

Fiche technique de dégustation Eric VERDIER

"Évaluation qualitative du vin"

DÉFAUTS ⇒ Points en moins sur la base d'une note/20		- 0,5	- 1	- 2	- 3	- 4	- 8*
Sensation olfactive (olfaction directe) et gustative (arômes – Voie rétronasale)	Présence d'odeur herbacée (note herbacée / arôme en bouche par voie rétronasale) Cause : maturité du raisin insuffisante, rafle, surpressurage.						
	• Oxydation						
	• Pique acétique						
	• Présence d'acétate d'éthyle						
	• Odeur savonneuse						
	Réduction "Les composés soufrés"						
	• Dioxyde de soufre trop prononcé						
	• H ₂ S						
	• Oignon (Ethanethiol)						
	• Croupi (Méthanethiol)						
	• Caoutchouc (Benzothiazole, Ethanedithiol)						
	• Chou-fleur (sulfure de diméthyle)						
	Divers défauts						
• Moisi et Moisi terreux							
• Cheval (Ethyl 4 Phénol)							
• Contamination du vin par un agent extérieur (Bouchon, Peinture, Styrene, TCA, Te CA, etc...)							
Sensation gustative uniquement	• Lourd						
	• Maigre						
	• Astringence → Apre						
	• Asséchant						
	• Acre						
	• Amertume						
	• Acide (aigu)						
	• Alcoolique						
	• Aqueux						
QUALITÉS ⇒ Points sur la base d'une note/20		+ 1	+ 2	+ 4			
Sensation olfactive	• Intensité						
	• Complexité de parfum						
	• Qualité du bouquet						
Sensation gustative Saveurs, arômes et sensations tactiles de la langue	• Équilibre des saveurs						
	• Richesse (Opulence)						
	• Souplesse (Viscosité, velouté)						
	• Gras → moelleux						
	• Sapidité (Intensité gustative)						
	• Appétence						
	• Longueur en bouche						

- Rare : défaut réhibitoire.