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

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

NEZ	
Condition	net – pas net (défaut ?)
Intensité	légère – moyenne (–) – moyenne – moyenne (+) – prononcée
Caractéristiques des arômes	*par ex.* 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 (+) – puissant
Mousse	délicate – crémeuse – agressive
Intensité des saveurs	légère – moyenne (–) – moyenne – moyenne (+) – prononcée
Caractéristiques des saveurs	*par ex.* 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.

Copyright Wine & Spirit Education Trust 2022. 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@wsetglobal.com**

WSET

Utilisation/vente interdite en Chine continentale

2e édition, 2022

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
Les saveurs sont-elles délicates *ou* intenses ? simples *ou* complexes ? génériques *ou* bien définies ? fraîches *ou* cuites ? pas assez mûres, mûres *ou* trop mûres ?	**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 rouge, 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
Les saveurs sont-elles dues aux levures, à la FML *ou* au chêne ?	**Levures (*lies, autolyse*)**	biscuit, pain, pain grillé, pâtisserie, brioche, pâte à pain, fromage
	FML	beurre, fromage, crème
	Chêne	vanille, clou de girofle, noix de muscade, noix de coco, caramel au beurre, pain grillé, cèdre, bois brûlé, fumée, chocolat, café, résine

Arômes et saveurs tertiaires

Arômes et saveurs dus au vieillissement

Principales questions	Groupes	Descripteurs
Les saveurs révèlent-elles une oxydation délibérée, une évolution des notes fruitées *ou* un vieillissement en bouteille ?	**Oxydation délibérée**	amande, pâte d'amande, noisette, noix, chocolat, café, toffee, caramel
	Évolution des notes fruitées (blanc)	abricot sec, marmelade, pomme séchée, banane séchée, *etc.*
	Évolution des notes fruitées (rouge)	figue, pruneau, goudron, mûre séchée, airelle séchée, *etc.* mûre cuite, prune rouge cuite, *etc.*
	Vieillissement en bouteille (blanc)	essence, kérosène, cannelle, gingembre, noix de muscade, pain grillé, fruits à coque, 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, vous n'avez pas besoin de l'apprendre par cœur. 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.