



MARIE GARRAUD

SOMMELIÈRE CONSEIL • CAVISTE

MANUEL

de dégustation

— • *Dégustons autrement* • —

Le vin. Le partage. La transmission.





1. EXAMEN VISUEL

- 1. Robe** : blanc, rosé, rouge + intensité.
- 2. Reflets** : verts/argentés = jeunesses ; dorés/ tuilés = évolution.
- 3. Brilliance** : terne, brillante, vive, lumineuse.
- 4. Limpidité** : voilée, claire, propre.
- 5. 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.

ATTAQUE : première impression sec / doux / souple
MILIEU DE BOUCHE : équilibre fraîcheur • volume • tanins / alcool
FINALE : persistance PAI courte / moyenne / longue

4. CONCLUSION

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

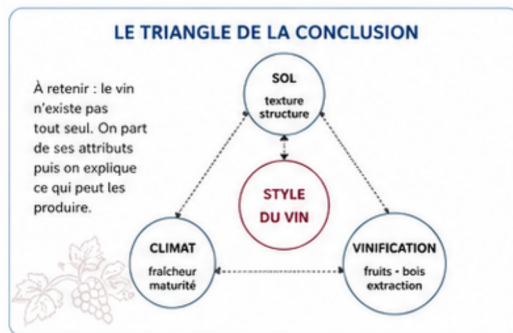
Relier les causes :

- 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

Méthode de conclusion : sensations observées → hypothèses d'origine → style global → service optimal → potentiel de garde.

Observer. Sentir. Goûter. Comprendre.



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.

LE RÔLE DE LA SALIVATION

EN DÉGUSTATION GÉO-SENSORIELLE



La salivation est le messager du terroir
Elle révèle la richesse du sol à travers les sensations en bouche.

SOL RICHE



Sol profond, équilibré,
riche en éléments nutritifs
et en minéraux.



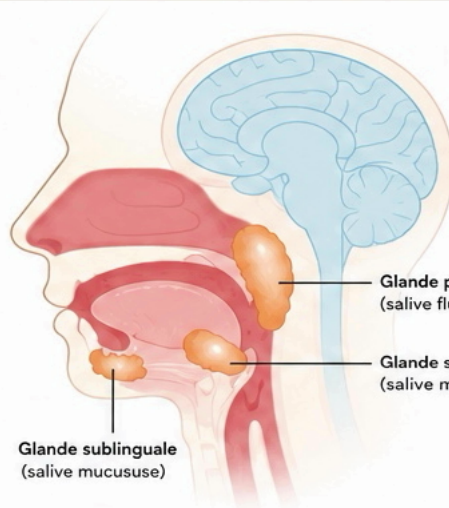
SALIVATION CÉREUSE – FLUIDE – RAPIDE

- ✓ Salive abondante et fluide
- ✓ Sensation de fraîcheur
- ✓ Enrobe le palais
- ✓ Dégagement rapide
- ✓ Signe d'un sol équilibré et d'une bonne gestion de l'eau

IMPACT EN DÉGUSTATION



Vins toniques, précis, digestes
avec une belle expression
aromatique et une finale nette.



La salivation traduit l'interaction entre le vin,
votre bouche et le sol d'origine.



BUT : Reconnaître le terroir
à travers la texture, la vitesse
et la qualité de salivation.

SOL PAUVRE



Sol peu profond, pauvre en matière
organique et en minéraux,
faible rétention d'eau.



SALIVATION COLLANTE – ÉPAISSE – TRÈS LENTE

- ✗ Salive peu abondante et visqueuse
- ✗ Sensation de lourdeur, d'adhérence
- ✗ Enrobe difficilement
- ✗ Dégagement très lent
- ✗ Signe d'un sol pauvre, stress hydrique marqué ou déséquilibré

IMPACT EN DÉGUSTATION



Vins lourds, moins précis,
finale plus sèche ou râpeuse,
arômes moins nets.



EN RÉSUMÉ



LE SOL
(riche ou pauvre)



LA SALIVATION
(réaction de la bouche)



L'EXPRESSION DU VIN
(équilibre, intensité, finesse)



LES 6 PRINCIPAUX SOLS EN VITICULTURE



Le sol façonne la vigne... puis le vin.

