

NOVEMBRE 2016

PRÉCIS DE DÉGUSTATION

CYCLE IWD1
DÉGUSTATEUR APPRENTI

INTER WINE & DINE



interwd.be

LES COURS IWD

CYCLE IWD1 (5 séances)

Les bases de la dégustation
Dégustateur Apprenti

CYCLE IWD2 (5 séances)

Perfectionnement de la dégustation
Dégustateur Confirmé

CYCLE IWD3 (6 séances)

Etude détaillée des vignobles de Bordeaux et
de Bourgogne
Dégustateur Expert



CERTIFICAT
D'APTITUDE
À LA
DÉGUSTATION

interwd.be

TALLEYRAND À FOUCHÉ

(QUI A FAIT CUL SEC AVEC SON COGNAC)



interwd.be

- Si vous le permettez, ce n'est point de cette façon que l'on doit boire le Cognac. Regardez s'il vous plaît
(Il prend la coupe et commence sa démonstration)
- On prend son verre dans le creux de la main, on le réchauffe, on lui donne une impulsion circulaire afin que la liqueur dégage son parfum. Puis, on le porte à ses narines, on le respire
- Et Fouché d'interroger: Et puis ?
- Talleyrand, sec: "Et puis on le repose et on en parle"

3



interwd.be

ARRIÈRE-PLAN

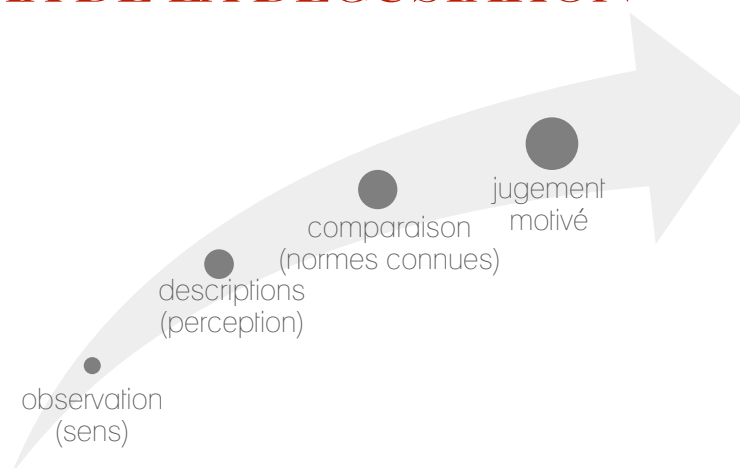




Il est gouleyant ... Il a de la cuisse ... Il attaque sèchement le palais, il ne manque pas de retour. Vous pouvez servir !

Coluche, L'Aile ou la Cuisse, 1976

SCHÉMA DE LA DÉGUSTATION

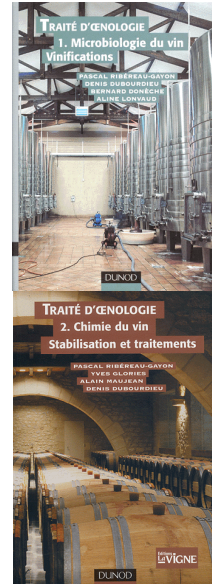


JEAN RIBÉREAU-GAYON 1930-2011

interwd.be

Déguster c'est goûter avec attention un produit dont on veut apprécier la qualité ; c'est le soumettre à nos sens, en particulier ceux du goût et de l'odorat ; c'est essayer de le connaître en recherchant ses différents défauts et ses différentes qualités et en les exprimant.

C'est étudier, analyser, décrire, juger, classer.

