

ASPECT OLFACTIF

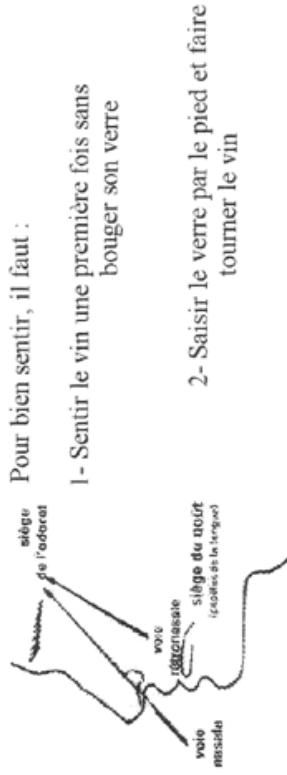
C'est la deuxième épreuve de l'examen. le nez permet de détecter les odeurs et les arômes.

L'odeur dépend de nombreux éléments :

- cépages
- Terroir
- Age du vin
- Méthode de vinification
- élevage



Remarque : l'appréciation olfactive du vin se fait tant par les narines que par la voie rétronasale qui permet de sentir le vin en bouche.



Pour bien sentir, il faut :

- 1- Sentir le vin une première fois sans bouger son verre
- 2- Saisir le verre par le pied et faire tourner le vin

On s'intéressera à trois critères :

INTENSITE	puissant - suffisant - faible - inexistant
QUALITE	très fin - distingué - fin - ordinaire - peu puissant - grossier - désagréable
CARACTERE	primaire - secondaire - tertiaire - évolué - maderisé - rancio

Les odeurs sont extrêmement nombreuses et utilisent un vocabulaire aussi riche que varié :

Floral : acacia - aubépine - jasmin - rose - violette

Fruité : cassis - framboise - banane - pomme - cerise - orange - muscat - noisette - amande - figue - pruneau

Végétal : herbe - fougère - résine - mousse - thé - feuille - sous-bois

Épice : cannelle - réglisse - poivre - vanille - girofle

Empyreumatique : brûlé - grillé - cacao - café - silex - pierre à fusil

Animal : venaison - musc - viande - cuir

Chimique : mercaptan - soufre - acétone

ASPECT GUSTATIF

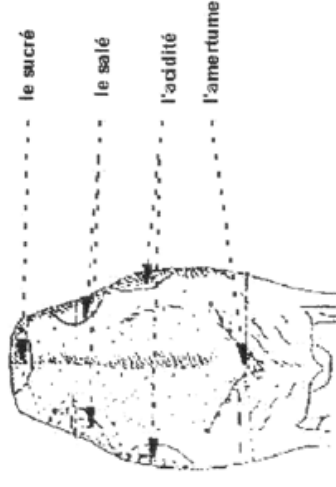
C'est la dernière épreuve de l'examen, la bouche permet d'établir le niveau qualitatif d'un vin.

L'étude porte sur les saveurs, l'équilibre et la longueur en bouche du vin.



Les Saveurs en bouche

La langue permet le décodage des saveurs. Elle est sensible aux quatre saveurs élémentaires :

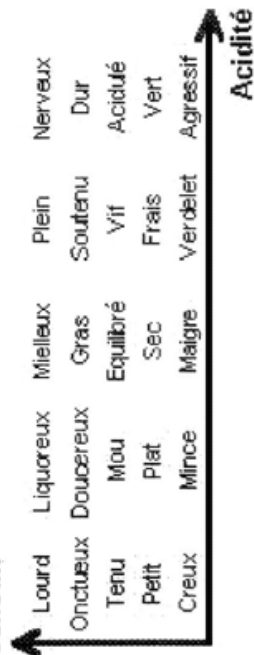


L'Équilibre en bouche

l'équilibre tient compte de :

