Le COAM



CERTIFICAT EXPERTISE EN DÉGUSTATION · RS6403

Le Carnet du dégustateur

Déguster et évaluer professionnellement le vin

Les repères essentiels de la formation, à garder près de votre verre.
Œil · Nez · Bouche · Qualité · Garde · Écriture · Styles · Aveugle

BIENVENUE

Comment utiliser ce carnet

Ce carnet résume, module par module, ce qu'il faut retenir de votre formation. Il ne remplace pas les vidéos : il vous aide à réviser, et à garder sous les yeux les échelles et les méthodes pendant vos dégustations.



L'œil
limpidité, intensité, couleur



Le nez
impression, intensité, arômes



La bouche
sucre, alcool, acidité, tanins…

Sommaire

03 La fiche de dégustation

04 L'analyse visuelle : ce que l'œil vous révèle

05 L'analyse olfactive : le nez et l'univers des arômes

07 L'analyse gustative : décrypter la bouche

09 Évaluer la qualité du vin

10 Le potentiel de garde

11 L'écriture professionnelle

12 Typicité et styles de vin

13 Les régions et la dégustation à l'aveugle

15 Organiser vos dégustations

16 Fiche vierge et notes

Le bon réflexe

Suivez les modules 1 à 4 dans l'ordre : ils posent la méthode utilisée dans tout le reste de la formation. Pour chaque vin de votre coffret, remplissez une fiche, puis comparez-la avec le livret corrigé.

La fiche de dégustation

La fiche suit le protocole professionnel en **5 parties** :

Partie	Ce que vous notez
Le vin	Les informations sur le vin et les conditions de dégustation
Œil	Limpidité, intensité, couleur (et autres observations)
Nez	Impression générale, intensité, arômes
Bouche	Sucre, alcool, acidité, tanins, arômes en bouche, corps, finale
Conclusion	Qualité, évolution, type, présentation « en 2 mots »

Chaque rubrique a son échelle

Cochez le terme qui correspond le mieux à votre perception. Les pages suivantes vous donnent, pour chaque échelle, les repères pour choisir.

L'examen

Il a lieu en ligne : **dégustation de deux vins à l'aveugle**, cas pratique écrit et QCM. La fiche est votre outil de base.



La fiche de dégustation du Certificat

MODULE 2

L'analyse visuelle

Penchez votre verre au-dessus d'une surface blanche et observez la limpidité, l'intensité colorante, la couleur, puis la brillance et les larmes.

La limpidité

- **Dépôt dans un vieux vin** : signe d'évolution, pas un défaut. On carafe.
- **Particules dans un vin jeune** : vin non filtré ou non collé. Pas un défaut.
- **Cristaux** : acide tartrique précipité au froid. Sans conséquence.
- **Trouble** : souvent un défaut (altération microbienne), sauf vin orange ou vin bourru.

La couleur et l'âge

Vin	Jeune	Évolué
Rouge	Violacé, rubis	Grenat, tuilé, brun
Blanc	Jaune vert, citron	Or, ambré, brun
Rosé	Rose, violacé	Saumon, orangé

Brillance et larmes

- La **brillance** baisse avec les micro-particules et parfois avec l'âge.
- Les **larmes** viennent surtout de l'alcool (effet Marangoni) : souvent un raisin mûr et un climat ensoleillé. Un simple repère !

L'intensité colorante

Vin	Pâle	Intense
Rouge	On voit clairement ses doigts à travers le vin	On ne voit plus du tout ses doigts
Blanc	« Clair comme de l'eau »	Robe foncée aux nuances orangées
Rosé	Le pied du verre est bien visible	La couleur va jusqu'à la frange

Ce qui fonce ou pâlit la robe

Rouge : le cépage, le climat (sec et ensoleillé = foncé), une macération longue (foncé), le vieillissement (pâlit).
Blanc : le vieillissement, l'élevage en fût, un climat chaud et le sucre foncent la robe.
Rosé : une macération courte donne une robe plus foncée qu'un pressurage direct.



