

La dégustation du vin

DU RAISIN AU VIN
LES VINIFICATIONS
LES SPÉCIALITÉS
L'ÉLEVAGE
LES LIÈUX
LE CHOIX

Déguster un vin, c'est le goûter pour en apprécier la valeur. La dégustation a donc peu de parenté avec la simple absorption d'un liquide ou la recherche de l'ivresse. Qu'elle soit technique ou conviviale, elle implique une éducation sensorielle, des conditions favorables, une volonté de connaître, une méthode d'analyse.

Les conditions de la dégustation

- Locaux et ambiance : la salle de dégustation doit être bien éclairée, silencieuse, chauffée à 20-22°, sans odeurs (tabac, parfums...) avec des murs aux couleurs unies et claires : rien ne doit perturber, influencer le dégustateur. Souvent, des postes de dégustation, isolés les uns des autres par des cloisons ou des panneaux, sont prévus. Ils sont équipés pour les différentes observations (papiers noirs et blancs, éclairage latéral pour l'examen visuel, eau courante, crachoir, possibilité de prises de notes).
- L'heure idéale : lorsqu'on a faim, les organes des sens deviennent très sensibles. C'est donc entre 10 et 12 h que la dégustation devrait avoir lieu.
- Ordre et températures de dégustation : la dégustation se pratique dans l'ordre : blancs, rosés, rouges. Un blanc sec doit précéder un moelleux et un liquoreux. En rouge, un vin jeune précède un vin vieux, un vin peu tannique précède un vin tannique, un vin peu alcoolisé précède un vin alcoolisé. Températures de service : entre 8 et 12° pour les blancs, 13° pour les rouges nouveaux, 15° pour les rouges légers, 18° pour les rouges corsés et plus vieux. Dans une dégustation strictement technique, on présente les rouges rafraîchis et les blancs vers 14° : les équilibres apparaissent mieux.
- Les verres. Un verre pour chaque vin. Le verre dit AFNOR est le plus usité.

Les trois phases de la dégustation

Examen visuel	On observe l'aspect du vin : limpidité, brillance (son éclat), couleur ou teinte, intensité colorante, fluidité (les « jambes » sur le verre).
Examen olfactif	On sent le vin sans le goûter pour analyser sa richesse aromatique : netteté, qualité, intensité, nature de ces arômes. Les arômes primaires sont dus au cépage, les arômes secondaires apparaissent pendant la fermentation, les arômes tertiaires (ou bouquet) caractérisent les vins vieux.
Examen en bouche	C'est une phase complexe. Les perceptions sont à la fois gustatives, tactiles et chimiques, olfactives (arômes de bouche, perçus par voie rétronasale). On insiste sur les équilibres souhaitables : entre acidité et moelleux pour les blancs secs, acidité, sucre et alcool pour les liquoreux, acidité, moelleux et tannins pour les rouges.

Fiches de dégustation

Les professionnels et les étudiants utilisent des fiches où ils consignent leurs observations. Parfois, elles se terminent par une notation du vin.

FICHE DE DÉGUSTATION

Date et heure de la dégustation :
 Nom du dégustateur :
 Identification du vin :

Examen visuel
 Limpidité
 Brillance
 Couleur/teinte
 Intensité colorante
 Fluidité/viscosité
 Effervescence (champagne, mousseux)
 Netteté des arômes
 Qualité
 Intensité
 Nature des arômes
 Types d'arômes (primaires, secondaires, tertiaires)
 Défauts éventuels

Examen en bouche
 1. Saveurs de base (goût) dans leur succession
 Sucré Acide
 Salé (très rare) amer
 2. Autres perceptions (sensibilité tactile et chimique)
 Astringence (tannins des vins rouges)
 Vinosité (chaleur de l'alcool)
 Moelleux (sucre + alcool + glycérol)
 Consistance, structure (acides + tannins + glycérol).
 Pétillant (cas des effervescents)
 3. Arômes de bouche
 Qualité Intensité Nature

4. Équilibres et dominantes
 5. Persistance aromatique

Conclusions

L'examen visuel d'un vin

Toute dégustation commence par un examen visuel du vin dans le verre. Cette première découverte implique quelques techniques simples qui permettent l'observation attentive et précise de quelques caractères essentiels. Le verre doit être transparent et rempli au tiers.

