



Domaine :  
Prix :  
Appellation :  
Cépage (s) :

Nom du Propriétaire :  
Région/Pays :

Vin N°:

Millésime :

## Examen Visuel

Aspect - Couleurs

A

Marquez d'une X la couleur

### BLANCS

gris pâle jaune vert citron paille doré ambré Pivoine Saumon Cerise Oignon Violacé Grenat Pourpre Rubis Tuilé

### ROSÉS

### ROUGES

vision latérale Robe du vin : Trouble-terne-Faible-Léger-transparent-Profond-Vif-Eclatant-Scintillant

entourez sur la ligne votre valeur

Couronne et

Anneau

A Méthode Fer à Cheval

Le gras du vin : Fluide-Coulant-Epais-Gras-Glycériné-Visqueux

incliner, tourner et redresser légèrement

Totaux de A =

B

## 1 Examen Olfactif

Premier nez, au repos

C

Qualité des Odeurs

Faible-Banale-Honnête -Aromatique -Etoffée -Elégante

1 1 2 2 3 3

Intensité des Odeurs

D fermé-discrète-légère-moyenne-forte-intense

1 1 2 2 3 3

Odeurs Anormales  
inexistante-aigre-madérisé-acescence-bouchon

0 -1 -1 vin impropre



Qualité des Odeurs

Faible-Banale-Honnête -Aromatique -Etoffée -Elégante

1 1 2 2 3 3

Intensité des Odeurs

fermé-discrète-légère-moyenne-forte-intense

1 1 2 2 3 3

## Examen Olfactif 2

Deuxième Nez (après avoir fait tourner le verre )

FRUITÉ-FLORAL-VÉGÉTAL-ÉPICÉ-MINÉRAL-ANIMAL-EMPYREUMATIQUE-BOISÉ-AMYLIQUE

Marquez d'une X la famille

Fruité

Abricot-Amande-Ananas-Banane-Cassis-Cerise-Citron-Coing(poire)-Figue-Fraise-Framboise-Melon-Noisette-Noix de Coco-Pistache-Pomme

E

Floral

Acacias-Aubépine-Chèvrefeuille-Fleur d'Oranger-Géranium-Jasmin-Lavande-Lilas-Muguet-Œillet-Pivoine-Rose-Tilleul-Violette

F

Végétal

G Ail-Buis-Celeri-Champignon-Foin-Fougère-Herbe froissée-Paille-Poivron-Rhubarbe-Tabac-Truffe

Épicé

H Anis-Cannelle-Citronnelle-Clou de girofle-Laurier-Menthe-Muscade-Réglisse-Thym-Vanille

Lactique

Beurre-Crème-Fromage-Lait

Boisé

Bois de Santal-Cèdre-Eucalyptus-Mousse de chêne-Pin-Thuya

Totaux de 1 et 2 =

Animal

I Ambre-Civette-Cuir-Cire d'Abeille-Musc-Venaison

Empyreumatique

Cacao-Café-Caramel-Chocolat-Fumée-Moka-Pain grillé

Minéral

J Pierre à Fusil-iode-Silex

Chimique

pétrole-goudron-madérisé-colle-œuf pourri

Amylique

Bonbon anglais-banane mûr-vernis

déplacez le Curseur



sur la ligne

## Examen Gustatif

3

Corps du Vin - Personnalité du Vin - Harmonie

Sensation de chaleur

inexistante excessive faible modérée équilibrée puissante

K

Sensation d'acidité

inexistante excessive faible modérée équilibrée marquée

L

M Sensation d'astringence et d'amertume

inexistante excessive faible modérée équilibrée forte

Equilibre aromatique

fermé caricatural discret moyen développé expressif

N

O Qualité des tannins  
Blancs ou Rouge

Aucun-Mince-Amer-astringent-Fin-Élégant-Noble

O

Qualité du boisé

excessif - léger - Équilibré - souple - Imposant

P

Longueur en bouche

fuyante courte convenable longue très longue impressionnante

Q

V

## Appréciation Global du Vin

altéré - rustique - grossier - commun - léger - moyen - fin - complet - Élégant - riche - complexe