Les facteurs de l'intensité colorante

MODULE 3

👃 L’analyse olfactive

Approchez peu à peu le verre de votre nez, sentez-le, puis faites-le tourner pour le sentir à nouveau. Considérez l’impression générale, l’intensité et les arômes.

L’intensité : la distance entre le verre et le nez

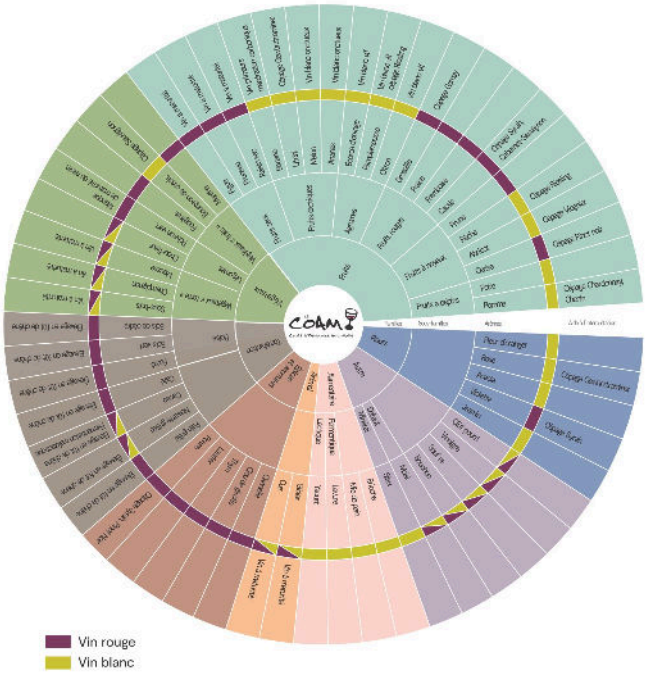
Verre	Perception	Intensité
Au menton	Facile	Prononcée
Au menton	Légère	Ouverte
Aux lèvres	Perçue	Moyenne
Nez dans le verre	Légère	Discrète
Nez dans le verre	Difficile	Fermée

L’impression générale

- **Défaut** : un défaut est clairement présent.
- **Simple** : au plus 2 arômes, de la même famille.
- **Complexe** : au moins 10 arômes, d’au moins 3 familles.
- **Aromatique** : entre les deux.

L’origine des arômes

Arômes	Origine
Primaires	Le raisin : cépage, terroir, climat, millésime
Secondaires	La fermentation et la vinification
Tertiaires	Le vieillissement, en fût puis en bouteille



La roue des arômes : du centre (la famille) vers la périphérie (l’arôme)

Le principe de l’entonnoir

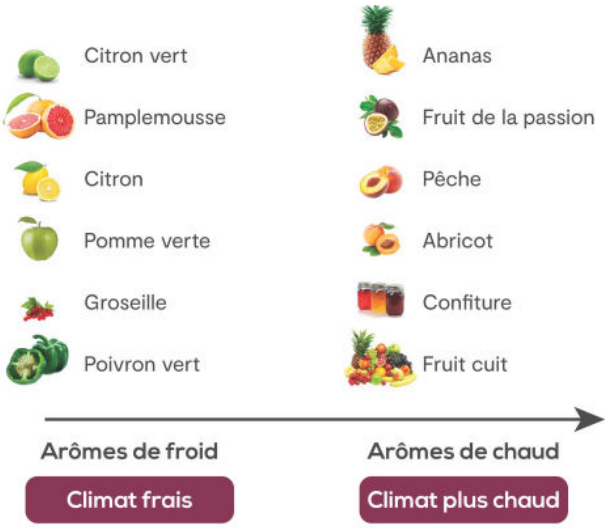
Famille, puis sous-famille, puis arôme. Exemple : fruit, puis fruit rouge, puis framboise.