Techniques de l'examen visuel

- Observer la limpidité : pour détecter d'éventuels troubles, le dégustateur observe, sur fond noir, le vin éclairé latéralement. Un vin limpide n'est pas forcément transparent.
- Observer la brillance : la brillance, ou éclat du vin, révèle l'aptitude du vin à réfléchir la lumière. À observer sur fond blanc, le verre tenu obliquement.

Observations et déductions

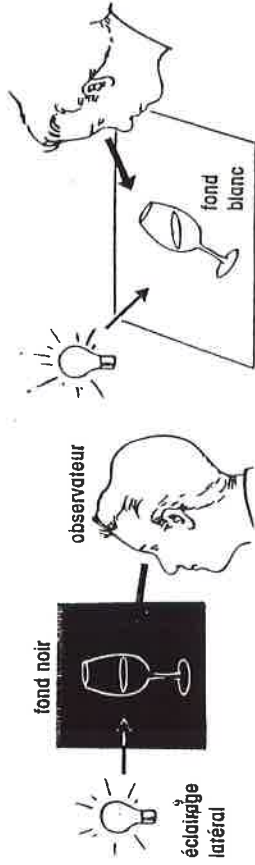
- Limpidité et brillance : un vin est rendu trouble par de minuscules particules en suspension, d'origines diverses. Les troubles indiquent un élevage médiocre. La brillance, gage d'une bonne acidité, est particulièrement recherchée dans les vins blancs.
- La couleur du vin renseigne sur l'évolution et la santé du vin.

Couleurs	Déductions
Blanc incolore Jaune très clair et reflets verts Jaune paille Doré, ambré	- Vins très jeune, aucune oxydation, vinification moderne. - Vin jeune vinifié en cuves, d'une bonne acidité. - Stade de la maturité. - Vin vieux. Disque mat : vin sans doute oxydé. Disque brillant : bonne évolution. Les liqueurs atteignent ce stade.
Framboise, saumon Œil de perdriz Fraise Abricot	- Vin jeune et fruité. - Rosé de pressurage, vin « gris » jeune. - Vins déjà vieux. - Vieux (peut-être décrépit !).
Violacé, pourpre Cerise Rouge orangé Rouge brun Brun	- Vin très jeune. - Vin à bonne maturité (cas général). - Début du vieillissement. - Vin vieux. - Vin très vieux. Si ce vin n'est pas de longue garde, mauvais indice.

- L'intensité colorante dépend parfois des cépages (peu d'intensité des pinots, grande intensité des cabernets, du tannat...). Très souvent une robe claire dénote une extraction insuffisante de la couleur, une cuvaison écourtée, un rendement exagéré, une vendange diluée (année pluvieuse), une maturité insuffisante. Une robe foncée est au contraire le gage d'un grand vin réussi : extraction et cuvaison soignées, faible rendement, vieilles vignes.

- Les jambes du vin : ces coulées liquides sur le verre renseignent sur la fluidité ou la viscosité du vin, fonction de sa richesse alcoolique mais pas forcément de sa qualité.

LE VOCABULAIRE DU REGARD



Regarder

Limpidité : cristallin, brillant, clair, limpide, dépouillé, terne, voilé, trouble.

Brillance : brillant, lumineux, éclatant, mat, terne, éteint.

Couleur/Teinte :

Vins blancs : incolore, jaune pâle, jaune vert, jaune paille, jaune doré, or, pâle, vieil or, cuivré, ambré, brun.

Vins rosés : gris, pâle, vif, rose, rose cerise, rose framboise, rose carminé, œil de perdriz, pelure d'oignon, tuilé.

Vins rouges : rouge violet, pourpre, framboise, rubis, cerise, groseille, orangé, tuilé, acajou.

Intensité colorante : marquée, intense, vive, nette, franche, riche, puissante.

Fluidité/Viscosité : perles (= jambes, larmes) rapides ou lentes à se former, inexistantes, légères, lourdes.

L'œil du champagne

L'examen visuel du champagne et des effervescents porte aussi sur la *mousse*, dont six éléments sont analysés :

Cordon (surface) : totalité de la surface, moitié, quart, périphérique, inexistant.

Aspect : crémeuse, fine, grossière.

Couleur : blanche, jaune, sale.

Persistence : excellente, très bonne, bonne, moyenne, faible, très faible, nulle.

Dégagement gazeux : impétueux, important, moyen, faible.

