

FICHE DE DÉGUSTATION ANALYTIQUE - SUPPORT FORMATION

Observer • Sentir • Goûter • Conclure en reliant le vin à son sol, son climat et sa vinification

1. EXAMEN VISUEL	2. EXAMEN OLFACTIF	3. EXAMEN GUSTATIF	4. CONCLUSION
Intensité : légère/faible, pâle, moyenne, assez forte, soutenue, intense, accentuée, sombre. Blanc : aqueux, pâle, or pâle, or, paille, vieil or, ambré, topaze, cuivré. Rouge : violet, pourpre, grenat, carmin, rubis, vermillon, brique, orange. Rosé : rose pâle, framboise, saumoné, oeil de perdrix, orangé, pelure d'oignon. Reflets blancs : verts/argentés/gris, or vert, or, doré, ocre, acajou. Reflets rouges : violine = jeune ; rubis/grenat = entre deux âges ; tuilé/orange = évolué. Brillance : terne, mate, brillante, vive, lumineuse, chatoyante, scintillante, étincelante Limpidité : floue, louche, voilée, limpide, claire, propre. Transparence : faible, moyenne, bonne, liée à l'intensité de la robe. Fluidité : visqueux, huileux, légèrement onctueux, onctueux. Dépôts / effervescence : présence, taille et régularité des bulles. Conclusion visuelle : robe franche, nette, défectueuse, louche, suspecte ; très jeune à passé.	Qualité du nez : agréable ou désagréable. Intensité : muet, fermé, discret, moyenne, assez intense, ouvert, expressif, soutenu, intense, puissant, exubérant. Familles : fruité, floral, fermentaire, végétal, épicé, boisé, balsamique, fruits secs, grillé, minéral, animal, chimique. Stade d'évolution. Primaires blancs : végétal fin/herbacé, floral, minéral, agrumes, fruits blancs et jaunes frais. Primaires rouges : violette, pivoine, fruits rouges frais, fruits noirs. Évocations : maturité déficiente, climat frais, botrytis, mentholé. Secondaires : lies, levures mortes, banane, amylique/chimique. Tertiaires blancs : fruits mûrs/confits/eau-de-vie, fruits secs, champignon, minéral, noix. Tertiaires rouges : fruits compotés/confiturés, pruneau, champignon, terre, animal. Finesse : désagréable, médiocre, commun, simple, plaisant, fin, très fin, complexe, élégant, noble, racé. Conclusion olfactive : niveau d'évolution + finesse aromatique.net, agréable, intense, simple ou complexe	L'ATTAQUE – le début de bouche correspond aux premières sensations dès que le vin entre en bouche : sec ou doux ? présence de sucres résiduels.Consistance : tendre, souple, soyeux, lisse, velours, caressant. MILIEU DE BOUCHE – équilibre et structure Équilibre : rapport fraîcheur / volume. Arômes de bouche : intensité, finesse, caractère. Volume : vide, creux, maigre, rond, ample, large, plein, volumineux, opulent. Thermique : chaud : brûlant, alcooleux, généreux, capiteux ; froid : soutenu ou peu soutenu. Fraîcheur : plat, mou, lourd, acidulé, aimable, frais, vif, nerveux, mordant, acide, agressif, vert, pointu. Toucher : tanins pour les rouges. Impressions : astringents, râpeux, rugueux, âpres, végétaux, gras, lisses, soyeux, caressants, doux, mûrs, fondus. FINALE – la fin de bouche correspond aux dernières sensations et la Persistance aromatique : PAI : court 1-2 s ; moyen 4-6 s ; long + de 6 s.	Équilibre : harmonie entre fraîcheur, volume, alcool, sucrosité, tanins et finale. Puissance : léger, coulant, gouleyant, facile, peu corpulent, moyen, assez puissant, charpenté, structuré, corsé, puissant, étoffé, charnu, riche, viril. Finesse : reprendre le niveau de précision et d'élégance du nez et de la bouche. Évolution : très jeune, jeune, commence à évoluer, légère évolution, marqué par l'évolution, évolué, passé. Phrase méthode : Ce vin est ... parce que le sol apporte ..., le climat favorise ... et la vinification oriente ... Service optimal- À la fin de la dégustation, on détermine comment le vin doit être servi pour être à son meilleur.Température de service- Carafer, aérer ou décanter ? Potentiel d'évolution / Garde indicative. À boire maintenant à ans. Conclusion générale : elle n'est pas seulement une phrase de fin.Elle doit montrer que le dégustateur a compris la logique globale du vin.Style générale / Équilibre / Origine possible

