

FICHE DE DEGUSTATION (Blancs)

Date: _____

VIN: _____ Millésime: ____ Appellation: _____

Carafage: 0 1/2h 1h 2h 3h 4h 6h 12h 24h * ** *** **** Prix: ____ euros

OBSERVATIONS VISUELLES

Intensité: Faible Légère Claire Soutenue Foncée Profonde Intense
Teinte: Jaune-vert Jaune-paille Or pâle Or jaune Vieil or Ambré Ambré foncé Roux Brou-de-noix

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 Epicée Boisée Empyreumatique Minérale
Fermentaire Chimique Miel/confiserie

Composantes: _____

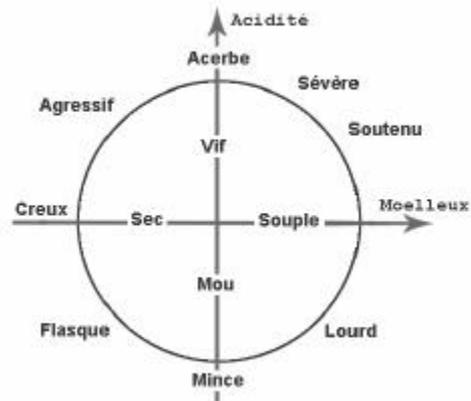
Commentaires: _____

OBSERVATIONS GUSTATIVES :

Développement en bouche :

Puissance aromatique:
Très faible Faible Moyenne Forte Très forte

Commentaires:



Finale:

Dominante: Equilibré Très acide Acide Moelleux Très moelleux
Puissance aromatique: Très faible Faible Moyenne Forte Très forte **P.A.I.** en caudalies :

Commentaires: _____

QUALITES D'ENSEMBLE :

Harmonie: Déséquilibré Peu équilibré Assez bien équilibré Equilibré Harmonieux

Commentaires: _____

PLAT ET TYPE D'ACCORD:

LE LENDEMAIN : _____

CÉPAGES VINIFIÉS EN BLANC

Aligoté (Bourgogne)

"Peu aromatique, frais et nerveux"
Noisette, citron

Bourboulenc (Languedoc, Rhône)

Ex.: Côtes-du-Rhône, Coteaux du Languedoc, Corbières, Minervois
Arômes de fleurs de garrigue: Ciste et genêt

Chasselas (Alsace, Savoie, Loire)

Ex.: Pouilly-sur-Loire, Crépy, Marignan
"Peu aromatique, léger et désaltérant"
Arômes très légers. Tilleul, fines touches florales

Chardonnay (Bourgogne, Loire, Champagne, Jura, Savoie)

Ex: Bourgognes, Champagnes blanc de blancs
"Arômes très complexes"
Noisette, miel, aubépine, acacia, chèvrefeuille, pomme, poire
Beurre, brioche, pain grillé, amande grillée, levure
Tilleul, verveine. Fruits blancs (pêche, poire, litchi)

Chenin (Loire)

Ex.: Vouvray, Savennières, Quarts-de-Chaumes, Bonnezeaux
"Arômes très complexes"
Notes florales: Acacia, chèvrefeuille, citronnelle, herbe coupée, paille humide
Pomme verte, pamplemousse, verveine, amande fraîche
Tilleul, noisette, cannelle, girofle
En liqueux: Miel, coings, fruits confits, poire

Clairette (Rhône, Provence, Languedoc)

Ex.: Vin de Palette (Ch. Simone), Clairette du Languedoc
Notes florales: acacia, tilleul, genêt
Senteurs de garrigue: fenouil, anis
Fruits blancs: Poire, Pêche, Pomme
Miel d'acacia, rose, muscat, abricot, fruits exotiques

Folle Blanche (Loire, Cognac, Armagnac)

"Saveur acide très prononcée, fruité, léger"
Ex.: AOVDQS Gros-Plant
Arômes très légers

Gewurtztraminer (Alsace, Allemagne, Autriche)

"Très aromatique, puissant et épicé"
Litchi, rose, clou de girofle, peau d'agrumes
Pivoine, pêche jaune, poivre, cannelle, pain d'épices
Géranium, gardénia, acacia, violette
VT: Abricot, pêche, fruits exotiques, fruits confits, caramel

Marsanne (Rhône, Languedoc)

