

Notes de dégustation

Cinq étapes

- 1
- Écris le numéro du verre et la couleur du vin en haut d’une page.
- 2
- Regarde, puis sens, puis goûte. Entoure un mot par ligne, celui qui se rapproche le plus de ce que tu trouves.
- 3
- Coche les arômes que tu trouves et laisse le reste. Tout autre arôme va sous Autre.
- 4
- Fais ton hypothèse avant qu’on te dise quoi que ce soit : cépage, pays et âge, et ce qui t’y a mené.
- 5
- À la révélation, écris la réponse à côté de ton hypothèse, puis ce qui t’a échappé et ce que tu as imaginé.

Les échelles

Intensité de couleur : tiens le verre au-dessus d’une feuille blanche et regarde à travers le vin, bien à la verticale.

Ce qui fait saliver, c’est l’acidité. Ce qui assèche, ce sont les tanins, qui accrochent les gencives.

Le corps, c’est la plénitude du vin en bouche. La chaleur, c’est l’alcool au fond de la gorge.

Longueur : compte les secondes pendant lesquelles le goût reste, une fois le vin avalé ou recraché.

Un exemple rempli

NOTES DE DÉGUSTATION · VERRE

1 Vin rouge

Nom _____
Date _____

Entoure un mot par ligne. Décris d’abord, juge à la fin.

ROBE

Intensité de couleur

pâle

moyenne

soutenue

Couleur

pourpre

rouge

grenat

tuilé, brunâtre

NEZ

Intensité du nez

faible

moyenne

forte

Fruit

fruits rouges

fruits noirs

fruits bleus

Maturité

vif et frais

mûr

confit ou séché

BOUCHE

Sucre

sec

demi-sec

doux

Acidité

un peu

moyennement

beaucoup

Tanins

lisse

un peu sec

rugueux

Corps

léger

moyen

ample

Alcool

à peine

un peu

beaucoup

FINALE

Longueur

courte

moyenne

longue

ARÔMES · COCHE CE QUE TU TROUVES

FRUIT

☐ fraise

☒ cerise

☒ framboise

☐ prune

☐ mûre

☐ cassis

FLEURS ET HERBES

☒ violette

☐ rose

☐ herbes sèches et thym

☐ menthe et eucalyptus

☐ poivron vert

☐ feuille de tomate

ÉPICES ET BOIS

☐ poivre noir

☐ réglisse

☐ vanille

☐ clou de girofle et cannelle

☐ fumée et grillé

☐ cèdre et boîte à cigares

TERRE ET ÉVOLUTION

☐ cuir

☒ sous-bois

☒ champignon

☐ tabac

☐ pierre mouillée et graphite

☐ fruits secs et pruneau

Autre _____

	HYPOTHÈSE	LA RÉPONSE
CÉPAGE	Pinot noir	Pinot noir
PAYS, RÉGION	France, Bourgogne	France, Bourgogne
ÂGE	3 à 5 ans	
POURQUOI CE CHOIX	Pâle, fruits rouges, frais, peu de tanins	

ENFIN, JUGE-LE

Qualité

faible

acceptable

bon

très bon

exceptionnel

Je l’achèterais ?

non

peut-être

oui

CE QUI M’A ÉCHAPPÉ

CE QUE J’AI IMAGINÉ

Retrouve quel verre est le quel, étape par étape : Deduvin

Imprimé depuis probavin.com