Exacerber les arômes

La **température** et l’**oxygénation** libèrent les arômes. Carafez un vin jeune ; soyez prudent avec un vieux vin, fragile face à l’air.

Les 3 axes des arômes

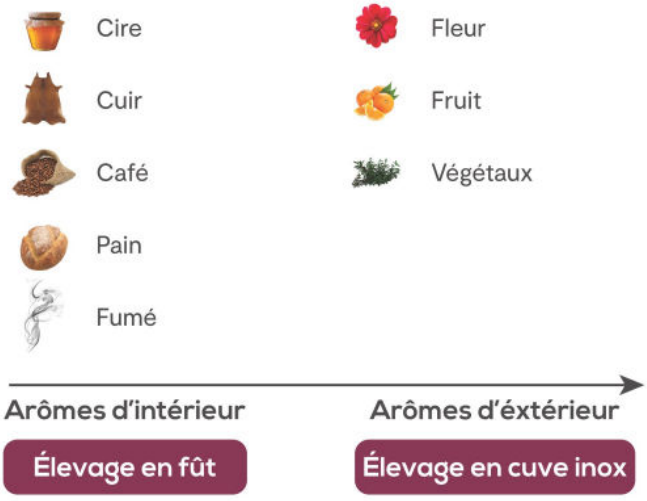
Classer les arômes par sensations dominantes vous donne des indices sur le climat, l'âge et l'élevage du vin.



Axe chaud / froid : le climat dominant



Axe printemps / automne : l'âge du vin



Axe intérieur / extérieur : l'élevage

Les défauts au nez

Défaut	Odeur
Oxydation, piqûre acétique	Pomme blette, vernis, vinaigre
Réduction	Œuf pourri, chou
Goût de bouchon (TCA)	Carton mouillé, moisi
Brettanomyces	Écurie, sueur de cheval

S'entraîner chaque jour

Sentez consciemment en cuisine, en ouvrant le réfrigérateur, au marché… et faites défiler les arômes dans votre tête : partir de l'image mentale de l'arôme facilite son identification.

La fatigue olfactive

Faites des pauses, « sentez votre coude », respirez l'air frais et respectez un ordre de dégustation.

MODULE 4

L’analyse gustative

Prenez un peu de vin, mâchez-le, grumez-le (aspirez un filet d’air), puis concentrez-vous sur ce qui reste une fois le vin recraché.

Le sucre

Sucre résiduel	Terme
Moins de 4 g/l	Sec
De 4 à 12 g/l	Velouté à demi-sec
De 12 à 45 g/l	Moelleux
Plus de 45 g/l	Liquoreux

Les effervescents (législation)

Mention	Sucre par litre
Brut nature	Aucun dosage
Extra brut	De 0 à 6 g
Brut	Moins de 12 g
Extra sec	De 12 à 17 g
Sec	De 17 à 32 g
Demi-sec	De 32 à 50 g
Doux	Plus de 50 g

L’alcool

Degré	Terme
Moins de 11,5 %	Faible
De 11,5 à 12,5 %	Mince
De 12,5 à 13,5 %	Moyen
De 13,5 à 14,5 %	Capiteux
Au-delà	Fort

À l’aveugle

Fiez-vous à la sensation de chaleur : si elle persiste plusieurs secondes en finale, l’alcool est capiteux à fort.

L’acidité

Faible · Fraîche · Moyenne · Vive · Élevée

Élevée : salivation abondante. Faible : on la perçoit à peine, le vin manque de fraîcheur.

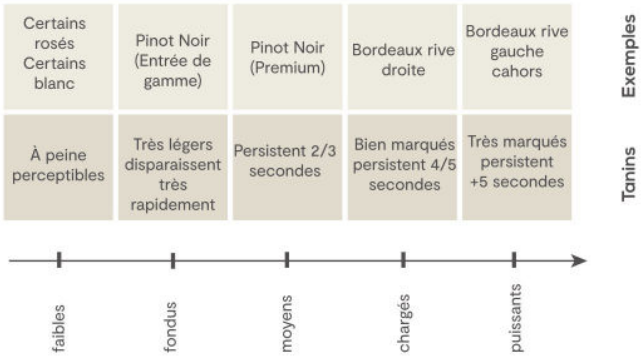
L’équilibre

La **douceur** (sucre, alcool) face à l’**austérité** (acidité, tanins). Trop de douceur : vin lourd. Trop d’austérité : vin vert, nerveux.

