



Compte-rendu de dégustation

Séance d'initiation du 17 Octobre 2006

Œnologue : Eric Dugardin

Participants : 37

Tout d'abord un peu de vocabulaire général

Vocabulaire

1. Vin blanc

Couleur : pâle, jaune, or, ocre

Bouche : (tableau qui était sur un transparent non diffusé ☺)

ACIDITE	STRUCTURE		MOELLEUX	ALCOOL
dur	rude	+	onctueux	capiteux
nerveux	charpenté	EQUILIBRE	gras	généreux
frais	trapu		fondu	plein
mou	franc	-	ferme	léger
plat	coulant		sec	faible

2. Vin rouge

Couleur : rubis foncé, cerise, pourpre, sombre.

Reflets : bleutés, violacés, grenats

Forme :

ATTAQUE	AMPLITUDE	FIN DE BOUCHE
discrète	faible	légère
franche	moyenne	bonne
soutenue	importante	longue



Quelques principes généraux

En très gros :

- Au nord les vins sont plus acides, au sud plus doux (plus de soleil)
- Plus c'est foncé plus il y a eu du soleil
- Les vins blancs se foncent avec le temps alors que les rouges s'éclaircissent.
- Alcool : glycérol pour une bonne moitié, c'est lui qu'on retrouve sur la paroi des verres (le jambage !). Le reste, des alcools odoriférants.

Vins dégustés

1) Eau Cristaline (elle est si bonne !) Vs Eau Cristaline+Acide citrique
Une petite blagounette de l'œnologue.

2) Riesling, Domaine Mittnacht klack, Muhlfurst 2001 (Vin d'Alsace)
Jaune or, belle brillance, reflets verdâtres synonymes d'acidité.
Plutôt opulent, belle amplitude. Fruité, minéral, épicé.

3) Gewurztraminer, Domaine Mittnacht klack, Cuvée Karine
Fruité, Floral. Fruits exotiques, litchi, belle amplitude.

4) Château Les Artigaux 2002 /Graves de Vayres/ Bordeaux
Sombre, grenat, vin de 3eme age. Fruits rôtis, figue, boisé, végétal.
Le merlot est plus sucré que le cabernet sauvignon. Merlot, Merle, qui picore les grains les plus sucrés ! CQFD !

5) Vin Rouge : Beaujolais, Julienas 2003
Epicé, acidité en bouche, vin fluide : à boire. Cépage : Gamet.

6) Cadillac, Château Perreau, Bordeaux 2003
Fruits confits, Abricots, miel, touche de vanille, de bois neuf même.
Liquoreux, à boire notamment avec du foie gras.