

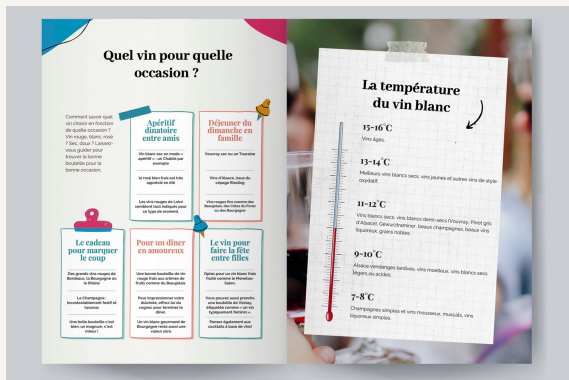
ÉDITION 2021

Carnet de dégustation

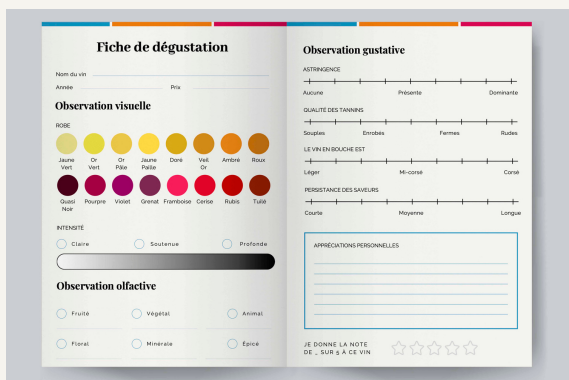


LA CAVE
De Vinci

Amateurs de bons vins, grâce à ce carnet de dégustation, ne perdez plus une goutte de vos dégustations.



De nombreuses fiches mémo pour tout savoir sur le vin !



Des fiches de dégustation pour noter toutes vos trouvailles !



Des petits jeux sympa à remplir !



Déguster un vin étape par étape

1

La Vue

La première étape pour déguster un vin : elle consiste en l'observation du vin.

2

Le Nez

Deuxième étape de dégustation : elle consiste à sentir le vin. Le nez se décompose en 2 étapes (1er et 2ème nez).

3

La Bouche

Dernière étape qui consiste à goûter le vin. La bouche se décompose en 3 étapes : l'attaque, le milieu et la finale.

Quel verre pour quel vin ?



Bordeaux



Syrah



Burgundy



Port



Sauvignon Blanc



Sauternes



Montrachet



Rosé



Sherry



Sparkling (Tulip)

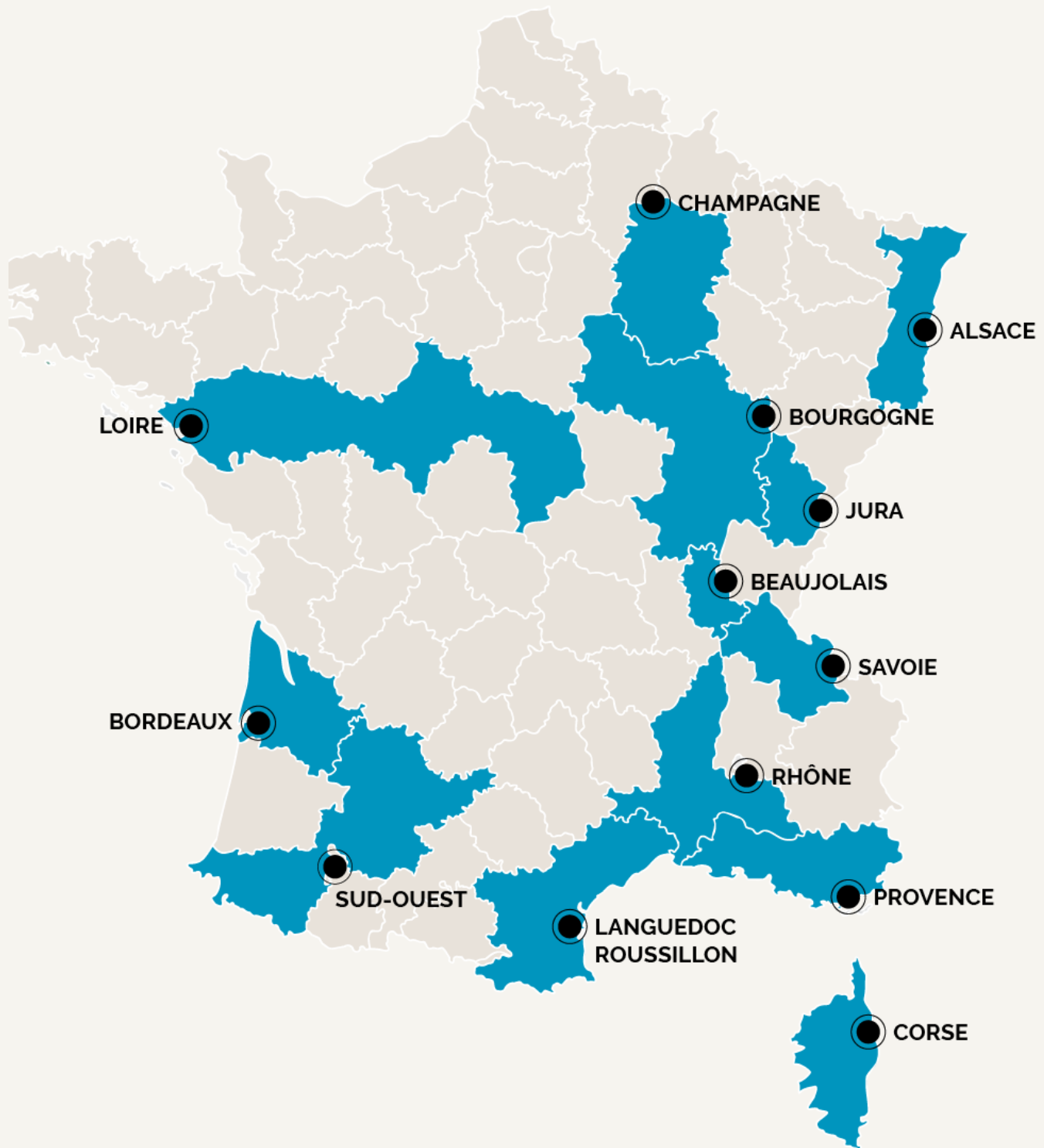


Sparkling (Flûte)



Sparkling (Saucer)

Carte du vignoble français



Accords entrées et vins



Huitres

Vins blancs sec (Muscadet ; Sancerre ;
Sylvaner blanc)

Champagne brut ou extra brut



Plateau de fruit de mer

Vins blancs sec (Un Muscadet sur Lie de la
Vallée de la Loire ou un Entre-Deux-Mers)

Vins rosés (Bandol)

Vins rouges (Pinot Noir d'Alsace)

Champagne brut



Fois gras

Vin blanc moelleux (Jurançon, Sauternes,
Monbazillac)

Vin blanc sec (Saumur, Savennières, Pinot
gris)

Vin rouge (Pomerol, St Emilion, Côtes du
Rhône)



Plateau de charcuterie

Vins blancs (Bordeaux blanc, Menetou-
Salon ou Sancerre blanc)

Vins rosés (les AOC Pic Saint Loup, Corse
Sartène ou Côtes de Provence)

Accords viandes et vins



Viandes rouges puissantes type gibier

Vins rouges puissants (Châteauneuf-du-Pape, un Gigondas, un Vacqueyras ou encore un vin de la méditerranée à la belle matière)



Viandes rouges moins puissantes type rumsteack

Vins rouges pas trop puissants (Un Gamay du Beaujolais ou encore un vin de la vallée du Rhône comme le Crozes Hermitage,...)



Viandes blanches poêlées

Vins rouges légers (Santenay ou encore un Mercurey et pour un jour de grand plaisir, un délicieux Volnay,...)



Viandes blanches pochées à la crème

Vin blanc (vin de Bourgogne ou encore de la vallée du Rhône, de superbes Hermitage ou des Saint-Joseph,...)

Accords poissons et vins



Poissons délicats (poissons plats, cabillaud, merlan...)

Vin pas trop puissant (en Bourgogne un chablis 1er cru, un puligny-montrachet, un beaune blanc ou un mâcon, dans la Loire, sur un vouvray ou un montlouis, en Alsace sur un riesling, dans le Rhône sur un saint-joseph ou un crozes)



Poissons plus fermes (daurade, le bar, le rouget)

Vins très minéraux (les blancs du Roussillon, de Corse et de Provence, de belles cuvées de Muscadet, des 1ers crus de Chablis ou des chardonnays du Jura au profil aromatique moins "gras" que ceux de Bourgogne.)



