

# DÉGUSTATION



Nom :	Millésime :	Prix :
Cépage :	Région ou appellation :	
Producteur :	Pays :	

## L'oeil

### Vin blanc

verdâtre	jaune	dorée	ambrée
----------	-------	-------	--------

### Vin rosé

framboise	rose	saumonée	pelure oignon
-----------	------	----------	---------------

### Vin rouge

pourpre	rubis	grenat
---------	-------	--------

### Intensité de la couleur

faible	intense
--------	---------

## Le nez

### Intensité des arômes

faible	intense
--------	---------

### Complexité au nez

simple	complexe
--------	----------

## La bouche

### Acidité

plat	frais	vif	vert
------	-------	-----	------

### Sucre

sec	demi-sec	doux	liquoreux
-----	----------	------	-----------

### Tanins

aucun	gouleyants	souples	astringents
-------	------------	---------	-------------

### Alcool

léger	généreux	chaud
-------	----------	-------

### Texture

dure	fondue	ronde	onctueuse
------	--------	-------	-----------

### Persistance

courte	moyenne	longue
--------	---------	--------

### Complexité en bouche

simple	complexe
--------	----------

## Familles d'arômes

Animal
Balsamique
Boisé
Chimique
Empyreumatique
Épicé
Floral
Fruité
Minéral
Végétal

## Étapes gustatives

Attaque :
Milieu de bouche :
Finale :
<b>Synthèse</b>
Équilibre :
Harmonie :
Apogée :

## Notes

Note	/100	/20	/étoiles
------	------	-----	----------

## Commentaires


# LEXIQUE



Bien comprendre et déguster le vin implique obligatoirement une bonne compréhension du vocabulaire utilisé par les dégustateurs professionnels. En voici un petit lexique qui vous aidera à compléter la fiche de dégustation recommandée par le Réseau Fidèles de Bacchus.

## *Les différentes familles d'arômes*

**Animal** : Cuir, venaison, fourrure, gibier, jus de viande.

**Balsamique** : Résine, térébenthine, vanilline, pin.

**Boisé** : bois neuf, vanille, chocolat, épices.

**Chimique** : Levure, acétone, banane, vernis à ongles, beurre, brioche, soufre, bonbon.

**Empyreumatique** : Grillé, thé, torréfaction, pain toasté, moka, tabac, fumé, café.

**Épicé** : Poivre, thym, laurier, garrigue, clou de girofle, réglisse, cannelle.

**Floral** : Acacia, pivoine, iris, aubépine, rose, violette, géranium, fleur d'oranger.

**Fruité** : Fraise, framboise, cerise, griotte, mûre, myrtille, bleuet, citron, orange, pamplemousse, pruneau, olive, groseille, ananas, fruits secs, pomme, pêche, litchi, mangue, abricot.

**Minéral** : Craie, roche, silex, pierre à fusil, iode, pétrole.

**Végétal** : Asperge, champignon, poivron vert, humus, tomate verte, buis, fougère, herbe fraîche, foin, menthe, fenouil, paille, sous-bois, truffe.

## *Les différentes phases de dégustation*

**L'Attaque** : C'est la première impression en bouche. Il est important de porter attention à des critères aussi variés que la température du vin, la netteté et la précision des saveurs, l'amplitude et l'importance de la matière fruitée.

**Le Milieu de Bouche** : C'est à cette étape qu'il faut faire tourner le vin en bouche afin de juger de l'épanouissement général du vin en bouche. Il faut porter attention aux saveurs, à la texture et à la structure du vin. C'est la somme des sensations olfactives, thermiques et tactiles perçues à cette étape qui déterminera l'impression globale, mais aussi l'équilibre du vin.

**La Finale** : C'est principalement l'évaluation de la persistance gustative du vin ou la longueur en bouche. On la détermine en calculant le temps qui s'écoule entre le moment où l'on avale ou recrache le vin et le moment où la perception gustative disparaît. Cette persistance se mesure en caudalies (du latin cauda « queue ») et une caudalie équivaut à une seconde. C'est également la dernière saveur qui reste en bouche. La finale peut donc être épicée, fruitée, florale.

## *Les différentes sensations tactiles*

**Le Moelleux** : C'est une sensation provoquée soit par l'alcool, soit par le sucre. À l'origine, l'alcool a un goût légèrement sucré qui peut être renforcé par la présence éventuelle de sucre résiduel dans le vin. Généralement, l'alcool apporte une impression de « gras » en bouche.

**L'Acidité** : On peut la reconnaître facilement, car l'acidité a la particularité de faire saliver. Cette sensation provient des différents acides présents dans le vin. L'acidité est plus perceptible dans le vin blanc, car dans les vins rouges la présence des tanins la masque un peu. C'est l'acidité du vin qui cause une sensation de fraîcheur en bouche.

**L'Astringence** : Les tanins sont responsables de l'astringence et se retrouvent donc presque exclusivement dans les vins rouges. On la reconnaît par une impression de dessèchement dans la bouche. Les tanins sont aussi responsables de l'ossature et de la structure des vins.

**La Texture** : C'est l'ensemble des sensations tactiles qui la détermine. Le vocabulaire pour la décrire emprunte autant au monde du tissu, de la géométrie, que de l'anatomie.

## *La synthèse, ou notion d'harmonie et d'équilibre*

**L'Équilibre** : Il désigne un vin dont les différentes sensations tactiles (acidité, moelleux, dans les vins blancs; tanins (astringence), acidité, moelleux, dans les vins rouges) s'équilibrent entre elles sans qu'il y ait dominance ou déficience de l'une d'entre elles.

**L'Harmonie** : C'est quand tous les éléments, tous les constituants sont en accord. Quand rien n'accroche et qu'il n'y a pas de désagréments : par exemple, tanin vert ou amer, trop alcoolique, trop de sucre résiduel, ou acidité aigrelette, qui nuisent à l'impression globale de l'ensemble.