

Approche systématique de la dégustation de vin du WSET® (niveau 3)

APPARENCE

Limpidité	limpide – terne (défaut ?)
Intensité	pâle – moyenne – intense
Couleur	<i>blanc</i> jaune-vert – jaune citron – or – ambré – brun <i>rosé</i> rose – saumon – orangé <i>rouge</i> violacé – rubis – grenat – tuilé – brun
Autres observations	<i>par ex.</i> jambes/larmes, dépôt, caractère perlant, bulles

NEZ

Condition	net – pas net (défaut ?)
Intensité	légère – moyenne (-) – moyenne – moyenne (+) – prononcée
Caractéristiques des arômes	<i>par ex.</i> primaires, secondaires, tertiaires
Évolution	jeune – en cours d'évolution – totalement évolué – fatigué/trop vieux

PALAIS

Douceur	sec – pas tout à fait sec – demi-sec – moelleux – doux – très doux
Acidité	faible – moyenne (-) – moyenne – moyenne (+) – élevée
Tannins	faibles – moyens (-) – moyens – moyens (+) – puissants
Alcool	faible – moyen – fort vins fortifiés : faible – moyen – fort
Corps	léger – moyen (-) – moyen – moyen (+) – charpenté
Mousse	délicate – crémeuse – agressive
Intensité des saveurs	légère – moyenne (-) – moyenne – moyenne (+) – prononcée
Caractéristiques des saveurs	<i>par ex.</i> primaires, secondaires, tertiaires
Fin de bouche	courte – moyenne (-) – moyenne – moyenne (+) – longue

CONCLUSIONS

ÉVALUATION DE LA QUALITÉ

Niveau de qualité	défectueux – médiocre – acceptable – bon – très bon – excellent
Potentiel de garde	trop jeune – peut être bu maintenant, mais bon potentiel de garde – à boire, ne gagnerait pas à vieillir davantage – trop vieux

Note aux étudiants :

Lorsque les entrées sont séparées par des tirets – vous devez choisir une seule des options proposées.

Lorsque les entrées sont introduites par la mention « par ex. » et séparées par des virgules – il s'agit des termes à utiliser lors de la rédaction de vos notes de dégustation. Vous ne devez pas nécessairement mentionner toutes les entrées pour tous les vins.



WSET

Copyright Wine & Spirit Education Trust 2016. L'Approche systématique de la dégustation de vin du WSET® (niveau 3) ne peut être reproduite qu'avec l'autorisation écrite du WSET et sous réserve du respect de ses conditions générales. Pour plus d'informations, écrire à wset@wset.co.uk

Lexique du vin du WSET (niveau 3) : Complément de l'Approche systématique de la dégustation de vin du WSET® (niveau 3)

DESCRIPTION DES ARÔMES ET SAVEURS

Pensez en termes d'arômes primaires, secondaires et tertiaires

Arômes et saveurs primaires

Arômes et saveurs dus au raisin et à la fermentation alcoolique

Principales questions	Groupes	Descripteurs
<p>Les saveurs sont-elles délicates <i>ou</i> intenses ? simples <i>ou</i> complexes ? génériques <i>ou</i> bien définies ? fraîches <i>ou</i> cuites ? pas assez mûres, mûres <i>ou</i> trop mûres ?</p>	Floral	acacia, chèvrefeuille, camomille, sureau, géranium, fleurs, rose, violette
	Fruits verts	pomme, groseille à maquereau, poire, bonbon anglais, coing, raisin
	Agrumes	pamplemousse, citron, citron vert (jus ou zeste ?), écorce d'orange, écorce de citron
	Fruits à noyau	pêche, abricot, nectarine
	Fruits exotiques	banane, litchi, mangue, melon, fruit de la passion, ananas
	Fruits rouges	groseille, airelle, framboise, fraise, cerise, prune rouge
	Fruits noirs	cassis, mûre, fruits des bois, myrtille, cerise noire, prune bleue
	Fruits séchés/ cuits	figue, pruneau, raisins secs, raisins de Corinthe, kirsch, confiture, fruits cuits au four, en compote, en conserve
	Végétal	poivron vert, herbe coupée, feuilles de tomate, asperge, feuilles de cassis
	Herbes	eucalyptus, menthe, plantes médicinales, lavande, fenouil, aneth
	Épices fortes	poivre blanc/noir, réglisse
	Autres	silex, pierres mouillées, laine mouillée

Arômes et saveurs secondaires

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

Principales questions	Groupes	Descripteurs
<p>Les saveurs sont-elles dues aux levures, à la FML <i>ou</i> au chène ?</p>	Levures (<i>lies, autolyse</i>)	biscuit, pain, pain grillé, pâtisserie, brioche, pâte à pain, fromage
	FML	beurre, fromage, crème
	Chène	vanille, clou de girofle, noix de muscade, noix de coco, caramel au beurre salé, pain grillé, cèdre, bois brûlé, fumée, chocolat, café, résine

Arômes et saveurs tertiaires

Arômes et saveurs dus au vieillissement

Principales questions	Groupes	Descripteurs
<p>Les saveurs révèlent-elles une oxydation délibérée, une évolution des notes fruitées <i>ou</i> un vieillissement en bouteille ?</p>	Oxydation délibérée	amande, pâte d'amande, noisette, noix, chocolat, café, bonbon au caramel, caramel
	Évolution des notes fruitées (blanc)	abricot sec, marmelade, pomme séchée, banane séchée, <i>etc.</i>
	Évolution des notes fruitées (rouge)	figue, pruneau, goudron, mûre séchée, airelle séchée, <i>etc.</i> , mûre cuite, prune rouge cuite, <i>etc.</i>
	Vieillissement en bouteille (blanc)	essence, kérosène, cannelle, gingembre, noix de muscade, pain grillé, fruits secs, champignon, foin, miel
	Vieillissement en bouteille (rouge)	cuir, sous-bois, terre, champignon, gibier, tabac, végétal, feuilles mouillées, viande, basse-cour

Note aux étudiants : Le lexique du vin du WSET (niveau 3) est un guide et un point de départ que vous devez mémoriser. Vous pouvez obtenir votre examen de dégustation avec mention en utilisant les descripteurs qu'il contient, mais vous ne devez pas nécessairement vous limiter à ces termes. Les examinateurs accepteront d'autres descripteurs, sous réserve qu'ils soient corrects.