COMMENT UTILISER CETTE FICHE

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

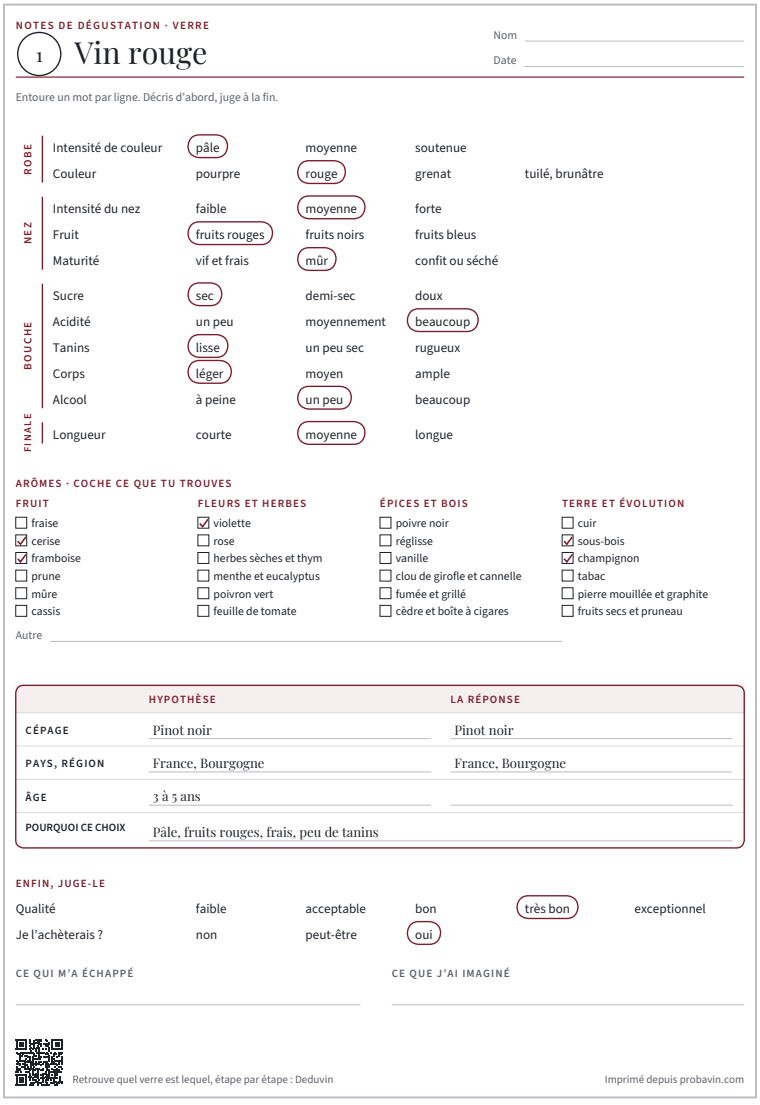
Intensité de couleur : tiens le verre au-dessus d'une feuille blanche et regarde à travers le vin, bien à la verticale.

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	FLEURS ET HERBES	ÉPICES ET BOIS	TERRE ET ÉVOLUTION
☐ fraise	☑ violette	☐ poivre noir	☐ cuir
☑ cerise	☐ rose	☐ réglisse	☑ sous-bois
☑ framboise	☐ herbes sèches et thym	☐ vanille	☑ champignon
☐ prune	☐ menthe et eucalyptus	☐ clou de girofle et cannelle	☐ tabac
☐ mûre	☐ poivron vert	☐ fumée et grillé	☐ pierre mouillée et graphite
☐ cassis	☐ feuille de tomate	☐ cèdre et boîte à cigares	☐ 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 lequel, étape par étape : Deduvin

Imprimé depuis probavin.com