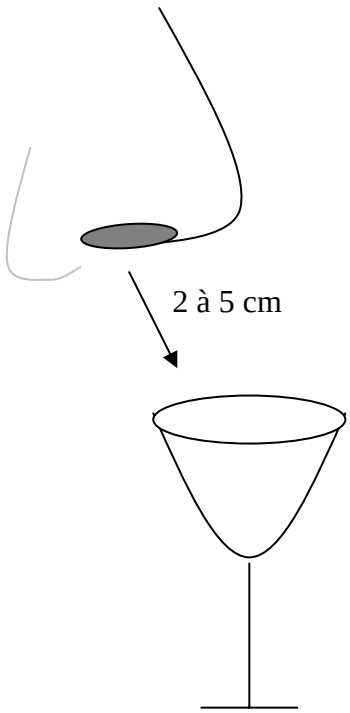
→ **Intensité et couleur :**
- **léger**
- **puissant**

→ **Couleur et reflets :**
- **vin très jeune**
- **vin jeune**
- **léger et évolué**
- **évolué**
- **passé**

→ **Etat de Santé du Vin**
- **franc**
- **net**
- **louche**
- **douteux**

LE NEZ (sensations olfactives)

Verre immobile



par inspirations successives

Qualité du nez

Agréable → recherche des qualités
Désagréable → recherche des défauts

Intensité (force de perception des arômes)

- ☐ muet
- ☐ fermé
- ☐ discret
- ☐ intensité moyenne
- ☐ ouvert
- ☐ expressif
- ☐ exubérant

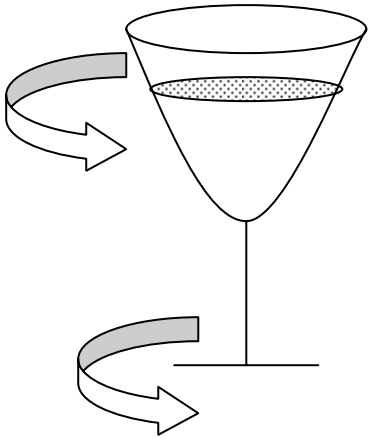
Rapport avec la couleur

Robe violacée / nez fermé → vin jeune
Robe orangée / nez fermé → vin passé

Besoin du vin en oxygène

Vin ouvert = pas de 0^2 → service en bouteille
Vin fermé = besoin en O^2 → carafe ou clef du vin

Aération du verre



Que se passe-t-il ?
Développement des arômes
?

Familles d'arômes

Évocations

- ☐ fruité
- ☐ floral
- ☐ boisé
- ☐ grillé
- ☐ animal

Vin jeune	Blanc	Rouge
	Fruits frais Agrumes Fleurs Minéral	Fruits rouges frais Fruits noirs Épices
	Fruits murs Très murs Confitures Compotées À l'eau de vie	idem
Vin évolué	Champignons - minéral	Humus, animal, gibiers, Cuir

La Finesse

C'est le plaisir ressenti, provoqué par les senteurs

Sensation déplaisante :

- ☐ déplaisant
- ☐ désagréable
- ☐ neutre
- ☐ commun
- ☐ banal

Plus le nombre de famille est important, plus le niveau de finesse est élevé

1 à 2 familles :

- ☐ simple
- ☐ agréable
- ☐ plaisant
- ☐ commun
- ☐ banal

2 à 5 familles :

- ☐ fin
- ☐ élégant
- ☐ complexe
- ☐ diversifié

5 familles et plus :

- ☐ raffiné
- ☐ distingué
- ☐ noble
- ☐ racé

LA BOUCHE (examen gustatif)

Le goût est composé de :