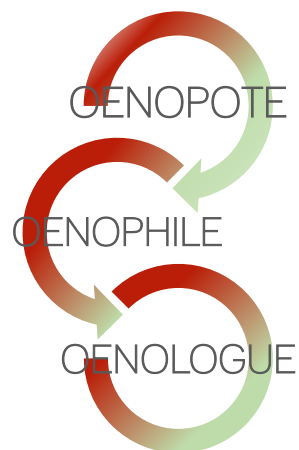


7



LE CYCLE VERTUEUX

interwd.be



8

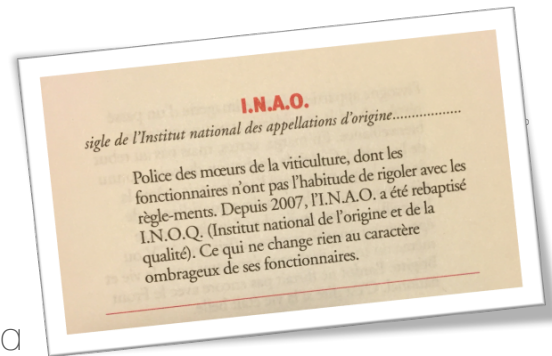


VERRE DE DÉGUSTATION INAO

INAO. Institut National de l'Origine et de la Qualité, anciennement des Appellations d'Origines (France).

Il s'agit en réalité d'un verre qui a été normalisé par l'AFNOR (Association française de Normalisation) en 1970.

On l'appelle également verre tulipe, sa contenance est de 21 cl.



interwd.be

VERRE DE DÉGUSTATION INAO

Ce sont les meilleurs verres pour la dégustation du vin.

- Ils ne sont pas chers
- Ils valent tous les verres design
- Ils sont normalisés
- Ils conviennent à tous les types de vin
- ils sont la référence dans les concours

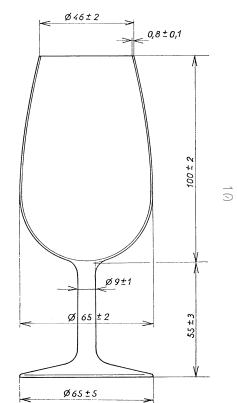


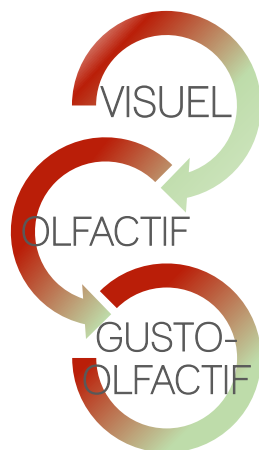
Figure 1
(Dimension en millimètres)



interwd.be

DÉGUSTER UN VIN EN TROIS ÉTAPES

interwd.be

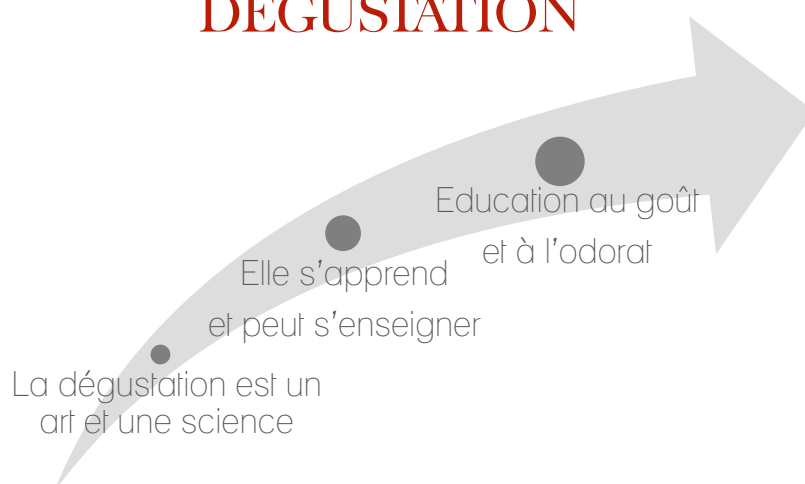


11



ENSEIGNEMENT DE LA DÉGUSTATION

interwd.be



12



FICHE DE DÉGUSTATION IWD 1



DIFFÉRENCES FICHE IWD1 ET IWD2

	IWD1	IWD2
nombre de descripteurs	11	22
niveaux de description	3	5
triangle Védel	OUI	OUI
persistance aromatique intense	OUI	OUI
rétro-olfaction	NON	OUI
fiche professionnelle	NON	OUI
notation numérique	NON	OUI



EXAMEN VISUEL

LIMPIDITÉ
COULEUR



LIMPIDITÉ

Peut se définir comme l'absence de particules en suspensions

S'observe en regardant le verre face à une source de lumière sur un fond blanc

Attention, la limpidité n'est pas la mesure de la densité de la couleur



NIVEAUX DE LIMPIDITÉ



VOILÉ



LIMPIDE



CRISTALLIN

TABLEAU DE CORRESPONDANCE

NIVEAUX DE LIMPIDITÉ	CARACTÉRISTIQUES DU VIN
VOILÉ	Le vin présente des particules en suspension. Il s'agit d'un défaut.
LIMPIDE	Le vin ne présente pas de défaut particulier, souvent caractéristique des vins d'un certain âge.
CRISTALLIN	Le terme caractérise les vins jeunes et sans défaut.

