

FICHE DE DEGUSTATION



Date: / /

Identification

UBS UBD UR autre

AOC:
millésime: degré alcoolique:
sols:
cépages:
vinification:
élevage:

Aspect visuel

teinte et intensité:
limpidité et éclat:
autres observations:

Aspect olfactif

intensité et qualité:
description:
harmonie:

Aspect gustatif

rétronasal:
attaque:
évolution:
fin de bouche:
persistance:
harmonie:

Harmonie générale

.....
.....

Association avec des mets

.....
.....
.....



La dégustation..... une science, un art,
mais avant tout..... un plaisir



VOCABULAIRE DESCRIPTIF

CRISTALLIN
BRILLANT

BOUQUET

TERNE

PARFUMÉ
AROMATIQUE

LIMPIDE
CLAIR

LOUCHE

FIN

EFFERVESCENT
PERLANT
TRANQUILLE
LARMES
JAMBES
HUILEUX
TUILÉ
AMBRÉ
ROBE

TROUBLE

DEFECTUEUX

(H₂S) SULFHYDRIQUE
(SO₂) SULFUREUX
(AL. ET) MERCAPTAN
CROUPI
FUTÉ
ACESCENT
PHENIQUE
LACTIQUE
FLORAL



MORDANT

VIDE

MINCE

FERME

CREUX

COURT

ASTRINGENT

DUR

NET

MINCE

AQUEUX

INTENSE

AMER

DUR

MOU

COULANT

SEC

PETIT

LONG

CORPS

tanin
amertume

BRULANT

PLAT

VELOUTÉ

TENDRE

FAIBLE

intensité
persistance

ACETIQUE

NERVEUX

ROND

DOUX

LÉGER

AIGRE

ACIDE

PLEIN

MOELLEUX

ALCOOLISÉ

PIQUÉ

VERT

VINEUX

LIQOREUX

SPIRITUEUX

acidité
volatile

acidité

sucres

alcool

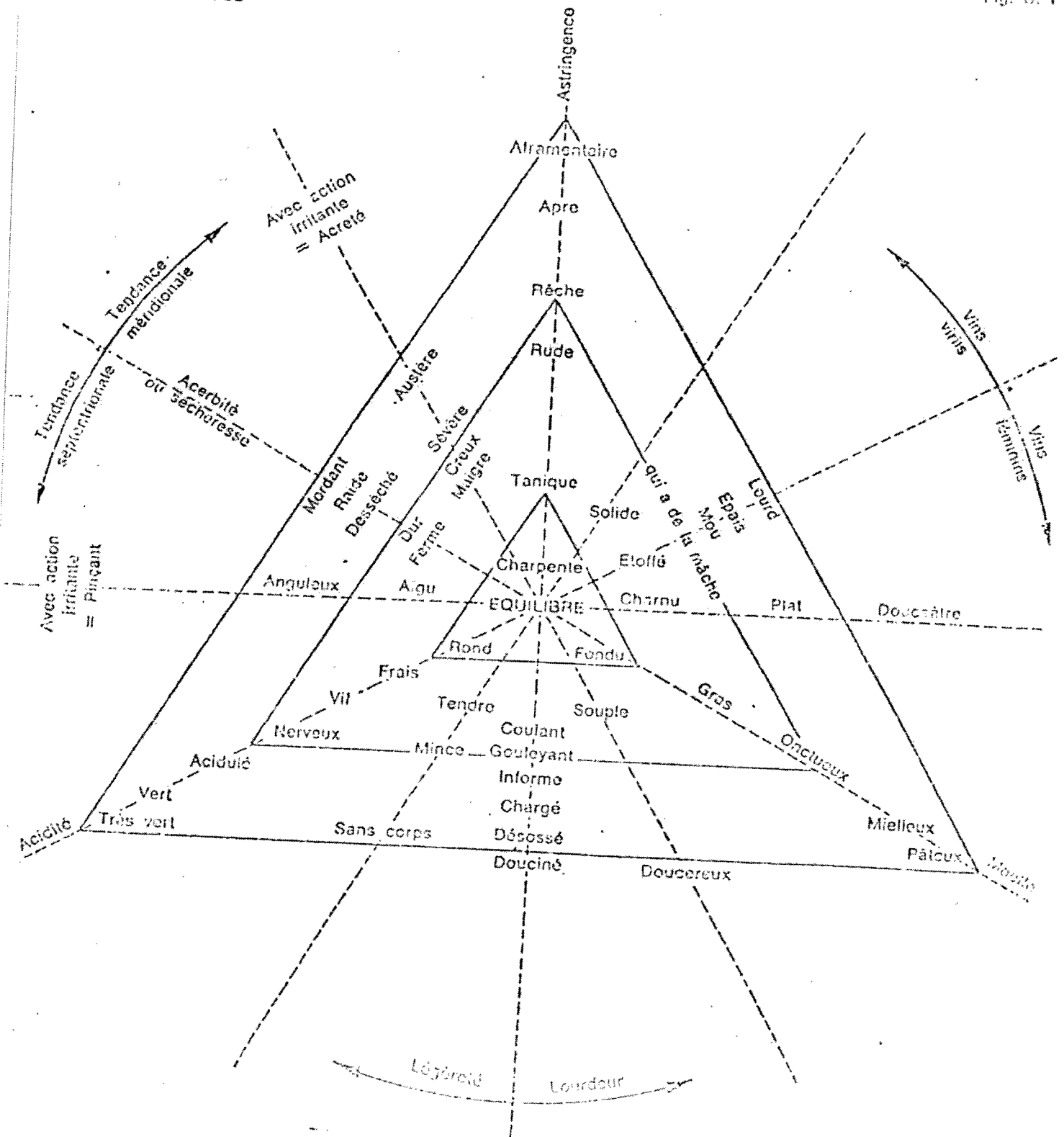
harmonie

A NOTER LES GOUTS : Herbacé, d'Event, de Lie, Lactique, de Madère, de Moisi
de Fut, de Bouchon, de Fermentation.....

Essai de définition graphique de termes relatifs à l'équilibre :

Qualificatifs d'équilibre
1^{er} VINS ROUGES

Fig. B. I



NOM du
dégustateur :

DATE de la
Dégustation :

| REFERENCES DU VIN DEGUSTE Echantillon n° | ECHELLE DE NOTATION | | | | | | | | | DESCRIPTEURS (Qualité et Défauts) |
