

# FICHE DE DEGUSTATION (Rouges)

Date: \_\_\_\_\_

VIN: \_\_\_\_\_ Millésime: \_\_\_\_ Appellation: \_\_\_\_\_

Carafage: 0 1/2h 1h 2h 3h 4h 6h 12h 24h \* \*\* \*\*\* \*\*\*\* Prix: \_\_\_\_ euros

## OBSERVATIONS VISUELLES

Intensité: Faible Légère Claire Soutenue Foncée Profonde Intense  
Teinte: Violet Pourpre Grenat Rubis Vermillon Brique Orange Tuilée Acajou Rousse Brune  
Commentaires: \_\_\_\_\_

## OBSERVATIONS OLFACTIVES

Intensité: Faible Discret Modéré Aromatique Expressif Bouqueté Développé Intense  
Finesse et complexité: Ordinaire Simple Fin Subtil Élégant Racé Raffiné  
Dominante: Végétale Florale Fruitée Epicée Boisée Empyreumatique Animale

Composantes: \_\_\_\_\_

Commentaires: \_\_\_\_\_

## OBSERVATIONS GUSTATIVES :

Attaque: Fausse Fuyante Franche Nette Ample Aromatique Intense  
Dominante: Equilibré Très acide Acide Moelleux Très moelleux Tannique Très tannique  
Commentaires: \_\_\_\_\_

Développement en bouche :

Dominante: Equilibré Très acide Acide Moelleux Très moelleux Tannique Très tannique  
Tannins (astringence): Creux Lisse Fondu Charpenté De la mâche Dur Ferme Rugueux Apre  
Grain tannique: Grossier Sec Rêche Gros Velouté Soyeux  
Squelette: Fluet Mince Etroit Svelte Léger Etoffé Corpulent Robuste Charpenté Massif Enorme  
Matière: Manque Faible Moyenne Belle Forte Trop forte

Commentaires: \_\_\_\_\_

Finale:

Dominante: Equilibré Très acide Acide Moelleux Très moelleux Tannique Très tannique  
Squelette: Fluet Mince Etroit Svelte Léger Etoffé Corpulent Robuste Charpenté Massif Enorme  
Matière: Manque Faible Moyenne Belle Forte Trop forte  
P.A.I. en caudalies :

Commentaires: \_\_\_\_\_

## QUALITES D'ENSEMBLE :

Harmonie: Déséquilibré Peu équilibré Equilibré Harmonieux  
Evolution: Fermé Jeune Epanoui Passé

Commentaires: \_\_\_\_\_

## PLAT ET TYPE D'ACCORD:

## LE LENDEMAIN :

Commentaires: \_\_\_\_\_

## CÉPAGES VINIFIÉS EN ROUGE

**Cabernet-franc** (Bordelais, Loire, Sud-Ouest) *"Bien structuré et très net, moins tannique que CS"*

Ex.: Bordeaux, Chinon, Saumur  
Framboise, violette, réglisse  
Touches de poivron vert (sur terres froides), amande  
Avec l'âge: musc, truffe, note fumée

**Cabernet-Sauvignon** (Bordelais, Loire, Sud-Ouest, Languedoc, Provence)

Ex.: Bordeaux  
*"Finesse et profondeur"*  
Fruits rouges (framboise) ou noirs (cassis, myrtille)  
Notes de poivron vert, pin  
Avec l'âge: confiture de mûre, poivre, crème de cassis, piment, réglisse, cuir  
Avec bois: vanille et cannelle, notes empyreumatiques (fumé, grillé, et chocolat)

**Carignan** (Languedoc, Provence, Rhône, Corse)

Ex: Corbières  
*"Charpenté, un peu astringent, amertume"*  
Fruits noirs: Cassis, myrtille  
Épices du bois: vanille, cannelle, tabac  
Réglisse  
Senteurs de sous bois: champignons, feuilles mortes  
Herbes de garrigue: laurier, romarin

**Cinsaut** (Languedoc, Provence, Rhône) *"Peu aromatique, léger et souple"*

Ex. Minervois, Côtes-du-Rhône  
Fruits rouges mûrs: fraise, framboise, groseille  
Notes florales (violette, rose)  
Nuances épicées, sous-bois, note réglissée

**Côt (ou Malbec)** (Sud-Ouest, Bordelais, Loire)

Ex.: Cahors, Bordeaux  
*"En assemblage, apporte le couleur et le moelleux"*  
Arômes de violette, poivre noir (Loire), groseille  
Avec l'âge: Truffe

**Duras** (Sud-Ouest)

Ex.: Gaillac (uniquement)  
*"Alcoolique, du corps, dur dans sa jeunesse"*  
Arômes légèrement ferrugineux

**Grenache** (Rhône, Languedoc, Provence)

Ex: Chateauneuf-du-Pape  
Cassis, mûre, cerise très mûre, fraise écrasée  
Laurier, Eucalyptus, Réglisse  
Avec l'âge: tabac, abricot cuit, fumé, gibier, épices.

**Gamay** (Beaujolais, Bourgogne, Loire, Savoie, Sud-Ouest)

*"Peu tannique, bonne acidité"*  
Arômes fruités avec goût acidulé type bonbon anglais  
Banane, ananas et pomme.  
Fraise, framboise, notes florales

**Merlot** (Bordelais, Sud-Ouest, Languedoc)

*"Matière puissante et veloutée"*  
Ex: Pomerol  
Fruits rouges ou noirs, caramel  
Avec l'âge: champignon, truffe, cuir, pruneau

**Mondeuse** (Savoie)

Ex.: Vins de Savoie, AOVDQS Vins du Bugey  
Fruits noirs: cassis, griotte, framboise, fraise  
Notes de figue et de pruneau  
Iris, violette  
Avec l'âge: Nuances de sous-bois, Épices, poivre

**Mourvèdre** (Provence, Languedoc)

*"alcoolique, riche en tannins"*  
Ex: Bandol  
Fruits noirs: Cassis, myrtille, réglisse  
Poivre. Thym, girofle, pin, cannelle  
Avec l'âge: truffe, tabac

**Negrette** (Sud-Ouest)

Ex.: Côtes du Frontonnais, AOVDQS Vins de Villedieu  
Fruits rouges et noirs: Cerise et mûre, réglisse, violette

**Nielluccio** (Corse)

Ex.: Patrimonio  
Arômes puissants de bois et de cuir

**Pinot noir** (Bourgogne, Alsace, Champagne, Loire-centre)

Ex: Bourgognes, Sancerre  
*"Arômes très élégants et fins"*  
Cassis, framboise, parfois touche fumée  
Aussi cerise (griotte), groseille, fraise cuite, églantine, réglisse.  
Avec bois: Épices douces, cannelle, réglisse, sous-bois.  
Avec l'âge: Champignons, cuir

**Syrah** (Rhône, Languedoc, Provence, Corse, Sud-Ouest)

Ex: Cote-Rotie, Hermitage  
*"Arômes profonds de fruits noirs et d'épices"*  
Cassis, framboise  
Mûre, violette, cèdre, cannelle, poivre, cuir, tabac, musc, truffe  
Avec bois: réglisse, clou de girofle

**Tannat** (Sud-Ouest)

Ex: Madiran  
*"Arômes rustiques, tannique"*  
Fruits noirs: mûre, cassis, myrtille, cerise noire  
Arômes de sous-bois et d'épices, notes viandeées et nuances de cuir  
Avec bois: Vanille, Cèdre, Tabac blond  
Avec l'âge: pain grillé, froment, sous-bois, épices et fruits mûrs