Maquereau, sardine

Vins blancs (muscadet, sylvaner, cassis, cuvées d'entrée de gamme du Roussillon, etc...).



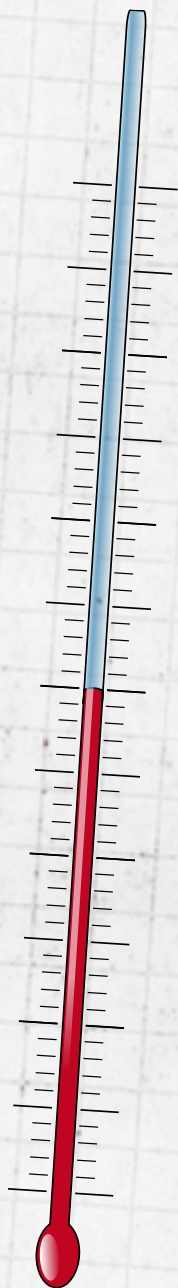
Saumon cuit

Vins blancs (blancs du Mâconnais, les chenins de la Loire, les pinots gris alsaciens ou, en Savoie avec la rondeur des vins de Chignin-Bergeron.)

« QUEL BON
VIN
T'AMÈNE... »

DAMIEN CAILLAUD

La température du vin rouge



19 - 20°C

Vins exceptionnels et évolués.

17 - 18°C

Bordeaux et tous vins rouges dotés d'une bonne structure, Portos.

15 - 16°C

Bourgognes, Rhône, Loire et vins rouges de structure moyenne.

13 - 14°C

Beaujolais et vins peu tanniques, Banyuls et autres vins doux naturels.

11 - 12°C

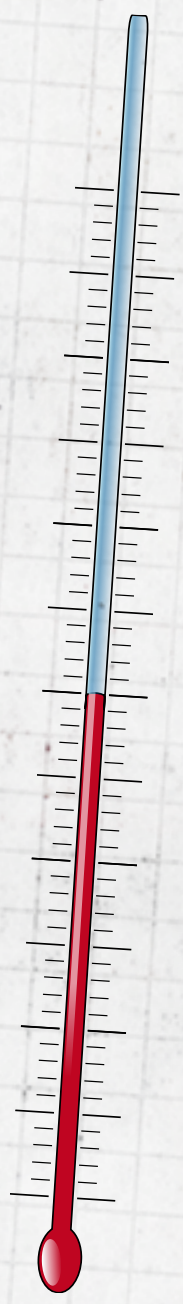
Vins rouges légers et fruités.

Bingo du vin rouge



Le Cabernet Franc	Le Gamay	Le Trousseau	Le Mourvèdre
La Syrah	Le Caladoc	Le Merlot	Le Cinsault
Le Grenache	le Pinot Noir	Le Merlot	le Cabernet Sauvignon
Le Carignan	Le Malbec	Le Sangiovese	Le Duras

La température du vin blanc



15-16°C

Vins âgés.

13-14°C

Meilleurs vins blancs secs, vins jaunes et autres vins de style oxydatif.

11-12°C

Vins blancs secs, vins blancs demi-secs (Vouvray, Pinot gris d'Alsace), Gewurztraminer, beaux champagnes, beaux vins liquoreux, grains nobles.

9-10°C

Alsace vendanges tardives, vins moelleux, vins blancs secs légers ou acides.

7-8°C

Champagnes simples et vins mousseux, muscats, vins liquoreux simples.

Bingo du vin blanc



Le Chardonnay	Le Chenin	Le Gewurztraminer	Le Muscat
La Sémillon	Le terret blanc	Le Romorantin	La Roussanne
La Clairette	Le Bourboulenc	Le Maccabeu	Le Viognier
L'Ugni Blanc	Le Marsanne	Le Malvoisie	Le Petit Courbu

« LE VIN EST LE
BREUVAGE LE
PLUS SAIN ET
LE PLUS
HYGIÉNIQUE
QUI SOIT »

PASTEUR



Le Beaujolais Nouveau 2020

COMMENT EST-IL PRODUIT ?

Le beaujolais nouveau est produit à partir d'un seul cépage : **Le Gamay noir à jus blanc**.

COMMENT EST FIXÉE LA DATE ?

La date de sortie du vin primeur (3ème jeudi du mois) est fixée **depuis 1985**. Entre 1951 (date de naissance de l'appellation "beaujolais nouveau") et 1967, cette date a beaucoup fluctué.

COMMENT DÉGUSTER LE BEAUJOLAIS NOUVEAU ?

Le beaujolais nouveau n'est pas un vin de garde. Il se conserve **maximum 6 mois**. Il est conseillé de le servir frais, à une température autour de 15 degrés.

Combien de temps se conserve une bouteille ouverte ?



VIN BLANC SEC

3 jours



VIN BLANC MOELLEUX

3 semaines



VIN ROUGE

3 jours



ROSÉ

2 à 3 jours

Quelques règles à ne PAS respecter !!!



Le Riesling est seulement pour le dessert



Servir du vin blanc très froid



Ne rester que sur des vins de régions connues



Les meilleurs vins sont d'Europe de l'Ouest



Les meilleurs vins sont les plus chers

Quel vin boire en fonction de son signe ?



BÉLIER

Un Sangre de Toro



TAUREAU

Un Bordeaux Saint-Estéphe



GÉMEAUX

Un Bourgogne



CANCER

Un Beaujolais Nouveau



LION

Du Champagne



VIERGE

Le Tariquet



BALANCE

Du Rosé



SCORPION

Crozes-Hermitage



SAGITTAIRE

Tous les vins !



CAPRICORNE

Un Bordeaux



VERSEAU

Un Lambrusco



POISSONS

Pessac Léognan

Calendrier 2021 des cépages

JANVIER

FÉVRIER

MARS

1er : Furmint

13 : Riesling

AVRIL

MAI

JUIN

17 : Malbec

7 : Sauvignon Blanc

9 : Muscat

Chenin

21 : Chardonnay

JUILLET

AOÛT

SEPTEMBRE

22 : Syrah

1 : Albariño

2 : Cabernet Sauvignon

18 : Pinot Noir

17 : Grenache

OCTOBRE

NOVEMBRE

DÉCEMBRE

10 : Pinotage

1 : Xinomavro

7 : Merlot

31 : Carignan

12 : Tempranillo

24 : Carménère

4 : Cabernet Franc

Quel vin pour quelle occasion ?

Comment savoir quel vin choisir en fonction de quelle occasion ? Vin rouge, blanc, rosé ? Sec, doux ? Laissez-vous guider pour trouver la bonne bouteille pour la bonne occasion.

Apéritif dînatoire entre amis

Vin blanc sec en mode « apéritif » : un Chablis par exemple

Le rosé bien frais est très apprécié en été

Les vins rouges de Loire semblent tout indiqués pour ce type de moment.

Déjeuner du dimanche en famille

Vouvray sec ou un Touraine

Vins d'Alsace, issus du cépage Riesling

Vins rouges fins comme des Beaujolais, des Côtes du Forez ou des Bourgogne

Le cadeau pour marquer le coup

Des grands vins rouges de Bordeaux, la Bourgogne ou le Rhône

Le Champagne : Incontestablement festif et luxueux

Une belle bouteille c'est bien, un magnum, c'est mieux !

Pour un dîner en amoureux

Une bonne bouteille de vin rouge frais aux arômes de fruits comme du Beaujolais.

Pour impressionner votre dulcinée, proposez lui un repas au champagne.

Un vin blanc gourmand de Bourgogne reste aussi une valeur sûre.

Le vin pour faire la fête entre filles

Optez pour un vin blanc frais fruité comme le Menetou-Salon.

Vous pouvez aussi prendre une bouteille de Volnay, étiquetée comme « un vin typiquement féminin ».

Pensez également aux cocktails à base de vins!



