

Dégustation

Ordre de Dégustation :

Date : _____

Thème de la dégustation : _____

Identification

Domaine, Maison ou Château : _____

Cuvée : _____

Couleur : _____

Pays : _____

Vigneron : _____

Millésime : _____

Type de vin : _____

Région : _____

Cépages : _____

Appellation : _____

Analyse visuelle

Vins Blancs		Vins Rosés		Vins Rouges	
Robe	Reflets	Robe	Reflets	Robe	Reflets
jaune vert <input type="checkbox"/>	argenté/vert (jeune) <input type="checkbox"/>	rose pâle <input type="checkbox"/>	gris/violette (jeune) <input type="checkbox"/>	rouge Pourpre <input type="checkbox"/>	noir/bleu/violette (jeune) <input type="checkbox"/>
jaune paille <input type="checkbox"/>	paille/or/ambré (maturité) <input type="checkbox"/>	pétale de rose <input type="checkbox"/>	saumon/framboise (maturité) <input type="checkbox"/>	rouge rubis <input type="checkbox"/>	rubis/grenat/brique (maturité) <input type="checkbox"/>
jaune ambré <input type="checkbox"/>	orangé/cuivré/marron (vieux) <input type="checkbox"/>	rose saumon <input type="checkbox"/>	Orangé (vieux) <input type="checkbox"/>	rouge grenat <input type="checkbox"/>	tuilé/orangé/marron (vieux) <input type="checkbox"/>
jaune topaze <input type="checkbox"/>		rose cerise <input type="checkbox"/>		rouge tuilé <input type="checkbox"/>	
		rose clairnet <input type="checkbox"/>		rouge orangé <input type="checkbox"/>	

Limpidité	Brillant <input type="checkbox"/>	Cristallin <input type="checkbox"/>	Limpide <input type="checkbox"/>	Hésitant <input type="checkbox"/>	Trouble <input type="checkbox"/>
Intensité	Éclatant <input type="checkbox"/>	Profond <input type="checkbox"/>	Vif <input type="checkbox"/>	Scintillant <input type="checkbox"/>	Terne <input type="checkbox"/>
Fluidité et larmes	Visqueux <input type="checkbox"/>	Sirupeux <input type="checkbox"/>	Dense <input type="checkbox"/>	Fluide <input type="checkbox"/>	Rapide <input type="checkbox"/>
Effervescence	Fines <input type="checkbox"/>	Grosses <input type="checkbox"/>	Forte <input type="checkbox"/>	Faible <input type="checkbox"/>	Aucune <input type="checkbox"/>

Analyse des Flaveurs (Nez et Bouche)

Commencer par renseigner sur la base du constat en cherchant la case approprié et non l'inverse. Légende : O = Olfactif (Nez) - G = Gustatif (Bouche) - E = Entrée de Bouche - M = Milieu de Bouche - F = Fin de bouche et finale

Fruité	G				Floral	G				Végétal	G				Minéral	G				Épicé	G			
	O	E	M	F		O	E	M	F		O	E	M	F		O	E	M	F		O	E	M	F
Abricot					Acacia					Ail					Craie					Anis				
Amande					Aubépine					Bourgeon de cassis					Iode					Cannelle				
Citron					Camomille					Buis					Métallique					Citronnelle				
Coing					Chèvrefeuille					Céleri					Pierre à fusil					Clou de girofle				
Fruits exotiques					Fleur d'Oranger					Champignon					Poudre / Terre battue					Fenouil				
Fruits noirs					Fleurs séchées					Foin					Silex					Goudron				
Fruits rouges					Genêt					Fougère					Autre : _____					Laurier				
Noisette					Géranium					Herbe fraîche										Menthe				
Noix					Iris					Humus										Muscade				
Orange					Jasmin					Lierre					Sucré					Poivre				
Pêche					Lavande					Paille					Cake					Réglisse				
Poire					Lilas					Poivron					Miel					Thym				
Pomme					Muguet					Rhubarbe					Nougat					Vanille				
Raisin					Œillets					Sous-bois					Pâte d'amande					Zan				
Autre : _____					Pivoine					Tabac					Sirop d'Érable					Autre : _____				
					Fleurs blanches					Truffe					Autre : _____									
					Rose					Autre : _____														