Bulles : légères ou lourdes, fines ou grosses, rapides ou lentes, collées au verre, inexistantes. L'aspect de la mousse est fonction de la teneur en colloïdes du vin de base et des soins apportés à la seconde fermentation (pour la prise de mousse). Si elle a été trop rapide, les bulles seront très grosses et leur dégagement sera impétueux, comme celui d'une eau minérale !

Couleur, teinte, ton, intensité

Les couleurs fondamentales sont celles obtenues par décomposition de la lumière par le prisme : violet, indigo, bleu, vert, jaune, orangé, rouge. Hormis le bleu, elles se retrouvent dans les vins.

Les teintes sont obtenues par mélange de couleurs. Ainsi un jaune orangé est une teinte de jaune. La gamme des teintes est très étendue dans les vins.

La valeur correspond au degré de clair ou de foncé d'un objet. On appelle « ton », au sens pictural, la valeur d'une couleur ou d'une teinte. Le ton est défini par le degré de saturation d'une couleur, c'est-à-dire son degré d'intensité. En somme, il est une variété de couleur ou de teinte. L'intensité colorante d'un vin correspond donc au ton des peintres.

L'examen olfactif d'un vin

DU RAISIN AU VIN
LES VINIFICATIONS
LES SPÉCIALITÉS
L'ÉLEVAGE
LES LIEUX
LE CHOIX

Après avoir observé l'aspect du vin, le dégustateur s'intéresse à ses odeurs. Cet examen olfactif a lieu avant l'ingestion. Il est facilité par des techniques simples et la connaissance des différents types d'arômes.

Le rôle de l'olfaction

- La voie olfactive directe : les molécules gazeuses et odorantes pénètrent par le nez et, dans les fosses nasales, sont filtrées et réchauffées par les cornets avant d'atteindre la muqueuse olfactive. Les cils des neurones olfactifs baignent ici dans un mucus où ils rencontrent les molécules odorantes dissoutes. La transmission des impressions se fait vers le bulbe olfactif puis le paleo-cortex.
- La voie rétro-nasale utilise le rhinopharynx. Le vin est réchauffé et occupe toute la bouche : le dégagement aromatique est donc facilité.

Techniques de l'examen olfactif

- Le premier coup de nez : le verre reste immobile, sur une table ou tenu par son pied. Flairer le vin par saccades pour apprécier les arômes les plus volatils.
- Le deuxième coup de nez : imprimer un mouvement giratoire au verre pour y faire tourner le vin : on accroît la surface d'évaporation et l'oxygénation. Les molécules plus lourdes pourront s'exhaler. Flairer par saccades.
- Le troisième coup de nez : on le réserve aux vins vieux, après un repos de quelques minutes. Les arômes les moins volatils se manifestent.

Les trois types d'arômes

- Les arômes primaires sont les arômes variétaux spécifiques d'un cépage. Le muscat et le gewurztraminer font partie des cépages les plus aromatiques.
- Les arômes secondaires : révélés par la fermentation alcoolique, ils sont produits par les levures. Ils sont floraux, fruités (pomme, poire, pêche) ou vineux.
- Les bouquets, ou arômes tertiaires, sont des arômes de vins vieux dus à la transformation des arômes précédents et des tanins. Les bouquets d'oxydation sont ceux des vins élevés au contact de l'air : vins sous bois, vins rancio, vins jaunes du Jura, madère. Caractéristiques : odeurs de coing, de noix. Les bouquets d'oxydo-réduction caractérisent au contraire des vins protégés de l'oxygène : odeurs de vieux bois, de vanille, de sous-bois, de champignons, de grillé, de cuir, de gibier.

Observations et déductions

- Netteté, qualité, intensité : ce sont les premières impressions reçues.
- Nature et type des arômes : on analyse les arômes dans leur successivité, on en repère le type, on retient les dominantes.
- Défauts : une odeur de colle ou de vernis à ongles décelé l'acéscence, une odeur de vinaigre indique la piqûre acétique (excès d'acidité volatile), un vin réduit sent l'œuf pourri.