Les vins à goûter absolument

- Un rouge de la Côte de Nuits
- Un grand rouge de la Côte de Beaune
- Un grand blanc de Bourgogne
- Un grand bordeaux à maturité
- Un bordeaux de la « nouvelle vague »
- Un bordeaux biodynamique
- Une grande côte-rôtie mature
- Un bon vin nature
- Une étoile montante

« LE VIN
S'AMÉLIORE
AVEC L'ÂGE.
MOI JE
M'AMÉLIORE
AVEC LE VIN. »

Filet mignon aux raisins

Les Ingrédients

- 600 g de filet mignon de porc ;
- 1 grosse grappe de raisin italien ;
- 200 g d'oignons émincés (frais ou surgelés) ;
- 2 cuil à soupe d'échalotes ciselées (fraîches ou surgelées) ;
- 1 cuil à soupe de paprika ;
- 1 cuil à soupe de fond de veau en poudre ;
- 10 cl de vin blanc sec ;
- 2 cuil. à soupe de persil ciselé (frais ou surgelé) ;
- 1 cuil. à soupe d'huile ;
- 20 g de beurre ;
- sel et poivre

Préparation

Détaillez les filets mignons en tronçons d'environ 5 cm. Faites chauffer l'huile et le beurre dans une cocotte. Faites-y dorer la viande à feu vif, puis égouttez-les à l'écumoire.

A leur place, faites revenir les oignons et les échalotes 5 min, puis remettez la viande, salez, poivrez, poudrez de paprika et de fond de veau et versez le vin. Remuez, couvrez et laissez mijoter 10 min.

Pendant ce temps, égrenez le raisin, rincez les grains. Après 10 min de cuisson de la viande, ajoutez-les dans la cocotte et poursuivez la cuisson 5 min.

Parsemez de persil et servez très chaud, avec des pâtes ou une purée de pommes de terre.



Risotto au parmesan

Les Ingrédients

- 400 g de riz carnaroli ou arborio ;
- 3 tablettes de bouillon de volaille ;
- 15 cl de vin blanc sec ;
- 1 oignon ;
- 5 cl d'huile d'olive ;
- 80 g de beurre froid ;
- 100 g de parmesan ;
- sel ;
- poivre du moulin

Préparation

Râpez les trois quarts du parmesan. Coupez le reste en copeaux. Préparez du bouillon en diluant les tablettes dans 1,5 l d'eau très chaude.

Pelez l'oignon et émincez-le finement. Faites-le revenir à l'huile dans une sauteuse à fond épais. Dès qu'il commence à blondir, versez le riz et mélangez intimement à l'huile et à l'oignon. Chaque grain de riz devient alors translucide et nacré.

Versez le vin et laissez s'évaporer. Mouillez avec le bouillon chaud, couvrez et laissez cuire 16 à 18 min. Rectifiez l'assaisonnement, ajoutez le beurre froid et le parmesan râpé sans mélanger.

Laissez reposer 1 à 2 min hors du feu puis mélangez - rapidement. Servez le risotto dans des assiettes préchauffées après avoir parsemé de copeaux de parmesan.



Brioche au vin blanc

Les Ingrédients

- 500 g de farine ;
- 20 g de levure fraîche de boulanger ;
- 2 oeufs + 1 jaune d'oeuf ;
- 80 gr de sucre de poudre ;
- 3 g de sel ;
- 10 cl de lait ;
- 8 cl de vin blanc ;
- 1 c à soupe d'eau de fleur d'oranger ;
- 80 g de beurre doux en morceaux

Préparation

Dans la cuve du robot émietter la levure fraîche, recouvrir avec la farine, ajouter les oeufs, le sucre en poudre, le sel, le lait, le vin blanc et l'eau de fleur d'oranger.

Pétrir au robot à l'aide du crochet pendant 2-3 min. Ajouter le beurre coupé en morceaux et pétrir à nouveau pendant 10 min.

Mettre la pâte à lever dans un cul-de-poule ou un saladier recouvert d'un torchon pendant 1H30 - 2H.

Dégager la pâte en appuyant fortement dessus plusieurs fois puis former 3 boudins de pâte.

Dégazer la pâte en appuyant fortement dessus plusieurs fois puis former 3 boudins de pâte. Tresser les 3 brins et déposer la tresse sur une plaque recouverte d'un papier sulfurisé ou d'un tapis silicone, recouvrir la tresse d'un torchon et laisser lever pendant au moins 2H.

A l'aide d'un pinceau étaler un jaune d'oeuf sur la tresse puis faire cuire la brioche dans un four à 180° pendant 20 min.



Poire pochée au vin rouge

Les Ingrédients

- 8 belles poires ;
- 75 cl de vin rouge ;
- 150 g de sucre ;
- 1 orange non-traitée ;
- 2 bâtons de cannelle

Préparation

Prélevez le zeste de l'orange en fines lanières et pressez le jus.

Portez le jus, le zeste, le vin, le sucre et la cannelle à ébullition et faites bouillir 10 min à feu moyen.

Pelez les poires en gardant la queue.

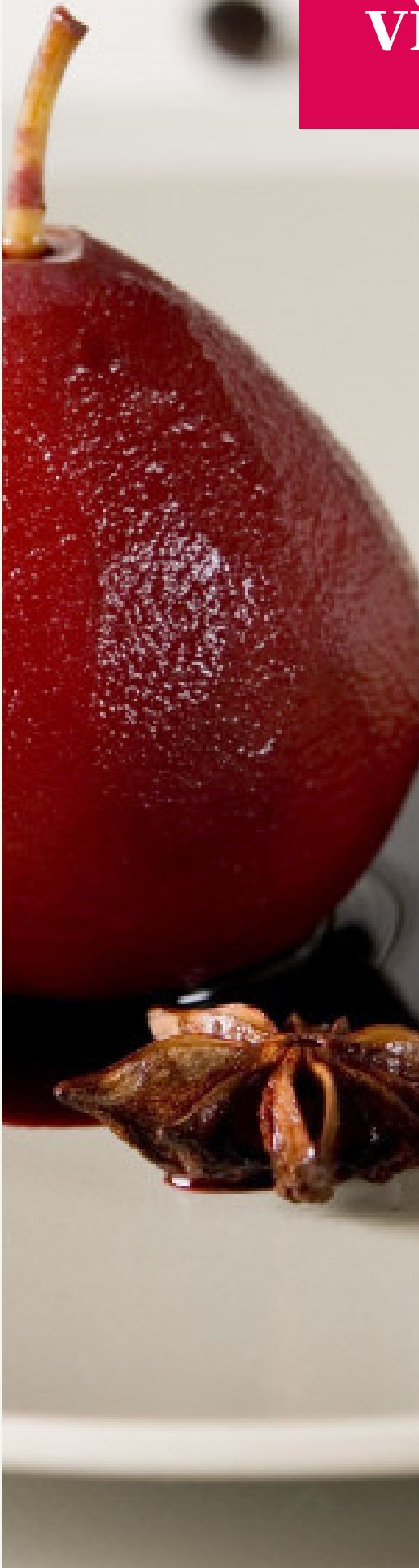
Retirez les bâtons de cannelle et les zestes d'orange.

Posez les poires debout dans une grande casserole, arrosez de vin, couvrez et faites pocher 10 min à feu doux.

Retirez les poires, disposez-les sur des assiettes.

Faites réduire le vin pour obtenir un jus sirupeux.

Répartissez le jus sur les poires.



« DANS UN
DÎNER, MIEUX
VAUT PASSER
DU COQ AU VIN
QUE DE PASSER
DU COQ À
L'ÂNE. »

