

FICHE DE DEGUSTATION (Rouges)

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: 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 Epicée Boisée Empyreumatique Animale

Composantes: _____

Commentaires: _____

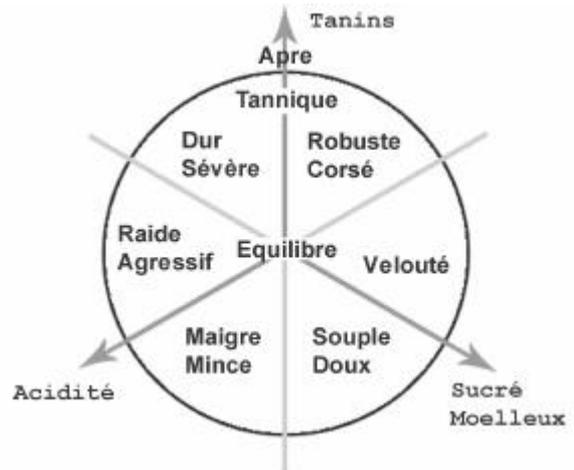
OBSERVATIONS GUSTATIVES :

Développement en bouche :

Squelette: Fluet Mince Etroit Svelte Léger
Etoffé Corpulent Robuste Charpenté Enorme

Matière: Manque Faible Moyenne Belle Forte Trop forte

Commentaires: _____



Finale:

Commentaires: _____

QUALITES D'ENSEMBLE :

Harmonie: Déséquilibré Peu équilibré Assez bien équilibré Equilibré Harmonieux

Commentaires: _____

PLAT ET TYPE D'ACCORD:

LE LENDEMAIN : _____

CÉPAGES VINIFIÉS EN ROUGE

Cabernet-franc (Bordelais, Loire, Sud-Ouest) *"Bien structuré et très net, moins tannique que CS"*

Ex.: Bordeaux, Chinon, Saumur
Framboise, violette, réglisse
Touches de poivron vert (sur terres froides), amande
Avec l'âge: musc, truffe, note fumée

Cabernet-Sauvignon (Bordelais, Loire, Sud-Ouest, Languedoc, Provence)

Ex.: Bordeaux
"Finesse et profondeur"
Fruits rouges (framboise) ou noirs (cassis, myrtille)
Notes de poivron vert, pin
Avec l'âge: confiture de mûre, poivre, crème de cassis, piment, réglisse, cuir
Avec bois: vanille et cannelle, notes empyreumatiques (fumé, grillé, et chocolat)

Carignan (Languedoc, Provence, Rhône, Corse)

Ex: Corbières
"Charpenté, un peu astringent, amertume"
Fruits noirs: Cassis, myrtille
Épices du bois: vanille, cannelle, tabac
Réglisse
Senteurs de sous bois: champignons, feuilles mortes
Herbes de garrigue: laurier, romarin

Cinsaut (Languedoc, Provence, Rhône) *"Peu aromatique, léger et souple"*

Ex. Minervois, Côtes-du-Rhône
Fruits rouges mûrs: fraise, framboise, groseille
Notes florales (violette, rose)
Nuances épicées, sous-bois, note réglissée

Côt (ou Malbec) (Sud-Ouest, Bordelais, Loire)

Ex.: Cahors, Bordeaux
"En assemblage, apporte le couleur et le moelleux"
Arômes de violette, poivre noir (Loire), groseille
Avec l'âge: Truffe

Duras (Sud-Ouest)

Ex.: Gaillac (uniquement)
"Alcoolique, du corps, dur dans sa jeunesse"
Arômes légèrement ferrugineux

Grenache (Rhône, Languedoc, Provence)

Ex: Chateauneuf-du-Pape
Cassis, mûre, cerise très mûre, fraise écrasée
Laurier, Eucalyptus, Réglisse
Avec l'âge: tabac, abricot cuit, fumé, gibier, épices.

Gamay (Beaujolais, Bourgogne, Loire, Savoie, Sud-Ouest)

"Peu tannique, bonne acidité"
Arômes fruités avec goût acidulé type bonbon anglais
Banane, ananas et pomme.
Fraise, framboise, notes florales

Merlot (Bordelais, Sud-Ouest, Languedoc)

"Matière puissante et veloutée"
Ex: Pomerol
Fruits rouges ou noirs, caramel
Avec l'âge: champignon, truffe, cuir, pruneau

Mondeuse (Savoie)

Ex.: Vins de Savoie, AOVDQS Vins du Bugey
Fruits noirs: cassis, griotte, framboise, fraise
Notes de figue et de pruneau
Iris, violette
Avec l'âge: Nuances de sous-bois, Épices, poivre

Mourvèdre (Provence, Languedoc)

"alcoolique, riche en tannins"
Ex: Bandol
Fruits noirs: Cassis, myrtille, réglisse
Poivre. Thym, girofle, pin, cannelle
Avec l'âge: truffe, tabac

Negrette (Sud-Ouest)

Ex.: Côtes du Frontonnais, AOVDQS Vins de Villedieu
Fruits rouges et noirs: Cerise et mûre, réglisse, violette

Nielluccio (Corse)

Ex.: Patrimonio
Arômes puissants de bois et de cuir

Pinot noir (Bourgogne, Alsace, Champagne, Loire-centre)

Ex: Bourgognes, Sancerre
"Arômes très élégants et fins"
Cassis, framboise, parfois touche fumée
Aussi cerise (griotte), groseille, fraise cuite, églantine, réglisse.
Avec bois: Épices douces, cannelle, réglisse, sous-bois.
Avec l'âge: Champignons, cuir

Syrah (Rhône, Languedoc, Provence, Corse, Sud-Ouest)

Ex: Cote-Rotie, Hermitage
"Arômes profonds de fruits noirs et d'épices"
Cassis, framboise
Mûre, violette, cèdre, cannelle, poivre, cuir, tabac, musc, truffe
Avec bois: réglisse, clou de girofle

Tannat (Sud-Ouest)

Ex: Madiran
"Arômes rustiques, tannique"
Fruits noirs: mûre, cassis, myrtille, cerise noire
Arômes de sous-bois et d'épices, notes viandées et nuances de cuir
Avec bois: Vanille, Cèdre, Tabac blond
Avec l'âge: pain grillé, froment, sous-bois, épices et fruits mûrs