Feuille d'analyse sensorielle (ASNCAP)

Date de la Dégustation	
Nom	
Appellation	
Millésime	

Examen Visuel

Intensité		Faible				Moyenne				Fort
Limpidité		Limpide								Trouble
Brillance		Lumineux				Brillant				Mat
Transparence		Bonne				Moyenne				Faible
Rouge		Pourpre		Cerise		Grenat		Rubis		Tuilé
Reflets		Violets		Grenats		Violacés		Carmin		Rubis
Blanc		Aqueux		Pale claire		Or Citron		Or citron		Paille
Reflets		Vert		Or vert		Or		Viel or		Ocre
Rosé		Rose pale		Saumon		Pelure d'oignon		Framboise		Orangé
Reflets		Violine				Saumon				Orange
Effervescent		Bulle très fines		Bulle fines		Bulle Moyenne		Grosses Bulles		
Reflets		Vert		Or vert		Or		Saumon		Orange
Viscosité Concentration en alcool, glycérol et sucre		Fluide				Epais				Visqueux
Conclusion		Très Jeune		Bonne intensité		Début d'évolution		Evolution		Défectueuse

Examen Olfactif 1er Impression

Première impression		Agréable				Peu Agréable				Désagréable
L'impression		Discret		Ouvert		Aromatique		Explosif		Fermé
Intensité		Faible				Moyenne				Fort
Arôme		Fruité		Floral		Végétal		Epicé-Boisé		Autres Arômes
		Framboise-Cerise-Cassis-Mûre Abricot Citron-Orange-Pêche-Poire-Pomme-Pamplemousse-Mandarine-Figue -Mangue -Ananas-Lychee-Pruneau		Violette-Rose-Miel-Acacia-Tilleul-Aubépine-Jasmin-Camomille		Champignon-Foin-Herbe-Sous-bois-Fougère-Paille-Humus-Menthe-Terre-Poivron vert-Olive verte-Truffe-Thym		Cannelle-Poivre-Muscade-Réglisse-Laurier-Safran-Clou de girofle-Écorce-Pin-Sapin-Cèdre-Vanille-Résine		Noix-Noisette-Tabac-Beurre-Silex-Pierre à fusil-Cuir-Pain grillé-Goudron-Gibier-Caramel-Café-Chocolat noir
	Cassis, mûre, Poivron vert = Cabernet Sauvignon		Framboise, Poivron vert, réglisse = Cabernet Franc		Groseille, Banane, Bonbon Anglais = Gamay		Prune, Fruits rouges, Violette = Merlot		Cerise, Poivre, Mûre, Truffe = Pinot Noir		Violette, Poivre = Syrah
	Litchi, Rose, Epice = Gewurztraminer		Agrume, Citron, Pêche, Pétrole = Riesling		Bourgeon de Cassis, Végétale, Buis, Pipi de Chat, Agrume = Sauvignon		Abricot, Pêche, Miel = Viognier		Pomme, Citron, Poire, Agrume, Pain Grillé (élevage en bois) = Chardonnay		

Examen Olfactif après Aération

Arômes		Primaires (Arômes Variétaux-Cépages)				Secondaires (Arômes de fermentation)				Tertiaires (Arômes d'élevage – Évolution)
Caractères		Fruits Rouge Noir		Fruits rouge		Fruits blanc - Tropical		Fruits sec		Végétal
		Cassis, mûre, Myrtille, Griotte Prune		Fraise, Framboise, Cerise , groseille.		Poire, pêche, litchi, ananas, banane, Mangue		noisette, noix, abricot sec, orange confite		Paille, fougère, menthe fraîche, anis, fenouil, sureau, humus, truffe, sous-bois, mousse, champignon.
		Floral		Végétal Rustique		Epicé		Boisé		Grillé, Empyreumatiques
		Fleur d'acacia, tilleul, citronnelle, rose, aubépine, chèvrefeuille, jasmin, pivoine, violette, miel.		poivron vert, pipi de chat, buis, géranium, herbe coupée		Romarin, basilic, laurier, garrigue, cannelle, poivre, clou de girofle		Bois de santal, résine de pin, cèdre, chêne.		Pain grillé, café torréfié, moka, amande grillée, fumée, cacao, caramel, goudron, réglisse.
	Agrume- Fruit vert		Minéral		Animal		Fermentaire		Balsamique	Chimique
	citron, pamplemousse pomme verte .Poire		Pierre à fusil, silex, craie, pétrole, pierre mouillée.		Cuir, fourrure, gibier, venaison, musc, civette, fauve, ambre.		Levure, mie de pain, brioche, viennoiserie, beurre frais.		Thym, genévrier, eucalyptus.	Solvant, colle, vinaigre, Pétrole, œuf pourri, Soufre
Conclusion		Simple		Fin		Agréable		Complexe		Désagréable
		Arômes net		Arômes pur		Evolution		Le goût de bouchon : Cette odeur est due la plupart du temps à une molécule le trichloroanisole (ou TCA).		

Examen Gustatif

Sucrosité		Sec		Demi-Sec		Doux		Moelleux		Liquoreux
Consistance		Souple		Soyeux		Velours		Caressant		
Volume		Creux		Maigre		Rond		Plein		Opulent
Impression Thermique		Chaud		Alcooleux		Généraux		Capiteux		Peu soutenu
Acidité/Volume		Plat		Frais		Lourd		Nerveux		Agressif
Intensité Aromatique		Très faible		Faible		Moyen		Fort		
Tanins		Aucun		Faibles		Ronds		Souples		Durs
Toucher		Gras		Lisse		Astringents		Soyeux		Râpeux
Caudalies ou P.A.I		Court : 1 à 2 S				Moyen : 4 à 6 S				Long : + de 6 S
Type de vin mousseux		Extra Brut «0 à 6»g/l		Brut «-15»g/l		Sec «17à32»g/l		Demi-Sec «32 à 50»g/l		Doux +50g/l
Arôme		Fruité		Minéral		Boisé		Animal		Epicé
Conclusion										

Conclusion Générale

Equilibre		bonne				Moyenne				Faible
Puissance		Faible Structure		Puissance Moyen		Puissant		Très Riche		
Finesse		Simple		Agréable		Commun		Désagréable		Médiocre
Potentiel de Gard		Jeune		Epanoui		Notes d'évolution		Passé	ans	Durée de la garde
Etat		Fermé/Sur réserve		Vin s'ouvre		Prêt à boire		Maturité		Sur déclin
Température de consommation		9/11° Blanc vif 11/14° Blanc gras		10/13° Blanc moelleux		8/10° Rosé 12/14° Rouge léger		15/16° Bourgogne 16/17° Bordeaux		7/9° champagne 12/14° Grand champagne
Accords mets & vin										

Ali Hedayat