LE VOCABULAIRE DE L'OLFACCTION

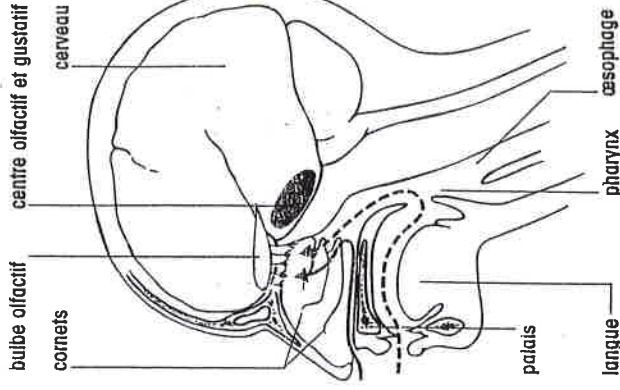
son, lierre, fougère, café vert, tabac, humus, sous-bois, sureau, champignon, cèpe, truffe, bouchon.

Défauts : CO₂, SO₂, réduct, mercaptan (œuf pourri), lactique, éventé, oxydé, acéscence, acidité volatile, bouchonné, moisi, vieux bois.

■ Vilains mots pour bons arômes

Les chimistes sont linguistiquement brutaux. Leurs recherches sur les constituants des arômes des vins les conduisent à parler des composés terpéniques du muscat et des phénols volatils qui hantent la vanille ou la girofle. Pour le plaisir des amateurs, mieux vaut le vocabulaire métaphorique qui évoque la fleur, le fruit, la fumée et les sous-bois de l'automne.

■ L'olfaction



Netteté : bonne, insuffisante.

Qualité : très fine, racée, distinguée, fine, ordinaire, grossière, désagréable.

Intensité : forte, puissante, suffisante, moyenne, faible, insuffisante, inexistante, exagérée.

Types d'arômes : primaires, secondaires, tertiaires (= bouquet).

Nature des arômes :

Série animale : viande, musqué, venaison, gibier, civet.

Série balsamique : pin, résine, térébenthine, baume, encens, vanille.

Série boisée : bois verts, acacia, écorce, vieux bois, fût de chêne, boîte à cigares, rancio.

Série empyreumatique : fumée, fumet, grillé, caramel, pain grillé, pierre à fusil, silex, bois brûlé, cuir, café torréfié, goudron.

Série épiciée : anis, champignon, cannelle, girofle, muscade, poivre, menthe, thym, réglisse, lavande, garrigue, laurier.

Série éthérée (et de fermentation) : acétone, banane, bonbon acidulé, vernis à ongles, savon, bougie, levure, cire, lait aigre, bière, beurre.

Série florale : miel, acacia, amandier, pommier, pêche, sureau, vigne, aubépine, jasmin, géranium, bruyère, genêt, rose, lilas, tilleul, verveine, violette, cellier, muguet, etc.

Série fruitée :

- Fruits secs : raisins de Corinthe, confit, noyau, amande, figue, noix, noisette, pruneau sec, orange confite, passerillé...

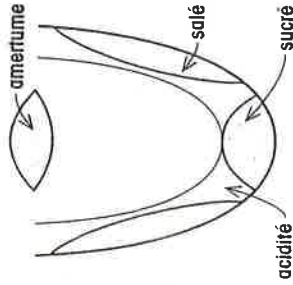
- Fruits frais : cerise (noire, griotte, merise, bigarreau), prune, pruneau, prune, myrtille, cassis, fraise des bois, fraise, framboise, groseille, mûre, abricot, coing, pêche, poire, pomme, citron, orange, pamplemousse, ananas, banane...

Série végétale : herbe, foin, feuille de castis, laurier, tisane, tilleul, verveine, cresson...

L'examen du vin en bouche

DU RAISIN AU VIN
LES VINIFICATIONS
LES SPÉCIALITÉS
L'ÉLEVAGE
LES LIEUX
LE CHOIX

Pour le professionnel ou l'amateur, l'examen du vin en bouche est la phase la plus difficile de la dégustation. Les perceptions y sont diverses, complexes et concernent plusieurs sens.



Un réseau de perceptions

- Les quatre saveurs de base : le goût concerne seulement les papilles de la langue avec quatre saveurs localisées.
- Les autres perceptions : les muqueuses de la bouche ont le siège de perceptions thermiques (chaleur de l'alcool, température du vin), tactiles et chimiques (astringence, moelleux, piquant, acide carbonique, consistance du vin). Les arômes sont perçus par voie rétronasale (sensibilité olfactive).

Techniques de la gustation

- Goûter de petites quantités : un excès de vin entraîne une déglutition trop rapide et fatigue... le dégustateur (qui goûte souvent plusieurs vins). Mieux vaut aspirer lentement un centilitre de liquide.
- Les mouvements du vin : on envoie le vin vers le fond de la gorge puis on le fait revenir en avant. On aspire alors un peu d'air par les lèvres pour le diffuser (meilleure imprégnation des muqueuses) et le réchauffer. Ensuite, on rejette ou on avale.

