



AIDE-MÉMOIRE DE DÉGUSTATION

ANALYSE VISUELLE DU VIN

L'analyse visuelle du vin est l'analyse des tons et nuances de la couleur du vin. On analyse la teinte en plaçant le verre à angle de 40° au-dessus d'une surface blanche et on en détermine alors la teinte et l'intensité.

<u>Vins blancs</u>	<u>Vins rouges</u>	<u>Intensité</u>	<u>Aspect</u>
1. Incolore	1. Violacé	1. Très clair	1. Limpide
2. Jaune pâle	2. Grenat	2. Clair	2. Transparent
3. Jaune citron	3. Pourpre	3. Foncé	3. Flou
4. Jaune paille	4. Rubis	4. Soutenu	4. Voilé
5. Jaune doré	5. Cerise	5. Très soutenu	5. Trouble
6. Ambré	6. Tuilé	6. Profond	6. Dépôts
7. Brun	7. Brique	7. Très profond	7. Cristaux

ANALYSE OLFACTIVE DU VIN

La **première étape** de l'analyse olfactive du vin consiste à sentir le vin en tenant le verre immobile. Ce « premier nez » du vin permet de déceler une première série d'odeurs, souvent assez subtiles. La **seconde étape** consiste à faire tourner le vin dans le verre de sorte à l'aérer et à en dégager les odeurs. Ce « deuxième nez » permet de dégager toute la complexité des odeurs d'un vin.

- Les **odeurs et arômes primaires** du vin proviennent du ou des cépages qui composent le vin et du terroir.
- Les **odeurs et arômes secondaires** du vin résultent de la fermentation.
- Les **odeurs et arômes tertiaires** se développent lors de l'élevage en fut, puis durant le vieillissement en bouteille.

VINS BLANCS

Arômes et odeurs primaires

- **Floral** : Fleurs blanches, Acacia, aubépine, œillet, jacinthe, jasmin, fleur d'oranger, rose, lilas, tilleul, camomille
- **Fruité** : Pomme, pêche, poire, agrumes, citron, citronnelle, abricot, ananas, banane, lychee, coing
- **Végétal** : Foin coupé, paille, herbe, plant de tomates, fougère, thé, anis, menthe, fenouil, asperge
- **Minéral** : Pierre à fusil, craie, silex
- **Chimique** : hydrocarbures, iode

Arômes et odeurs secondaires

- **Fermenté** : Levure, pain, brioche
- **Lacté** : Lait, beurre, yogourt

Arômes et odeurs tertiaires (bouquet)

- **Floral** : Fleurs séchées, camomille
- **Fruité** : Fruits secs, noix, noisette, amende
- **Confiserie** : Miel, pâte d'amendes, praline
- **Venaison** : Musc
- **Boisé** : Chêne, vanille, pain grillé, bois neuf, pin, cèdre

VINS ROUGES

Arômes et odeurs primaires

- **Floral** : Rose, rose fanée, pivoine, lys, violette, fleurs séchés
- **Fruité** : cerise, fraise, groseille, framboise, cassis, griotte, mûre, bleuet, banane
- **Végétal** : poivron vert, bourgeon, bois neuf, humus
- **Épicé** : Poivre, muscade
- **Herbes** : laurier, garigue, thym, menthe,

Arômes et odeurs secondaires

- **Fermenté** : Levure, pain, brioche
- **Lacté** : Lait, beurre, yogourt

Arômes et odeurs tertiaires (bouquet)

- **Fruité** : Confiture de fruits rouges, fruits noirs, pruneau, cerise noire
- **Torréfié** : Cacao, cuit, fumée, pain grillé, café, tabac, caramel
- **Boisé** : Chêne, vanille, bois brûlé, résine, pin, cèdre
- **Épicé** : Clou de girofle, réglisse, poivre, cannelle, anis
- **Animal** : Cuir, fourrure, gibier, venaison
- **Végétal** : Sous-bois, champignon, truffe, olive noire
- **Chimique** : Goudron, solvant, éther, vernis, soufre

Qualités des arômes

Intensité

1. Faible
2. Fade
3. Neutre
4. Discret
5. Fermé
6. Aromatique
7. Ouvert
8. Expressif
9. Fort
10. Intense

Qualité

1. Désagréables
 2. Communs
 3. Simples
 4. Fins
 5. Élégants
 6. Raffinés
 7. Harmonieux
 8. Racés
 9. Riches
-

ANALYSE GUSTATIVE DU VIN

L'analyse gustative du vin est l'identification des arômes perçues en bouche (rétro-olfaction) et l'évaluation leur persistance en bouche (longueur), ainsi que l'analyse de l'**équilibre** entre les différentes saveurs (sucre, acidité), les sensations tactiles (tanins) et les impressions thermique (alcool).

Sucre (vins blancs)

1. Très sec
2. Sec
3. Demi-sec
4. Doux
5. Liqueux

Acidité

1. Mou
2. Frais
3. Soutenu
4. Vif
5. Nerveux
6. Vert

Tanins (quantité)

1. Aucun
2. Un peu
3. Moyen
4. Beaucoup
5. Énormément

Tanins (qualité)

1. Informes
2. Gouleyants
3. Coulants
4. Affirmés
5. Rudes
6. Asséchant

Alcool

1. Aqueux
2. Faible
3. Léger
4. Généreux
5. Chaud
6. Fort

Longueur

1. Très court
2. Court
3. Moyen
4. Assez long
5. Long
6. Très long

Appréciation globale

1. **Infecte**, ce vin m'a rendu malade (vin non recommandé) **0-19** points
2. **Incorrect**, (vin non recommandé) **20-49** points
3. **Mauvais**, vin buvable mais non recommandé **50-54** points
4. **Moyen**, vin présentant de légers défauts, **55-69** points
5. **Acceptable**, c'est du vin, on est heureux, **70-74** points
6. **Honnête**, un vin simple mais bien fait, **75-79** points
7. **Bon**, vin présentant un certain intérêt, **80-84** points
8. **Très bon**, un vin présentant de qualités spéciales, **85-89** points
9. **Excellent**, un vin présentant un style est des qualité supérieurs, **90-94** points
10. **Exceptionnel**, un chef d'œuvre, **95-100** points