

Description des principaux vins du monde

APPROCHE SYSTÉMATIQUE DE LA DÉGUSTATION du WSET® (diplôme de niveau 2)

APPARENCE

Limpidité	limpide ou terne
Intensité	pâle – moyenne – intense
Couleur	Blanc : citron – or – ambré Rosé : rose – saumon – orangé Rouge : violacé – rubis – grenat – brun

NEZ

Condition	net – pas net (défectueux)
Intensité	légère – moyenne – prononcée
Caractères des arômes	fruité – floral – épicé – végétal – chêne – autre

PALAIS

Douceur	sec – pas tout à fait sec – demi-sec – doux
Acidité	faible – moyenne – élevée
Tannins	faibles – moyens – puissants
Corps	léger – moyen/corsé – charpenté
Saveurs	fruité – floral – épicé – végétal – chêne – autre
Longueur	court – moyen – long

CONCLUSIONS

Qualité	défectueux – médiocre – acceptable – bon – très bon – excellent
----------------	-----------------------------------------------------------------



L'approche systématique de la dégustation du WSET® édition 2011 est reproduite avec l'accord du WSET®. Pour en savoir plus sur le WSET®, consulter le site : www.wsetglobal.com

Description des principaux vins du monde

CARACTÈRES DES ARÔMES ET SAVEURS

FRUITÉ / FLORAL (simple / générique ou spécifique ? frais ou cuit ? mûr ou vert ?)	
Floral	fleur d'arbre, rose, violette
Fruits verts	pomme (verte/rouge ?), groseille à maquereau, poire, raisin
Agrumes	pamplemousse, citron, citron vert (jus ou zeste ?)
Fruits à noyaux	pêche, abricot, nectarine (fruits frais ou séchés ?)
Fruits tropicaux	banane, kiwi, litchi, mangue, melon, fruit de la passion, ananas
Fruits rouges	groseille rouge, airelle, framboise, fraise, cerise rouge, prune
Fruits noirs	cassis, mûre, myrtille, cerise noire
Fruits séchés	figue, pruneau, raisins secs, raisins de Corinthe, kirsch confiture, fruits cuits, fruits cuits au four, en compote, en conserve

ÉPICÉ / VÉGÉTAL	
Vert (manque de maturité)	poivron vert (capsicum), herbe, poivre blanc, feuille, tomate, pomme de terre
Herbacé	herbe, asperge, feuille de cassis
Verdure	eucalyptus, menthe, odeurs médicinales, lavande, fenouil, aneth
Légumes	chou, petits pois, haricots verts, olive (noire/verte ?) (frais, cuits ?)
Épices (douces)	cannelle, clou de girofle, gingembre, noix de muscade, vanille
Épices (puissantes)	poivre noir / blanc, réglisse, genièvre

CHÊNE / AUTRES	
Simplicité / neutralité	simple, neutre, indistinct
Autolyse	levure, biscuit, pain, pain grillé, lies
Produits laitiers	beurre, fromage, crème, yaourt
Chêne	vanille, pain grillé, cèdre, bois brûlé, fumée, résine
Fruits secs / fèves	amande, noix de coco, noisette, noix, chocolat, café
Maturité	végétal, champignon, foin, feuilles mouillées, sous-bois, gibier, salé, tabac, cèdre, miel, céréales
Animal	cuir, viande, cour de ferme
Minéral	terre, essence, caoutchouc, goudron, pierre/acier, laine mouillée

L'approche systématique de la dégustation du WSET® édition 2011 est reproduite avec l'accord du WSET®.
Pour en savoir plus sur le WSET®, consulter le site : www.wsetglobal.com