

Visuel



Intensité de la robe (force de la couleur) :

aqueuse / pale / Claire / moyenne / forte / sombre / profonde / soutenue

- si légère : semble être un vin léger
- si forte : semble être un vin plus puissant
- si sombre : semble être un vin très puissant



Brillance (sur la surface du vin) :

- scintillant / chatoyant / vif / brillant : vin en bonne santé
- terne / mat : vin avec défaut ou non filtré

Couleur et reflets :

- vin très jeune	: jaune très pale	: violacé ou pourpre
- vin jeune	: jaune pale	: rouge rubis
- vin léger et évolué	: jaune paille	: rouge grenat
- vin évolué	: ambré	: rouge orangé
- vin dépassé	: marron	: rouge brique

Odorat

Agréable ou franche : on recherche des qualités
Désagréable ou douteuse : on recherche des défauts



Intensité (force de perception des arômes) :

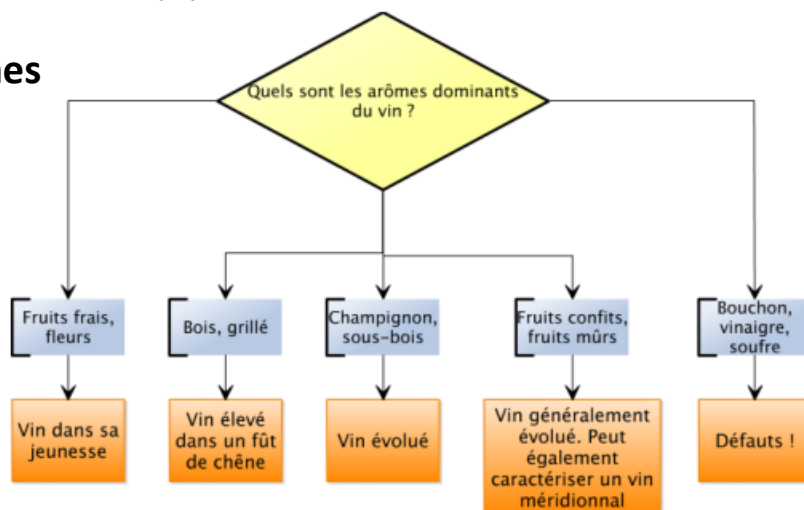
muet / fermé / discret / intensité moyenne / ouvert / expressif / exubérant

Rapport avec la couleur

Robe violacée (R) ou jaune très pale (B) / nez fermé : vin jeune

Robe orangée (R) ou ambrée (B) / nez fermé : vin à maturité ou dépassé

Recherche des arômes



Goût



Le Début de bouche :

présence de sucre : oui non

Qualifier l'acidité (la fraîcheur) :

plat / mou : carence en acidité
rafrîchissant / nerveux / vif / frais : positif mais + ou - intense
vert / agressif / acerbe : défaut = présence en excès

Qualifier l'onctuosité (le corps et l'épaisseur du vin en bouche) :

souple / coulant / tendre / suave / siripeux / mielleux / onctueux / lourd

Qualifier l'astringence (les tanins, uniquement pour le vin rouge) :

- finesse : pas de réaction négative
- rugosité, râpeux, séchant : mauvaise qualité, ne s'arrange pas en vieillissant
- ferme : pour des vins jeunes de qualité impression de solidité et de dureté
- murs, fondus : tanins des vins vieux, suaves, ce sont des vins agréables
- astringence : faible, acceptable sur un vin jeune ; trop c'est un défaut

Les Arômes de bouche :

Comme pour le nez, il faut déterminer :

- la Famille dominante
- le niveau de Finesse

Les Arômes de bouche sont-ils les mêmes que ceux perçus au nez ?



L'équilibre dominant du vin (la Flaveur) :

L'appréciation de la flaveur du vin doit être le résultat d'une bonne association goût - odorat. Une étroite collaboration entre ces deux sens fournit l'information nécessaire pour émettre une opinion pertinente sur la qualité du vin.

Longueur en bouche (persistance des arômes)

La persistance des arômes doit être évaluée en seconds :

- Vin court : 0 à 2 secondes
- Vin de longueur acceptable : 3 à 5 secondes
- Vin long : 6 à 8 secondes
- Vin très long : 9 secondes et plus

Un vin court n'est pas forcément un mauvais vin, cela dépend de son profil.