Observations et déductions

- L'attaque : le premier contact avec le vin (1-2 secondes) est déterminant. Il est plaisant ou déplaisant et les caractéristiques du vin apparaissent.
- Des saveurs successives : les saveurs captées par la langue sont relativement localisées et s'expriment successivement : sucré, acide, salé, amer. Un excès de sucre en blanc sec ou en rouge peut signifier une fermentation inachevée. Une acidité déficitaire est le signe d'une vendange trop mûre et, inversement, un vin trop acide peut provenir d'une récolte insuffisamment mûre ou de l'absence de fermentation malolactique (en rouge). Un goût aigrelet indique un excès d'acidité volatile. Le goût salé est pratiquement absent du vin. L'amertume est liée aux tanins. Trop amer, le vin souffre peut-être de la maladie de l'amertume (dégradation du glycérol).
- Les perceptions concomitantes
- Astringence, vinosité, moelleux, consistance et structure, pétillant, arômes de bouche.
- Équilibrés et dominants : ces perceptions doivent s'équilibrer pour conférer au vin son harmonie. Toutefois, beaucoup de vins sont typés par une perception dominante ou un couple de dominantes.
- Persistance aromatique : on l'évalue après le rejet ou la déglutition. Sa durée (en « caudales » = en secondes) renseigne sur la richesse du vin.

VOCABULAIRE DU VIN EN BOUCHE

Sucré

Liquoreux, sucré, doux, fondu, sec, brut

Acidité

Excessive : acide, vert, mordant, nerveux, acidulé, piquant, pointu.

Bonne : frais, vif, gouleyant, souple, équilibré.

Insuffisante : mou, plat, flasque, à « goût de bière ».

Astringence (tanins)

C'est une impression de dessèchement de la bouche : la salive ne lubrifie plus les muqueuses qui se contractent (châtaignes et arichauts crus donnent la même impression). Les tanins provoquent cette impression. Typiques de certains cépages (cabernets, tannat, mourvèdre), les tanins sont gage de longévité. Ils sont issus de la rafle, du fruit (pépins et pellicules) ou du bois des fûts. On classe les tanins selon les critères de dureté, de douceur, de gras et de finesse.

Mots utilisés : souple, coulant, équilibré, boisé, ferme, dur, rude, âpre, amer, acerbe, astringent.

Vinosité (alcool)

L'alcool est nécessaire mais son excès brûle les muqueuses, son manque appauvrit le vin qui semble dilué.

Mots utilisés : généreux, capiteux, brûlant, chaud, chaleureux, puissant, plein, vineux, suffisant, léger, petit, faible.

Moelleux (sucre, glycérol et alcool)

Perception complexe, sucrée et visqueuse (sucre perçu par la langue et les muqueuses + glycérol + alcool). Le glycérol est un alcool gras.

Mots utilisés : moelleux, onctueux, velouté, fondu, coulant, rude, desséché.

Consistance

Perception complexe : impressions de formes, de volumes, de contact d'une surface (acides + tanins + glycérol + éléments non volatils). Type le vin.

Mots utilisés : étoffé, gras, rond, charnu, charpenté, plein, mince, maigre, décharmé.

Arômes de bouche

Intensité, qualité, nature.

Perçus par voie rétronasale, ils ne confirment pas forcément l'examen olfactif.

Équilibre

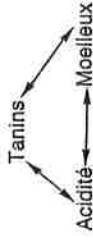
Harmonieux, correct, trompeur, anguleux, fatigué.

Selon les catégories de vins, les équilibres recherchés diffèrent.