EXEMPLES DE CONCLUSION : RELIER LE VIN AU SOL, AU CLIMAT ET À LA VINIFICATION

Blanc frais / minéral	Blanc rond / généreux	Rouge léger / fruité	Rouge puissant / solaire	Rouge évolué
Nez agrumes, fruits blancs, sensation minérale. Bouche vive, tendue, finale saline. Sol : calcaire/craie = tension, droiture. Climat : frais = acidité, maturité lente. Vinification : inox/élevage court = pureté, fraîcheur. Synthèse : vin droit, précis, porté par un terroir calcaire.	Fruits jaunes mûrs, miel, notes beurrées/toastées. Bouche ample, ronde, chaleureuse. Sol : argile/argilo-calcaire = volume. Climat : chaud = maturité, richesse. Vinification : bois/élevage = gras, rondeur, complexité. Synthèse : vin ample et généreux, orienté vers la rondeur.	Robe rubis claire. Fruits rouges frais, floral. Bouche souple, gouleyante, tanins fins. Sol : sable/granit = finesse, légèreté. Climat : tempéré/frais = fruit frais. Vinification : macération courte = peu d'extraction. Synthèse : vin digeste, fruité et accessible.	Robe profonde. Fruits noirs mûrs, épices, cacao/cuir. Bouche charpentée, tanins présents, finale longue. Sol : argile, galets = concentration. Climat : chaud = maturité, alcool, puissance. Vinification : extraction/bois = structure, garde. Synthèse : vin puissant et structuré.	Robe tuillée/orangée. Nez sous-bois, champignon, cuir, pruneau, fruits secs. Tanins fondus. Sol : terroir drainant et équilibré = garde. Climat : millésime équilibré = évolution harmonieuse. Vinification : élevage maîtrisé = complexité. Synthèse : vin évolué, fondu et complexe.

À retenir : le sol influence surtout la texture et la structure ; le climat agit sur fraîcheur, maturité et puissance ; la vinification fixe le style final : fruité, tendu, rond, boisé, structuré ou évolué.

FICHE DE DÉGUSTATION ANALYTIQUE - SUPPORT FORMATION



1. EXAMEN VISUEL

- Robe** : blanc, rosé, rouge + intensité.
- Reflets** : verts/argentés = jeunesse ; dorés/ tuilés = évolution.
- Brillance** : terne, brillante, vive, lumineuse.
- Limpidité** : voilée, claire, propre.
- Fluidité** : fluide, onctueux, visqueux.

Mini conclusion : robe nette, éclatante, jeune / évoluée, cohérente avec l'âge.

2. EXAMEN OLFACTIF

Qualité : agréable ? net ? défectueux ?
Intensité : fermée, discrète, expressive, puissante.
Familles : fruits, floral, végétal, épicé, boisé, minéral, animal, tertiaire.
Évolution : primaire / secondaire / tertiaire.
Finesse : simple, fin, complexe, élégant, racé.

Conclusion olfactive : nez net, agréable, intensité + complexité + stade d'évolution.

3. EXAMEN GUSTATIF

Attaque : sec/doux, tendre, souple, caressant.
Milieu : équilibre fraîcheur / volume / alcool / tanins.
Texture : lisse, soyeuse, rugueuse, râpeuse, fondue.
Volume : maigre, rond, ample, puissant.
Finale : PAI courte 1-2 s, moyenne 4-6 s, longue +6 s.

