

Ce mini guide est le fruit de la collaboration entre

L'Union Suisse des Œnologues (USOE)

Membre de l'Union Internationale
des Œnologues (UIOE)

info@usoe.ch

www.oenologue.ch

et

L'Office de promotion des produits
agricoles de Genève (OPAGE)

Maison du Terroir

93, route de Soral

1233 Bernex

info@opage.ch

www.opage.ch

les vins de genève

www.lesvinsdegeneve.ch

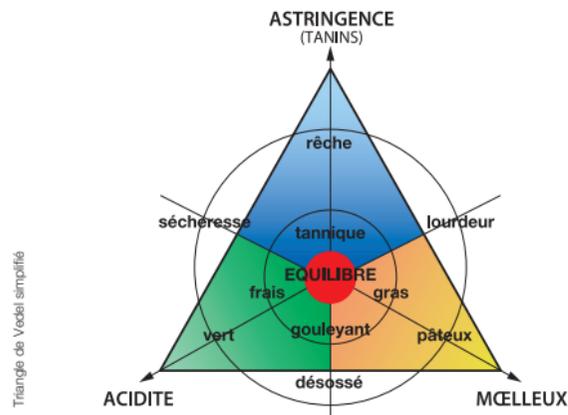


Suisse. Naturellement.

A déguster avec modération

Photo © REGIS COLOMBO / www.dapo.ch - Graphisme et illustrations Christine Serex / Genève

● équilibres



L'équilibre d'un vin est atteint lorsque tous les composants sont en harmonie. L'un ou l'autre peut néanmoins dominer mais sans excès. Selon le type de vin, différents composants interviennent dans l'équilibre:

Vin blanc sec: l'acidité et le mœlleux dû à l'alcool

Vin rouge sec: l'acidité, l'alcool et l'astringence due aux tanins

Vin doux: l'acidité, l'alcool et la sucrosité (sucres résiduels)

Vin mousseux: l'acidité et la sucrosité

● fiche

Pour faciliter l'entraînement de la dégustation, une fiche consignait les principaux paramètres olfactifs et gustatifs à analyser aide à la description systématique des sensations.

L'appréciation d'un vin ne devrait être prononcée qu'après son évaluation complète à l'aveugle et dans un environnement neutre.

	Aspect	Trouble	Voilé	Limpide	Brillant
Vue	Intensité de la couleur	Pâle	Soutenue	Intense	Très intense
	Nuance	Décrire selon âge			
Nez	Intensité	Faible	Moyenne	Forte	Très forte
	Famille dominante	Fruitée	Florale	Empyreumatique	Végétale
	Complexité	Faible	Moyenne	Grande	Très grande
Bouche	Intensité	Faible	Moyenne	Forte	Très forte
	Equilibre	Faible	Moyen	Bon	
	Qualité (arômes, harmonie)	Faible	Moyenne	Grande	Très grande
PAI	Persistance aromatique après rejet du vin	2-4 sec. Vin léger	5-8 sec. Bon vin	9-12 sec. Grand vin	>12 sec. Très grand vin

© usoe.ch

La dégustation



● les vins de genève

La dégustation ou l'art du savoir-boire !

La pratique de la dégustation est une discipline exigeante, faite de mesure et d'humilité. En stimulant tous nos sens, elle ouvre la voie à de multiples plaisirs: sensoriels pour identifier arômes et saveurs, intellectuels pour analyser et associer les sensations perçues à celles déjà mémorisées, enfin, plaisir de découvrir richesse et diversité en quelques verres de vin.

Mieux comprendre aide à mieux apprécier. L'exprimer en est la quintessence qui fait passer du plaisir sensoriel à celui de l'esprit.

Puisse ce guide vous aider à découvrir la magie des crus de nos terroirs !

La dégustation est une branche de l'œnologie. La profession d'œnologue intègre les compétences scientifiques et pratiques allant de l'étude des sols à la vinification. La dégustation joue un rôle central durant toutes les phases d'élaboration et d'élevage. Elle scelle l'intimité qui lie un vin à son concepteur.

vue

ASPECT

Brillance «Faculté de renvoyer la lumière»
S'observe sur le disque.

Mat Terne Cristallin Brillant

Limpidité

S'observe à travers le liquide.

Trouble Voilé Limpide

COULEUR

Intensité «Richesse en pigments colorants»
S'observe par dessus, même quantité de liquide.
Dépend du type de vin.

Pâle Soutenue Intense Très intense

Nuances

Se définit par la teinte principale et les reflets sur le bord du disque.
Dépend du type et de l'âge du vin.

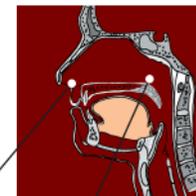
Vins	Teinte	R e f l e t s	
		Jeune	Vieux
Blancs	Vert-Jaune	Vert-gris	Doré
Rosés	Rose-Brun	Rose vif	Ambré
Rouges	Rouge-Orange	Violet	Orangé



odorat

Se compose d'odeurs et d'arômes

- **primaires**
variétaux: issus du cépage
- **secondaires**
fermentaires: dus à la fermentation
- **tertiaires**
bouquet: dus au vieillissement



Voie nasale directe ODEURS Voie rétronasale ARÔMES

Un vin peut contenir plus de 800 arômes. Voici quelques exemples:

FAMILLE	ODEUR	CEPAGE TYPIQUE
Végétale	Bourgeon de cassis	Sauvignon blanc
	Poivron vert	Cabernet Sauvignon
	Coing	Pinot blanc, certains liquoreux
	Fraise	Pinot gris
Fruitée	Framboise	Pinot noir
	Abricot	Viognier
	Agrumes	Chardonnay, Sauvignon
	Banane	Gamay jeune
	Cerise noire	Gamaret
Florale	Tilleul	Chasselas
	Rose	Gewürztraminer
	Chèvrefeuille	Chardonnay
Epicée	Poivre	Syrah
	Vanille	Vins élevés en barriques

goût

«Sensations thermiques, tactiles et olfactives perçues dans la bouche»

4 saveurs sont détectées durant les 3 phases de la dégustation. Selon leur intensité et notre sensibilité, elles pourront être perçues comme plus ou moins harmonieuses. (Amertume et salé ne sont pas toujours présents)

Caudalies ou Persistance Aromatique Intense (PAI)

Durée de la perception aromatique en bouche après le rejet du vin