1

SOLS CALCAIRES

Jurassique & Crétacé



ROCHES PRINCIPALES

Calcaires durs ou tendres, craie, marnes, cailloutils calcaires.



INFLUENCE SUR LA VIGNE

Très bon drainage, enracinement profond, bonne réserve en eau, apport de fraîcheur et de minéralité.



IMPACT SUR LE VIN

Vins frais, toniques, fins et élégants, avec de la tension et une belle minéralité.



ARÔMES À LA DÉGUSTATION

Agrumes, fleurs blanches, pierre à fusil, craie, notes iodées.



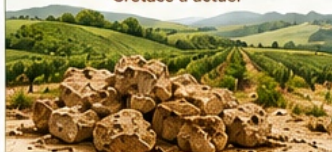
EXEMPLES D'APPELLATIONS

Chablis, Sancerre, Pouilly-Fumé, Côte de Beaune, Champagne.

2

SOLS ARGILO-CALCAIRES & ARGILEUX

Crétacé à actuel



ROCHES PRINCIPALES

Mélange d'argiles, de limons, de calcaires et de marnes.



INFLUENCE SUR LA VIGNE

Sol équilibré, bonne rétention d'eau sans excès, alimentation hydrique régulière, vigueur maîtrisée.



IMPACT SUR LE VIN

Vins charnus, structurés, avec de la profondeur et une belle complexité aromatique.



ARÔMES À LA DÉGUSTATION

Fruits charnus, fruits mûrs, épices douces, réglisse, truffe, touches terreuses.



EXEMPLES D'APPELLATIONS

Pomerol, Saint-Émilion, Cahors, Toscane, Rioja.

3

SOLS DE GALETS, GRAVES & ALLUVIONS

Quaternaire (Pléistocène)



ROCHES PRINCIPALES

Galets roulés, graves, alluvions, sables, quartz, silex.



INFLUENCE SUR LA VIGNE

Excellent drainage, rétention d'eau faible, réchauffement diurne, stress hydrique modéré.



IMPACT SUR LE VIN

Vins puissants, concentrés et structurés, avec des tannins mûrs et élégants.



ARÔMES À LA DÉGUSTATION

Cassis, mûre, graphite, cèdre, tabac blond, réglisse.



EXEMPLES D'APPELLATIONS

Médoc, Pessac-Léognan, Saint-Julien, Graves, Châteauneuf-du-Pape, Graves et Médoc.

4

SOLS VOLCANIQUES

Volcanisme (diverses époques)



ROCHES PRINCIPALES

Basalte, andésite, pouzzolane, tuf volcanique, scories.



INFLUENCE SUR LA VIGNE

Richesse en oligo-éléments, excellent drainage, bonne rétention d'eau, résistance au stress hydrique.



IMPACT SUR LE VIN

Vins énergiques, salins et profonds, avec une grande complexité aromatique.



ARÔMES À LA DÉGUSTATION

Fumé, pierre chaude, sel marin, poivre, épices, notes minérales.



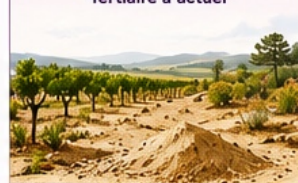
EXEMPLES D'APPELLATIONS

Côtes d'Auvergne, Etna (Sicile), Santorin, Canaries.

5

SOLS SABLEUX

Tertiaire à actuel



ROCHES PRINCIPALES

Sables fins ou grossiers, sables siliceux, grès altéré.



INFLUENCE SUR LA VIGNE

Très bon drainage, très faible rétention en eau, sols pauvres, vigueur faible.



IMPACT SUR LE VIN

Vins légers, fins et aromatiques, à boire jeunes, avec une belle fraîcheur.



ARÔMES À LA DÉGUSTATION

Fraise, framboise, groseille, floraux, pivoine.



EXEMPLES D'APPELLATIONS

Landes, Sauternes, certaines zones du Médoc.