COULEUR

La couleur du vin dépend
du cépage
de la technique de vinification
de l'âge du vin
du millésime (parfois)

Pour un cépage donné, le vin va passer
de la couleur la plus vive à celle la plus
terne au fil du vieillissement en bouteille.



interwd.be

NIVEAUX DE COULEUR VIN BLANC



JAUNE VERT PÂLE



JAUNE PAILLE



JAUNE DORÉ



JAUNE AMBRÉ

vieillissement du vin

20

interwd.be

NIVEAUX DE COULEUR VIN ROUGE



 ROUGE POURPRE

 ROUGE RUBIS

 ROUGE GRENAT

 ROUGE ORANGÉ

NIVEAUX DE COULEUR VIN ROSÉ



 ROSE PÂLE

 ROSE CERISE

 ROSE CLAIRET

 ROSE POURPRE

EXAMEN OLFACTIF

PREMIEZ NEZ
INTENSITÉ
COMPLEXITÉ
FAMILLES D'ARÔMES

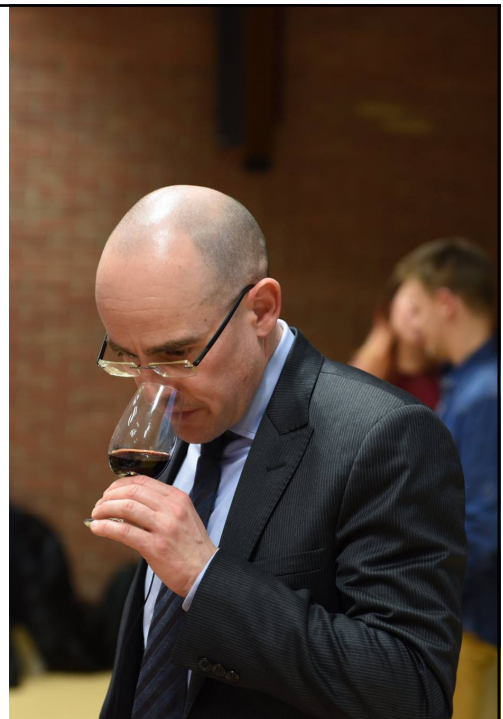


EXAMEN OLFACTIF

L'aspect olfactif consiste à décrire les odeurs (parfums) du vin, c'est-à-dire son nez.

C'est sans doute l'aspect de l'examen du vin qui impressionne le plus

C'est aussi un aspect fort compliqué. Il ne suffit pas d'énoncer le nom de quelques fleurs ou épices.



PREMIER NEZ

Impression générale et grossière
des odeurs



FERMÉ



DISCRET



OUVERT

25



INTENSITÉ OLFACTIVE

Résume l'ensemble des nuances odorantes
perçues en même temps et tente de donner une
description de leur puissance



PEU INTENSE



INTENSE



TRÈS INTENSE

26



TABLEAU DE CORRESPONDANCE

NIVEAUX INTENSITÉ	CARACTÉRISTIQUE DU VIN
PEU INTENSE	Parfum faible et délicat
INTENSE	Parfum prononcé, les odeurs se distinguent clairement.
TRÈS INTENSE	Parfum très puissant, parfois un grand nombre d'odeurs, parfois peu d'odeurs.

interwd.be

27



COMPLEXITÉ OLFACTIVE

Résume la gamme de parfums différents perçus successivement après des inspirations répétées.