Blancs secs

Acidité → Moelleux

Rouges



Blancs liquoreux ou moelleux



Les déséquilibres gustatifs des rouges

	Excès	Manques
Tanins	Vins durs	Vins sans charpente
Acidité	Vins verts, maigres	Vins mous
Moelleux	Vins lourds, sirupeux	Vins desséchés

Persistance aromatique

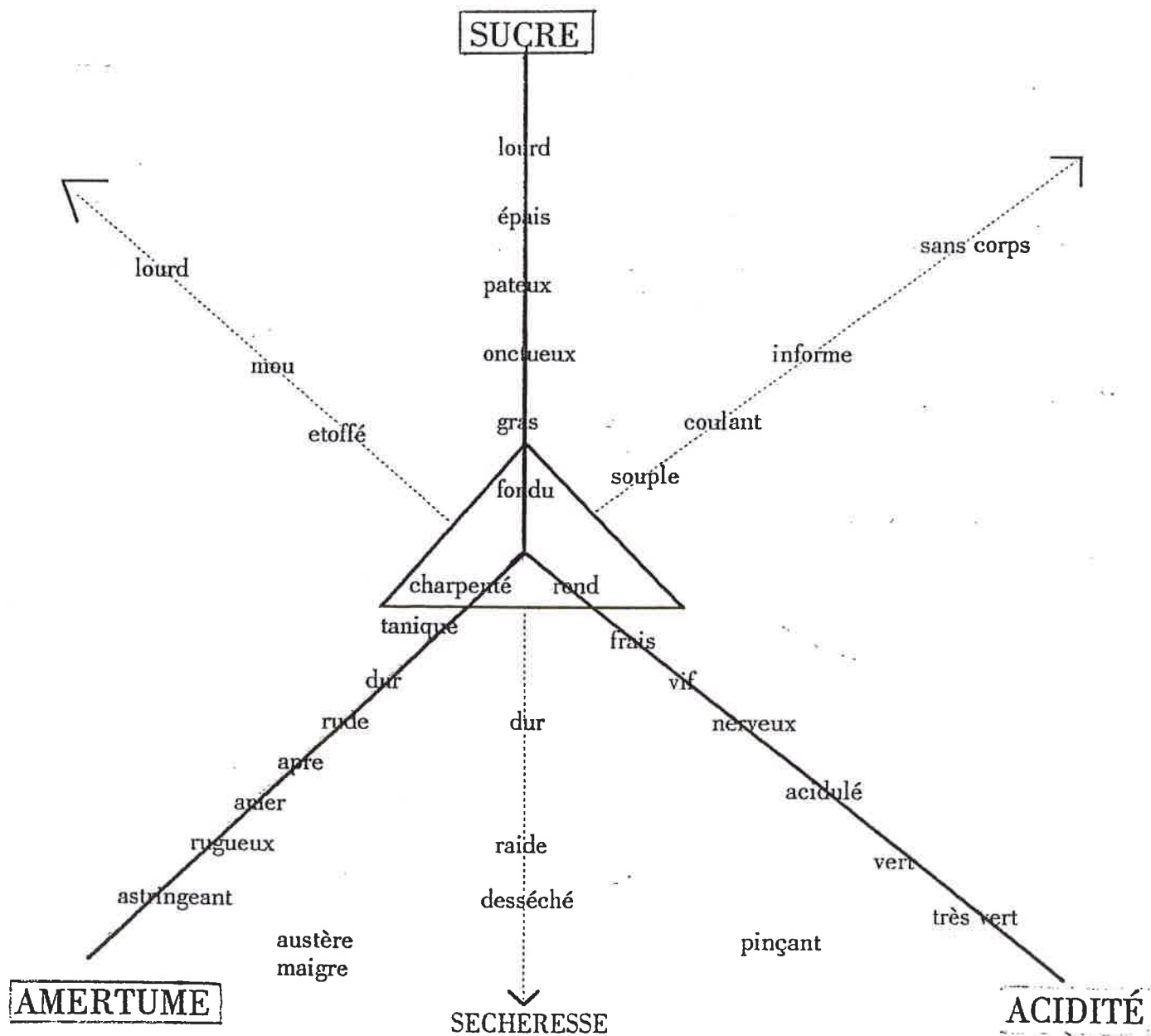
Très longue, longue, moyenne, courte.

Pétillant

Cas des effervescents (présence de CO₂). Le dégagement gazeux ne doit pas gêner la dégustation.

Les flaveurs

La difficulté de différencier les perceptions en bouche a conduit l'Union internationale des œnologues à adopter le terme « flaveurs » pour désigner l'ensemble des impressions gustatives, olfactives, tactiles et chimiques ressenties dans la cavité buccale et dans l'arrière des fosses nasales.