MARC ESCAYROL

Fiche de dégustation

Nom du

vin

Année Prix

Observation visuelle

ROBE



Jaune
Vert



Or
Vert



Or
Pâle



Jaune
Paille



Doré



Veil
Or



Ambré



Roux



Quasi
Noir



Pourpre



Violet



Grenat



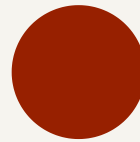
Framboise



Cerise



Rubis



Tuilé

INTENSITÉ



Claire



Soutenue



Profonde



Observation olfactive



Fruité



Végétal



Animal



Floral



Minérale



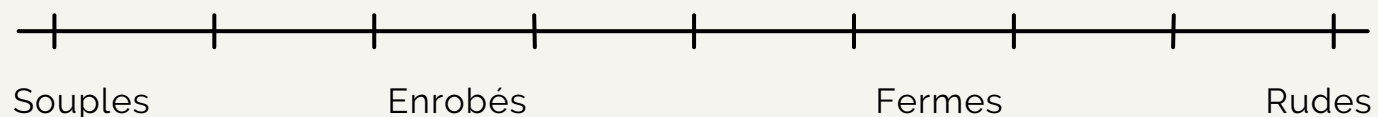
Épicé

Observation gustative

ASTRINGENCE



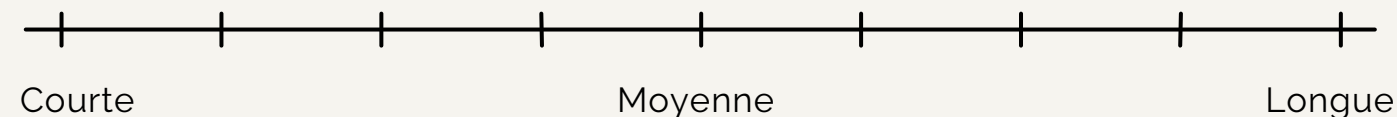
QUALITÉ DES TANNINS



LE VIN EN BOUCHE EST



PERSISTANCE DES SAVEURS



APPRÉCIATIONS PERSONNELLES

JE DONNE LA NOTE
DE _ SUR 5 À CE VIN



Fiche de dégustation

Nom du

vin

Année Prix

Observation visuelle

ROBE



Jaune
Vert



Or
Vert



Or
Pâle



Jaune
Paille



Doré



Veil
Or



Ambré



Roux



Quasi
Noir



Pourpre



Violet



Grenat



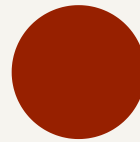
Framboise



Cerise



Rubis



Tuilé

INTENSITÉ



Claire



Soutenue



Profonde



Observation olfactive



Fruité



Végétal



Animal



Floral



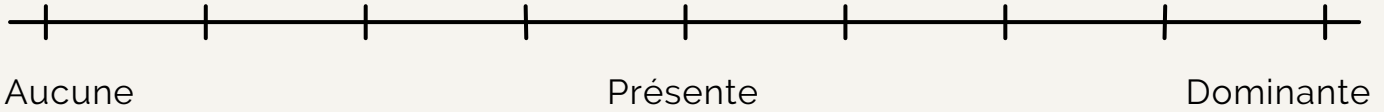
Minérale



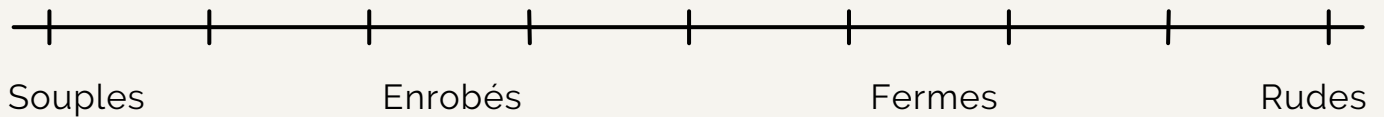
Épicé

Observation gustative

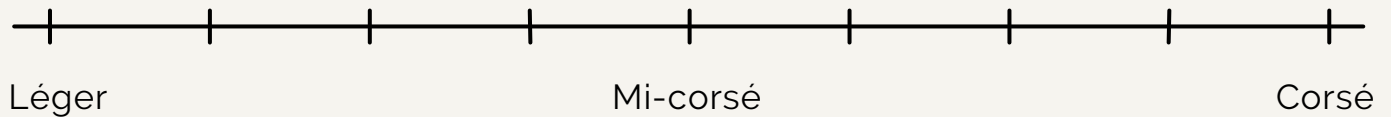
ASTRINGENCE



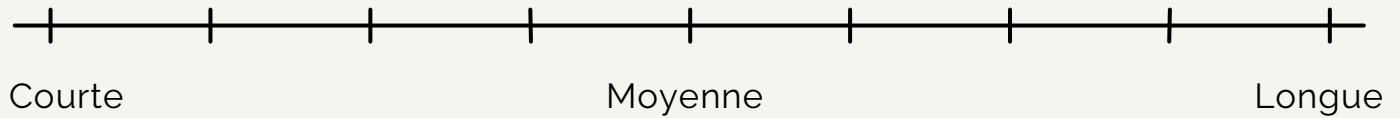
QUALITÉ DES TANNINS



LE VIN EN BOUCHE EST



PERSISTANCE DES SAVEURS



APPRÉCIATIONS PERSONNELLES

JE DONNE LA NOTE
DE _ SUR 5 À CE VIN



Fiche de dégustation

Nom du

vin

Année Prix

Observation visuelle

ROBE



Jaune
Vert



Or
Vert



Or
Pâle



Jaune
Paille



Doré



Veil
Or



Ambré



Roux



Quasi
Noir



Pourpre



Violet



Grenat



Framboise



Cerise



Rubis



Tuilé

INTENSITÉ



Claire



Soutenue



Profonde



Observation olfactive



Fruité



Végétal



Animal



Floral



Minérale



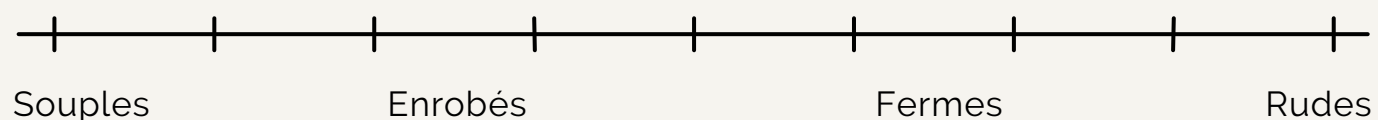
Épicé

Observation gustative

ASTRINGENCE



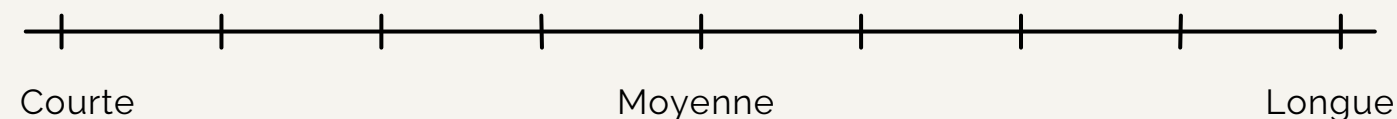
QUALITÉ DES TANNINS



LE VIN EN BOUCHE EST



PERSISTANCE DES SAVEURS



APPRÉCIATIONS PERSONNELLES

JE DONNE LA NOTE
DE _ SUR 5 À CE VIN



Fiche de dégustation

Nom du vin _____
Année _____ Prix _____

Observation visuelle

ROBE



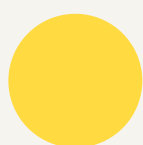
Jaune
Vert



Or
Vert



