

# GRILLE DE DÉGUSTATION

Nom du vin/de la cuvée: \_\_\_\_\_

Millésime: \_\_\_\_\_

Producteur: \_\_\_\_\_

Cépage(s): \_\_\_\_\_

Appellation, région, pays: \_\_\_\_\_

Prix: \_\_\_\_\_

| ASPECT  | LE VIN EST...           |  |   |   |  |  |
|---|-------------------------|--|---|---|--|--|
| COULEUR   | <b>Vin blanc</b>        | <input type="checkbox"/> verdâtre        | <input type="checkbox"/> jaune                | <input type="checkbox"/> paille           | <input type="checkbox"/> doré            | <input type="checkbox"/> ambré           |
|   | <b>Vin rouge</b>        | <input type="checkbox"/> orangé/tuilé    | <input type="checkbox"/> grenat               | <input type="checkbox"/> rubis            | <input type="checkbox"/> cerise          | <input type="checkbox"/> violacé         |
|   | <b>Vin rosé</b>         | <input type="checkbox"/> pelure d'oignon | <input type="checkbox"/> saumoné              | <input type="checkbox"/> framboise        |  |  |
| L'ŒIL   | INTENSITÉ DE LA COULEUR | <input type="checkbox"/> pâle / clair    | <input type="checkbox"/> moyen                | <input type="checkbox"/> foncé / sombre   |  |  |
|   | DENSITÉ/MATIÈRE         | <input type="checkbox"/> aqueux          | <input type="checkbox"/> gras                 | <input type="checkbox"/> liquoreux        |  |  |
| AUTRES OBSERVATIONS:  |                         |  |   |   |  |  |
| NATURE DES ARÔMES <i>(Décrire en utilisant les exemples de la page suivante)</i>  |                         |  |   |   |  |  |
| LE NEZ  | INTENSITÉ DES ARÔMES    | <input type="checkbox"/> discret         | <input type="checkbox"/> moyen                | <input type="checkbox"/> intense          |  |  |
|   | CARACTÈRE               | <input type="checkbox"/> simple          | <input type="checkbox"/> moyennement complexe | <input type="checkbox"/> complexe         |  |  |
|   | AUTRES OBSERVATIONS:    |  |   |   |  |  |
| NATURE DES SAVEURS <i>(Décrire en utilisant les exemples de la page suivante)</i> |                         |  |   |   |  |  |
| LA BOUCHE   | ACIDITÉ                 | <input type="checkbox"/> plat            | <input type="checkbox"/> frais                | <input type="checkbox"/> vif / nerveux    | <input type="checkbox"/> vert / aigrelet |  |
|   | DOUCEUR                 | <input type="checkbox"/> sec             | <input type="checkbox"/> mi-sec               | <input type="checkbox"/> doux / moelleux  | <input type="checkbox"/> liquoreux       |  |
|   | TANINS                  | <input type="checkbox"/> soyeux          | <input type="checkbox"/> souple               | <input type="checkbox"/> ferme            | <input type="checkbox"/> âpre / rude     | <input type="checkbox"/> très astringent |
|   | ALCOOL                  | <input type="checkbox"/> digeste         | <input type="checkbox"/> généreux             | <input type="checkbox"/> lourd / capiteux |  |  |
|   | TEXTURE                 | <input type="checkbox"/> mince / fuyant  | <input type="checkbox"/> léger                | <input type="checkbox"/> rond / ample     | <input type="checkbox"/> gras / charnu   | <input type="checkbox"/> onctueux        |
|   | PERSISTANCE             | <input type="checkbox"/> courte          | <input type="checkbox"/> moyenne              | <input type="checkbox"/> longue           | <input type="checkbox"/> très longue     |  |
| AUTRES OBSERVATIONS:  |                         |  |   |   |  |  |

|                                | ASPECT                | LE VIN EST...                                    |                                      |  |
|--------------------------------|-----------------------|--|--------------------------------------|--|
| <b>APPRECIATION D'ENSEMBLE</b> | HARMONIE              | <input type="checkbox"/> élément(s) en désaccord | <input type="checkbox"/> équilibré   | <input type="checkbox"/> parfaite harmonie                       |
|                                | DEGRÉ D'ÉVOLUTION     | <input type="checkbox"/> jeune                   | <input type="checkbox"/> épanoui     | <input type="checkbox"/> en déclin                               |
|                                | RAPPORT PRIX/PLAISIR  | <input type="checkbox"/> trop cher               | <input type="checkbox"/> raisonnable | <input type="checkbox"/> aubaine                                 |
|                                | APPRECIATION GÉNÉRALE | <input type="checkbox"/> je n'aime pas           | <input type="checkbox"/> indifférent | <input type="checkbox"/> j'aime <input type="checkbox"/> j'adore |
|                                | AUTRES OBSERVATIONS:  |  |                                      |  |

## ACCORDS VIN ET METS

## NATURE DES ARÔMES ET DES SAVEURS – EXEMPLES COMMUNS

| FAMILLE AROMATIQUE  | VINS BLANCS   | VINS ROUGES ET ROSÉS  |
|---|---|---|
| Fruitée   | Pomme, poire, pêche, abricot, agrumes (citron, lime, pamplemousse, orange), melon, banane, fruits tropicaux (ananas, mangue, litchi, coing, etc.), fruits secs et confits, noisette, amande | Fruits rouges (cerise, framboise, fraise, groseille), fruits noirs (cassis, mûres, prune), banane, fruits secs et confits |
| Florale   | Fleurs blanches, fleurs d'oranger, rose, aubépine, acacia, chèvrefeuille, fleurs séchées  | Rose, pivoine, violette, fleurs sauvages, fleurs séchées  |
| Épicée  | Poivre, cannelle, girofle   | Poivre, cannelle, girofle, muscade, anis, réglisse, encens  |
| Végétale et terreuse  | Herbe coupée, feuille verte, foin, buis, thé  | Poivron vert, menthe, thym, romarin, laurier, thé, sous-bois, feuilles mortes, champignons, terre mouillée                |
| Minérale  | Pierre à fusil, craie, silex, pétrole   | Graphite (retailles de crayon), ardoise, pierre, métal  |
| Alimentaire   | Crème, beurre, lait, brioche, biscuit, mie de pain, levures, miel, cire d'abeille, pâte d'amande  | Levures, bonbons anglais, sucre d'orge  |
| Empyreumatique et balsamique (boisée / torréfaction et résineuse) | Pain grillé, bois neuf, bois brûlé, résine, fumée, vanille, caramel   | Cacao, café, tabac, eucalyptus, cèdre, chêne, résine, bois neuf, bois brûlé, fumée, vanille, caramel                      |
| Animale   | Moins pertinente aux vins blancs, quoiqu'on dise de certains vins de sauvignon blanc qu'ils ont une odeur de... pipi de chat (et non, ce n'est pas un défaut!)                              | Venaison, cuir, viande fumée, gibier, écurie, fourrure, musc, foxé  |
| Chimique  | Soufre, caoutchouc, acétone, savon, vernis, solvant, cire à meuble  |   |



## DÉGUSTATIONS ENTRE AMIS

*Découvrir, partager et comprendre le vin*

Tom Vigeant, Éditions Québec Amérique, 2013.

[quebec-amerique.com/degustations-entre-amis](http://quebec-amerique.com/degustations-entre-amis)



Québec Amérique  
quebec-amerique.com