



Manuel de Survie des Épicurieux

Les étapes de dégustation



1. Regarder



La teinte

- On vérifie la **limpidité et la brillance**
 - Si trouble : possible souci microbiologique
- **Couleur** des rouges :
 - Plus un vin est jeune plus il est “violet”
 - Plus un vin est vieux plus il est “brique”
- Mais attention : un vin jeune peut “faire vieux” et inversement !



Les “larmes”

- Ce sont les **gouttes** qui restent une fois que le vin est passé
- **N’indique pas le gras du vin !**

2. Sentir



**Aidez vous de la roue
des arômes !**

1. Sentir sans aérer

**Comme une première
impression**

Permet de sentir des
arômes fragiles qui
partent avec
l'oxygénation

2. Tourner le verre

**Cela fait remonter les
arômes au nez**

Appréciez l'intensité et
la complexité
aromatique

3. Exprimez- vous !

**Faites appel
à vos souvenirs**

Cherchez d'abord les
grandes catégories
(fruité, floral, épicé) puis
affinez à l'arôme

3. Goûter



**Aidez vous de la roue
des arômes !**

1. Appréciez l'acidité

**C'est au début qu'elle
est la plus présente**

Précisez la : acide
comme une pomme ou un
yaourt ?

2. Appréciez l'aromatique

**Comme au nez, faites
appel à vos souvenirs**

Est-ce que les arômes
retrouvés au nez sont
aussi en bouche ?

3. Appréciez la texture

**Comme si vous touchiez
des tissus**

Constatez la rugosité, la
sécheresse des tanins, la
matière



Envie d'aller plus loin ?

Tu as maintenant les bases, il ne te manque que la pratique !

Tu l'as compris, les Epicurieuses Inès et Anaïs n'ont pas fini de te partager leur expertise !