Fermentaire	G				Animal	G				Empyreumatique	G				Boisé	G				Défauts	G			
	O	E	M	F		O	E	M	F		O	E	M	F		O	E	M	F		O	E	M	F
Biscuit					Cuir					Cacao					Blasa					Cheval				
Brioche					Fourrure					Café					Bois brûlé					Colle				
Brioche					Gibier					Caramel					Bois fumé					Liège				
Mie de pain					Jus de viande					Pain d'épice					Bois neuf					Œuf pourri				
Beurre					Venaison					Pain grillé					Cèdre					Peinture				
Crème					Musc					Tabac					Eucalyptus					Pomme Blette				
Fromage					Cire d'abeille					Fumé					Pin					Solvant				
Lait					Autre : _____					Autre : _____					Résine de pin					Souffre				
Autre : _____															Vanille					Vernis				
															Bois de Santal					Autre : _____				
															Thuya									
															Autre : _____									

Analyse de la structure et de l'expression

Attaque	Squelette	Acidité	Tannins (Si applicable)	Persistance (Longueur)
Bodybuildé <input type="checkbox"/>	Bodybuildé <input type="checkbox"/>	Carbonique <input type="checkbox"/>	Dur <input type="checkbox"/>	Courte <input type="checkbox"/>
Ample / Large d'épaule <input type="checkbox"/>	Ample <input type="checkbox"/>	Mordant <input type="checkbox"/>	Granuleux <input type="checkbox"/>	Moyenne <input type="checkbox"/>
Moyenne <input type="checkbox"/>	Moyenne <input type="checkbox"/>	Vert <input type="checkbox"/>	Apré / Astringent <input type="checkbox"/>	Longue <input type="checkbox"/>
Svelte <input type="checkbox"/>	Svelte <input type="checkbox"/>	Nerveux <input type="checkbox"/>	Velouté <input type="checkbox"/>	Exceptionnelle <input type="checkbox"/>
Squelettique / Fuyant <input type="checkbox"/>	Squelettique / Fuyant <input type="checkbox"/>	Vif <input type="checkbox"/>	Souple <input type="checkbox"/>	
Aromatique <input type="checkbox"/>	Aromatique <input type="checkbox"/>	Frais <input type="checkbox"/>	Absent / Gouleyant <input type="checkbox"/>	
	Aérien <input type="checkbox"/>	Plat <input type="checkbox"/>	Soyeux <input type="checkbox"/>	
		Mou / Flasque <input type="checkbox"/>		

Tracer la courbe de sensation que le vin procure dans votre bouche (ex : Large = Ample, Fin et haut = Ciselé, tendu et aérien, etc...)

Courbe comportementale du vin en bouche

Attaque	Entrée de bouche	Milieu de bouche	Sortie de bouche	Finale	1 caudalie = 1 seconde
					_____ caudalie(s)

Qualité d'ensemble

Harmonie	Déséquilibré <input type="checkbox"/>	Peu équilibré <input type="checkbox"/>	Assez bien équilibré <input type="checkbox"/>	Équilibré <input type="checkbox"/>	Harmonieux <input type="checkbox"/>
Appréciation	Désagréable <input type="checkbox"/>	Commun <input type="checkbox"/>	Bon niveau <input type="checkbox"/>	Très haut niveau <input type="checkbox"/>	Exceptionnel <input type="checkbox"/>
État évolutif	Immature <input type="checkbox"/>	Jeune <input type="checkbox"/>	A son apogée <input type="checkbox"/>	Altéré <input type="checkbox"/>	

Commentaire libre : _____

Accords Mets et Vin envisagés : _____

Prix indicatif : _____

Note :

/20