Ex.: Hermitage, St-Peray
Notes florales
Miel, Acacia, Coing, Abricot, fruits secs (noisette)
Avec l'âge: Miel, Cire d'abeille, Noix, Noisette, Amande, Abricot séché
Pomme cuite, Epices, pointe réglissée

Mauzac (Sud-Ouest, Languedoc)

Ex.: Gaillac, Blanquette-de-Limoux
Arômes de pomme

Melon (dit Muscadet) (Loire)

"Peu aromatique, peu acide"
Fleurs blanches, foin coupé, notes iodées
Poire, pomme verte, citron, pamplemousse

Muscadelle (Bordelais, Sud-Ouest)

"Cépage complémentaire"
Ex.: Sauternes, bergerac, Gaillac, Buzet
Arômes puissants de Muscat

Muscat (Rhône, Roussillon, Alsace)

Ex.: VdP Muscat, Muscat de Rivesaltes
Muscat (proche de la graine de coriandre), acacia
Fleurs lourdes: Rose, géranium, fleur d'oranger

Agrumes, zestes de citron, orange, pamplemousse, melon
En liqueux: Raisins confits, Melon surmûri, Pain d'épice, Figue, Miel,
Fruits de la passion

Petit Manseng (Sud-Ouest)

Ex.: Jurançon sec et moelleux
Sec: Fruits exotiques et confits
Epices, zestes d'agrumes
Moelleux: Fruits exotiques (ananas, litchi)
Pêche blanche, nèfle, mangue, canelle
Notes miellées, arômes de cire d'abeille et de pain d'épice

Pinot Gris (Alsace, Loire (Malvoisie), Savoie)

Ex.: Tokay Pinot Gris
"Cépage rouge vinifié en blanc"
Fruits jaunes (pêche), arômes fumés
Epices, Miel, Touches fruitées (poire, pomme) et florales (violette), acacia
Noisette, Champignon
VT: Fruits confits aux épices, Miel, Fruits secs, Praliné

Riesling (Alsace, Moselle, Allemagne)

"Nez complexe"
Notes citronnées ou citronnelle
Agrumes, Pamplemousse
Fruits secs, Epices douces (vins surmaturés)
Jeune: Dominante fleurs blanches
Avec l'âge: Notes minérales, pétrole (ou naphte)
Fruits secs, Miel, Abricot, Pêche jaune et citron confit
En liqueux: Fruits tropicaux, pamplemousse, orange

Roussanne (Provence, Rhône, Languedoc, Savoie)

Ex.: Saint-Peray, Hermitage
Arômes de Pêche de vigne, miel, abricot, aubépine

Savagnin (Gringet) (Jura)

Ex.: Château-Chalon
Arômes épicés, Pomme et noix fraîche

Sauvignon (Loire, Bordeaux, Sud-Ouest)

Ex.: Sancerre, Pouilly-Fumé, graves
Bourgeon de cassis, buis, sureau, l'iris, citron
Genêt, Pipi de chat (jeunes vignes ou raisins pas mûrs)
Arômes de pierre à fusil
Graves: Pamplemousse, fruits blancs (pêche, abricot)

Sémillon (Bordeaux, Sud-Ouest, Provence)

Ex.: Bordeaux
"Arômes très complexes"
Miel et cire d'abeille
fruits confits (poire, abricot, coing, pêche, ananas, écorce d'orange)
Fruits secs (noisette)
Citron, tilleul, verveine, pamplemousse, orange, pêche
Vanille, safran, note épicée

Sylvaner (Alsace)

"Peu aromatique, vif et claquant"
Notes florales (acacia, fleurs blanches, jacinthe)
Accents citronnés ou végétaux (foin, herbe fraîche)
Fruits secs, nuances de fruits confits, coing (Vieilles Vignes)

Ugni Blanc (Sud-Ouest, Provence, Languedoc, Corse)

Ex.: Cognac, Armagnac, Cassis, Bandol
"Peu aromatique, frais et vif, léger"
Arômes très légers

Viognier (Rhône, Languedoc, Provence)

Ex.: Condrieu
"Très aromatique, palette complexe et raffinée"
Abricot, pêche blanche, pomme
Acacia, violette, anis, miel, foin coupé
Tabac blond, épices douces, pain d'épice, amande grillée
Poire, miel, fruits exotiques