La Notion d'équilibre

LIMPIDITÉ	Bourbeux - Laiteux - Sale - Trouble - Louche - Voilé - Flou - Opaque - Limpide - Transparent
BRILLANCE ÉCLAT	Terne - Mat - Lumineux - Brillant - Cristallin
COULEUR TEINTE	<p><u>VIN BLANC</u> : incolore - jaune - jaune vert - jaune paille - or pâle - or vert - jaune doré vieil or - feuille morte - madérisé - ambré - roux - brun</p> <p><u>VIN ROSÉ</u> : gris - rosé - clairet - rose violacé - rose framboise - rose orangé - saumon pelure d'oignon - roux</p> <p><u>VIN ROUGE</u> : rouge bleuté - rouge violacé - rouge pourpre - rouge pivoine - rouge cerise rouge rubis - rouge franc - rouge grenat - rouge brique - rouge orangé - tuilé rouge brun - ocre</p>
INTENSITÉ	Pâle - Légère - Claire - Faible - Moyenne - Soutenue - Foncée - Intense - Profonde - Sombre Noire
FLUIDITÉ VISCOSITÉ	Jambes lentes ou rapides à se former - Inexistantes - Légères - Lourdes Fluide - Coulant - Epais - Gras - Glycériné - Visqueux
VINS MOUSSEUX VOCABULAIRE DE LA MOUSSE	<p><u>CORDON</u> : totalité de la surface - moitié - quart - périphérique - inexistant</p> <p><u>ASPECT</u> : crémeuse - fine - grossière</p> <p><u>COULEUR</u> : blanche - fine - sale</p> <p><u>PERSISTANCE</u> : excellente - très bonne - bonne - moyenne - faible - très faible - nulle</p> <p><u>DÉGAGEMENTS GAZEUX</u> : impétueux - important - moyen - faible</p> <p><u>BULLES</u> : légères ou lourdes - fines ou grossières - rapides ou lentes - collées au verre Inexistantes</p>

VOCABULAIRE DE L'EXAMEN VISUEL

NETTETE	Bonne, insuffisante, mauvaise
INTENSITÉ	Fort, puissant, suffisant, moyen, faible, insuffisant, inexistant
QUALITÉ	Très fin, racé, distingué, fin, ordinaire, simple Grossière, rustique, désagréable
TYPE D'ARÔMES	Primaire, secondaire, tertiaire Vin jeune ou évolué
NATURE DES ARÔMES	Animal, balsamique, boisé, empyreumatique Epicé, étheré, floral, fruité, végétal <u>Défauts</u> : CO ₂ , SO ₂ , réduit, œuf pourri Lactique, éventé, oxydé, acescent, bouchonné Moisi, vieux bois

VOCABULAIRE DE L'OLFACTION

LES FAMILLES AROMATIQUES

Sont indiquées ici les arômes perçus au nez ainsi que les goûts en bouche, car les deux types de perception sont intimement liés.

Cette liste non exhaustive est répertoriée par famille aromatique. Dans chacune de ces familles, les arômes et goûts du vin qui constituent des défauts ont été séparés de ceux considérés plutôt comme qualitatifs.

Cette séparation est purement indicative, car un même arôme considéré comme étant qualitatif à faible concentration peut devenir un défaut à plus forte concentration.

FAMILLE	ARÔMES ET GOUTS
<i>ANIMALE</i>	Gibier, venaison, civet, ragoût, viande fraîche, viande charcuterie, boudin noir, sang, cuir, peau de bête. fromage de chèvre Ambre, fourrure, laine mouillée, chien mouillé, boue, musc musqué, civette, putois, faisandé, sueur, suint, urine de chat goût de souris, étable, écurie, poulailler, putride, marée.
<i>BALSAMIQUE</i>	Pin, résineux, résine Huile de cade, térébenthine.
<i>BOISÉE</i>	Bois de chêne, boisé, bois vert, crayon, bois de cèdre, bois de santal, rancio de Cognac ou d'Armagnac. Vieux bois, fût sale, douelle, goût de bouchon, bouchonné
<i>CHIMIQUE</i>	Alcool, vineux, iode marin Oxydé, madérisé, rancio, aldéhydique, teinture d'iode, phéniqué, phénol, naphтол, hydrocarbures, pétrole, goudron créosote, médicaments, pharmaceutique, désinfectant, chlore, soufre, hydrogène sulfuré, mercaptan, oeuf pourri, cellulose, papier filtre, carton mouillé, tartre sec, styrène, plastique colle blanche, métallique.