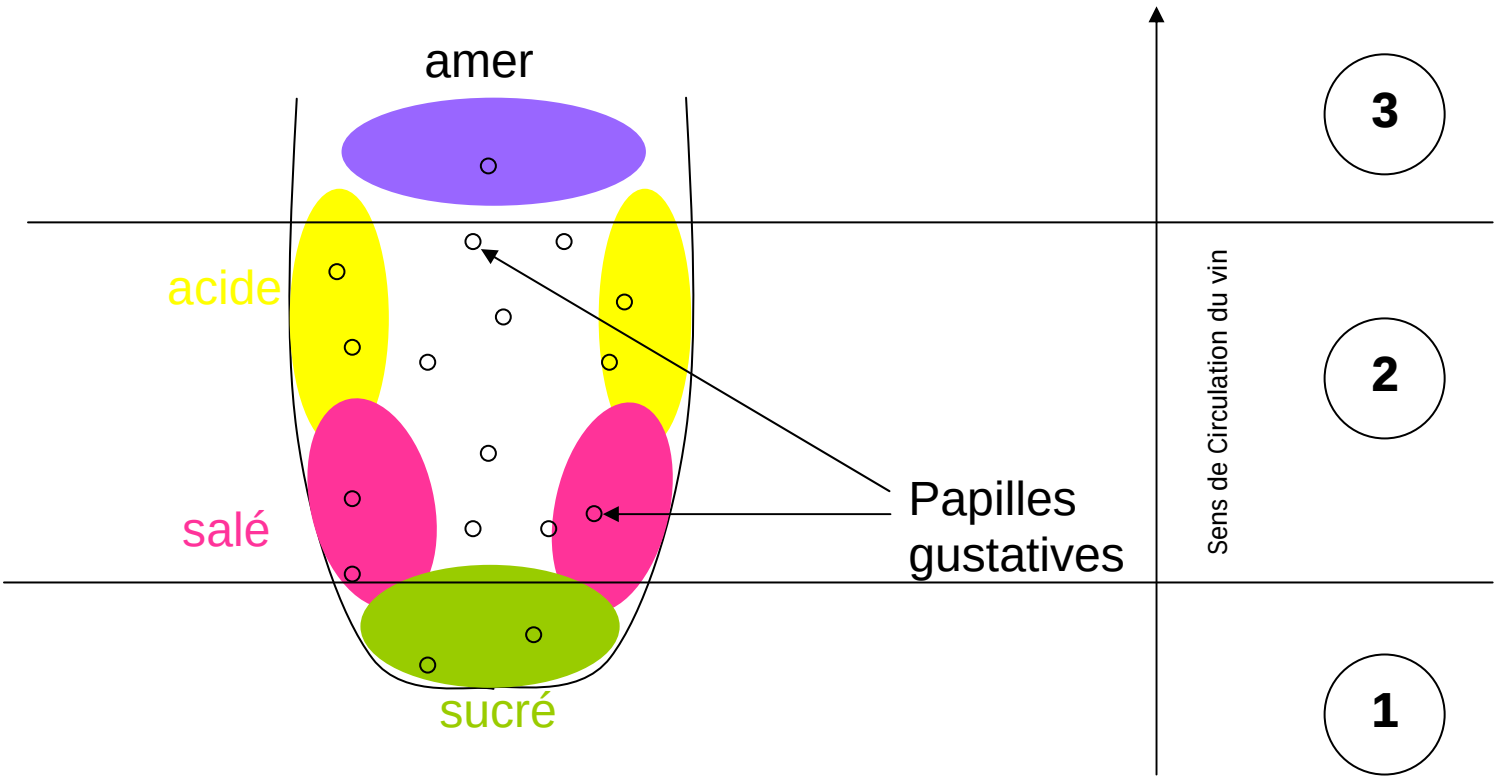
- **les saveurs :**

  - sucré
  - acide
  - amer
  - salé (quasiment inexistant dans le vin)

- **les impressions du touché :**

  - astringence (séchant – râpeux)
  - tactile
  - chaleur
  - resserrement

Localisation de saveurs sur la langue



L'ordre de perception est le suivant et il conditionne les étapes suivantes

- **rondeur**
- **alcool** **acidité**
- **sucre** **(3g/s/L)** **arômes** **tanins** **(uniquement pour les vins rouges)**

1 **2** **3**

Le Début de bouche

☐ présence de sucre

☐ oui ☐ non

il faut qualifier la rondeur (le corps et l'épaisseur du vin en bouche)

☐ creux
☐ mince
☐ fluide
☐ tendre
☐ souple
☐ rond
☐ ample
☐ onctueux
☐ plein
☐ volumineux
☐ opulent

La Fraîcheur (ou Acidité)

- elle est nécessaire à l'équilibre et au vieillissement du vin, mais en excès elle est désagréable, et sa carence en acidité rend un vin inintéressant

- elle diminue la perception de la rondeur selon son niveau

☐ plat	
☐ mou	carence en acidité
☐ acidulé	
☐ aimable	
☐ frais	
☐ très frais	positif mais - ou + intense
☐ vif	
☐ nerveux	
☐ mordant	
☐ agressif	
☐ vert	
☐ anguleux	défaut = présence en excès
☐ acide	

Les Arômes de bouche

La retro-olfaction permet de percevoir par l'arrière de la cavité buccale les nuances aromatiques du vin.

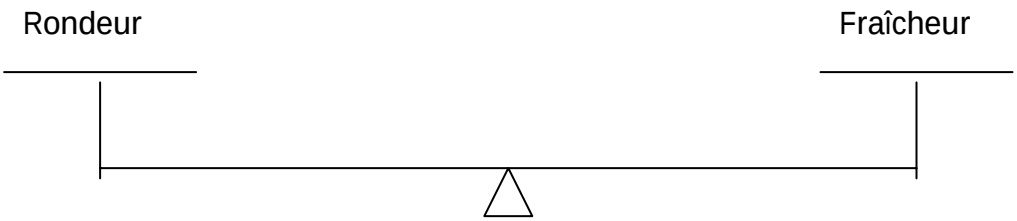
Comme pour le nez, il faut déterminer :

- la Famille dominante
- le niveau de Finesse

Les Arômes de bouche sont-ils les même que ceux perçus au nez ?

