



## LE VOCABULAIRE DE L'IDENTIFICATION DES ODEURS

**BOISEE**> CHENE (sève), VANILLE, CAMEL, ...

**ANIMALE**> CREME FRAICHE, BEURRE, CUIR, FOURRURE, MUSC, CIVETTE, ...

**BALSAMIQUE**> PIN, RESINE, CEDRE, ...

**EMPYREUMATIQUE**> FUMEE, PIN GRILLE, TOAST, REGLISSE, CACAO, CAFE ...

**ETHEREE**> MIEL, LEVURE, BRIOCHE ...

**MINERALE**> CRAIE, SILEX, SCHISTE, PIERRE A FUSIL ...

**VEGETALE**> FOIN, MOUSSE, HUMUS, FEUILLE MORTE, TABAC, THE, CHAMPIGNON, HERBE COUPEE ...

**EPICEE**> MENTHE, VERVEINE, EUCALYPTUS, ROMARIN, POIVRE, GIROFLE, ANIS, CHLOROPHILE, GARIGUE ...

**FRUTTEE**> POMME, POIRE, COING, ABRICOT, PECHE, FRAMBOISE, FRAISE, CERISE, CASSIS, MURE, MYRTILLE, CITRON, PAMPLEMOUSSE, DATE, ORANGE, FIGUE, ANANAS, LITCHI, NOISETTE, NOIX ...

**FLORALE**> ROSE, VIOLETTE, ACACIA, TILLEUL, JASMIN, CHEVRE FEUILLE ...

**DEFAUTS**> MOISI, VINAIGRE, BEURRE RANCE, ŒUF, GERANIUM, URINE, CHOU FIBRE DE PAPIER (venant d'un filtrage) ...

**ATTENTION:** UNE MÊME MOLECULE PEUT ETRE PERCUE DE PLUSIEURS FACONS PAR DES DEGUSTATEURS AU COURS D'UNE DEGUSTATION! NE PAS HESITER A LAVER OU CHANGER LES VERRES—AVANT D'EN VENIR AUX MAINS!



## LE VIN EN BOUCHE:

1> aviner ... 2> examen tactile ... 3> rétro olfaction ...

4> persistance ... 5> finale

ET PUIS LE VIN A-T-IL DÉVELOPPÉ VOTRE APPÉTIT?

A-T-IL ÉVEILLÉ VOTRE PERCEPTION?

VOUS LAISSE-T-IL LA BOUCHE DISPONIBLE?

## Associations de base > cépages / bouquet, arômes

### Blancs:

**CHENIN** (Loire)> pamplemousse, miel, tilleul, coing, fruits exotiques

**CHARDONNAY** (Bourgogne+Jura)> beurre, noisette, brioche

**RIESLING** (Alsace+Allemagne/Autriche)> pomme fraîche, citron, pêche

**SAUVIGNON** (Loire+Gironde+H.Poitou...)> genêt, bourgeon, buis, pomme et cit.

**SEMILLON** (Gironde)> beurre, noix fraîche, miel, mandarine, orange, bergamote

**PINOT GRIS** (Alsace...)> beurre, cannelle, muscade

**GEWURZTRAMINER** (Alsace)> rose, litchi, girofle, réglisse

**MUSCATS** (V. du Rh.+Midi+Languedoc/Roussillon)> vanille, rose, pêche, raisin

**MANSENGS** (Jurançon, Pacherenc, sud-ouest)> agrumes confits, cannelle, pêche

**MARSANNE+ROUSSANE** (V. du Rh.=Midi)> pêche, citron, fleurs blanche

**SAVAGNIN** (Jura)> noix fraîche, curry, fruits eau de vie, cire, marron glacé

**VIIGNIER** (V. du Rh+sud-ouest)> abricot, chèvre-feuille, cire, citron, coing, amande, pêche, tilleul, ...

### Rouges:

**PINOT NOIR** (Bourgogne+Sancerre+...)> griotte, cerise corfite, puis humus, truffe, ...

**CABERNET FRANC** (Loire+Gironde...)> framboise, violette, herbe coupée, cacao

**GAMAY** (Beaujolais+Loire+H.P.+)> fruits rouges (peut pinoter avec l'âge)

**CABERNET SAUVIGNON** (Gironde+Garonne)> fumé, cassis, humus, truffe, ...

**MERLOT** (Gironde+Sud)> fruits rouges, cerise, mûre, mandarine, puis végétal/animal

**SYRAH** (V. du Rh.+Méditerranée)> fumée, cannelle, fruits noirs, réglisse, cacao, puis

**GRENACHE** (Rhône+Méditerranée)> poivre, moka, fruits mûrs ou confits, pruneau,

**MOURVEDRE** (Bandol+Méditerranée)> sous bois, truffe, fruits noirs, anis, réglisse,

**CARIGNAN, TEMPRANILLO** (Méditerranée)> cerise mûre, fraîcheur, épices,

**DURAS & BRAUCOL** (Gaillac+Sud-Ouest)> poivre, artichaut, cassis, cerise, poivre,

**ZINFANDEL** (Californie)> prune mûre, épices,

**MALBEC(=COT=AUXERROIS) + TANNAT + NEGRETTE + FER SERVADOUR (MANSOIS) + ONDENC + LEN DE LEL + MAUZAC + TOURIGA + ISABELLE** = cépages du sud à la valeur tannique importante (si bien travaillés), à l'approche de l'été: cerise noire, tabac, terre chaude en rouge et fraîcheur discrète d'être bois et écorce sève fraîche.

**L'ONDENC ET LE SAVAGNIN:** servent à faire des vins de voile (oxydation en milieu clos à long terme)

La **SYRAH** est appelée **SHIRAZ** dans le nouveau monde

Le **TEMPRANILLO** est un cousin proche du **CABERNET SAUVIGNON**

Le **SEMILLON** était appelé **St EMILION**

Le **LEN DE LEL** se dit aussi le **LOIN DE L'ŒIL**

Le **COURBU** adjoint aux 2 **MANSENG** (Gros et Petit)