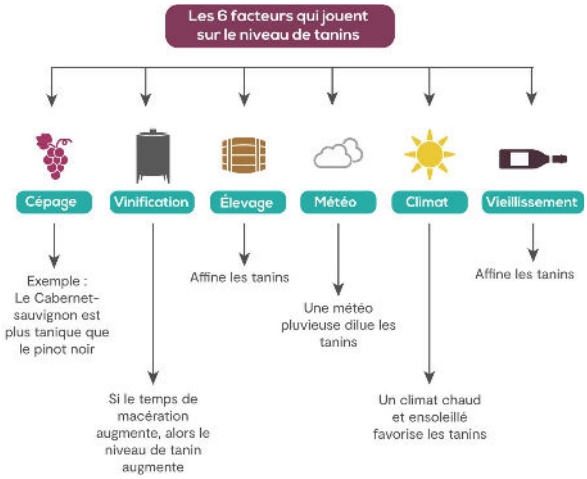
Tanins, corps et finale

Les tanins

- Ils viennent surtout de la **peau du raisin** ; ils assèchent la bouche (comme un thé trop infusé).
- **Puissants** : la langue accroche au palais plus de 5 secondes. **Moyens** : rincés en 2 à 3 secondes. **Fondus** : peu marqués. **Chargés** : entre moyens et puissants.



L'échelle des tanins



Les facteurs qui jouent sur les tanins

Le corps

La sensation de volume en bouche, de **léger** à **puissant**, apportée surtout par l'onctuosité (alcool, sucre).

Augmente le corps	Diminue le corps
Sucre, alcool, tanins mûrs, concentration en arômes	L'acidité, qui rafraîchit la bouche

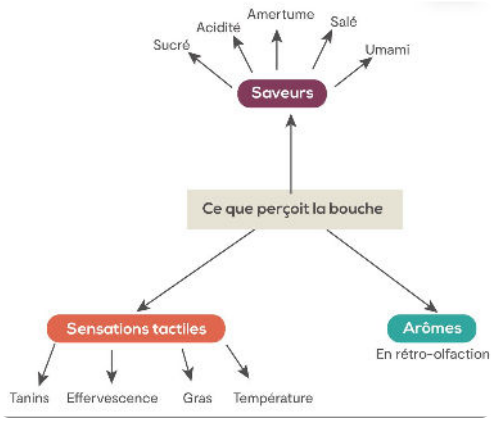
La finale (PAI)

Le temps pendant lequel les arômes restent intenses une fois le vin recraché.

Durée	Finale
Les arômes disparaissent aussitôt	Courte
Entre les deux	Moyenne
Plus de 10 à 15 secondes	Longue

Longueur et qualité

Plus un vin est long, plus il est jugé de qualité. La longueur dépend avant tout de la qualité du raisin : rendements faibles et belle maturité.



Ce que perçoit la bouche : saveurs, sensations tactiles, arômes

MODULE 5

Évaluer la qualité du vin

Votre goût personnel (habitudes, culture, émotions) peut différer de la qualité objective du vin. Pour l'évaluer, commencez toujours par vérifier l'absence de défaut.