 PEU COMPLEXE

 COMPLEXE

 TRÈS COMPLEXE

interwd.be

28



TABLEAU DE CORRESPONDANCE

NIVEAUX DE COMPLEXITÉ	CARACTÉRISTIQUE DU VIN
PEU COMPLEXE	Peu d'odeurs différentes, il faut "chercher".
COMPLEXE	Plusieurs odeurs se distinguent clairement.
AMPLE	Beaucoup d'odeurs différentes se distinguent facilement.

interwd.be

29



FAMILLES D'ARÔMES

1. Floraux
 2. Fruités (frais & confits)
 3. Végétaux
 4. Minéraux
 5. Alimentaires et fermentaires
 6. Balsamiques et chimiques
 7. Emphyreumatiques et grillés
 8. Boisés
 9. Epicés
 10. Animaux et champignons
- + défauts

interwd.be



EXAMEN GUSTO-OLFACTIF

ÉQUILIBRE
PERSISTANCE AROMATIQUE INTENSE
INTENSITÉ STRUCTURE



EQUILIBRE DU VIN

Balance entre les rondeurs et les duretés du vin.

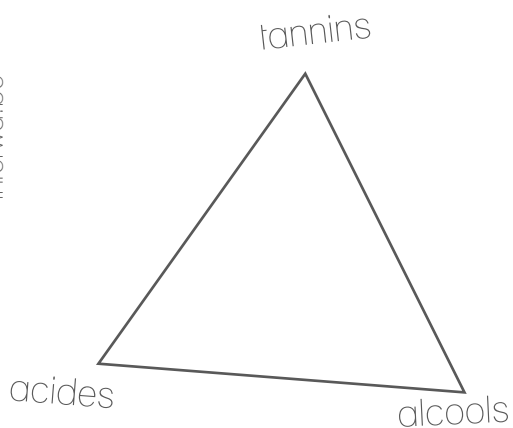
Les **rondeurs** du vin sont les substances qui contribuent à le rendre souple, chaud, gras, moelleux (alcools essentiellement).

Les **duretés** sont les substances qui contribuent à le rendre piquant, râpeux (acides et tannins essentiellement).



TRIANGLE DE VÉDEL INSPECTEUR GÉNÉRAL DE L'INAO

interwd.be



André Védel et Odette Kahn, rédactrice en chef de La Revue du Vin de France (1977)

33



TABLEAU DE CORRESPONDANCE

interwd.be

EQUILIBRE	CARACTÉRISTIQUES DU VIN
PEU ÉQUILIBRÉ	Se dit d'un vin dans lequel on rencontre une prévalence des sensations de duretés (acides, tannins et sels minéraux) sur les rondeurs (sucres, alcools et polyalcools) ou l'inverse. Il s'agit d'une situation critique.
ASSEZ ÉQUILIBRÉ	Se dit d'un vin dans lequel on rencontre une structure modérée. Il s'agit de vins peu structurés à déguster jeunes.
EQUILIBRÉ	Se dit d'un vin dans lequel on rencontre une bonne structure. En général, il s'agit de raisins récoltés à maturité optimum.



TABLEAU DE CORRESPONDANCE

COMPOSANTE	VOCABULAIRE
RONDEURS	
alcools	chaleur, gras
sucres	rondeur, moelleux
DURETÉS	
tannins	astringence
acides	fraicheur

interwd.be

35



PERSISTANCE AROMATIQUE INTENSE PAI

Temps pendant lequel l'impression aromatique subsiste sur les muqueuses, après avoir recraché (ou avalé), à un palier d'intensité élevé, proche de celui ressenti lors de la présence du vin.

Le temps de persistance est mesuré en secondes, ou caudalies.

interwd.be

36



PERSISTANCE AROMATIQUE INTENSE PAI

Indicateur (universel) de la qualité d'un vin.

Pour un vin de table, elle ne dépassera pas 2 secondes.

Pour de très grands vins, elle atteindra 10, voire 12 secondes.



