Les fidèles de BACCHUS

www.fidelesdebacchus.com

Fiche de dégustation

Nom : _____ **Millésime :** _____ **Prix :** _____

Cépage(s) : _____ **Région ou appellation :** _____

Producteur : _____ **Pays :** _____

L'ŒIL (15 %) — Note : / 15

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 (30 %) — Note : / 30

Intensité des arômes
faible | intense

Pureté des arômes
faible | importante

Complexité au nez
simple | complexe

Persistance
faible | longue

LA BOUCHE (44 %) — Note : / 44

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 flaveurs
faible | importante

Corps
léger | moyen | corsé

Complexité en bouche
simple | complexe

FAMILLE D'ARÔMES

Animal _____

Balsamique _____

Boisé _____

Chimique _____

Empryeumatique _____

Épicé _____

Floral _____

Fruité _____

Minéral _____

Végétal _____

ÉTAPES GUSTATIVES

Attaque : _____

Milieu de bouche : _____

Finale : _____

SYNTHÈSE (11 %) — Note : / 11

Équilibre : _____

Harmonie : _____

_____

Apogée : _____

NOTE GLOBALE

L'œil : | Le nez : | La bouche : | Synthèse : | **Total : /100**

ACCORDS METS

_____

COMMENTAIRES

_____

_____

www.fidelesdebacchus.com © 2004-2013 Fidèles de Bacchus / Tous droits réservés

Les fidèles de BACCHUS

www.fidelesdebacchus.com

Fiche de dégustation

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 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 ou 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.

www.fidelesdebacchus.com © 2004-2013 Fidèles de Bacchus / Tous droits réservés