La méthode CIEL

C
Complexité
au moins 10 arômes, de 3 familles

I
Intensité
la puissance des arômes au nez

E
Équilibre
douceur et austérité en harmonie

L
Longueur
une finale longue

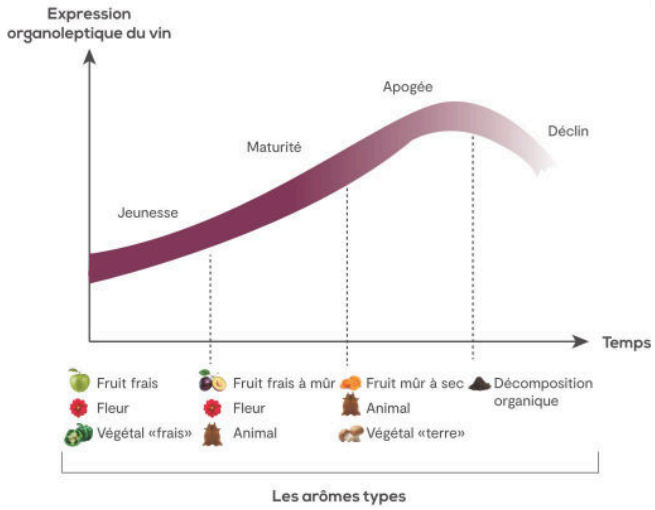
Critères remplis	Qualité
4	Excellent
3	Très bon
2	Bon
1	Acceptable
0	Médiocre

> **Exemple**
> Un vin équilibré, au nez complexe et intense, mais court en bouche : 3 critères sur 4, il est **très bon**.

Les défauts types

- **Oxydation et piqûre acétique** : pomme blette, vernis, vinaigre (acidité volatile).
- **Réduction** : œuf pourri, chou ; à l'abri de l'air, avec des composés soufrés.
- **Goût de bouchon** : carton mouillé, moisi ; dû au TCA, environ 3 % des bouteilles.
- **Brettanomyces** : écurie ; une levure qui se développe avant ou après la fermentation alcoolique.

⏳ Le potentiel de garde



La courbe de vie du vin

Situer le vin sur sa courbe

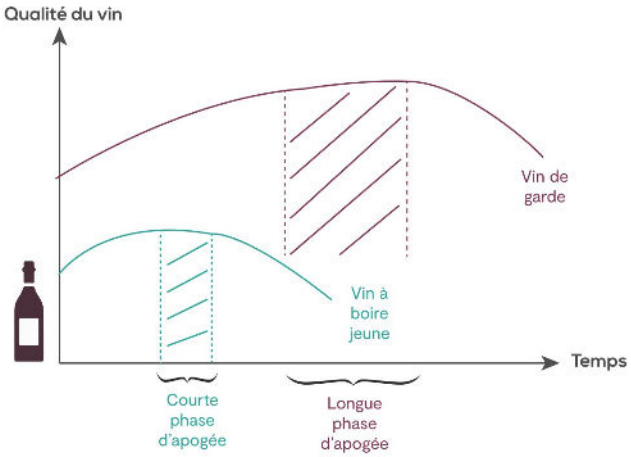
Évolution	Indices
Jeunesse	Tanins et acidité marqués ; arômes primaires et secondaires seulement
Épanouissement	Arômes primaires et secondaires ; vin équilibré
Apogée	Arômes primaires, secondaires et tertiaires ; bouche équilibrée
Déclin	Acidité et tanins faibles (vin « plat ») ; arômes tertiaires seulement

Ce qui change avec le temps

- **Œil** : le rouge pâlit, le blanc fonce, tous tirent vers l'orangé ; dépôt possible, brillance en baisse.
- **Nez** : des arômes frais vers des arômes mûrs, confits, puis tertiaires.
- **Bouche** : les tanins fondent, l'acidité baisse un peu, le gras ressort. Le vin « s'érode ».

Les facteurs ATAC

Acidité et **T**anins (antioxydants), **A**rômes complexes et jeunes, **C**orps. Un vin puissant, concentré et structuré se garde mieux qu'un vin léger et désaltérant.



Vin de garde et vin à boire jeune

La cave

Appellation et millésime jouent aussi. Et la règle d'or : « qui vieillit lentement vieillit bien ».

MODULE 7

✍️ L'écriture professionnelle

Avant d'écrire, demandez-vous quel est l'objectif du commentaire, et à qui il s'adresse.

