

Approche systématique de la dégustation de vin® du WSET (niveau 2)

APPARENCE

Intensité	pâle – moyenne – intense
Couleur	blanc jaune citron – or – ambré rosé rose – rose saumon – orange rouge violacé – rubis – grenat – tuilé

NEZ

Intensité	légère – moyenne – prononcée
Caractéristiques des arômes	par ex. primaires, secondaires, tertiaires

PALAIS

Douceur	sec – pas tout à fait sec – de douceur moyenne – doux
Acidité	faible – moyenne – élevée
Tannins	faibles – moyens – puissants
Alcool	faible – moyen – fort
Corps	léger – moyen – puissant
Intensité des saveurs	légère – moyenne – prononcée
Caractéristiques des saveurs	par ex. primaires, secondaires, tertiaires
Fin de bouche	courte – moyenne – longue

CONCLUSIONS

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



Lexique du vin du WSET (niveau 2) :

complément de l'Approche systématique de la dégustation de vin® du WSET (niveau 2)

DESCRIPTION DES ARÔMES ET SAVEURS

Arômes et saveurs primaires

Arômes et saveurs dus au raisin et à la fermentation alcoolique

Floral	fleurs, rose, violette
Fruits verts	pomme, poire, groseille à maquereaux, raisin
Agrumes	pamplemousse, citron, citron vert, orange
Fruits à noyau	pêche, abricot, nectarine
Fruits exotiques	banane, litchi, mangue, melon, fruit de la passion, ananas
Fruits rouges	groseille, airelle, framboise, fraise, cerise rouge, prune rouge
Fruits noirs	cassis, mûre, myrtille, cerise noire, prune bleue
Végétal	poivron vert, herbe coupée, feuilles de tomate, asperge
Herbes aromatiques	eucalyptus, menthe, fenouil, aneth, herbes séchées
Épices	poivre blanc/noir, réglisse
Maturité des fruits	fruit vert, fruit mur, fruit séché, fruit cuit
Autres	pierres mouillées, bonbon

Arômes et saveurs secondaires

Arômes et saveurs dus aux étapes de vinification suivant la fermentation alcoolique

Levures (lies, autolyse, flor)	biscuit, pâtisserie, pain, pain grillé, pâte à pain, fromage, yaourt
Fermentation malolactique	beurre, crème, fromage
Chêne	vanille, clou de girofle, noix de coco, cèdre, bois brûlé, fumée, chocolat, café

Arômes et saveurs tertiaires

Arômes et saveurs dus au vieillissement

Vin rouge	fruit séché, cuir, terre, champignon, viande, tabac, feuilles mouillées, sous-bois, caramel
Vin blanc	fruit séché, marmelade d'orange, essence, cannelle, gingembre, noix de muscade, amande, noisette, miel, caramel
Vins délibérément oxydés	amande, noisette, noix, chocolat, café, caramel