Or
Pâle



Jaune
Paille



Doré



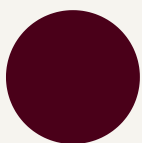
Veil
Or



Ambré



Roux



Quasi
Noir



Pourpre



Violet



Grenat



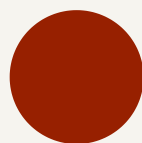
Framboise



Cerise



Rubis



Tuilé

INTENSITÉ



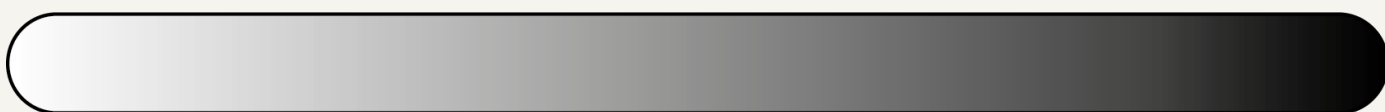
Claire



Soutenue



Profonde



Observation olfactive



Fruité



Végétal



Animal



Floral



Minérale



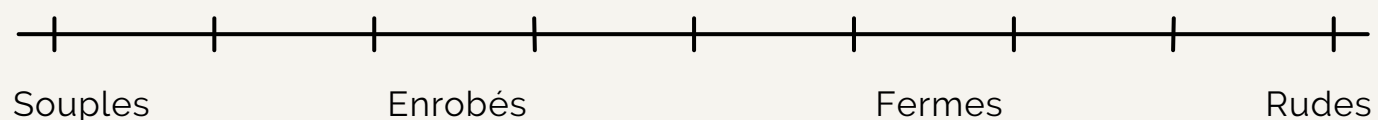
Épicé

Observation gustative

ASTRINGENCE



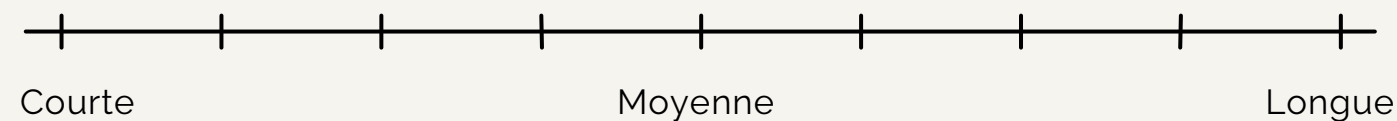
QUALITÉ DES TANNINS



LE VIN EN BOUCHE EST



PERSISTANCE DES SAVEURS



APPRÉCIATIONS PERSONNELLES

JE DONNE LA NOTE
DE _ SUR 5 À CE VIN



Fiche de dégustation

Nom du

vin

Année Prix

Observation visuelle

ROBE



Jaune
Vert



Or
Vert



Or
Pâle



Jaune
Paille



Doré



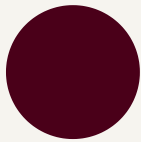
Veil
Or



Ambré



Roux



Quasi
Noir



Pourpre



Violet



Grenat



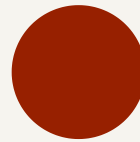
Framboise



Cerise



Rubis



Tuilé

INTENSITÉ



Claire



Soutenue



Profonde



Observation olfactive



Fruité



Végétal



Animal



Floral



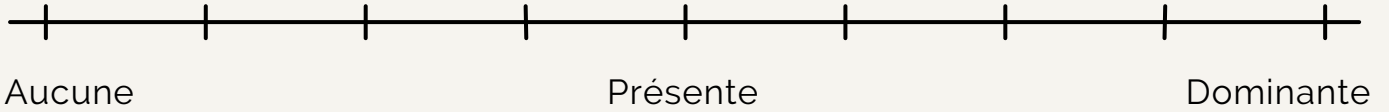
Minérale



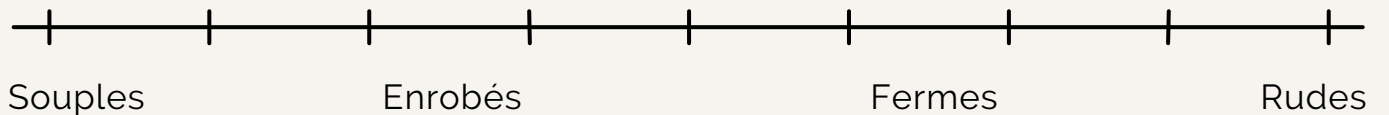
Épicé

Observation gustative

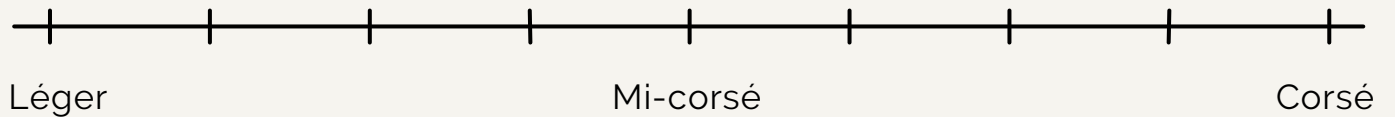
ASTRINGENCE



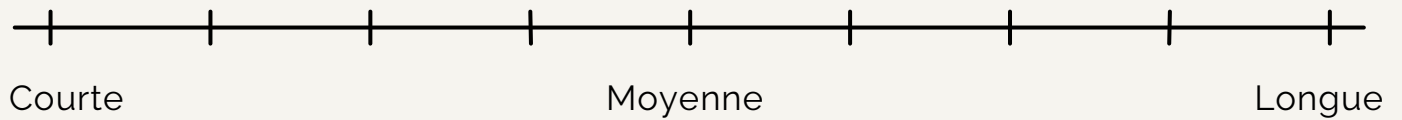
QUALITÉ DES TANNINS



LE VIN EN BOUCHE EST



PERSISTANCE DES SAVEURS



APPRÉCIATIONS PERSONNELLES

JE DONNE LA NOTE
DE _ SUR 5 À CE VIN



Fiche de dégustation

Nom du

vin

Année Prix

Observation visuelle

ROBE



Jaune
Vert



Or
Vert



Or
Pâle



Jaune
Paille



Doré



Veil
Or



Ambré



Roux



Quasi
Noir



Pourpre



Violet



Grenat



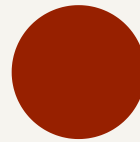
Framboise



Cerise



Rubis



Tuilé

INTENSITÉ



Claire



Soutenue



Profonde



Observation olfactive



Fruité



Végétal



Animal



Floral



Minérale



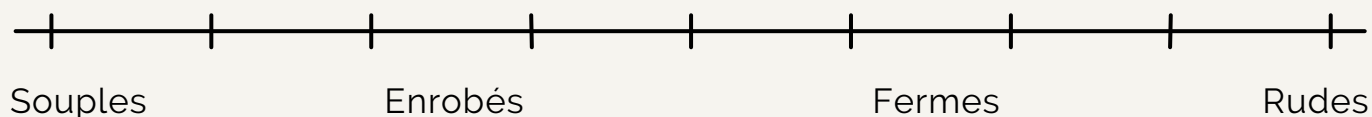
Épicé

Observation gustative

ASTRINGENCE



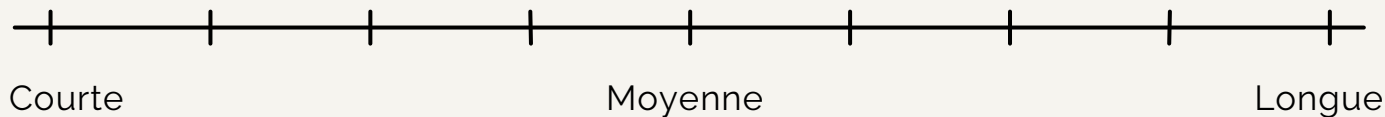
QUALITÉ DES TANNINS



LE VIN EN BOUCHE EST



PERSISTANCE DES SAVEURS



APPRÉCIATIONS PERSONNELLES

JE DONNE LA NOTE
DE _ SUR 5 À CE VIN



Fiche de dégustation

Nom du

vin

Année Prix

Observation visuelle

ROBE



Jaune
Vert



Or
Vert



Or
Pâle



