



Fiche guide de la Dégustation



Phase 3 de la dégustation:

3 La Bouche

L'analyse en bouche est divisée en 3 parties:

1. L'attaque
2. Le milieu de bouche
3. La fin de bouche & persistance aromatique intense (P.A.I)



1. L'attaque (*la première impression en bouche, voir le vocabulaire en bas de page*)

2. Milieu de bouche: (*souligner le terme exact dans chaque colonne*)

Sensations	Moelleux	Alcool	Acidité	Tanin (vins rouges)
Insuffisante	Desséché	Dilué	Plat	Informé
Faible	Dur	Léger	Mou	Squelettique
Moyenne	Ferme	Assez généreux	Discret	Gouleyant
Assez Forte	Fondu	Généreux	Frais	Souple
Fort	Gras	Chaud	Vif	Charpenté
Excessive	Onctueux & Liquoreux	Brûlant	Nerveux	Tannique
	Pâteux		Vert	Rude, âpre

Dominante de l'acidité et du tanin : dureté (nebbiolo, sangiovese, cabernet du Médoc). Dominante du moelleux et du tanin : opulence (syrah, cabernet du Chili, grenache). Dominante acidité et moelleux : fluidité (gamay, pinot noir de Bourgogne, poulsard du Jura).

3. Fin de bouche et P.A.I:

Conclusion, potentiel de garde & accords mets et vins:



1. Attaque: discrète, moyenne (franche) ou soutenue ? Par ex. l'eau a une attaque discrète en bouche, alors que le whisky a une attaque soutenue. N.B. Les sensations sucrées dominent à l'attaque.
3. Fin de Bouche: sensations de contact dominantes (acidité, alcool, tanins, amertume, ...). Agréable ou pas ? N.B. La qualité du vin se révèle souvent en fin de bouche. En principe, les sensations acides, amères, tanniques, sont dominantes.

3bis. P.A.I : Persistance des Arômes de façon Intense, comme si le vin était encore dans la bouche, se calcule en secondes:

- 1 à 3 sec. : persistance courte
- 4 à 5 sec. : moyenne
- 6 sec. et plus : longue

N.B. La persistance des arômes est directement lié à la qualité du vin.