

**1) Nom du vin , de la cuvée, du producteur, millésime et région, prix si connu**

**2) Analyse visuelle**

le vin est versé dans le verre et on regarde par transparence sa couleur, on caractérise l'intensité de sa couleur et si le vin est limpide ou trouble (voir ci dessous)

Pour évaluer la couleur et la transparence, on s'approche d'une fenêtre ou d'une source lumineuse forte, et on regarde le vin en transparence sur une feuille blanche, la source de lumière dans son dos ou au dessus de soi (sans faire écran à cette source de lumière)

exemples de couleurs :

- pour les blancs , transparent avec des teintes de jaune très clair ou vert très clair, jaune ou vert moyen, ou bien jaune ou orangé soutenu
- pour les rosés et le Tavel : léger voile rosé, rose clair, rubis léger, rubis soutenu
- pour les rouges : rouge léger, grenat, pourpre, presque noir avec des reflets violacés

résultat de l'analyse

**3) Premier nez, le vin est reposé**

- arômes minéraux : pierre, pierre à feu, silex
- floraux : acacia, fleur d'oranger aubépine, chèvrefeuille, jasmin ; rose, géranium, oeillet, pivoine, lavande, violette , lilas, etc
- arômes végétaux : poivron, herbe froissée
- arômes fruités : poire, pomme, banane, pêche blanche, noix de coco, abricot, pêche jaune, orange, clémentine, pamplemousse, fraise, framboise, groseille, cerise ; fruits noirs : mûres, myrtilles, cassis
- arômes épicés : cannelle, anis, clou de girofle, noix muscade, poivre, laurier
- arômes animaux : cuir, gibier
- autres arômes : cacao, tabac, sous bois, champignon, truffe, pétrole (caractéristique du cépage Riesling)
- défauts : moisi, goût de bouchon, écurie

résultat de l'analyse :

**4) Deuxième nez, on fait tourner le vin dans le verre**

- on essaie de voir s'il y a d'autres arômes qui apparaissent

résultat de l'analyse :

**5) Analyse gustative, avec rétro-olfaction**

- on analyse le vin et on cherche à définir s'il est acide, tannique, sucré, amer, très exceptionnellement il pourra être salé ou iodé
- puis on analyse sa complexité : s'il y a un ou deux ou 5 arômes différents, ces arômes sont en général les mêmes que lors de l'analyse olfactive précédente, mais il y en a très souvent d'autres qui apparaissent
- puis on analyse sa longueur, que l'on peut mesurer en secondes, longueur veut dire combien de temps j'ai en bouche - une fois que j'ai avalé ou recraché - des arômes bien identifiés

résultat de l'analyse :

**6) on note le vin sur 20** (les américains comme Robert Parker notent sur 100)

note