

<https://club-lesaromes63.fr/>

Nom : _____

Millésime : _____ **Prix :** _____

Cépage(s) : _____

Région ou appellation : _____

Producteur : _____

Pays : _____

L'ŒIL

Vin blanc

verdâtre | jaune | dorée | ambrée

Vin rosé

pelure oignon | saumonée | rose | framboise

Vin rouge

pourpre | rubis | grenat

Intensité de la couleur

faible | intense

LE NEZ

Intensité des arômes

faible | intense

Pureté des arômes

faible | importante

Complexité au nez

simple | complexe

Persistance

faible | longue

FAMILLE D'ARÔMES

Animal _____

Balsamique _____

Boisé _____

Chimique _____

Empyreumatique _____

Épicé _____

Floral _____

Fruité _____

Minéral _____

Végétal _____

LA BOUCHE

Acidité

plate | fraîche | vive | verte

Sucre

sec | demi-sec | doux | liquoreux

Tanins

aucun | gouleyants | souples | astringents

Alcool

léger | généreux | chaud

Texture

dure | fondue | ronde | onctueuse

Persistance

courte | moyenne | longue

Pureté des saveurs

faible | importante

Corps

léger | moyen | corsé

Complexité en bouche

simple | complexe

ÉTAPES GUSTATIVES

Attaque : _____

Milieu de bouche : _____

Finale : _____

SYNTHÈSE

Équilibre : _____

Harmonie : _____

Apogée : _____

ACCORDS METS

COMMENTAIRES

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.

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 ÉTAPES DE LA 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.