



# Bouchonez

Oenologie et zythologie à Chaumont-Gistoux



## Examen visuel

### ➤ **Limpidité**

- ✓ voilé
- ✓ assez limpide
- ✓ limpide
- ✓ cristallin
- ✓ brillant



### ➤ **Consistance**

- ✓ fluide
- ✓ peu consistant
- ✓ assez consistant
- ✓ consistant
- ✓ visqueux



### ➤ **Couleur du vin blanc**

- ✓ jaune vert pâle
- ✓ jaune paille
- ✓ jaune doré
- ✓ jaune ambré



Vin jeune

Vin vieux

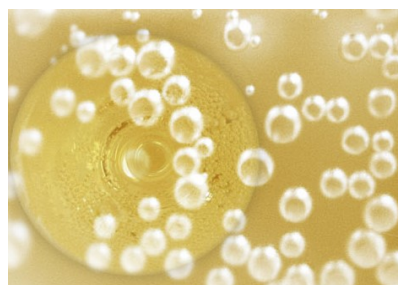
### ➤ **Couleur du vin rouge**

- ✓ rouge pourpre
- ✓ rouge rubis
- ✓ rouge grenat
- ✓ rouge orangé



### ➤ **Effervescence**

- ✓ grain de bulles
- ✓ nombre de bulles
- ✓ persistance du perlage





|  |   |
|--|---|
| <p>➤ <b>Premier nez</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ fermé</li> <li>✓ assez discret</li> <li>✓ discret</li> <li>✓ assez ouvert</li> <li>✓ ouvert</li> </ul>  | <p>➤ <b>Intensité du second nez</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ dépourvu d'intensité</li> <li>✓ peu intense</li> <li>✓ assez intense</li> <li>✓ intense</li> <li>✓ très intense</li> </ul> |
| <p>➤ <b>Complexité du second nez</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ dépourvu de complexité</li> <li>✓ peu complexe</li> <li>✓ assez complexe</li> <li>✓ complexe</li> <li>✓ très complexe</li> </ul> | <p>➤ <b>Qualité du second nez</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ commun</li> <li>✓ peu fin</li> <li>✓ assez fin</li> <li>✓ fin</li> <li>✓ excellent</li> </ul>                                |

➤ **Familles d'odeurs**

|                          |   |                              |   |
|--------------------------|---|------------------------------|---|
| Fleurs                   |   | Alimentaires et fermentaires |   |
| Fruits frais             |  | Empyreumatiques et grillés   |  |
| Fruits confits           |  | Bois                         |  |
| Végétaux                 |  | Epices                       |  |
| Minéraux                 |  | Animaux et champignons       |  |
| Balsamiques et chimiques |  | Alcool                       |  |
| Défauts/chimiques        |   |                              |   |

## Familles d'odeurs en détails

### Fleurs

Tilleul, camomille, verveine, rose, jasmin, violette, fleur d'oranger, muguet

### Fruits frais

- Agrumes: Orange, pamplemousse, citron
- Fruits rouges: Cerise, framboise, fraise, groseille
- Fruits noirs: Cassis, mûre, myrtille
- Fruits à noyau: Abricot, pêche, mirabelle, prune
- Fruits à pépins: muscat, coing, pomme, poire, melon
- Fruits exotiques: mangue, litchi, ananas, banane, figue

### Fruits confits et compotés

- Fruits secs: noix, noisette, amande
- Fruits confits
- Fruits cuits: compote, confiture
- Fruits séchés: raisin, figue, datte, pruneaux

### Végétaux

- Herbes: Herbe coupée, buis, lierre, bourgeon de cassis
- Herbes séchées: tabac, foin, thé
- Sous-bois: Fougère, humus
- Légumes: Fenouil, poivron vert

### Minéraux

Pierre à fusil, craie, pétrole, iode, fer

### Balsamiques et chimiques

Résine, pin, cire, vernis

### Alimentaires et fermentaires

- Vanille, caramel, miel,
- Pain frais, brioche, levure
- Beurre, lait

### Emphyreumatiques et grillés

Chocolat, cacao, café, pain grillé, goudron, fumée, suie

### Bois

Bois sec, bois vert, sciure, tannins, fût neuf, planche de chêne

### Epices

Anis, coriandre, cannelle, thym, romarin, poivre, noix de muscade, clou de girofle

### Animaux et champignons

- Champignon, truffe
- Jus de viande, cuir, fourrure, gibier

### Alcool

### Chimiques (défauts)

- Oxydation: pomme cuite, noix rance
- Réduction: réduit, mercaptan, œuf pourri
- Autres: Vinaigre, bouchon, soufre, moisi



# Bouchônez

Oenologie et zythologie à Chaumont-Gistoux



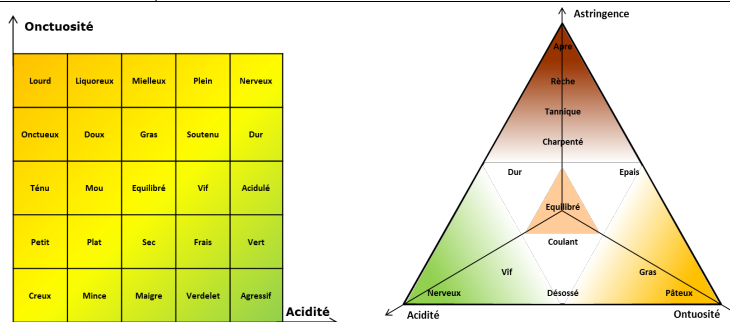
## Examen gustatif

### ➤ Intensité

- ✓ dépourvu d'intensité
- ✓ peu intense
- ✓ assez intense
- ✓ intense
- ✓ très intense

### ➤ Equilibre du vin

- ✓ dépourvu d'équilibre
- ✓ peu équilibré
- ✓ assez équilibré
- ✓ équilibré
- ✓ excellent



### ➤ Rondeurs

- ✓ alcools → chaleur
- ✓ (polyalcools → gras)
- ✓ sucres → moelleux

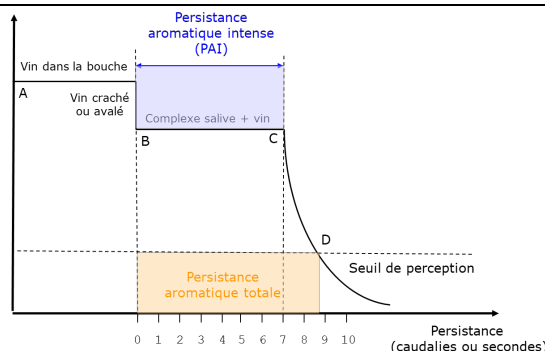
### ➤ Duretés

- ✓ acides → fraîcheur
- ✓ tannins → astringence
- ✓ (sels minéraux → saveur)

### ➤ Persistance aromatique intense

- ✓ court ( $\leq 1$  s.)
- ✓ peu persistant (2-4 s.)
- ✓ assez persistant (4-7 s.)
- ✓ persistant (7-10 s.)
- ✓ très persistant ( $\geq 10$  s.)

### ➤ Nombre de caudalies (secondes)



### ➤ Qualité

- ✓ commun
- ✓ peu fin
- ✓ assez fin
- ✓ fin
- ✓ excellent

### ➤ Evolution (et potentiel)

- ✓ vert
- ✓ jeune
- ✓ prêt
- ✓ mûr
- ✓ vieux

### ➤ Conclusions

- ✓ Commentaire de dégustation et conclusion générale sur le vin
- ✓ Potentiel de garde
- ✓ Conseil d'accord mets-vin
- ✓ Eventuellement notation du vin