R

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

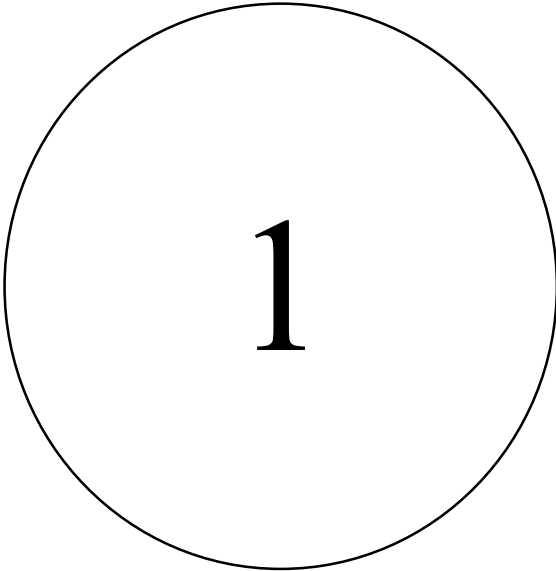
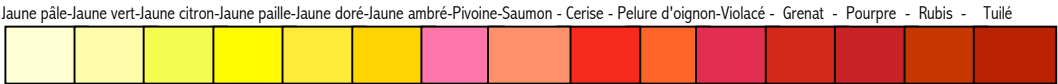
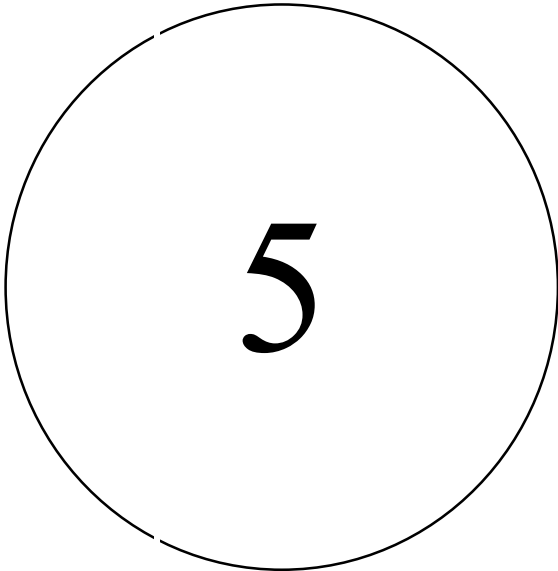
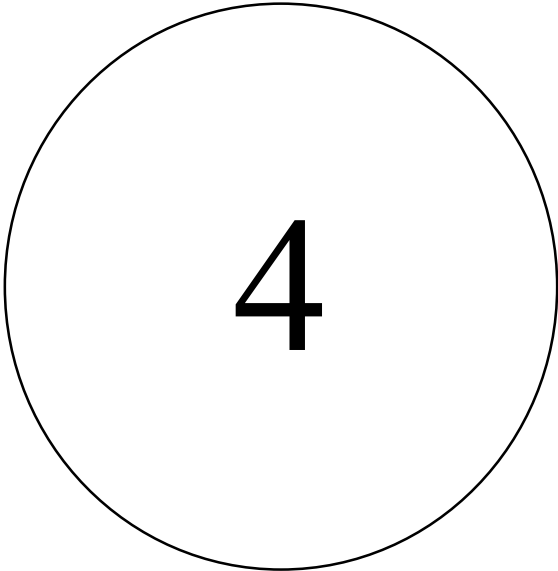
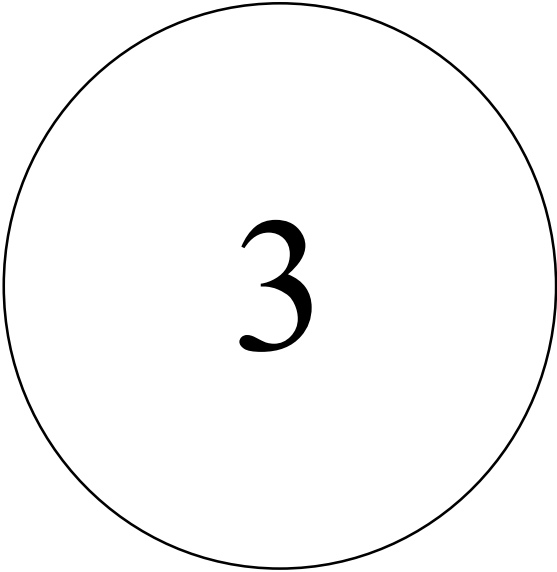
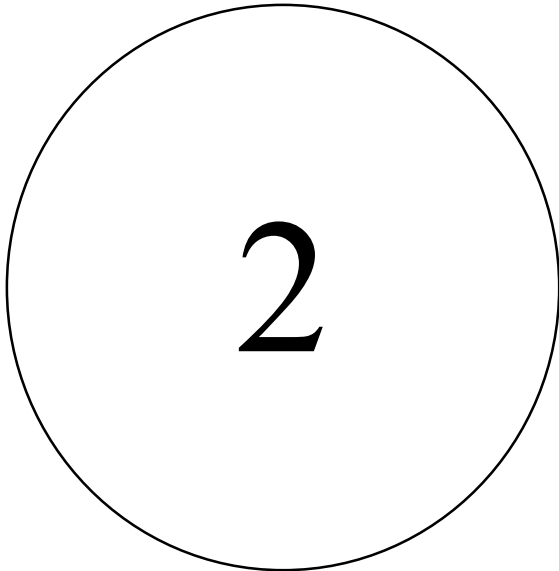
Total de V =