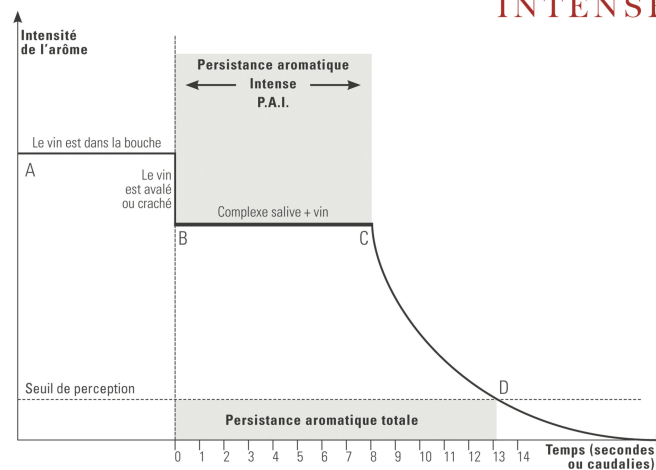
Quatre caudalies, ça doit être un moyen cru et demi (Benoît Poelvoorde dans Saint-Amour)

interwd.be

37



LA PERSISTANCE AROMATIQUE INTENSE



interwd.be

38



INTENSITÉ GUSTO-OLFACTIVE

Proche de la caractéristique évoquée lors de l'examen olfactif. Le vin est dit plus ou moins intense en fonction de l'impression de puissance qu'il dégage.



TABLEAU DE CORRESPONDANCE

INTENSITÉ	CARACTÉRISTIQUE DU VIN
PEU INTENSE	Se dit d'un vin dans lequel on rencontre des sensations g-o délicates. Il s'agit de vins peu structurés à déguster jeunes.
INTENSE	Se dit d'un vin dans lequel on perçoit des sensations g-o. bien définies. Il s'agit de vins de bonne structure et complexité.
TRÈS INTENSE	Se dit d'un vin pour on perçoit des sensations g-o. très denses et profondes. Il s'agit de vins riches en substances extraites avec une excellente structure.



STRUCTURE GUSTO-OLFACTIVE

Certains vins vont passer rapidement, d'autres donneront un véritable effet tridimensionnel en bouche.



MINCE



CORSÉ



LOURD



TABLEAU DE CORRESPONDANCE

STRUCTURE	CARACTÉRISTIQUE DU VIN
MINCE	Se dit d'un vin dans lequel on rencontre une structure insuffisante. Il s'agit d'un défaut inacceptable.
CORSÉ	Se dit d'un vin dans lequel on rencontre une bonne structure. En général, il s'agit de raisins récoltés à maturité optimum.
LOURD	Se dit d'un vin pour lequel la structure est excessive et exagérée. Il s'agit d'une situation inacceptable.



AUTRES REMARQUES



COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

impression globale et subjective

que pense le dégustateur de ce vin ?

évolution du vin

est-il prêt à boire ? faut-il le conserver en cave ?

température de service

y a-t-il un conseil particulier à donner ?

passage en caraffe

faut-il le préconiser ?

accords mets et vins,

lesquels sont à conseiller ? ou à éviter ?



POUR EN SAVOIR PLUS

LE SITE IWD

LES PRINCIPES DE LA DÉGUSTATION sur le site IWD

<http://interwd.be/principes-de-degustation/>

VIDEO DE FABRIZIO BUCELLA sur le HuffPost

<http://www.huffingtonpost.fr/2015/12/24/vid-o-comment-deguster-du-vin-quand-on-y-connaît-rien-et-pouvo/>

LE VIN AU RESTAURANT de Paul Brunet (BPI)

LE VIN POUR TOUS de Myruam Huet (Dunod)

LE VIN SUPER FACILE, WineFolly (Marabout)

LE GOÛT DU VIN d'Emile Peynaud (Dunod)

LE CYCLE IWD2 DÉGUSTATEUR CONFIRME

LE CYCLE IWD3 DÉGUSTATEUR EXPERT



interwd.be

MERCI DE VOTRE ATTENTION

Une question ? nous sommes là !

IWD@INTERWD.BE



interwd.be

NOTES PERSONNELLES

interwd.be

47



NOTES PERSONNELLES

interwd.be

48



NOTES PERSONNELLES

interwd.be

49



NOTES PERSONNELLES

interwd.be

50



NOTES PERSONNELLES

interwd.be

51



NOTES PERSONNELLES

interwd.be

52



NOTES PERSONNELLES

interwd.be

53



NOTES PERSONNELLES

interwd.be

54



Nom

Prénom

Téléphone

Adresse

Cycles de cours

Si vous trouvez ce cahier, merci de contacter l'école d'oenologie Inter Wine & Dine
iwd@interwd.be ou +32(0)477 06 25 81

