



Fiche de dégustation pour champagne et autres vins mousseux

Nom :

Prénom :

Date :

Nez	Œil	Bouche	Phrases permettant de mémoriser le vin
<p>Intensité : 1.....5 <i>Les cépages utilisés pour élaborer le mousseux conditionnent l'intensité.</i></p> <p>Qualité: désagréable - moyenne agréable - fine - inoubliable</p> <p>Caractères :</p> <p>Herbacé : herbe fraîche, foin, fougère, buis...</p> <p>Floral : fleurs blanches - acacia- tilleul – rose - autres fleurs- miel</p> <p>Fruité : raisins - fruits blancs crus - confiture de fruits blancs - fruits blancs à l'alcool - fruits exotiques- agrumes frais - agrumes confits - fruits secs - eau de vie <i>Les familles d'arômes sont apportés par le type de cépage, la maturité du raisin et l'âge du vin de base.</i></p> <p>Levures : levain, brioche, beurre <i>La fermentation et l'élevage sur lies en bouteilles apportent des notes levuriennes très recherchées.</i></p> <p>Évolution : cire – madérisé-rancio - goût de lumière</p> <p>Âge : Jeune – âge mûr – vieux – passé <i>Un mousseux doit-être bu dans l'année qui suit le dégorgement.</i></p>	<p>Intensité : 1.....5</p> <p>Couleur : Incolore Jaune vert Jaune paille Jaune doré Jaune ambré</p> <p>Bulles : Grosses Moyenne Fines Très fines</p> <p>Tenue de la mousse : Absence Courte Moyenne Longue</p> <p><i>Plus la bulle est fine, plus la prise de mousse et l'élevage auront été soignés. De grosses bulles peuvent donner une bouche dure.</i></p> <p>Limpidité :</p> <p>Viscosité :</p>	<p>Acidité : 1.....5 <i>Les mousseux et particulièrement le champagne, peuvent avoir une acidité marquée (climat froid).</i></p> <p>Amertume : 1.....5 <i>L'amertume est renforcée par le CO2 et l'acidité. Certains vins sont déséquilibrés par l'amertume.</i></p> <p>CO2 : 1.....5 <i>Un vin mousseux doit avoir au minimum 3 bars de pression à l'ouverture. Le gaz doit se fondre, ne pas être trop agressif.</i></p> <p>Alcool : 1.....5 <i>Le chardonnay donne des vins aux notes d'alcool bien marquées.</i></p> <p>Tanins : 1.....5 <i>Il y a peu de tanins dans les vins mousseux car on n'effectue pas de macération pelliculaire. Si le pressurage est un peu fort, on ressentira les tanins qui sont accentués par le CO2.</i></p> <p>Arômes en bouche : <i>Un bon champagne ou mousseux doit avoir des arômes de bouches longs, et marqués par des notes de brioche.</i></p> <p>Équilibre général en bouche : Déséquilibré par :</p> <p>Équilibré</p> <p>Impressions :</p> <p>Finale : Courte - moyenne- longue</p>	<p>Nom : Millésime :</p> <p>Appellation du vin :</p> <p>Prix :</p> <p>Lieux d'achat et de dégustation :</p> <p>Cépages :</p> <p>Zone climatique :</p> <p>Type de vin mousseux :</p> <p>Brut : sucres résiduels inférieurs à 15g/l Sec : sucres résiduels compris entre 17 et 35g/l Demi-sec : sucres résiduels compris entre 33 et 50g/l Doux : sucres résiduels supérieurs à 50g/l Blanc de blancs : les cépages utilisés sont blancs, comme le chardonnay en Champagne Blanc de noirs : les cépages utilisés sont rouges, comme le pinot noir en Champagne Millésimé : les vins de base ont tous été élaboré durant le millésime indiqué.</p> <p>Vif : le vin mousseux est marqué par son caractère vif. Certains sont friands de vins vifs. Fruité : le vin mousseux est marqué par son caractère fruité, on l'apprécie à l'apéritif et en dessert. Élégant : le vin mousseux présente un ensemble homogène avec des bulles fines et des arômes fins. On le préfère pour les grandes occasions ou pour lui-même.</p> <p>2 Phrases pour mémoriser le vin :</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Association avec des plats :</p> <p>.....</p> <p>2 mots clefs pour traduire ce vin : <i>par exemple, un crémant de Loire peut être : floral et long.</i></p>