Additionner les TOTAUX A, 1 et 2, 3 et V, pour avoir une NOTE Globale sur 100

Mauvais de 1 à 19 - Moyen de 20 à 39 - BON de 40 à 59 - Très BON de 60 à 79 - EXCEPTIONNEL de 80 à 100

NOTE

Appréciations Personnelles:



LA CLASSIFICATION DES ODEURS SELON RICHARD PFISTER						
Fruité		Floral	Végétal	Épicé	Boisé	Minéral
<b>Agrumes</b> Bergamote Citron Mandarine Orange Pamplemousse	<b>Fruits du verger</b> Abricot Cerase Coing Figue Olive Pêche Poire Pomme blette Pruneau	<b>Fleurs du jardin</b> Camomille Géranium Inis Jacinthe Jonquille Lis Muguet Narcisse Œillet Tagette Violette	<b>Végétaux frais</b> Ail Artichaut Bourgeon de cassis Buis Céleri Chou-fleur Fenouil Herbe Lierre Oignon Poivron Rhubarbe Soja	<b>Epices</b> Anis Cannelle Clou de girofle Coriandre Cumin Gingembre Muscade Poivre noir Safran Vanille	Cèdre Chêne Eucalyptus Liège Mousse de chêne Patchouli Pin Santal Sous-bois Teck Thuya	Craie Fer Iode Pétrole Pierre à fusil Terre
<b>Baies</b> Cassis Fraise Framboise Groseille Mûre Myrtille Raisin sec	<b>Fruits exotiques</b> Ananas Banane Fruit de la passion Litchi Mangue Melon Pastèque	<b>Fleurs d'arbustes</b> Aubépine Chèvrefeuille Genêt Jasmin Lavande Lilas Pivoine Rose	<b>Végétaux secs</b> Foin Fucus Paille Tabac blond Tabac brun Thé noir Thé vert Vétiver	<b>Plantes aromatiques</b> Basilic Citronnelle Estragon Livèche Menthe Régisse Romarin Sauge Thym	<b>Empyreumatique</b> Amande grillée Cacao Café Caramel Chocolat Fumée Goudron de bouleau Mocca Pain grillé	<b>Lactique</b> Beurre Crème Fromage Lait
<b>Fruits à coque</b> Amande Fève tonka Noisette Noix Noix de coco		<b>Fleurs d'arbres</b> Fleur d'oranger Magnolia Tilleul	<b>Champignons</b> Bolet Champ. de Paris Levure Truffe			<b>Défauts</b> Alcool Beurre rance Bouchon Caoutchouc Croupi Moisi terreux Œuf pourri Poussière Saufre Savon Vernis à ongles Vinaigre

