

# La technique de dégustation



## L'aspect visuel

La couleur	blanc, rosé, rouge
Le ton	verdâtre, jaunâtre, ambré œil de perdrix, saumoné, clairot clairot, rubis, grenat, orangé, tuilé
L'intensité	pâle, moyen, foncé
L'état	tranquille ou effervescent
La texture	l'alcool et le sucre donnent de l'onctuosité l'acidité rend aqueux

# La technique de dégustation



## Les indices du visuel

Le cépage

muscadet pâle et verdâtre  
marsanne moyen et jaune  
pinot noir translucide et rubis  
syrah opaque et grenat

Le traitement

la chauffe de la barrique teinte le vin  
la filtration change la limpidité

L'âge

les rouges palissent, les blancs foncent  
les rosés jaunissent  
l'oxydation brunit  
l'alcool donne plus d'onctuosité

# La technique de dégustation



Les indices du visuel

Verser une larme pour une belle jambe!

Concentration, alcool, sucre



peu d'adhérence  
peu nombreuses  
de formation rapide  
glisse lente et étiolée

Concentration, alcool, sucre



bonne adhérence  
nombreuses  
de formation lente  
bouurrelet  
glisse rapide et linéaire

# La technique de dégustation



## L'aspect olfactif

L'intensité

vin fermé ou expressif

La nature des arômes

fruité

floral

épicé

végétal

boisé

empyreumatique

animal

chimique

balsamique

# La technique de dégustation



L'aspect olfactif

L'aspect le plus important de la dégustation  
Votre odorat est votre nuancier

# La technique de dégustation



## L'aspect gustatif

L'intensité	discret ou goûteux
Les saveurs	sucré, salé, acide, amer, umami
La texture	asséchant ou rond
L'état	tranquille ou effervescent
L'alcool	sensation de chaleur
La persistance	court ou long (caudalies)
La température	adéquate?

# La technique de dégustation



## L'aspect gustatif

Les familles d'arômes

fruité

floral

épicé

végétal

boisé

empyreumatique

animal

chimique

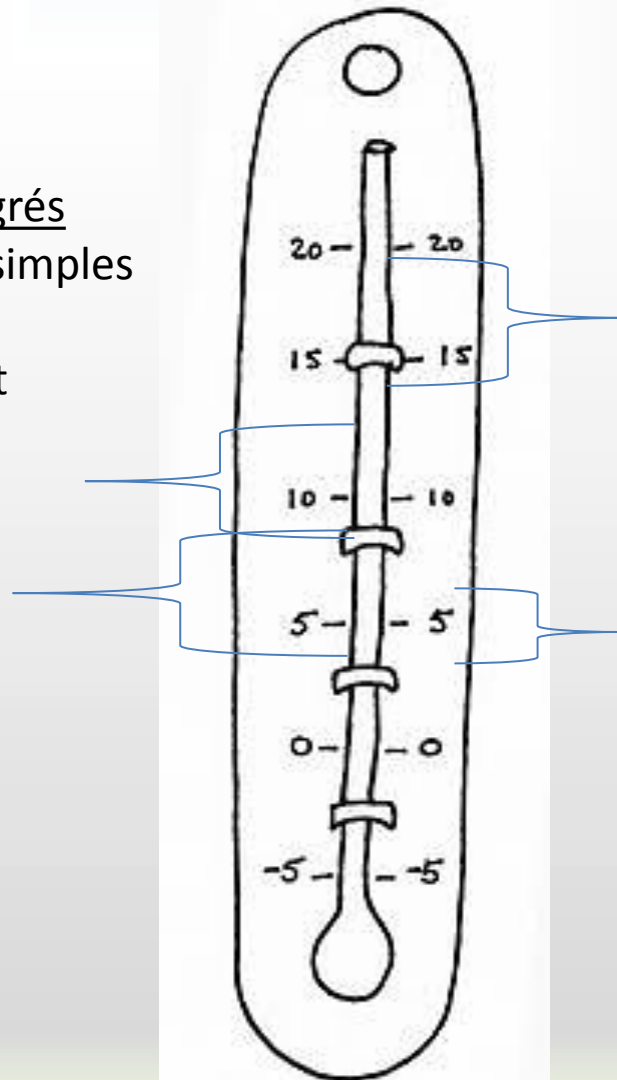
balsamique

# La technique de dégustation

## Les températures de consommation

Entre 8 et 13 degrés  
Blancs légers et simples  
à  
Blancs délicats et complexes

Entre 4 et 10 degrés  
Effervescents  
de modestes à fins



Entre 14 et 19 degrés  
Rouges légers et simples  
à  
Rouges étoffés et complexes  
(tanins)

Entre 4 et 6 degrés  
Liquoreux



# La technique de dégustation

## Les thermomètres



# La technique de dégustation

Beaucharme 2010

11154232

Quincy a.c.

17,55\$

Loire, France

Domaine Sylvain Bailly

100% sauvignon

Vif

Sec



# La technique de dégustation

Gamay 2010

11140498

Niagara Peninsula V.Q.A

21,70\$

Canada

Malivoire Wine

100% gamay

Léger

Très peu tannique

Fruité

Frais



# La technique de dégustation

Don Adelio Ariano

10746527

Tannat reserve oak barrel

15,35\$

Canelones, Uruguay

13%

Ariano hermanos S.A.

100% tannat

Corsé

Tannique

Épicé



# La technique de dégustation

Les premières grives

561274

VdP des côtes de Gascogne

17,75\$

Sud-Ouest, France

Château du Tariquet

100% gros manseng

Fruité

Doux

