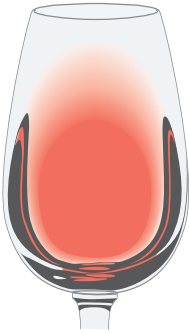


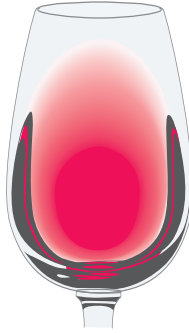
*Le carnet
de dégustation
du vin*



Pierre Rajotte



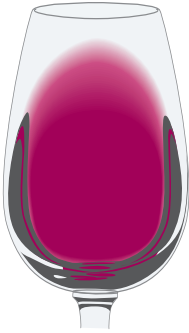
Saumon



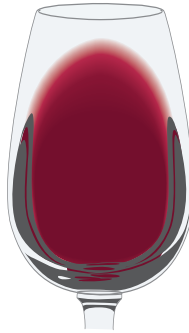
Framboise



Rubis



Pourpre



Grenat



Rouge orangé

*Le carnet
de dégustation
du vin*

Ce carnet a été rempli de _____ à _____

Pierre Rajotte

Supervision éditoriale

Lucille Richard

Rédaction

Pierre Rajotte

Révision et correction d'épreuves

Jacqueline Gendrot

Conception graphique, illustrations et mise en page

Hélène Deschênes

Nous reconnaissons l'aide financière du gouvernement du Canada par l'entremise du Programme d'Aide au Développement de l'Industrie et de l'Édition pour nos activités d'édition.

Tous droits d'adaptation et de traduction réservés ; toute reproduction d'un extrait quelconque de ce livre par quelque procédé que ce soit, et notamment par photocopie ou microfilm, est strictement interdite sans l'autorisation écrite de l'éditeur.

Copyright © 2006, Alliage Éditeur

Tous droits réservés.

ISBN 2-921327-98-8

Dépôt légal : 3^e trimestre 2006

Bibliothèque nationale du Québec

Imprimé au Canada/Printed in Canada

Alliage Éditeur

Case postale 734, succ. Mont-Royal (Québec) H3P 3G4 Canada

Téléphone : 514-739-9424 • Télécopieur : 514-739-2717

Courriel : lupico@mac.com

Site Internet : <http://www.vindegustation.com>

Présentation

Consigner ses notes et ses commentaires dans un carnet de dégustation s'avère un exercice des plus favorables pour devenir un fin dégustateur. On se bâtit ainsi une banque personnelle de renseignements sur tous les vins qu'on a dégustés depuis des années, ce qui permet notamment de comparer le même type de vin d'un millésime à l'autre ou d'un producteur à l'autre.

Il devient dès lors plus aisé de choisir un vin en fonction de ses goûts. De plus, cette méthode permet au dégustateur de constater, souvent à son grand étonnement, que les vins qui obtiennent les notes les plus élevées ne sont pas forcément les plus chers.

Le livre *La dégustation et l'évaluation du vin*¹ décrit une démarche simple à la portée de tous pour apprendre à déguster, à évaluer et à noter le vin. Ce guide, complet et pratique, propose un apprentissage pas à pas de la dégustation. Il contient de plus une foule d'informations utiles.

Ce guide aide le dégustateur amateur à :

- comprendre les bases de la dégustation ;
- développer ses habiletés par le biais d'exercices simples ;
- organiser des dégustations divertissantes chez lui ;
- établir des repères pour aiguïser ses sens et développer sa mémoire gustative ;
- trouver les mots justes pour exprimer son opinion ;
- remplir une fiche de dégustation ;
- consolider ses acquis en faisant à son tour les dégustations commentées.

1. RAJOTTE, Pierre. *La dégustation et l'évaluation du vin*, Montréal, Alliage Éditeur, 2006, 170 p.

Nom _____

Producteur _____


Pays d'origine _____ Millésime _____

Type _____

Prix _____ Code produit _____ Alc./vol. _____


Date _____ Format _____ Lieu _____

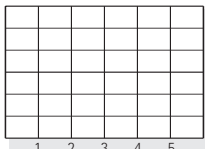
 Apparence  2 _____

	faible	moyen	supérieur	excellent	
 Intensité	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 5 _____
Finesse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 5 _____

 Flaveur	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 5 _____
Harmonie	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 5 _____

	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 3 _____
--	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	----------------------------------

	faible	correct	fort	
 Acidité	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Alcool	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Tanins	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