|---|---------------------|---------------|----------|----------------|----------------|-----------------|--------------|--|--|---|
| | 9 - EXCELLENT | 8 - TRÈS BIEN | 7 - BIEN | 6 - ASSEZ BIEN | 5 - ACCEPTABLE | 4 - INSUFFISANT | 3 - MÉDIocre | | | |
| I. EXAMEN VISUEL (VUE) - Couleur - Limpidité | | | | | | | | | | Clair et - Rouge clair - R groseille - R cerise - R violacé - R rubis - pourpre-grenat |
| II. EXAMEN OLEFACTIF (ODEUR) - Franchise (1ère impression) - Finesse-Harmonie (Qualité) - Intensité-Persistence | | | | | | | | | | Trouble - Louche - Terne - Limpide - Brillant - Cristallin - Très désagréable - Désagréable - Grossier - Ordinaire - Agréable - Fin - Très fin - Jeune - Evolué - Vieux - Floral - Fruité - Végétal - Épicé - Boisé - Divers - Chimique - Non perçue Inexistante Très faible Faible Suffisante Prononcée, excellente |
| III. EXAMEN GUSTATIF (SAVEURS) - Franchise (1ère impression) - Alcool & Glycérol - Acidité - Tanins - Finesse-Harmonie (Qualité) | | | | | | | | | | Très désagréable Désagréable Ordinaire Assez bien Bien Très bien Excellent Maigre Léger Tendre Couloyant Équilibré Généreux Octueux Capiteux Plat - Mou - Frais - Vif - Nerveux - Acide - Très acide - Crew - Souple - Charpenté - Charmé - Tannique - Astringent - Apre Floral - Fruité - Végétal - Épicé - Boisé - Chimique - Jeune - Evolué - Vieux - Divers Chimique |
| Somme des Notations | | | | | | | | | | Défauts Notables : BOUCION - OXYDATION - REDUCTION - MOISI AMERUHL - Autres : |

NB : Pour juger de la qualité et des défauts éventuels du vin, chaque dégustateur devra mettre une croix dans la case correspondante de la grille de notation, après avoir désigné, souligné d'un trait, les descripteurs les plus appropriés.

d'après PRIEOURG et SARFATI

- L'équilibre des vins rouges