La saveur dominante ou l'Équilibre

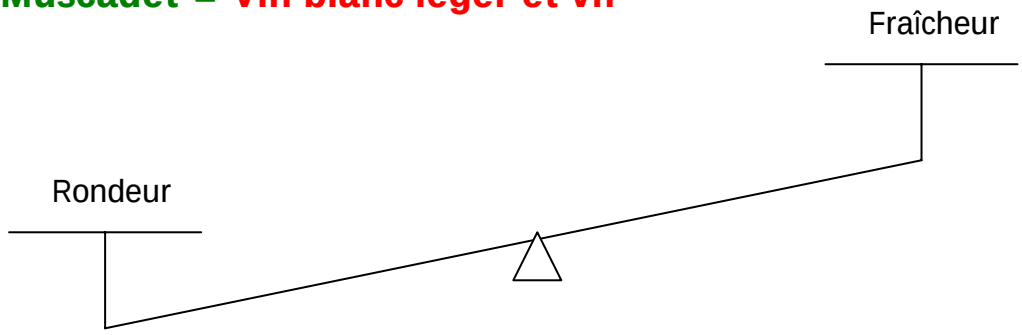
Pour les vins blancs et les vins rosés :



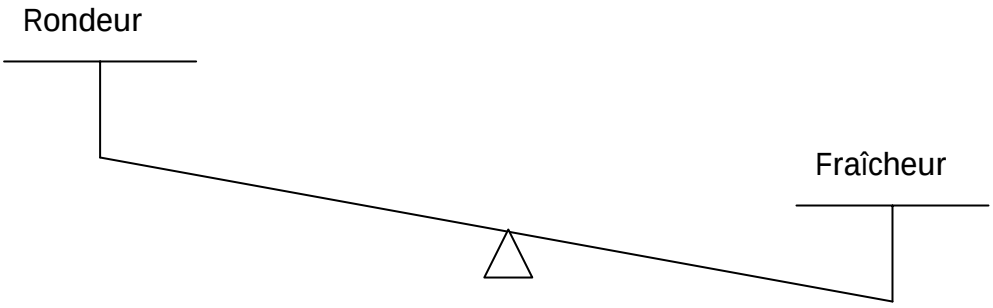
La dominante ou l'équilibre des saveurs va déterminer le profil du vin en bouche

Exemples :

Un Muscadet = Vin blanc léger et vif



Un Gewurztraminer = vin blanc ample et riche



Les Tanins

Uniquement pour les vins rouges.

Les Tanins proviennent du raisin, du fût, en copeaux.

Intensité

		Exemples :
☐ faible	→	Beaujolais…
☐ moyen	→	Mercurey, Bordeaux supérieur…
☐ fort	→	Madiran, Cahors, Gigondas…

Texture et Impression

☐ finesse	→	pas de réaction négative
☐ rugosité, râpeux séchant	→	mauvaise qualité ne s'arrange pas en vieillissant
☐ ferme	→	Tanins, des vins jeunes de qualité : impression de solidité et de dureté
☐ murs, fondus	→	tanins des vins vieux, suaves : ce sont des vins agréables

☐ astringence

= effet de resserrement (comme un thé trop longtemps infusé)

→ faible : acceptable sur un vin jeune

→ trop : défaut

Les combinaisons de sensations sont possibles :

Exemples :

- Un grand cru classé de Bordeaux jeune :
  → Tanins fins et fermes avec un peu d'astringence
- Un mauvais vin jeune :
  → Tanins rugueux et très astringents

La longueur en bouche (persistance des arômes)

La longueur en bouche de l'acidité ou de l'astringence, par exemple, ne doivent pas être comptés.
En revanche, la persistance des arômes doit être évaluée en secondes.

- Vin Court : 1 à 3 secondes
- Vin de longueur acceptable : 3 à 6 secondes
- Vin long : 6 à 8 secondes
- Vin très long : 8 secondes à plus

Un vin court n'est pas forcément un mauvais vin, cela dépend de son profil.

Un Beaujolais Primeur est un vin court normal

Un grand cru est court :
mauvaise
trop jeune
Passé

DEFINIR UN VIN EN QUELQUES MOTS

Sa puissance

- ☐ Léger
- ☐ Coulant
- ☐ Gouleyant
- ☐ Facile

- ☐ Assez puissant
- ☐ De puissance moyenne

- ☐ Charpenté
- ☐ Corsé
- ☐ Puissant
- ☐ Charnu
- ☐ Profond

Sa finesse

Sensation déplaisante :

- ☐ déplaisant
- ☐ désagréable
- ☐ neutre
- ☐ commun
- ☐ banal

Plus le nombre de famille est important, plus le niveau de finesse est élevé

1 à 2 familles :

- ☐ simple
- ☐ agréable
- ☐ plaisant
- ☐ commun
- ☐ banal

2 à 5 familles :

- ☐ fin
- ☐ élégant
- ☐ complexe
- ☐ diversifié

5 familles et plus :

- ☐ raffiné
- ☐ distingué
- ☐ noble
- ☐ racé

Son évolution

- ☐ très jeune
- ☐ jeune
- ☐ amorce de vieillissement
- ☐ mature
- ☐ évolué
- ☐ usé