



Connaissance des vins

Fiche technique N° 12

Les 3 étapes de la dégustation

Etape 1 : Examen visuel

- La **couleur de la robe** par son intensité et ses nuances donne une indication sur la connaissance et l'évolution du vin.
- La **brillance** donne une indication sur la teneur en acidité du vin
- La **limpidité** donne une indication sur l'état sanitaire du vin
- La **viscosité** sur les parois du verre (larmes, les jambes) donne une indication sur l'onctuosité, la rondeur, le gras.

Etape 2 : Examen Olfactif

1er : Verre au repos avant agitation

- La première impression est-elle : bonne ou douteuse ?
- L'intensité aromatique est-elle : puissante, ouverte, discrète ou fermée ?
- La complexité aromatique : familles d'odeurs dans le vin ?
- La nuance aromatique : florales, fruitées, végétales, minérales, boisées, grillées, animales, sous-bois...

2^{ème} nez : après agitation du verre

**Refaire les étapes du 1^{er} nez : on obtient une évolution par rapport au 1^{er} nez (augmentation de l'intensité aromatique, de la complexité et des nuances)*

Etape 3 : Examen gustatif

- **Prise en bouche** donnée par l'acidité est-elle : molle-souple-franche ou vive ?
- **L'équilibre** : entre l'acidité et le moelleux
- **Le corps** (la matière) est-il léger ou consistant ?
- **La fin de bouche** est-elle plaisante ou non ?
- **La longueur en bouche** est-elle courte ou longue ?

LA DEGUSTATION

TERMES OU QUALIFICATIFS POUVANT ETRE EMPLOYES

Examen Visuel	Limpidité	<i>Trouble (dépôt, sans dépôt) Flou Louche Net</i>	<i>Limpide Brillant Cristallin</i>
	Intensité	<i>Pâle Moyenne</i>	<i>Bonne Foncée</i>
	Nuances	Vins blancs	
Nez du vin et Rétro- olfaction	Nuances Aromatiques	<i>Or blanc Jaune pâle (avec ou sans reflets verts) Jaune clair</i>	<i>Jaune paille Jaune serin (vif) Jaune ambré</i>
		Vins rouges	
	Intensité	<i>Rouge violet Rouge cerise noire Pourpre Grenat</i>	<i>Rubis Rouge brique Rouge orangé Rouge brun</i>
	Intensité	<i>Faible Moyenne Suffisante</i>	<i>Bonne Puissante Très puissante</i>
	Typicité	<i>Florales (tilleul, verveine, chèvrefeuille, églantine, rose, rose fanée, menthe, anis, violette, acacia, aubépine, géranium, pivoine)</i>	<i>Animales (musc, viande, gibier, cuir, beurre, fourrure, ambre) Balsamiques (résine de pin, cèdre, thym, vernis) Boisées (tanin du bois, fûts neufs, bois humide) Epicées (cannelle, poivre, girofle, coriandre, vanille) Oxydation (confiture)</i>
	Typicité	<i>Végétales (herbe, verdure, fougère, foin, feuille de cassis, sureau, champignon, sous-bois, truffe)</i>	<i>Autres (pierre à fusil, soufre, iode, goudron, silex,</i>
	Typicité	<i>Sucrées (miel, caramel, Réglisse, cacao)</i>	
	Typicité	<i>Empyreumatiques (brûlé, fumé, café, café grillé, pain grillé)</i>	
	Impression générale	<i>Fermé, commun, simple, original, élégant, racé, distingué, fin, très fin, complexe, riche</i>	

Examen Gustatif	Saveurs	Blancs Acidité : vert, acerbe, acide, nerveux, vif, frais, plat Moelleux : tendre, souple, gras, mou, pâteux Rouges Acidité : acide, vif, frais Moelleux : souple, fondu, charnu, gras, onctueux Tanin : ferme, solide, charpenté, tannique, amer, rugueux
	Impression générale	Maigre, petit, agressif, souple, tendre, étoffé, charnu, corsé, charpenté
	Equilibre	Harmonieux, équilibré, corpulent, chétif, déséquilibré
	Persistance aromatique	Faible, courte, moyenne, longue, très longue
	Evolution conservation	Passé, assez évolué, évolution normale, peu évolué
Conclusion	Etat	Oxydé, à consommer, proche de l'apogée, encore jeune, à conserver
	Avenir	Aucun, encore 2 ans, 2 à 5 ans, au-delà de 5 ans

Roland Rohn 2011