	Longueur en bouche	<input type="checkbox"/> 2 _____
	Appréciation générale	<input type="checkbox"/> 3 _____
	<input type="checkbox"/> 100	<input type="checkbox"/> ★★★★★ <input type="checkbox"/> 20 _____

Commentaires _____

Nom _____

Producteur _____


Pays d'origine _____ Millésime _____

Type _____

Prix _____ Code produit _____ Alc./vol. _____


Date _____ Format _____ Lieu _____

 Apparence  / / / _____

	faible	moyen	supérieur	excellent	
 Intensité	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> / <input type="checkbox"/> / <input type="checkbox"/> / <input type="checkbox"/> _____
Finesse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> / <input type="checkbox"/> / <input type="checkbox"/> / <input type="checkbox"/> _____

	faible	moyen	supérieur	excellent	
 Flaveur	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> / <input type="checkbox"/> / <input type="checkbox"/> / <input type="checkbox"/> _____
Harmonie	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> / <input type="checkbox"/> / <input type="checkbox"/> / <input type="checkbox"/> _____

	faible	moyen	supérieur	excellent	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> / <input type="checkbox"/> / <input type="checkbox"/> / <input type="checkbox"/> _____

	faible	correct	fort	
 Acidité	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Alcool	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Tanins	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Longueur en bouche	<input type="checkbox"/> / <input type="checkbox"/> / <input type="checkbox"/> / <input type="checkbox"/> _____	
2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Appréciation générale	<input type="checkbox"/> / <input type="checkbox"/> / <input type="checkbox"/> / <input type="checkbox"/> _____
1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/> / <input type="checkbox"/> / <input type="checkbox"/> / <input type="checkbox"/> _____
0	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/> / <input type="checkbox"/> / <input type="checkbox"/> / <input type="checkbox"/> _____	
1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/> / <input type="checkbox"/> / <input type="checkbox"/> / <input type="checkbox"/> _____	
2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/> / <input type="checkbox"/> / <input type="checkbox"/> / <input type="checkbox"/> _____	
3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/> / <input type="checkbox"/> / <input type="checkbox"/> / <input type="checkbox"/> _____	

Commentaires _____

Notation de la finesse de l'arôme

Note	Qualité
------	---------

2 Vin de qualité inférieure

Dégage peu ou presque pas d'arôme ou dégage des arômes déplaisants ou chimiques. Avec une note de 2 ou inférieure à 2, ce vin est automatiquement déclassé, et il devient dès lors inutile de continuer à remplir la fiche. On rencontre rarement ce type de vin.

2,5 Vin de faible qualité

Dégage un arôme peu intense et sans véritable finesse. Il est quelque peu rustique, mais ne présente aucun défaut de fabrication majeur. Certains vins blancs de moins de dix dollars se classent dans cette catégorie.

3 Vin de qualité moyenne

Arôme généralement agréable, moyennement intense mais plutôt linéaire et peu expressif.

3,5 Vin de qualité recommandable

L'arôme est expressif et présente des nuances florales et fruitées subtiles ; parfois difficiles à identifier. On peut accorder cette note à des vins dont l'arôme est de qualité supérieure, mais qu'un excès de composantes aromatiques de bois brûlé ou de senteurs végétales altère.

4 Vin de bonne qualité

L'arôme est intense. On distingue facilement dans les vins rouges des odeurs de fruits tels que la framboise, la cerise, la mûre, le cassis et des arômes floraux, principalement de violette. Les vins blancs dévoilent des senteurs de fleurs, de fruits à chair blanche et d'agrumes. Une nuance végétale excessive ou un arôme vanillé ou de bois brûlé trop présent fait baisser la note d'un point ou d'un demi-point.

4,5 Vin de qualité supérieure

La première olfaction révèle une parfaite harmonie. L'arôme est à la fois intense et raffiné, en plus de se marier parfaitement aux arômes secondaires du vieillissement en fûts de chêne qu'il renforce. Une seconde olfaction, après quelques instants, nous dévoile souvent une nouvelle facette aromatique.

5 Vin exceptionnel

L'arôme est puissant et racé. On y trouve les qualités précédentes, mais davantage d'élégance et de raffinement. Cette qualité d'arôme se rencontre dans très peu de vins, mais ne se rencontre jamais dans les vins jeunes. Si le vin a longuement vieilli et a atteint toute sa maturité, il dégage successivement toute une série d'arômes. On sent ce vin comme dans le cas du vin de qualité supérieure, mais chaque olfaction apporte de nouvelles sensations aromatiques.