Jaune
Paille



Doré



Veil
Or



Ambré



Roux



Quasi
Noir



Pourpre



Violet



Grenat



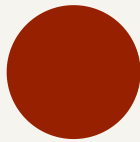
Framboise



Cerise



Rubis



Tuilé

INTENSITÉ



Claire



Soutenue



Profonde



Observation olfactive



Fruité



Végétal



Animal



Floral



Minérale



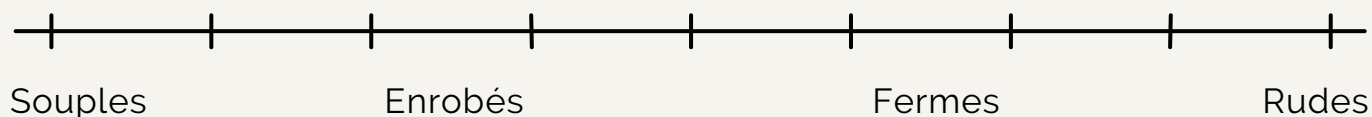
Épicé

Observation gustative

ASTRINGENCE



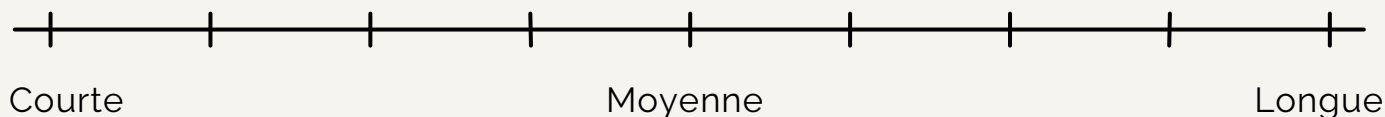
QUALITÉ DES TANNINS



LE VIN EN BOUCHE EST



PERSISTANCE DES SAVEURS



APPRÉCIATIONS PERSONNELLES

JE DONNE LA NOTE
DE _ SUR 5 À CE VIN



Fiche de dégustation

Nom du

vin

Année Prix

Observation visuelle

ROBE



Jaune
Vert



Or
Vert



Or
Pâle



Jaune
Paille



Doré



Veil
Or



Ambré



Roux



Quasi
Noir



Pourpre



Violet



Grenat



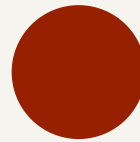
Framboise



Cerise



Rubis



Tuilé

INTENSITÉ



Claire



Soutenue



Profonde



Observation olfactive



Fruité



Végétal



Animal



Floral



Minérale



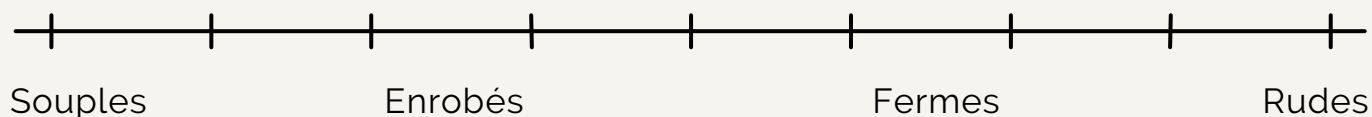
Épicé

Observation gustative

ASTRINGENCE



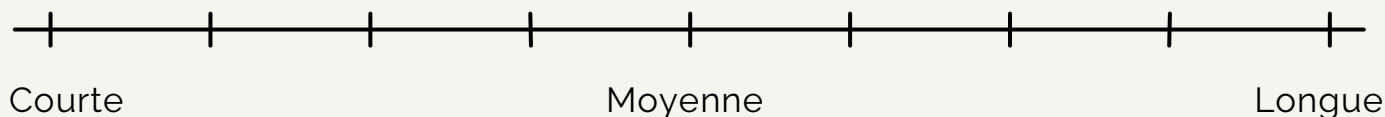
QUALITÉ DES TANNINS



LE VIN EN BOUCHE EST



PERSISTANCE DES SAVEURS



APPRÉCIATIONS PERSONNELLES

JE DONNE LA NOTE
DE _ SUR 5 À CE VIN



Fiche de dégustation

Nom du vin _____
Année _____ Prix _____

Observation visuelle

ROBE



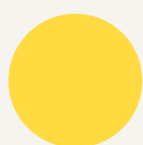
Jaune
Vert



Or
Vert



Or
Pâle



Jaune
Paille



Doré



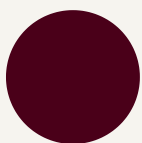
Veil
Or



Ambré



Roux



Quasi
Noir



Pourpre



Violet



Grenat



Framboise



Cerise



Rubis



Tuilé

INTENSITÉ



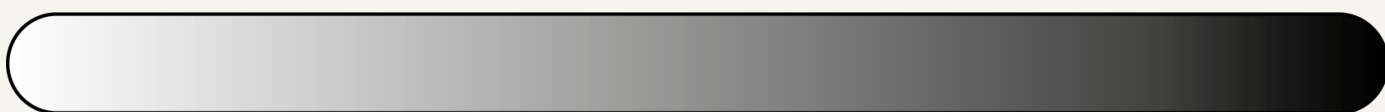
Claire



Soutenue



Profonde



Observation olfactive



Fruité



Végétal



Animal



Floral



Minérale



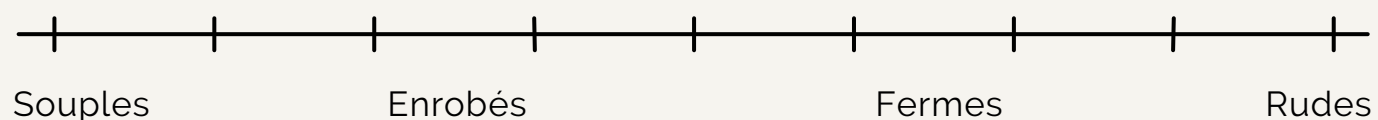
Épicé

Observation gustative

ASTRINGENCE



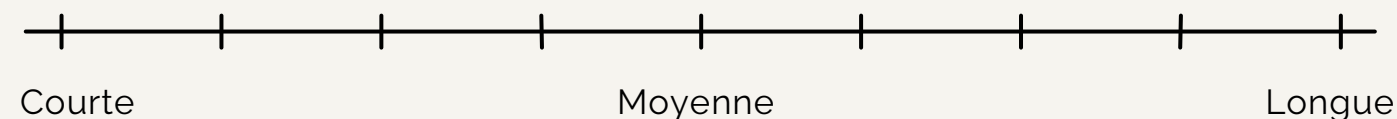
QUALITÉ DES TANNINS



LE VIN EN BOUCHE EST



PERSISTANCE DES SAVEURS



APPRÉCIATIONS PERSONNELLES

JE DONNE LA NOTE
DE _ SUR 5 À CE VIN



Fiche de dégustation

Nom du

vin

Année Prix

Observation visuelle

ROBE



Jaune
Vert



Or
Vert



Or
Pâle



Jaune
Paille



Doré



Veil
Or



Ambré



Roux



Quasi
Noir



Pourpre



Violet



Grenat



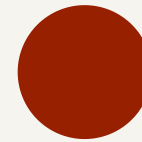
