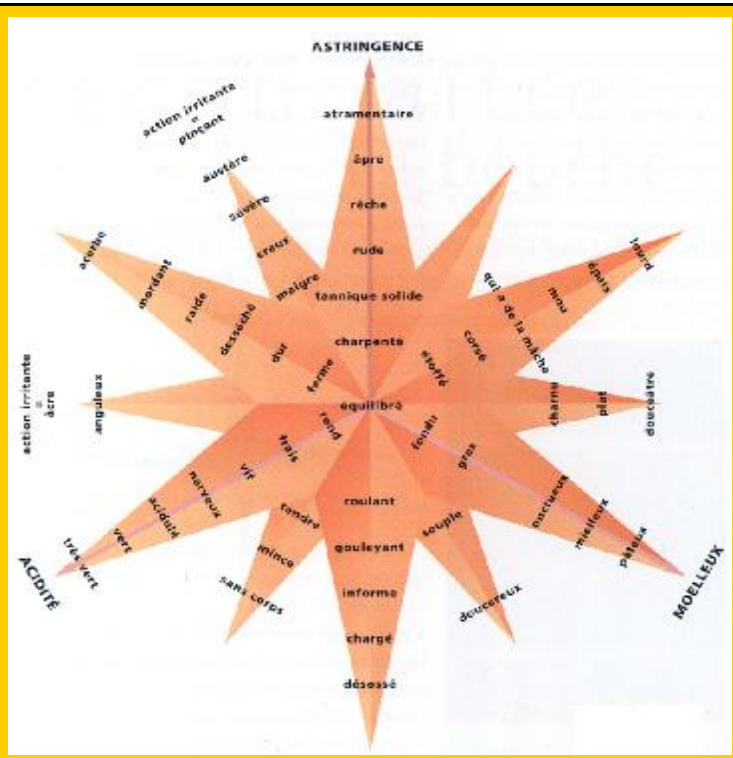
Examen visuel
LA ROBE

		vocabulaire +	vocabulaire -
Limpidité	Obtenue par sédimentation (naturelle ou provoquée) des lies Interposer le vin entre une source lumineuse et l'œil du dégustateur	parfaite nette claire voilée	mat opaque trouble avec dépôt
Brillance	Indication de l'acidité Observer le disque (la surface du vin vue d'en haut) à la lumière naturelle	chatoyant étincelant brillant éclatant lumineux	terne mat
Fluidité/Viscosité	Indique la teneur en alcool et la richesse en glycérol (idée qui tend à être abandonnée) S'apprécie en observant le vin qui coule de la bouteille	visqueux onctueux sirupeux gras moyen fluide liquide aqueux	
Couleur - Intensité	Indication de la richesse en pigments colorants Dépend de l'épaisseur de vin traversée par la lumière	presque noire intense profonde foncée soutenue	légère faible très pâle
Couleur - Nuance	Indication du degré d'évolution du vin Incliner le verre et observer le point de contact entre le vin et la paroi du verre	**vins blancs** incolore jaune clair à reflets verts jaune paille jaune or or cuivre or bronze ambré noir	**vins rouges** violacée grenat pourpre rubis vermillon brique orange tuilée acajou rousse brune

Examen gustatif
LA BOUCHE

Acidité	Se développe rapidement. Augmente au fur et à mesure des gorgées dégustées. Confère une sensation de fraîcheur. Accentue l'impression de fruité et de nervosité. En général, les vins sont acides quand leurs sols le sont.	
Moelleux Sucré	Instantanément à son maximum. Persistance peu tenace.	
Tannins Astringence	Entraîne une diminution de l'impression d'onctuosité, une contraction des muqueuses, voire un dessèchement de la paroi buccale.	
Alcool	brûlant alcoolisé fort capiteux puissant chaud	léger faible mouillé aqueux
Longueur	queue paon persistant long épanoui	court abrupt fugace bref