Notation de l'équilibre

Note	Qualité
------	---------

0,5 **Vin raté**

Il est agressif, très acide ou très sucré ou encore les deux à la fois. Complètement déséquilibré. Assez rarement sur le marché.

1 **Vin défectueux**

Vin peu agréable à boire et à utiliser de préférences pour cuisiner ou pour y faire macérer des pruneaux. S'il est trop acide, il est mordant, pointu ; s'il est trop sucré, il est flasque, mou. Ses tanins sont astringents ou âpres.

1,5 **Vin déséquilibré sans complexité**

Vin industriel ayant habituellement un faible taux d'alcool et manquant de complexité. Il a peu de tanins et peu d'acidité et présente malgré tout un certain déséquilibre.

2 **Vin légèrement déséquilibré**

Vin contenant un peu plus de matière. Son taux d'alcool est rarement supérieur à 13 % alc./vol. Présente un léger déséquilibre ou un manque de complexité.

2,5 **Vin de bonne qualité**

Vin d'une bonne complexité mais qui présente un léger déséquilibre. Il existe plusieurs vins dans cette catégorie. Cette notation peut aussi s'appliquer à un vin qui bénéficierait d'une période de cave afin de polir ses tanins : il obtiendrait à maturité une note supérieure.

3 **Vin de qualité supérieure**

Vin doté d'un équilibre exemplaire : corsé et souple à la fois. La saveur et les odeurs se complètent. Vin dont tous les éléments sont harmonieux et équilibrés.

La bouche – notation de la flaveur et de l'harmonie

Note Qualité

2 Vin de qualité inférieure

Il s'agit d'un vin déséquilibré qui possède très peu de goût et manque d'harmonie. Son acidité est mordante ou déficiente. Ses tanins sont rugueux ou au contraire absents. Ce genre de vin a généralement obtenu une note inférieure à 2 pour l'arôme. Il se rencontre assez rarement sur le marché.

2,5 Vin de faible qualité

Souvent équilibré techniquement, ce genre de vin ne suscite pourtant pas une réaction favorable. Son arôme est habituellement plus prononcé que son goût. Aussitôt avalé, il se laisse oublier. De concentration faible, il offre peu de volume en bouche et se manifeste particulièrement à l'avant de la bouche.

3 Vin de qualité moyenne

C'est la note octroyée à plusieurs vins courants. L'arôme est fruité, mais peu complexe. L'équilibre est correct. Le goût est franc mais court et sans grande complexité. Les arômes de bouche correspondent aux arômes olfactifs.

3,5 Vin de qualité recommandable

C'est la note que méritent la majorité des vins. On y décèle une structure qui coïncide avec le type de vin annoncé. L'alcool, l'acidité et les tanins sont équilibrés. Le goût est franc avec une concentration et une complexité acceptables. Les arômes de bouche correspondent aux arômes olfactifs. Longueur en bouche moyenne. On accorde cette note à des vins de qualité supérieure, qui cependant, dégagent un goût végétal ou de bois brûlé trop prononcé.

4 Vin de bonne qualité

Vin au goût bien défini et de bonne structure. La flaveur s'avère complexe et reflète les arômes. On retrouve une bonne présence tannique dans un vin rouge. La longueur en bouche est assez bonne. L'équilibre en bouche est en harmonie avec la palette aromatique. Il faut prendre en compte que les tanins pourraient ne pas être fondus complètement si le vin est jeune.

4,5 Vin de qualité supérieure

La structure de ce vin est impeccable, l'effet en bouche mémorable, le goût fruité, franc et multidimensionnel. On peut accorder cette note à un vin jeune, très bien constitué et prometteur.

5 Vin de qualité exceptionnelle

Essentiellement les mêmes critères que le vin de qualité supérieure, la perfection en plus. Genre de vin plus rare, qui nécessite un portefeuille bien garni.

Barème de la longueur en bouche

Note Qualité

0,5 Vin très court

Vin qui n'a pas de goût ou qui cause une sensation désagréable, la plupart du temps sur le palais, près des dents. Ce vin habituellement peu aromatique, laisse généralement un mauvais souvenir.

1 Vin court

Vin assez bien équilibré, mais sans goût particulier. Sitôt avalé ; sitôt oublié.

1,5 Vin long

Vin qui laisse un bon goût en bouche plus longtemps que la moyenne.

2 Vin très long en bouche

Vin qu'on savoure encore durant plusieurs secondes après l'avoir avalé.

