



Fiche de dégustation pour vin doux naturel rouge

Nom :

Prénom :

Date :

Nez	Œil	Bouche	Phrases permettant de mémoriser le vin
<p>Intensité : 1.....5</p> <p>Qualité : désagréable - moyenne – agréable - fine - inoubliable</p> <p>Caractères :</p> <p>Vin jeune : Fruits rouges crus – macérés dans l’alcool : raisins – cassis – cerise – prune – figue – floral - menthe</p> <p>Début d’évolution : fruits rouges cuits macérés dans l’alcool – orange amère - miel - épices</p> <p>Évolution avancée : rancio – noix - pruneau - figue sèche – amande – madère – orange amer-noix - cuir - gibier</p> <p>Passage en fût : cacao - café - pain grillé - torrefaction- chène - vanille - fruits secs <i>Pas de passage en fut pour les « rimage » qui doivent conserver leur fruité.</i></p> <p>Milieu réducteur : Rimage (fruit)</p> <p>Milieu oxydant : Rancio</p> <p><i>Plus le VDN est jeune et peu oxydé, plus il sent le fruit cru et les fleurs à l’alcool, le VDN élevé longuement en milieu oxydant prend des notes de rancio, de madère, de noix, de miel, d’oranges confites</i></p>	<p>Intensité : 1.....5</p> <p>Couleur : Milieu réducteur Rouge violacé Rouge cerise</p> <p>Milieu oxydant Rouge orangé Rouge brun Ocre Acajou Broux de noix Reflets verdâtres</p> <p><i>Plus le vin présente des notes rouge violacées, plus il est jeune et en milieu réducteur. Le milieu oxydant donne des teintes qui tirent vers le tuilé, l’acajou. La couleur des vins rancio est caractéristique : broux de noix, reflets verdâtres.</i></p> <p>Limpidité :</p> <p>Viscosité :</p>	<p>Acidité : 1.....5 <i>L’acidité du VDN traduit le millésime, l’état de maturité du raisin. Souvent il en manque. Le vin pouvant paraître lourd.</i></p> <p>Amertume : 1.....5 <i>L’amertume est fréquente dans les VDN, elle doit être compensée par les arômes et le sucre pour que le vin semble équilibré.</i></p> <p>sucre : 1.....5 <i>Les VDN sont tous sucrés, mais la quantité de sucre est variable et plus ou moins équilibrée avec le vin (45 g/l à 150g/l). VDN sec : 45 à 50 g/l - VDN demi sec : 51 à 75g/l VDN doux : >75 g/l</i></p> <p>Tanins : 1.....5 <i>Le grenache noir à des tanins qui rappellent ceux de la poudre du cacao. On les perçoit bien en fin de bouche. La qualité des tanins dépend de l’état de maturité du raisin et du type de macération (sur grain, sur moût).</i></p> <p>Qualité des tanins : Astringente -Apré-Souple - fine Comme : noix verte –cacao - thé- chène - autres :</p> <p>Alcool : 1.....5 <i>Le taux d’alcool des VDN est élevé, compris en 15 et 18% alc.volumique.</i></p> <p>Arômes en bouche</p> <p>Équilibre général en bouche : équilibré- déséquilibré par :</p> <p><i>Impressions :</i></p> <p><i>Finale : courte - moyenne - longue</i></p>	<p>Nom :</p> <p>Appellation du VDN : Millésime :</p> <p>Lieux d’achat et de dégustation : Prix :</p> <p>Cépages :</p> <p>Zone géographique :</p> <p>Type de VDN :</p> <p>VDN« rimage »: VDN muté sur grain élevé en milieu réducteur. Fruité, violacé. Pas ou peu de notes d’évolution. VDN« traditionnel » : VDN muté sur moût, macération longue de 6 à 8 semaines, élevage en milieu oxydatif, vieillissement d’au moins 3 ans. Notes d’évolution présentent. VDN « rancio » : VDN muté sur moût, macération longue de 6 à 8 semaines, élevage très long sous bois ou bonbonne de verre en milieu oxydatif. Caractère oxydatif nettement marqué.</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 mets :</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>2 mots clefs pour traduire ce vin :</p> <p><i>Par exemple, un Banyuls rimage 2008 peut -être : Fruité et tannique</i></p>