6

SOLS GRANITiques

Socle ancien (Carbonifère)



ROCHES PRINCIPALES

Granite, arène granitique, granit décomposé (sables grossiers).



INFLUENCE SUR LA VIGNE

Très sols pauvres et très drainants, enracinement profond, vigueur modérée, bon stress hydrique.



IMPACT SUR LE VIN

Vins verticaux, droits et salivants, avec tension, fraîcheur et finale étirée.



ARÔMES À LA DÉGUSTATION

Agrumes, fruits blancs, fleurs blanches, minéral, zeste.



EXEMPLES D'APPELLATIONS

Côte-Rôtie, Condrieu, Saint-Joseph, certains parcelles du Muscadet.



À RETENIR



CALCAIRE

fraîcheur, minéralité et tension



ARGILO-CALCAIRE / ARGILEUX

équilibre, structure et profondeur



GALETS / GRAVES / ALLUVIONS

chaleur restituée, maturité et puissance



VOLCANIQUE

minéralité, tension et énergie



SABLEUX

finesse, légèreté et accessibilité



GRANITIQUE

verticalité, tension et fraîcheur



MÉMO RÉCAPITULATIF

TYPE DE SOL	PÉRIODE GÉOLOGIQUE	ROCHES PRINCIPALES	INFLUENCE SUR LA VIGNE	IMPACT SUR LE VIN	STYLE DES VINS	EXEMPLES RÉGIONS / APPELLATIONS
Calcaire	Jurassique & Crétacé (201 à 66 Ma)	Calcaires, marnes, craie, cailloutils calcaires	Drainage, fraîcheur, enracinement profond, réserve d'eau modérée	Tension, minéralité, cycle végétatif allongé	Frais, toniques, élégants, précis	Bourgogne, Champagne, Jura, Saint-Émilion plateau
Argilo-calcaire / Argileux	Crétacé à actuel (145 Ma à aujourd'hui)	Argiles, limons, marnes, calcaires	Rétention d'eau équilibrée, alimentation régulière, vigueur maîtrisée	Profondeur, structure, maturation tardive	Charnus, ronds, complexes, profonds	Pomerol, Toscane, Rioja, Cahors
Galets, Graves, Alluvions	Quaternaire (Pléistocène) (2,6 Ma à 11 700 ans)	Galets roulés, graves, quartz, silex, alluvions	Drainage extrême, réchauffement, racines profondes, sols pauvres	Concentration, maturité phénolique optimale	Puissants, structurés, longévité	Médoc, Graves, Châteauneuf-du-Pape, Pessac-Léognan
Volcanique	Volcanisme (diverses époques)	Basalte, andésite, pouzzolane, tuf, scories	Richesse minérale, drainage, bonne rétention, résilience	Équilibre, complexité, profondeur	Énergiques, salins, vibrants	Côtes d'Auvergne, Etna, Santorin, Canaries
Sableux	Tertiaire à actuel	Sables siliceux, grès altéré, sables fins ou grossiers	Drainage très élevé, faible rétention, sols pauvres	Vigueur faible, maturation précoce	Légers, fins, aromatiques, accessibles	Landes, Sauternes, certaines zones du Médoc
Granitique	Carbonifère (Socle ancien) (350 à 300 Ma)	Granite, arène granitique, granit décomposé	Sols très drainants et pauvres, enracinement profond, stress hydrique modéré	Tension, fraîcheur, cycle long	Verticaux, droits, salivants, finale étirée	Côte-Rôtie, Condrieu, Saint-Joseph, Muscadet (certaines parcelles)



LE FACTEUR MAJEUR DU TERROIR RESTE SOUVENT LA GESTION DE L'EAU.

La capacité du sol à retenir ou évacuer l'eau (et donc à créer un stress hydrique modéré) joue un rôle fondamental dans la concentration et la qualité du raisin.





COMMENT RÉALISER UN ACCORD METS & VINS

2 CRITÈRES ESSENTIELS AVANT TOUT



LA CLÉ

Équilibrer la puissance, respecter la finesse, harmoniser les textures et choisir le type d'accord selon l'effet recherché.