<p>EPICÉE ET AROMATES</p>	<p>Aneth, badiane, fenouil, cannelle, gingembre, genièvre, clou de girofle, muscade, poivre vert, poivré, basilic, menthe verte, menthe poivrée, thym, romarin, garrigue, origan, marjolaine, laurier sauce, angélique, réglisse, gousse de vanille, vanillé, truffe, girofle, cèpe.</p> <p>ail, oignon.</p>
<p>EMPYREUMATIQUE ET MINÉRALE</p>	<p>Fumée, fumé, fumet, grillé, pain grillé, amande grillée, caramel, encens, pierre brûlée, silex, pierre à fusil, poudre, charbon de bois, café torréfié, cacao, chocolat.</p> <p>Fumée de tabac, brûlé, caoutchouc, pneu brûlé</p>
<p>ETHÉRÉE ET ODEURS DE FERMENTATION</p>	<p>Pomme verte, banane, bonbon anglais, bonbon acidulé,</p> <p>Acétone, vernis à ongle, savon, bougie, cire à meubles, levure, pâte fermentée, froment, bière, cidre, goût de lies lactique, laiterie, lait aigre, yaourt, beurre, beurre rance, choucroute, serpillère, croupie, acétique, acenscent</p>
<p>FLORALE</p>	<p>Fleuri, floral, fleur d'acacia, fleur de cerisier, fleur d'oranger, fleur de pommier, fleur de pêcher, aubépine, églantine, chèvrefeuille, magnolia, jacinthe, jonquille, citronnelle, bruyère, genêt, guimauve, pivoine, rose, iris, violette, oeillet, gentiane, camomille, tilleuil, verveine, miel, cire d'abeille.</p> <p>Géranium, tisane.</p>
<p>FRUITÉE</p>	<p>Raisin, raisin confit, goût de rôti, muscaté, griotte, bigarreau, kirsch, noyau de cerise, prune, pruneau, fruits cuits, coing, abricot, peau de pêche, noyau de pêche, pomme reinette, pomme golden, poire, fruit sec, amande, noix, noisette, pistache, petits fruits rouges, airelle, cassis, myrtille, mûre, groseille, framboise, fraise, fraise des bois, melon, bergamote, citron, orange, pamplemousse, ananas, banane très mûre, datte, fruit de la passion, figue, grenadine.</p> <p>Amande amère.</p>
<p>VÉGÉTALE</p>	<p>herbe, herbacé, foin, fenaison, rafle, feuille de vigne, vrille, poivron vert, feuille de cassis, feuille fanée, fougère, thé, buis, feuille de tabac, banane verte, asperge, artichaud.</p> <p>feuille morte, humus, sous-bois, terre humide, mousse, lichen champignon de couche, moisi, eu croupie, poussière, lierre, cresson, chou, radis, oeillet d'inde.</p>

ATTAQUE	Intense - Aromatique - sec - franche - nette - ample - souple - doux - plat - aqueux - faible
MILIEU DE BOUCHE	<p><u>EVOLUTION</u> : bonne - intense - frais - vif - nerveux - souple</p> <p><u>TEXTURE</u> : plat - aplati - filiforme - creux - anguleux - pointu - droit Longiligne - rectiligne - carré - rond</p> <p><u>STRUCTURE</u> : désossé - squelettique - petit - fluet - mince - faible gringalet - étriqué - aérien - léger - svelte - franc - large - structuré étouffé - soutenu - solide - trapu - corpulent - robuste - charpenté osseux - massif - grossier.</p> <p><u>MATIÈRE</u> : aqueux - léger - coulant - gouleyant - filant - souple fondant - épais - lourd - huileux - pâteux - visqueux.</p>
FINALE	Nette - tannique - brève - courte - fugace - abrupte - astringente Ferme - dure - rude - sèche - rapu - agressif - amer - desséchée Gras - développée - longue - épanouie - en queue de paon
ARÔME DE BOUCHE	Puissant à faible - fin ou commun - fruité - floral
PERSISTANCE AROMATIQUE	Exprimée en caudalies (secondes)

EQUILIBRE GÉNÉRAL	Grossier - rustique - fermé - muet - fatigué - petit - simple - sévère paysan - pastoral - ordinaire - jeune - tendre - frais - primeur - franc - droit - distingué - ouvert - développé - achevé - épanoui - complet - tonique - viril - vigoureux - mûr - gras - charnu - opulent - rôti - profond - structuré - rond - concentré - racé - élégant - séveux - équilibré - harmonieux - complexe - riche - capiteux
--------------------------	---

VOCABULAIRE GUSTATIF