

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	
FINALE	Alcool	à peine	un peu	beaucoup	
	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 lequel, étape par étape : Deduvin

Imprimé depuis probavin.com