Framboise



Cerise



Rubis



Tuilé

INTENSITÉ



Claire



Soutenue



Profonde



Observation olfactive



Fruité



Végétal



Animal



Floral



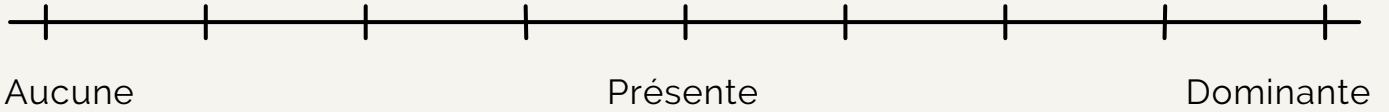
Minérale



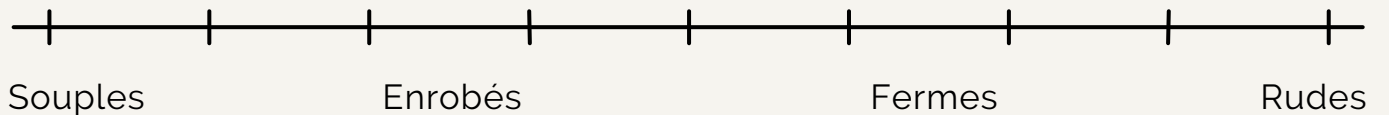
Épicé

Observation gustative

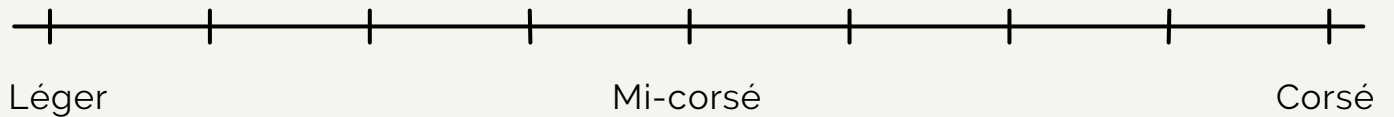
ASTRINGENCE



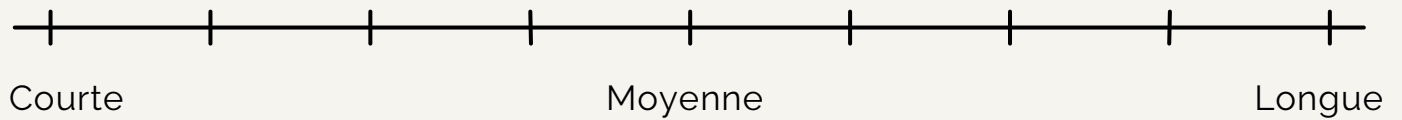
QUALITÉ DES TANNINS



LE VIN EN BOUCHE EST



PERSISTANCE DES SAVEURS



APPRÉCIATIONS PERSONNELLES

JE DONNE LA NOTE
DE _ SUR 5 À CE VIN



Fiche de dégustation

Nom du

vin

Année Prix

Observation visuelle

ROBE



Jaune
Vert



Or
Vert



Or
Pâle



Jaune
Paille



Doré



Veil
Or



Ambré



Roux



Quasi
Noir



Pourpre



Violet



Grenat



Framboise



Cerise



Rubis



Tuilé

INTENSITÉ



Claire



Soutenue



Profonde



Observation olfactive



Fruité



Végétal



Animal



Floral



Minérale



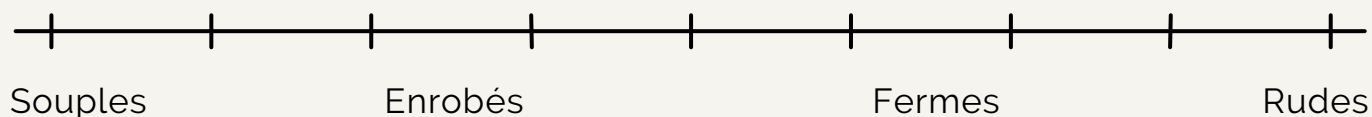
Épicé

Observation gustative

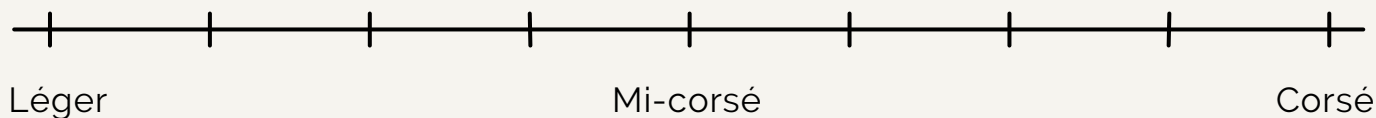
ASTRINGENCE



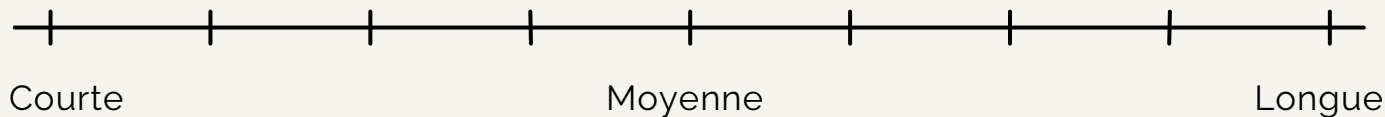
QUALITÉ DES TANNINS



LE VIN EN BOUCHE EST



PERSISTANCE DES SAVEURS



APPRÉCIATIONS PERSONNELLES

JE DONNE LA NOTE
DE _ SUR 5 À CE VIN

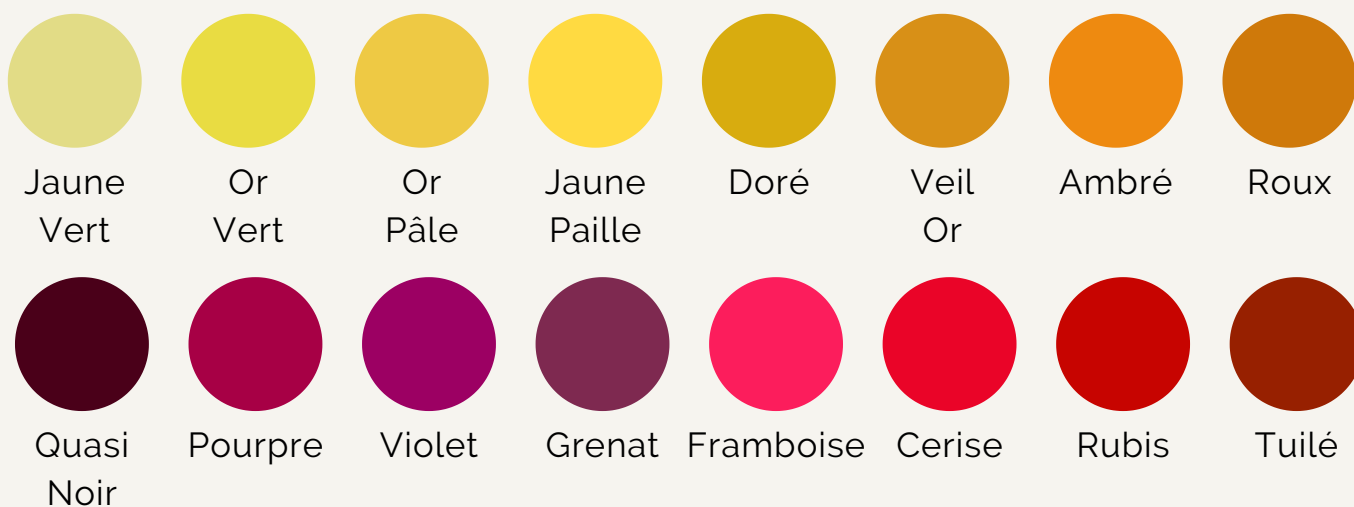


Fiche de dégustation

Nom du vin _____
Année _____ Prix _____

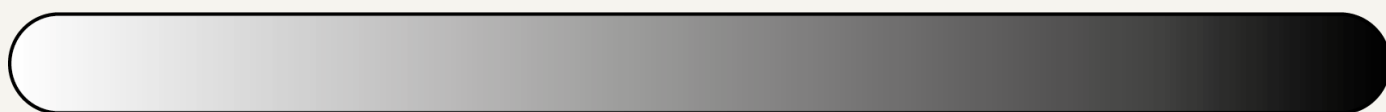
Observation visuelle

ROBE



INTENSITÉ

Claire Soutenue Profonde



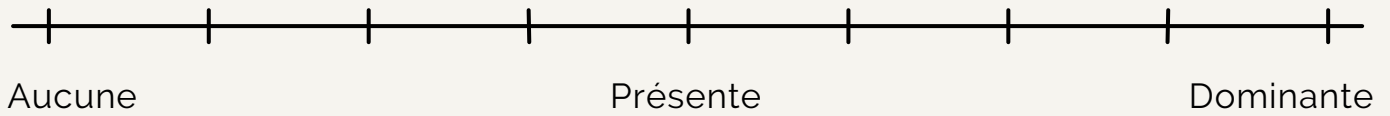
Observation olfactive

Fruité Végétal Animal

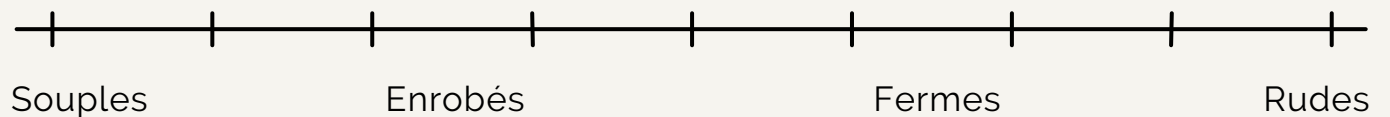
Floral Minérale Épicé

Observation gustative

ASTRINGENCE



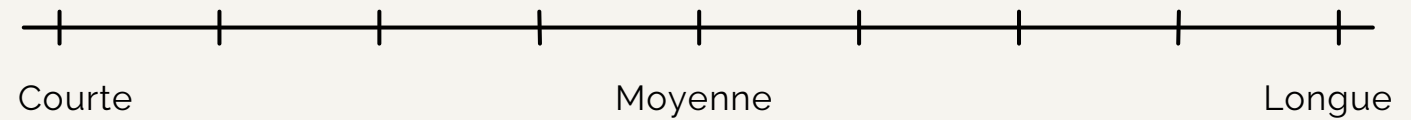
QUALITÉ DES TANNINS



LE VIN EN BOUCHE EST



PERSISTANCE DES SAVEURS



APPRÉCIATIONS PERSONNELLES

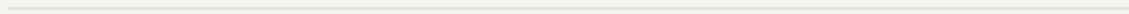
JE DONNE LA NOTE
DE _ SUR 5 À CE VIN



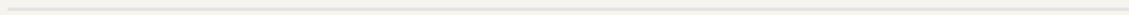
Mes coups de coeur



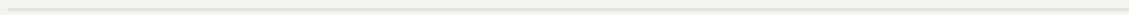
MON VIN PRÉFÉRÉ DU MOMENT :



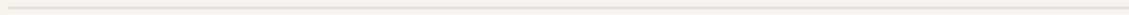
LE VIN À DÉGUSTER ENTRE AMIS :



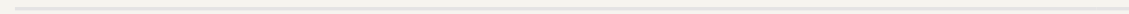
**LE VIN POUR MARQUER UNE
GRANDE OCCASION :**



LE VIN POUR ME RAFRAÎCHIR :



LE 1^{ER} VIN GOÛTÉ :



Mon top 10



1

2

3

4

5

6

7

8

9

10



T'es plutôt vin...



