

## AVANT DE COMMENCER

### 1 Que savez-vous de la sommellerie ?

## RELEVONS LE GOÛT

### empyreumatique

recouvre toute une famille d'arômes : la familles des odeurs brûlées, fumées, séchées et grillées. On y retrouve : le chocolat, le café, le caramel, le pain grillé, la fumée, le goudron. Les arômes empyreumatiques viennent des fûts de bois où évolue parfois le vin.

### P.A.I. en caudalies :

Persistance Aromatique Intense en secondes. Une caudalie = une seconde.

« Qui sait déguster ne boit plus jamais de vin mais goûte des secrets. »

Salvador Dali

## Les fiches de dégustation des vins

L'utilisation d'une fiche de dégustation pour le vin est un excellent moyen de débiter comme de progresser. La fiche est un guide qui oblige à analyser ses impressions et à les approfondir, en permettant de noter ses propres commentaires.

### FICHE DE DEGUSTATION (Rouges)

Date: \_\_\_\_\_

VIN: \_\_\_\_\_ Millésime: \_\_\_\_\_ Appellation: \_\_\_\_\_

Carafage: 0 1/2h 1h 2h 3h 4h 6h 12h 24h Note: \* \*\* \*\*\* \*\*\*\* Prix: \_\_\_\_\_ euros

#### OBSERVATIONS VISUELLES :

Intensité: faible légère claire soutenue foncée profonde intense

Teinte: violet pourpre grenat rubis vermillon brique orange tuilée acajou rousse brune

Commentaires: \_\_\_\_\_

#### OBSERVATIONS OLFACTIVES :

Intensité: faible discret modéré aromatique expressif bouqueté développé intense

Finesse et complexité: ordinaire simple fin subtil élégant racé raffiné

Dominante: végétale florale fruitée épicée boisée empyreumatique (\*) animale

Composantes: \_\_\_\_\_

Commentaires: \_\_\_\_\_

#### OBSERVATIONS GUSTATIVES :

Attaque: fausse fuyante franche nette ample aromatique intense

Dominante: équilibré très acide acide moelleux très moelleux tannique très tannique

Commentaires: \_\_\_\_\_

Développement en bouche :

Dominante: équilibré très acide acide moelleux très moelleux tannique très tannique

Tanins (astringence): creux lisse fondu charpenté dur ferme rugueux aigre

Grain tannique : grossier sec rêche gros velouté soyeux

Squelette: fluet mince étroit svelte étoffé corpulent robuste charpenté massif énorme

Matière : manque très faible faible moyenne forte très forte

Commentaires: \_\_\_\_\_

Finale:

Dominante: équilibré très acide acide moelleux très moelleux tannique très tannique

Squelette: fluet mince étroit svelte étoffé corpulent robuste charpenté massif énorme

Matière: manque très faible faible moyenne forte très forte

P.A.I. en caudalies :  
(\*\*)

Commentaires: \_\_\_\_\_

#### QUALITES D'ENSEMBLE :

Harmonie: déséquilibré peu équilibré équilibré harmonieux

Evolution: fermé jeune épanoui passé

Commentaires: \_\_\_\_\_

PLAT ET TYPE D'ACCORD : \_\_\_\_\_

## Compréhension écrite

### 2 Analysez le texte, puis dites :

- 1 Ce qui caractérise les trois parties ;
- 2 Ce que les trois parties mettent en évidence ;
- 3 Quels sont les quatre sens utiles à la dégustation.

### 3 Voici des arômes et des sensations gustatives et olfactives par grandes familles. Dans chaque famille il y a un intrus. Trouvez-le !

- 1 **Animales**: venaison, musc, volaille, cuir, étable.
- 2 **Balsamiques**: la vanille, la cire de soja, l'encens, la résine de pin, le santal, la cire d'abeille.
- 3 **Boisées**: fût de chêne, acacia, cèdre, châtaignier, champignon de Paris.
- 4 **Empyreumatiques**: brûlé, thé, fumée, pain grillé, caramel.
- 5 **Épicées**: vanille, cannelle, basilic, poivron, clou de girofle, poivre.
- 6 **Florales**: hortensia, tilleul, aubépine, rose, violette.
- 7 **Fruités**: citron, pamplemousse, ananas, tomate, amande.
- 8 **Minérales**: craie, calcaire, terre, terre cuite, soufre.
- 9 **Végétales**: poivron vert, ananas, feuilles, verdure, feuilles mortes.
- 10 **Éthérées**: vernis à ongles, alcool, fermentation, pain, levure.