Conclusion bouche : équilibre, puissance, texture, longueur.

4. CONCLUSION

Dire le style : frais, minéral, rond, fruité, solaire, évolué.

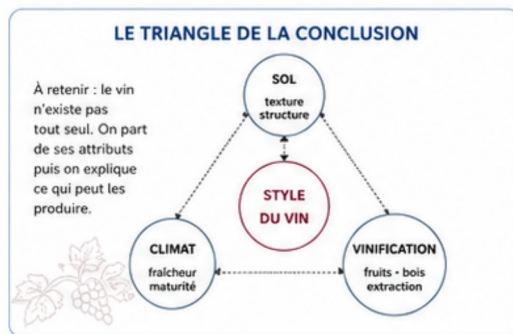
Relier les causes :

- sol = texture / structure
- climat = fraîcheur / maturité / puissance
- vinification = style final

Service optimal : température, aération, caraffage ou décantation.

Garde : à boire maintenant ou potentiel d'évolution.

Phrase méthode : Ce vin est ... parce que ...



06 38 87 57 44

mariesommelierconseil@gmail.com

www.mariesommelierconseil.fr

SERVICE OPTIMAL

TEMPÉRATURE DE SERVICE Blancs frais 8-12 °C Rouges légers 13-15 °C Rouges structurés 16-18 °C	AÉRER / CARAFER vin jeune, fermé, puissant pour ouvrir les arômes.	DÉCANTER vin évolué avec dépôt séparer sans brusquer.
---	--	---

GARDE INDICATIVE : à boire maintenant ou potentiel d'évolution. Les durées sont indicatives et dépendent du millésime, du cépage et des conditions de conservation.

5 EXEMPLES DE CONCLUSIONS : ASSOCIER STYLE, CAUSES ET SERVICE

1. BLANC FRAIS / MINÉRAL

Sol : calcaire • Climat : frais
 Vinification : basse température, peu de bois

8-10 °C • Aérer si léger • À boire jeune

2. BLANC ROND / GÉNÉREUX

Sol : argilo-calcaire • Climat : ensoleillé
 Vinification : élevage sur lies, bois/tonneau possible

10-12 °C • Carafe si riche • 2 à 5 ans

3. ROUGE LÉGER / FRUITÉ

Sol : granit / sable • Climat : frais
 Vinification : macération courte, extraction douce

13-15 °C • Aérer • À boire jeune

4. ROUGE PUISSANT / SOLAIRE

Sol : argilo-calcaire / galets • Climat : chaud
 Vinification : macération longue, extraction poussée, bois

16-18 °C • Carafe • Garde 5 à 15 ans

5. ROUGE ÉVOLUÉ / TERTIAIRE

Sol : varié • Climat : modéré
 Vinification : élevage long, tannins fondus

16-18 °C • Décantation • Garde +10 ans





Couleur du vin & arômes principaux par cépages

Mémo visuel de dégustation



BLANCS



COULEUR DU VIN



ROUGES



ARÔMES PRINCIPAUX PAR CÉPAGES



CÉPAGES BLANCS

1	Riesling		citron, pamplemousse, silex
2	Viognier		pêche blanche, abricot
3	Gewurztraminer		litchi, rose, épices
4	Chenin		pomme, coing, abricot, tilleul
5	Chardonnay		citron, pomme, acacia, pain grillé, vanille, beurre, amande
6	Sauvignon blanc		citron, herbe coupée, bourgeon de cassis



CÉPAGES ROUGES



1	Cabernet-Sauvignon		cassis, mûre, poivron vert, réglisse
2	Cabernet Franc		cassis, mûre, poivron vert
3	Pinot Noir		cerise, pivoine, cassis
4	Merlot		prune, épices, mûre
5	Syrah		cassis, poivre, violette
6	Grenache		épices, poivre, réglisse, garrigue



Astuce dégustation : relier le cépage à sa famille aromatique dominante :



agrumes



fruits blancs



fruits exotiques



fruits rouges



fruits noirs



épices



fleurs



végétal