Blanc

Rouge

Moelleux

Sec

Léger

Corsé

Fruité

Épicé

Floral

Boisé

Rosé

Rouge

Végétal

Animal

Sucré

Acide



Juste en mémo

A sheet of white paper with horizontal lines, designed to look like a notepad. It features a row of ten blue circular punch holes along the top edge and another row of ten blue circular punch holes along the bottom edge. The paper is set against a solid blue background. In the top-left corner of the blue background, there is a white, abstract, scribbled line. In the bottom-right corner, there is a cluster of small orange dots.

Glossaire

Acide : L'acide est une sensation tactile perçue par les papilles gustatives généralement sur celles présentes sur les côtés et au-dessous de la langue. L'acidité en bouche peut être rafraîchissante, mais si elle est de mauvaise qualité, elle peut être brûlante.

Aimable : *Terme positif*. Pour un vin agréable à boire. Ce terme est assez simple, comme il vient **du verbe aimer**, il reste assez personnel et va convenir facilement à de nombreux vins. Qu'ils soient blancs, rouges ou rosés, jaunes ou vieux.

Amer : L'amer est une sensation tactile perçue par les papilles gustatives généralement sur celles présentes sur la partie postérieure, au fond de la langue. Dans la dégustation du vin, une amertume excessive est associée à l'astringence qui est communément considérée comme un défaut du vin.

Âpre : *Terme négatif*. Vous allez l'employer plutôt sur un vin rouge qui est trop riche en tanin et en acidité. Le goût n'est pas agréable, il est agressif dans la bouche tendance à dessécher. Un terme similaire âcre qui à une connotation encore plus acide.

Ardent : *Terme positif*. Ce terme est plus précis, il désigne des vins **plus alcoolisés**. De ce fait ils chauffent la bouche d'où ce terme. Un coup d'œil sur l'étiquette nous renseigne. La moyenne est entre 11° et 12°, donc si vous constatez qu'il est au-dessus, il y a des chances pour qu'il soit ardent.

Arômes : Les arômes sont les substances chimiques volatiles qui émanant d'un vin.

Arômes boisés : Les arômes boisés sont l'ensemble des arômes de bois, ils rentrent dans la gamme des arômes tertiaires.

Arômes d'épices douces : Les arômes d'épices douces sont des arômes primaires et parfois tertiaires de cannelle, vanille, cardamome, réglisse...

Arômes d'épices salées : Les arômes d'épices salées sont des arômes primaires et parfois tertiaires de poivre, poivron, clou de girofle, muscade...

Arômes de fleurs : Les arômes de fleurs sont les arômes de rose, pivoine, chèvrefeuille, acacia, églantine, giroflée, violette, géranium, genêt, jacinthe, résédas.

Arômes de fruits blancs : Les arômes de fruits blancs sont des arômes primaires de pomme, poire, pêche de vigne, coing...

Arômes de fruits exotiques : Les arômes de fruits exotiques sont des arômes primaires d'ananas, mangue, fruits de la passion, figue, datte, litchi.

Arômes de fruits jaunes : Les arômes de fruits jaunes sont des arômes primaires de pêche, abricot, nectarine, brugnon, prune...

Arômes de fruits rouges : Les arômes de fruits rouges sont des arômes primaires de fraise, framboise, groseille, cerise, fraise des bois...

Arômes floraux : Les arômes floraux sont les arômes de l'ensemble des fleurs, s'ils sont essentiellement primaires ils peuvent parfois être secondaires et de vieillissement.

Arômes fruités : Les arômes fruités sont les arômes de l'ensemble des fruits.

Arômes primaires : Les arômes primaires sont les arômes présents dans le raisin avant fermentation, ils sont concentrés dans la pellicule.

Arômes secondaires : Les arômes secondaires sont les arômes présents dans le vin après fermentation grâce à l'action des levures et des bactéries au cours du processus fermentaire.

Arômes tertiaires : Les arômes tertiaires sont les arômes qui vont se développer grâce à l'élevage en fûts de chêne.

Astringence : L'astringence est une sensation tactile perçue par les papilles gustatives de l'amertume. C'est une sensation d'assèchement, elle est souvent liée à des tanins de la grappe de raisin.

Attaque douce : L'attaque douce correspond à une intensité délicate et ronde du vin une fois qu'il est introduit en bouche lors de l'examen gustatif, cela peut être la marque d'un vin, blanc surtout, bien équilibré, mais aussi d'un vin possédant du sucre résiduel.

Attaque en bouche : L'attaque en bouche est le premier critère d'analyse de l'examen gustatif d'un vin. L'attaque intervient une fois le liquide présent dans la bouche. C'est la première impression ressentie, on estime alors l'intensité de cette sensation sur une échelle allant de molle, douce, franche et puissante.

Attaque franche : L'attaque franche correspond à une intensité nette du vin une fois qu'il est introduit en bouche lors de l'examen gustatif, peut signifier que le vin possède un juste équilibre entre alcool-acidité.

Attaque molle : L'attaque molle correspond à une intensité quasi nulle du vin une fois qu'il est introduit en bouche lors de l'examen gustatif, cela peut signifier que le vin possède un déséquilibre entre l'alcool et l'acidité.

Attaque puissante : L'attaque puissante correspond à une intensité forte voire très forte du vin une fois qu'il est introduit en bouche lors de l'examen gustatif, cela peut être la marque d'un vin typé, mais aussi d'un vin avec un déséquilibre alcool-acidité.

Bouche : La bouche est une autre façon de parler de l'examen gustatif, au même titre que l'œil pour l'examen visuel, et le nez pour l'examen olfactif.

Bouquet : Le bouquet correspond à l'ensemble des arômes perçus lors de l'examen olfactif.

Carafe : C'est un outil multi-usages pour apprécier le vin : souvent elle est jolie, sur la table c'est du plus bel effet. Ensuite elle est utile elle permet d'aérer et ou de décanter le vin. Bref le cadeau idéal de la fête des pères.

Cépage : Le nom du pied de vigne pour faire du vin. Des variétés il y en a plus de 6000 répertoriées dans le monde. Il n'y a que l'embaras du choix selon votre projet.

Deuxième nez : Le deuxième nez est la deuxième étape de l'analyse olfactive, elle intervient après aération du vin qu'on effectue en tournant le verre par le pied. Cette action a pour effet de dynamiser le vin afin de faire ressortir la ou les gammes aromatiques.

Fraîcheur : La fraîcheur se dit d'un vin nous faisant éprouver une sensation de fraîcheur. Cela est dû généralement aux acides, aux arômes de menthe ou bien aux effets des bulles, du pétillant.

Larmes : Les larmes sont des éléments qui s'écoulent le long des parois du verre de dégustation et qui permettent d'analyser la viscosité d'un vin. L'analyse des larmes permet de mesurer la teneur en glycérol, en alcool, et en sucres.

Millésimes : L'année qui est marquée sur l'étiquette est le millésime, elle correspond aux vendanges du raisin

Reflets : Les reflets sont les parties les plus extérieures que l'on peut observer lorsque l'on incline le verre au-dessus d'une page blanche. Ils peuvent indiquer des renseignements sur l'âge du vin et sur sa façon de tenir dans le temps.

Robe : La robe est ce qui définit la couleur du vin présent dans le verre (rouge, jaune, ambre, grenat...)

Robe cristalline : La robe cristalline est un terme utilisé lorsque la transparence et la limpidité de la robe est parfaite.

Robe scintillante : La robe scintillante est une robe aux reflets très brillants, une robe qui scintille comme les étoiles.

Umami : L'umami est l'indicateur de la sapidité en bouche.

Vin acre : Le vin acre se dit d'un vin aigre, piquant voir rance, cela fait partie du langage utilisé lors de l'examen global d'un vin.

Vin âpre : Le vin âpre se dit d'un vin ayant des tanins asséchants.

Vin capiteux : Le vin capiteux correspond à un vin possédant un fort taux en alcool, il ne doit pas être confondu avec le terme "chaleureux" qui signifie un défaut.

Vin chaleureux : Le vin chaleureux est un vin qui en bouche nous fait éprouver une sensation pseudo-thermique, une sensation de chaleur. Cela est dû à une forte présence d'éthanol (alcool). Cette sensation est communément comprise comme étant un défaut.

Vin charnu : Le vin charnu est un vin solide, bien présent et relativement puissant.

Vin charpenté : Le vin charpenté est un vin ayant une belle structure tannique sans défaut

Vin de garde : Le vin de garde est un vin possédant une structure suffisante pour être conservé en cave afin qu'il atteigne son apogée



@lacavedevinci



La Cave De Vinci