



Fiche guide de la Dégustation

Pays et région du vin:

Appellation & cuvée:

Producteur:

Millésime et cépage:



Phase 1 de la dégustation:

1 La robe ou aspect visuel

Cette première phase renseigne principalement sur le degré d'évolution du vin, sa puissance ou présence et son état sanitaire. La dégustation est grandement conditionnée par l'aspect visuel. N.B. *On appelle «robe» l'aspect général du vin.*

Il y a principalement 3 points à observer:

1. La couleur et la nuance de la couleur:

2. L'intensité de la robe:

3. La brillance et la limpidité:

1. Couleur et nuance des vins blancs:

jaune (ou or) vert ? jaune citron ? jaune paille ? jaune doré ? ambré ? madérisé ? taché ?

N.B. *Les vins jeunes ont des nuances vertes, puis paille/dorées à maturité et plutôt orangées en fin de vie.*

Couleur et nuances des vins rouges:

rouge violet ? rouge cerise ? rubis ou grenat ? rouge brun ? orangé ? madérisé ? N.B. *Les vins jeunes ont des nuances violettes, rouges en début de maturité et orangées à bonne maturité.*

2. Intensité de la robe:

légère ? moyenne ? soutenue ?

N.B. *Plus la robe est soutenue plus le vin est puissant.*

3. Limpidité et brillance:

limpide et brillant ?

troublé et mat ?

léger dépôt ? beaucoup de dépôt ?



Phase 2 de la dégustation:

2 Les arômes ou le nez

Cette deuxième phase est très importante. On commence par sentir le vin sans agiter le verre, avant d'imprimer à celui-ci un mouvement de rotation (7 à 8 rotations), afin d'oxygénier le vin et aider au développement des odeurs. La qualité des odeurs est très directement liée à la qualité du vin.

Il y a 3 points à observer :

1. L'intensité aromatique:

2. Les arômes:

3. La qualité des arômes:

1. Intensité aromatique:

discrète ? moyenne ? soutenue ?

N.B. *Cela situe la présence du vin et donne des pistes pour les accords mets et vins : par ex. un vin aux arômes intenses pourra accompagner un mets relevé, épice.*

2. Arômes:

fruité - floral - végétal - minéral - animal - épice - boisé - pâtisserie - autres ? **Les + courants pour le vin rouge:** cassis, framboise, cerise, réglisse, poivre, violette, boisé, olive noire, cacao, sous-bois, minéral, ..

Vin blanc: agrumes, pomme, coing, abricot, litchi, acacia, minéral, boisé, végétal, vanille, miel, anis, épices..

3. Qualité des arômes:

simple (peu de diversité) ou complexe ? grossier ou fin ? variétal (cépage) ou terroir ? Mais aussi racé, original, subtil, ...

N.B. *Plus le vin est grand, plus il est complexe, fin, subtil, racé...*