Examen olfactif
LE NEZ

Intensité	puissant corsé expressif intense modéré discret faible fermé
Qualité/Harmonie	raffiné racé élégant subtil fin simple ordinaire
Durée	passager fugace court durable
Evolution	très fermé pas très évolué jeune prometteur développé évolué

Caractère

Série aromatique des vins blancs

végétale	herbe fraîche, foin, feuille verte infusion, tisane, feuille morte buis, lierre, fougère thé, tabac sous-bois, champignons	vins jeunes, récoltés tôt, chenin chardonnay sauvignon vins élevés sous bois vins vieux	
végétaux aromatiques	menthe, thym, anis, fenouil, truffe	rolle, clairette, vins du sud de la France	
florale	acacia, églantine, chèvrefeuille violette, iris, aubépine, rose, bruyère, genêt	chardonnay cépages aromatiques, riesling, gewurtztraminer, viognier	sauvignon, sémillon, riesling viognier, blancs de Savoie chardonnay, marsanne
fruits à chair blanche	pomme, pêche, poire	mauzac, marsanne, sémillon	
	melon, abricot	vins liquoreux, muscat	
agrumes	pamplemousse, citron, orange, écorce d'agrumes, cédrat	sauvignon, vins liquoreux	
fruits exotiques	litchi, ananas, mangue	manseng, sauvignon	
	coing	chenin, vins liquoreux	
fruits secs	noix, noisette, amande	vieux chardonnay, marsanne, vin du Jura	
épicée	canelle, vanille, girofle	vins élevés en barrique	
boisée et balsamique	chêne, balsa, cèdre, pin, résine, eucalyptus	vins élevés en barrique	
empyreumatique	fumé, grillé, tabac, caramel	vins élevés en barrique, liquoreux	
minérale	pierre à fusil, naphte, mine de crayon	sauvignon, riesling	
fermentaire	levure, mie de pain, brioche, beurre, yaourt, vernis, bonbon anglais	vins élevés sur lie, champagne, vins technologiques, fermentation malolactique récente	
chimique	soufre alcool, œuf pourri iode	trop de SO2 réduction manzanilla	
miel confiserie	miel, praline, pâte d'amandes, cire d'abeille, encaustique	vins moelleux, liquoreux, vins vieux	

Série aromatique des vins rouges

végétale	bourgeon de cassis poivron tabac champignon truffe	syrah, fer-servadou cabernets vins élevés en barrique vins plus âgés pomerol, cahors	
florale	rose, violette, pivoine	vins jeunes, pinot, gamay, cot	
fruitée	fruits rouges (groseille, cerise, fraise, framboise)	vins jeunes	pinot noir, cabernet franc, syrah, cinsaut, gamay
	fruits noirs (griotte, cassis, mûre, myrtille)	vins récoltés très mûrs, vins des régions méridionales, syrah, tannat, mourvèdre	pinot, cabernet sauvignon, syrah, fer-servadou mûre => Madiran
	arômes amyliques (bonbon anglais, banane)	vins jeunes de macération carbonique	gamay
	fruits à noyau (prune, abricot, cerise)	vins plus évolués, pinot	vins doux naturels
	fruits cuits		grenache, vins de garde
	fruits confits		grand millésime ensoleillé
	fruits secs (figue sèche, noisette)		vins de garde
	fruits secs (noix, amande)	indique un début d'oxydation	
épicée	canelle, vanille, réglisse, poivre	vins élevés en barrique, syrah, cabernets, merlot très mûr, mourvèdre, tannat	
boisée	chêne, balsa, eucalyptus	vins élevés en barrique, syrah, cabernet, merlot très mûr, mourvèdre, tannat	
empyreumatique	fumée de tabac, cacao, pain grillé, café, chocolat	vins élevés en barrique, syrah, cabernet, merlot très mûr, mourvèdre, tannat, grenache	vins doux naturels
animale	jus de viande, cuir, gibier, venaison	vins évolués, grenache, mourvèdre. Peut disparaître à l'aération. Défaut si venaison trop prononcé.	