1 LA PUISSANCE (L'INTENSITÉ)

Règle n°1 : un vin doit être à la hauteur du plat.
On équilibre les intensités pour que l'un ne domine pas l'autre.

PLAT		VIN CONSEILLÉ
Huître	→	Muscadet
Cabillaud vapeur	→	Chablis
Poulet rôti	→	Chardonnay ou Pinot Noir
Magret de canard	→	Côtes-du-Rhône
Côte de bœuf	→	Châteauneuf-du-Pape
Gibier	→	Bandol, Madiran

2 LA FINESSE

À puissance égale, on regarde la finesse des arômes et de la texture.

TRÈS FINS / DÉLICATS	RICHES / CONCENTRÉS
• Saint-Jacques • Sole • Asperges • Sushis • Carpaccio	• Gibier • Bœuf maturé • Magret • Fromages affinés • Plats épicés

EXEMPLE : SAINT-JACQUES

✓ ON PRÉFÈRE

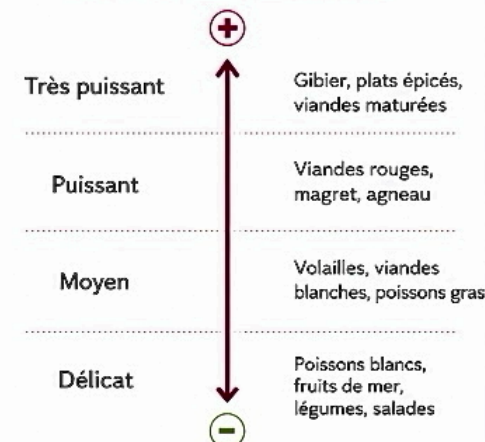
- Chablis 1^{er} Cru
- Champagne Blanc de Blancs
- Meursault
- Sancerre



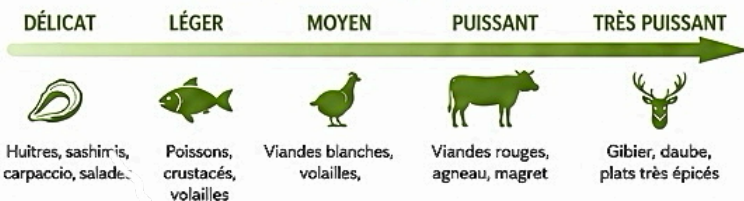
✗ ON ÉVITE

- Cahors
- Vin trop puissant, trop tannique

ÉQUILIBRER LES INTENSITÉS



LA PUISSANCE DES PLATS



LE VIN ET LE PLAT
DOIVENT SE RÉPONDRE
SANS QUE L'UN
N'ÉCRASE L'AUTRE.



LA FINESSE DES PLATS



CHOISIR LE TYPE D'ACCORD



1 ACCORD DE RESSEMBLANCE

On renforce les sensations.
Le vin et le plat vont dans le même sens.

Poisson iodé	=	Muscadet
Viande rouge	=	Bordeaux
Chocolat	=	Banyuls



2 ACCORD DE COMPLÉMENTARITÉ

Une sensation équilibre l'autre.
L'un corrige ou adoucit l'autre.

Crème / sauce riche	=	Vin vif
Fromage gras	=	Champagne
Poisson en sauce beurre blanc	=	Chablis



3 ACCORD DE CONTRASTE

Les opposés créent l'émotion.
On joue sur la différence.

Roquefort	=	Sauternes	=	Riesling
Cuisine asiatique	=	Riesling		
Dessert chocolat	=	Porto Vintage		



- CÔTÉ PLAT
- Soyeux
- Rugueux
- Croquant
- Fondant
- Gras / onctueux
- Crémeux



- CÔTÉ VIN
- Tanins
- Fraicheur (acidité)
- Onctuosité
- Chaleur (alcool)
- Bulles



LES 5 QUESTIONS À SE POSER

- 1 Quelle est la puissance du plat ?
- 2 Quelle est sa finesse ?
- 3 Quelle est sa texture ?
- 4 Quelle est sa cuisson ?
- 5 Quel est l'objectif ?



- Renforcer
- Équilibrer
- Surprendre



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		lichi, 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