



## Fiche de dégustation pour vin moelleux et liquoreux

Nom :

Prénom :

Date :

Nez	Œil	Bouche	Phrases permettant de mémoriser le vin
<p><b>Intensité :</b> 1 .....5</p> <p><b>Qualité :</b> désagréable - moyenne - agréable - fine - inoubliable</p> <p><b>Caractères :</b></p> <p><b>Floral :</b> fleurs blanches – rose - autre</p> <p><b>Mielles :</b> miel – cire d’abeille</p> <p><b>Fruité :</b> raisins - agrumes frais - agrumes confits - fruits blancs - fruits exotiques - confiture de fruits blancs ou d’agrumes -</p> <p><b>Boisé :</b> chêne - torréfaction – vanille- cannelle</p> <p><b>Divers :</b> colle (acétate d’éthyle) - iodé – autre - pétrole</p> <p><b>Notes d’évolution :</b> Cire - madère - champignon - animal oxydé</p> <p><b>Âge :</b> Jeune - âge mûr - âgé - passé</p> <p><i>L’odeur des moelleux et des vins liquoreux peut-être très complexe et intense. La gamme des arômes et très large.</i></p>	<p><b>Intensité :</b></p> <p>1 .....5</p> <p><b>Couleur :</b></p> <p>Jaune vert Jaune paille Jaune or Jaune cuivré</p> <p><i>La couleur des vins moelleux et liquoreux dépend de leur concentration en sucre, de leur mode d’élaboration et de leur âge. Plus le vin a eu un contact important avec de l’oxygène, plus son jaune sera soutenu, tendant vers l’or. L’âge accentue la teinte jaune également.</i></p> <p>Limpidité :</p> <p>Viscosité :</p>	<p><b>Acidité :</b> 1 .....5</p> <p><i>L’acidité est un élément fondamental pour les vins sucrés. S’ils en manquent, ils paraissent lourds. Le chenin a un potentiel acide plus élevé que celui d’un sémillon.</i></p> <p><b>Amertume :</b> 1 .....5</p> <p><i>L’amertume est souvent fondue dans les vins sucrés, surtout si le vin est très aromatique.</i></p> <p><b>Alcool :</b> 1 .....5</p> <p><i>Les vins moelleux peuvent contenir peu d’alcool, les vins liquoreux peuvent monter à 14,5% alc.vol.</i></p> <p><b>Sucre :</b> 1 .....5</p> <p><i>Les vins moelleux ont un taux de sucre inférieur à celui des liquoreux (limite 45g/l). De nombreux vins liquoreux peuvent être déséquilibrés par l’excès de sucre .</i></p> <p><b>Tanins :</b> 1 .....5</p> <p><i>Les tanins proviennent avant tout du passage en fût de chêne, s’il est pratiqué. Lors du pressurage des tanins peuvent être extraits.</i></p> <p><b>Arômes en bouche :</b></p> <p><i>En bouche, les arômes des liquoreux sont souvent très persistants et plus mielleux qu’au nez.</i></p>	<p><b>Nom :</b> ..... Millésime :</p> <p><b>Appellation du vin :</b> .....</p> <p><b>Prix :</b> .....</p> <p><b>Lieux d’achat et de dégustation :</b> .....</p> <p><b>Cépages :</b> .....</p> <p><b>Zone climatique :</b> .....</p> <p><b>Type de vin sucré :</b> .....</p> <p><b>Moelleux :</b> <i>Les sucres sont inférieurs à 45g/l, l’acidité est présente, la matière est peu dense. Le vin peut-être simple et fruité ou élégant. Il est idéal pour les apéritifs, les desserts, certains plats asiatiques. À boire entre 8 et 11°C. Exemple : Rosette ou Première côtes de Bordeaux.</i></p> <p><b>Liquoreux équilibré :</b> <i>Bon équilibre entre le sucre et l’acidité. Le vin ne paraît pas lourd. La surconcentration en sucre n’a pas été recherchée ou le cépage apporte une bonne fraîcheur. Parfait pour l’apéritif ou les entrées à base de foie gras. Ex : Pacherenc-du-vic-Bilh ou Coteau-du-Layon.</i></p> <p><b>Liquoreux très dense :</b> <i>Le vin a un côté mielleux dominant. À réserver pour l’apéritif, voir en digestif après un repas frugal pour les amateurs de grands liquoreux. Ex : Monbazillac ou Sauternes très concentrés.</i></p> <p><b>2 Phrases pour mémoriser le vin :</b></p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p><b>2 mots clés pour traduire ce vin :</b> .....</p> <p><i>Par exemple, un Haut-Montravel 2009 pourra être complexe et inoubliable .</i></p>