

ORIGINE	ARÔME	MOLÉCULES	EXPLICATION
VENDANGE (SI DÉFAUT)	POIVRON VERT	isobutyle méthoxypirazine IBMP	Le poivron vert est l'arôme variétal de nombreux cépages. Il traduit parfois un manque de maturité.
	HERBE, LIERRE	hexénol	Le lierre ou l'herbe peut être un indice de manque de maturité. Il est aussi l'arôme variétal du chasselas ou l'aligoté.
OXYDATION	POMME BLETTE, COING, NOIX	éthanal, sotolon, diméthyle pyrazines	Arôme caractéristique de l'oxydation.
	VINAIGRE	acide acétique	En quantité trop élevée, cette odeur est un défaut.
	VERNIS À ONGLE	acétate d'éthyle	Esther résultant de la combinaison de l'éthanol avec l'acide acétique.
FERMENTATION	SUEUR DE CHEVAL, CUIR, GOUACHE	éthyle phénol	Molécule produite par les levures <i>Brettanomyces</i> , levures utilisées pour la guezue.

Fiche de dégustation IWD2, Dégustateur Expert
Les défauts du vin

ORIGINE	ARÔME	MOLÉCULE	EXPLICATION
RÉDUCTION	OEUF POURRI	sulfure d'hydrogène (H ₂ S)	Très peu fréquente en bouteille, cette odeur se remarque en cours de vinification.
	CHOU,	sulfure de diméthyle	Signe de problème de réduction, cette odeur disparaît difficilement.
	OIGNON, AIL, EAU CROUPIE	éthanéthiol, méthaneitol	Autrefois appelés mercaptan, ces composés traduisent souvent un surdosage de SO ₂ .
	SOUFRE	anhydride sulfureux	Surdosage de SO ₂ .
BOUCHON	BOUCHON	trichloroanisol (TCA)	Note caractéristique de vins en contact avec des bouchons défectueux.
ALCOOL	ALCOOL	éthanol	Dans la plupart des vins, l'alcool est bien intégré et ne se révèle peu ou pas au nez.

Les parfums du vin, Richard Pfister, Delachaux et Niestlé (2013)
 Savoir déguster le vin, François Martin, Féret (2016)

Fiche de dégustation IWD2, Dégustateur Expert
 Les défauts du vin