Appréciation générale

Contrairement au juge qui participe à une compétition, l'amateur peut afficher ses goûts personnels dans son carnet de dégustation. D'autre part la note qu'il accordera au vin ainsi que ses commentaires seront certainement différents de ceux des critiques reconnus. En effet, beaucoup de gens n'aiment pas les vins acides, qu'ils soient blancs ou rouges. D'autres n'aiment pas les vins qui présentent une bonne structure tannique même s'ils sont parfaitement élaborés.

Comme cette note doit refléter l'appréciation personnelle de l'amateur, il n'existe aucun critère d'attribution : l'amateur jouit d'une entière liberté.

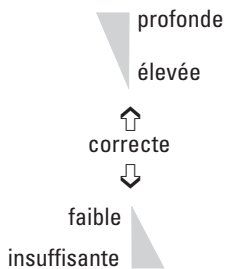
Parfois en remplissant la fiche, il octroie une note moyenne à plusieurs aspects d'un vin. Le total ainsi obtenu ne reflète donc pas son appréciation globale du vin. La note d'appréciation générale qu'il donne au vin lui permet de revoir le total à la hausse.

Formulation du commentaire

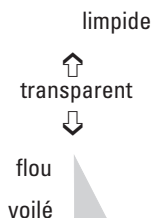
Les expressions suivantes guideront l'amateur dans le choix du mot juste pour décrire sa perception générale du vin.

Positif	Négatif
élégant, charmant, brillant, distingué	rustre, commun
gracieux, séduisant, séducteur	ordinaire, standard
charmeur, racé, noble, riche	vulgaire, pauvre
corpulent, musclé, viril, solide	squelettique, osseux, décharné
jeune, nouveau, étoffé	vieilli, passé, usé
franc, honnête, authentique	trafiqué
vigoureux, puissant, léger	agressif, faible, anémique

