

Fiche de dégustation Vin Nature

Fiche de dégustation des Vins Natures reconnue par l'ASVN « copyright © tous droits réservés »

Impressions	Descripteur	Définition	EXCELLENT ou OPTIMUM	BON à TRES BON	CORRECT	INSUFFISANT	REDIBITOIRE
Le VISUEL	Impression visuelle d'ensemble	péjorer uniquement des vins trop troubles, un vin ne doit pas être gris, l'aspect visuel doit donner envie de boire le vin, avoir une grande tolérance même dans les bruns	vin limpide ou trouble acceptable			si brun grisâtre, opacité due à un trouble trop important, présence de filaments, type mère de vinaigre, ou autre dépôt	
			5	5	5	1	1
En BOUCHE	Expression aromatique	Evaluer la qualité, l'intensité et la diversité des arômes. La présence d'une altération œnologique (microbienne, chimique ou contamination externe) doit être évaluée au regard du rapport des différents arômes et de la complexité apportée.	10	9	8	7	6
	Corps / texture	Evaluer les perceptions en bouche, la structure et le volume du vin, sa texture, la qualité des tanins, la matière globale du vin. Lorsqu'un vin rouge présente du CO2 en attaque, celui-ci peut/doit être agité avant de l'évaluer, ce dernier conférant au vin une protection naturelle. Corps et texture sont évalués quantitativement et qualitativement (équilibre) en tenant compte des informations connues.	15	13	11	8	4
	Complexité	Evaluer la diversité des perceptions en bouche, ensemble des saveurs, textures et arômes. Un vin d'une grande complexité a du relief, une impression d'un vin qui remplit la bouche.	15	13	11	8	4
	Persistence	Evaluer la durée de présence des arômes, des saveurs et des perceptions tactiles du vin, une fois le vin recraché	10	9	8	7	6
Au NEZ	Impression olfactive	Evaluer la qualité, l'intensité et la diversité des odeurs. La présence d'une altération œnologique (microbienne, chimique ou contamination externe) doit être pénalisée uniquement si elle péjore l'ensemble. Laisser le temps au vin de s'ouvrir dans le verre, les vins nature étant souvent plus longs à exprimer tout leur potentiel olfactif.	Aucune impression d'altération	Si présence d'altération, alors non dominante		Altération dépréciant fortement la bouche	
			20	18	15	11	6
En GENERAL	Impression générale	Evaluer l'appréciation hédonique individuelle, les sensations globales perçues, l'aspect gouleyant du vin.	20	18	15	11	6
	Emotion	Evaluer l'émotion procurée par le vin. Ce jugement est personnel, bien que régulièrement partagé. Il ne représente pas la qualité d'un vin, les choses parfaites n'étant pas nécessairement harmonieuses ou source d'émotion.	5	4	3	2	0
TOTAL		« copyright © tous droits réservés »	100	89	76	55	33