

Examen Visuel

Teinte :

Blanc

Rosé

Rouge

Jaune vert

Jaune pâle

Jaune pâle

Jaune doré

Ambré

Orange

Pétale de rose

Sourcil

Peau d'oignon

Blanc

Crénelé

Tortillé

Brun

Les arômes

Famille

Sous-famille

Fleurs fraîches

Fleurs séchées

Fruits rouges et noirs

Fruits mûrs compotés

Agrumes frais

Agrumes coriés

Fruits à noyaux

Fruits à pépins

Fruits exotiques

Fruits secs

Végétaux/légumes verts

Corrigés

Herbes séchées

Sous-bois

Champignon

Épices

Boisé

Résineux

Arômes d'évolution

Défectés

Empyreumatique

Pâtisserie

Lacté

Irises, giroflée, rose, violette, ocaïo, cubépine, fleur d'orange, fleur séchées, gerani, séranium, rose, lilas

Fleurs séchées, rose fanée, camomille

Petits fruits rouges et noirs (caïssi, cerise, fraise, framboise, groseille, mûre), fruits compotés, olive

noire

Fruits cuits, pruneaux

Citron, orange, pamplemousse

Orange coriée, citron corié

Abricot, pêche, prune

Pomme, poire, coing

Ananas, kaki, mangue, fruit de la passion, banane

Raisins secs, noixettes, amandes, abricot sec

Poisson vert, herbes fraîches, rose

Thym, romarin

Tabac, thé, fan

Humus, sauge, baie

Champignon, truffe

Poivre, chou grisé, anis, réglisse, vanille, café, noir muscade

Bois nué, chêne, vanille

pin, résine, térbenthène, résine d'absolu, safran

Cuir, miel, fumure, gibier,

Pipi de chat, écorce

Fumé, grillé, pain toasté, caramel, mocha, torréfaction

Miel, banane, bonbon anglais, bricole

Beurre frai, lait, crème

Examen Olfactif

1^{er} Nez

Faible

Moyenne

Forte

Farné

Ordinaire

Fin

Complexe

Floral

Fruité

Épicé

Chimérique

Végétal

Minéral

Animal

Boissémique

Empyreumatique

2^{ème} Nez

Faible

Moyenne

Forte

Farné

Ordinaire

Fin

Complexe

Floral

Fruité

Épicé

Chimérique

Végétal

Minéral

Animal

Boissémique

Empyreumatique

Examen Qualitatif

Attaque:

Faible

Fraiche

Sèche

Mou

Fondu

Frais

Vif

Vert

Acide

Maigre

Gras

Onctueux

Lourd

Sucres (vin moelleux):

Plat

Tendre

Gras

Lourd

Brulant

Astringence (vin rouge):

Désossé

Fondu

Gouleyant

Charpenté

Rugueux

Famille d'arômes:

Floral

Fruité

Épicé

Chimique

Boissémique

Végétal

Minéral

Animal

Boissémique

Empyreumatique

Persistence aromatique:

Courte

Moyenne

Longue

Examen visuel : La robe



La teinte du vin donne une indication sur son âge. Je peux l'observer en regardant le verre à la lumière du jour sur fond blanc. Elle évolue du violacé au marron pour un vin rouge, du rose à l'orange pour un vin rosé, du jaune vert au jaune or pour un vin blanc sec ou du jaune paille au jaune ambré pour un vin moelleux.

L'intensité du vin est le degré de transparence que je peux déterminer en positionnant un doigt derrière le verre. Elle varie sur les rouges en fonction du cépage, de la quantité de tanins et de l'ensoleillement des vignes. Plus le vin est tannique ou plus la vigne est ensoleillée, plus le vin aura une intensité forte. A contrario, plus le millésime est pluvieux, ou le vin peu tannique, plus l'intensité sera faible. Sur les vins blancs secs, l'intensité varie plutôt en fonction du cépage. Sur les vins blancs liquoreux, l'intensité est d'autant plus forte que la quantité en sucre est importante.

Les larmes sont les coulures que j'observe sur la paroi du verre en le remuant légèrement. Elles seront d'autant plus épaisses que le vin est riche en alcool, en sucres (pour les vins liquoreux), en tanins (pour les vins rouges).

Examen gustatif : La bouche

Je prends une légère gorgée, j'aspire de l'air, je mâche pour que le vin imprègne les différentes zones de la bouche et pour sentir les arômes par rétro-olfaction. Je note l'attaque qui est la première perception du vin en bouche. Je note ensuite les

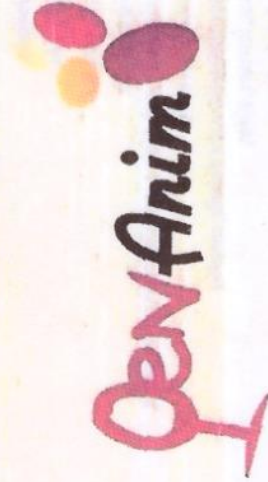
différentes sensations qui apparaissent : alcool, acidité, sucres (pour les vins moelleux), astringence (pour les vins rouges). Un vin vif, nerveux est un vin dominé par l'acidité. Un vin charpenté, tannique, qui a du corps est un vin puissant avec une certaine

accroche (sensation d'astringence) apportée par les tanins. Je note en final la structure du vin qui est la sensation générale en bouche et la persistance aromatique après avoir

Examen olfactif : Le nez

Je sens d'abord le premier nez sans agitation puis le deuxième nez après avoir remué le verre. Au premier nez se dégagent les arômes les plus volatiles et au deuxième nez les arômes les moins volatiles. Je distingue au premier nez et au deuxième nez l'intensité et la qualité de l'odeur. Un vin jeune sera souvent plus expressif au premier nez qu'au deuxième, à l'inverse d'un vin plus évolué. Je note également les arômes présents au nez (cf. tableau au recto). Un vin présentant essentiellement des arômes de fleurs fraîches, fruits frais, sera plutôt un vin jeune à boire rapidement. Un vin présentant une plus grande complexité aromatique mêlant fruits frais, épices, sous-bois, notes empyreumatiques, sera plutôt un vin jeune avec plus de potentiel de vieillissement. Les arômes de fruits cuits, ou notes animales sont plutôt le signe d'un vin évolué. Le passage en barrique neuve apportera plutôt des notes empyreumatiques, des arômes de fruits secs.

Je distingue les arômes perçus au nez et en bouche.



Admirez sa robe, enivrez-vous de son

parfum et ressentez son corps