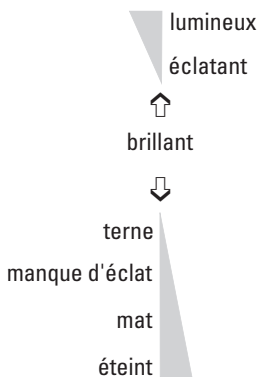
Intensité de la couleur



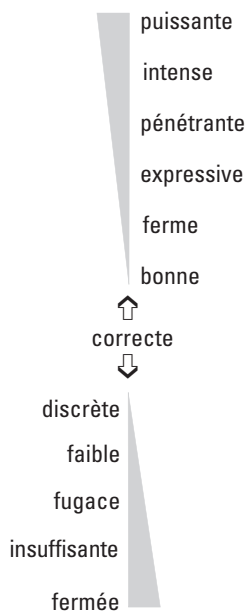
Limpidité ou transparence



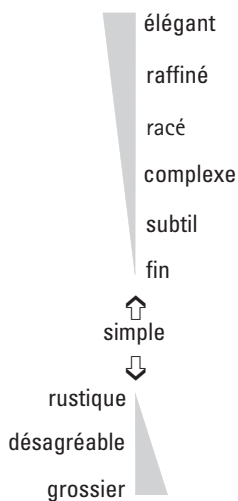
Brillance



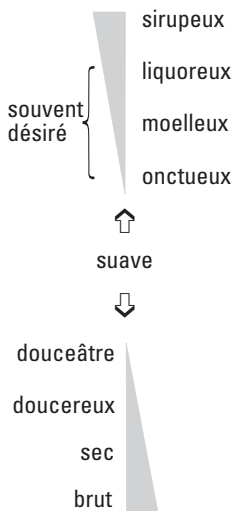
Intensité de l'arôme



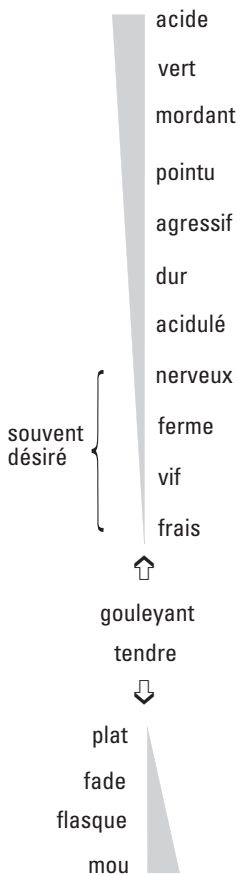
Finesse de l'arôme



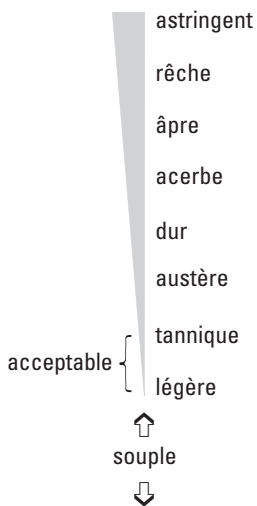
Sensation du sucré



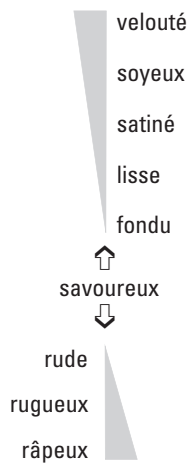
Acidité



Sensation amère et astringente



Sensation tactile



Structure

en excès {
grossier
massif
charpenté
robuste
corpulent
solide
étouffé
soutenu

↑
bien
structuré

↓
maigre
squelettique
désossé

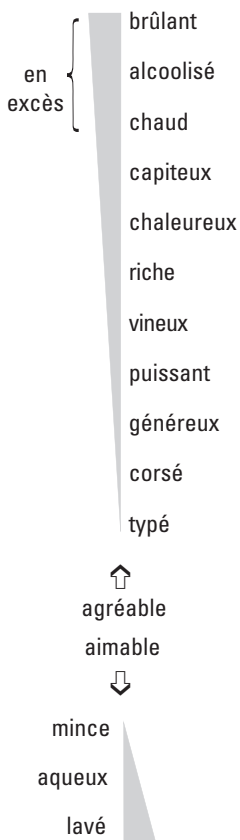
Concentration

en excès {
visqueux
lourd
épais
gras
charnu
plein
ample
consistant

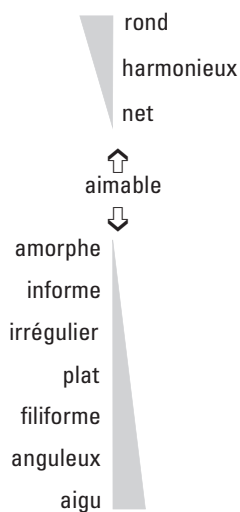
↑
coulant
opulent

↓
léger
creux
maigre
décharné

Vinosité



Forme



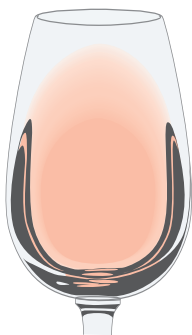
TABLEAUX D'ÉQUIVALENCES

Barème américain et UIO

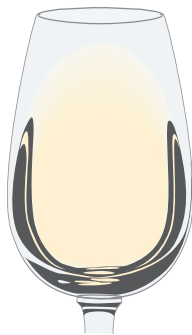
basé sur 20 pts	basé sur 100 pts américain	basé sur 100 pts UIO
8	70	40
8,5	71	42,5
9	73	45
9,5	74	47,5
10	75	50
10,5	76	52,5
11	78	55
11,5	79	57,5
12	80	60
12,5	81	62,5
13	83	65
13,5	84	67,5
14	85	70
14,5	86	72,5
15	88	75
15,5	89	77,5
16	90	80
16,5	91	82,5
17	93	85
17,5	94	87,5
18	95	90
18,5	96	92,5
19	98	95
19,5	99	97,5
20	100	100

Système d'étoiles

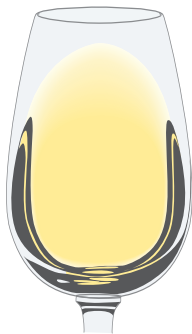
*****	19,5 à 20
**** 1/2	18,5 à 19
****	17,5 à 18
*** 1/2	16,5 à 17
***	15,5 à 16
** 1/2	14,5 à 15
**	13,5 à 14
* 1/2	12,5 à 13
*	11,5 à 12
mention	10,5 à 11



Pelure d'oignon



Jaune pâle



Jaune vert



Jaune or



Ambré

Un outil facile à utiliser pour se souvenir des vins dégustés

Cet ouvrage, unique en son genre, facilite la description, la perception et la notation du vin sous tous ses aspects.

Le carnet de dégustation du vin propose :

- une **démarche simple** pour apprécier le vin ;
- une **façon originale** d'illustrer l'effet du vin en bouche ;
- des **critères d'évaluation** précis pour faciliter la notation ;
- un **glossaire complet** de termes appropriés au vin ;
- des **tableaux d'équivalences** pour comparer son pointage à celui de revues prestigieuses ;
- un **nuancier** des principales couleurs du vin.

ISBN 2-921327-59-7
