

## Annexe Fiche dégustation WINE PROFILE

Modèle OIV ©

### 1. VUE / œil

Discrimination de différences dans le monde extérieur par des impressions sensorielles dues aux rayonnements visibles.

### 2. ODORAT / nez

Sensations perçues par l'organe olfactif lorsqu'il est stimulé par certaines substances volatiles.

### 3. GOUT / bouche

Ensemble des sensations perçues lors de la prise du produit en bouche.

### LIMPIDITE

**Définition :** Mesure de l'état du trouble.

Ce descripteur permet de mesurer l'intensité du niveau de trouble d'un produit.

LIMPIDITE	Note Fiche
Excellente limpidité	5
Limpide	4
Doute sur la limpidité	3
Trouble modéré	2
Trouble important	1

### ASPECT HORS LIMPIDITE

**Définition :** Détermine l'ensemble des propriétés visible d'un produit.

Ce descripteur évalue l'intensité, la couleur maîtresse du produit, ses nuances (couleurs secondaires), sa viscosité...sans tenir compte de sa limpidité.

ASPECTS HORS LIMPIDITE	Note Fiche
Excellente impression	10
Très bonne impression	8
Bonne impression	6
Assez bonne impression	4
Mauvaise impression	2

### INTENSITE POSITIVE

**Définition :** Degré (magnitude) de l'ensemble des odeurs qualitatives perçues par l'odorat et le goût.

Ce descripteur permet d'évaluer l'influence de l'ensemble des perceptions olfactives et gustatives qui contribuent à enrichir la perception qualitative perçues par les sens de l'odorat et du goût.

INTENSITE POSITIVE	Note Fiche
Très forte intensité qualitative	8
Forte intensité qualitative	8
Moyenne intensité	6
Faible intensité	4
Très faible intensité	2

### FRANCHISE

**Définition :** mesure du degré de la sensation perçue (magnitude) à l'odorat et au goût, d'un défaut de type viticole, oenologique ou étranger au produit.

Ce descripteur permet de juger de la franchise ou de la propreté d'un vin. En pénalisant la franchise, le dégustateur doit identifier le ou les défauts d'origine viticole, oenologique ou étranger au vin, qu'il perçoit à l'odorat et au goût.

Les notes végétales, animales (etc), propres au cépage, de même que l'intensité des notes boisées sont évaluées sous la rubrique de la qualité.

**Origines des défauts :**

**Matière première :** raisins : pourris, grêlés, dégradés...

**Contaminations :** solvants volatils, phénols volatils, plastic, papier, TCA-moisi-, poussière, influence négatives des contenants (cuves en béton, acier, polyester, plastique, foudres en bois, barriques).

**Microbien :** phénols volatils (écurie, gouache, encre), acidité volatile, esters de l'acidité volatile, acétone.

**Oxydo-réduction :** SO<sub>2</sub>, tous les thiols et sulfures (caoutchouc, choux, oeufs pourris, alliacé, sueur, lies, bière, savon, croupi) les manques de propreté, l'éthanal, l'oxydation.

FRANCHISE	Note Fiche
Absence totale de défauts	6
Très faible intensité de défauts	5
Faible intensité de défauts	4
Moyenne intensité de défauts	3
Forte intensité de défauts	2

### QUALITE

**Définition :** Ensemble des propriétés et caractéristiques d'un vin qui lui donne l'aptitude à satisfaire, à l'odorat et au goût, des besoins exprimés ou implicites.

Ce descripteur permet de juger globalement le produit sur les plans olfactifs et gustatifs. Il accorde au dégustateur la possibilité d'exprimer ses préférences personnelles et ses références culturelles.

A l'odorat, ce descripteur prend en compte **en priorité la complexité**, qui correspond à la richesse de la palette aromatique par la perception de plusieurs odeurs différentes et changeantes, associées à la  **finesse** des odeurs.

QUALITE ODORAT	Note Fiche
Excellente impression de qualité	16
Très bonne impression de qualité	14
Bonne impression de qualité	12
Assez bonne impression de qualité	10
Mauvaise impression de qualité	8

Au goût, ce descripteur prend en compte, **en priorité la richesse**, qui traduit la sensation globale que l'on a en bouche en intégrant les arômes (complexité), la structure (acide, tanins, alcool), les éléments d'enrobage (gras), les sucres résiduels, l'amertume.

QUALITE GOUT	Note Fiche
Excellente impression de qualité	22
Très bonne impression de qualité	19
Bonne impression de qualité	16
Assez bonne impression de qualité	13
Mauvaise impression de qualité	10

### PERSISTANCE

**Définition :** Mesure de la durée de la sensation rémanente olfactogustative, correspondant à celle qui était perçue lorsque le produit était dans la bouche et dont la durée peut être mesurée dans le temps.

Ce descripteur équivaut à une mesure dans le temps. Il se calcule en seconde (caudalie) commence dès que le produit a quitté la bouche.

Le comptage se fait en mâchant et en ouvrant discrètement les lèvres en exerçant une petite dépression dans la bouche pour laisser entrer de l'air. Une mastication lente correspond à une seconde environ.

PERSISTANCE HARMONIEUSE	Note Fiche
Excellente persistance > 6"	10
Très bonne persistance 5"/6"	7
Bonne persistance 3"/4"	6
Assez bonne persistance 2"	5
Mauvaise persistance 1"	4

### IMPRESSION GENERALE OU JUGEMENT GLOBAL

**Définition :** correspond à l'appréciation globale du produit.

Ce descripteur permet au dégustateur d'exprimer qu'elle impression le produit lui laisse  **dans son ensemble**. Elle lui donne en particulier la possibilité de conforter sa note vers le haut ou vers le bas.

Selon le type de concours et en fonction des informations fournies aux dégustateurs ce descripteur permet également d'aborder la notion difficile de typicité et l'appréciation du potentiel que possède le vin d'évoluer dans le temps.

IMPRESSION GENERALE	Note Fiche
Excellente impression générale	11
Très bonne impression générale	10
Bonne impression générale	9
Impression générale suffisante	8
Impression générale insuffisante	7