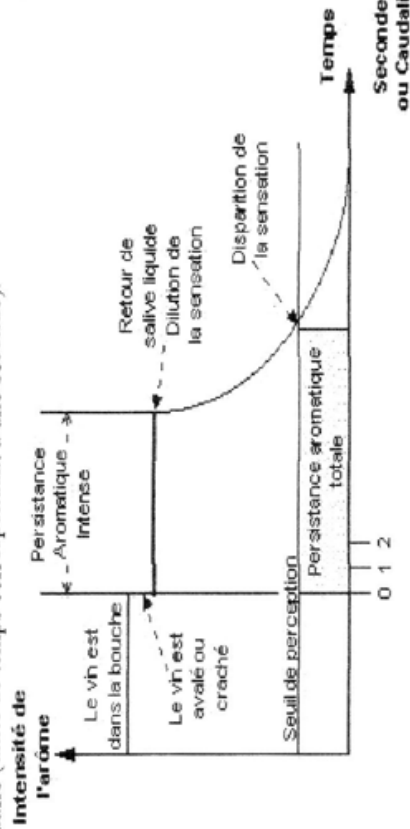
ACIDITE, MOELLEUX et TANIN pour les Vins Rouges

Moelleux

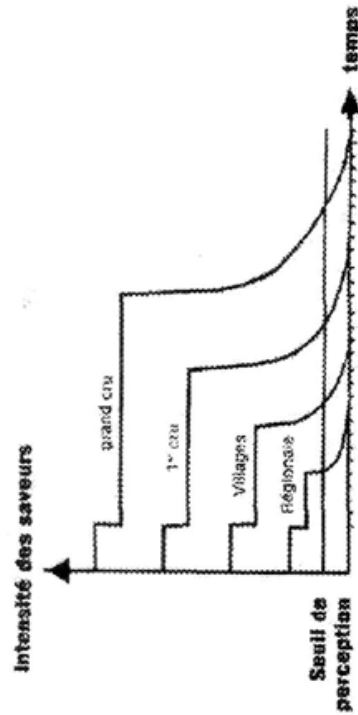


La Longueur en Bouche

On l'appelle aussi **PERSISTANCE AROMATIQUE INTENSE**. Elle correspond à la saveur finale qui persiste en bouche après avoir rejeté ou bu le vin. Elle se calcule en Caudalie (unité de temps correspondant à une seconde).



La persistance aromatique intense permet d'évaluer le niveau qualitatif des vins.

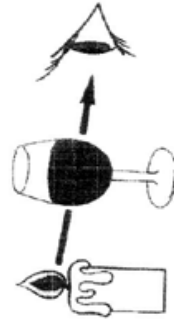


ASPECT VISUEL

La dégustation commence par l'examen de l'apparence visuelle du vin. Cet examen se pratique sur fond blanc, en observant la surface (ou disque) du vin, celui-ci étant maintenu incliné. Il nous permet de situer l'âge et la région de production du vin.



- trois critères pour le définir :



- Brillance vin éclatant ou terne
- Limpidité vin limpide ou trouble
- Transparence vin cristallin ou voilé

La Robe

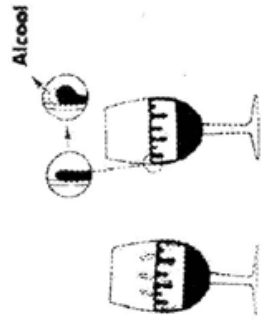
La couleur est un bon révélateur de la maturité du raisin au moment de la récolte et de l'évolution (ou stade de vie) du vin. Plus la robe du vin est sombre, plus le vin est âgé ; Plus la robe du vin est dorée plus les raisins étaient mûrs. Pour la qualifier, les termes les plus utilisés sont les suivants :

Blancs	Incolore	Jaune Pâle	Jaune Vert	Jaune Citron	Jaune Paille	Or pâle	Or Soutenu
Rouges	Clair	Violacé	Grenat	Rubis	Vermillon	Pourpre	Tuilé
Roses	Gris	Champagne	Rosé franc	Rosé violet	Pelure d'oignon	Saumon	

□ Vins Jeunes □ Vins Agés

Les Larmes

Ce sont les écoulements sur la paroi du verre quand on le fait tourner. Plus les larmes sont abondantes, plus la concentration en glycérol (plus de 300 composants alcooliques du vin) est élevée.



- Formation rapide sol riche / année froide
- lente sol pauvre/ année chaude