Présenter un vin « en 2 mots »

Le style dominant + les arômes, ou le style dominant + l'équilibre dominant.

Vin	En 2 mots
Jeune Chablis	Blanc vif, pomme verte, notes minérales, forte acidité
Saint-Émilion évolué	Vin rond, sous-bois, cassis, humus, tanins moyens
Rioja reserva	Vin rond, arômes boisés, torréfaction
Châteauneuf-du-Pape	Vin corsé, épices, violette

Les recommandations

- Suivez l'ordre de la dégustation : présentation, œil, nez, bouche, conclusion et accords.
- Pas de structure imposée : un commentaire court peut sauter des étapes.
- Des mots **précis, concrets et accessibles** ; évitez les termes subjectifs ou poétiques.
- Décrivez les composantes mesurables : acidité, alcool, tanins, douceur, corps.

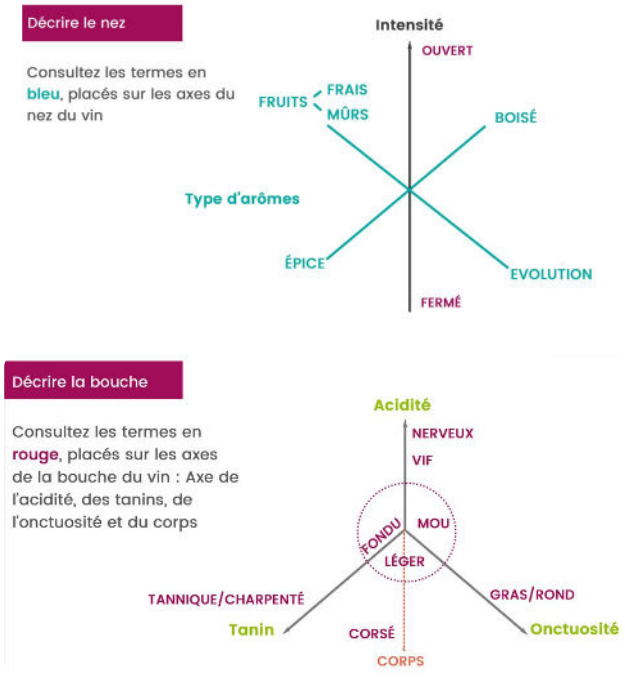
Exemple : version longue

Une robe jaune pâle avec des éclats verts, signe de jeunesse. Nez frais et expressif : groseille à maquereau, citron vert, herbe fraîche, une pointe minérale. Attaque vive et ciselée, acidité bien présente, saveurs de pamplemousse. Finale persistante et rafraîchissante. Parfait avec des huîtres ou un ceviche.

Exemple : version courte

Robe jaune pâle aux reflets verts, nez de groseille et de citron vert sur fond minéral. Bouche vive aux saveurs de pamplemousse, finale rafraîchissante. Parfait avec des huîtres.

Décrire avec des axes



Le vocabulaire générique, au nez et en bouche

🍷 Typicité et styles de vin

La typicité, c'est ce qui rend un vin reconnaissable. On classe les vins en 4 types (tranquilles, doux, effervescents, mutés), puis en 14 styles.

		Axes du profil gustatif			
Types	Styles	Acidité	Onctuosité	Tanins	Corps
Vin tranquille	rouge léger	Moyenne à élevée	Faible	Faible	Léger
	rouge rond	Moyenne	Moyenne	Moyens	Moyen
	rouge corsé	Faible à moyenne	Moyenne à forte	Moyens à puissants	Puissant
	blanc vif	Élevée	Faible à moyenne	-	Léger à moyen
	blanc rond	Moyenne à élevée	Moyenne	-	Moyen
	blanc corsé	Faible à moyenne	Forte	-	Puissant
	rosé vif	Élevée	Faible		Léger
	rosé rond	Moyenne	Faible à moyenne		Léger à moyen
Vins effervescent	Brut	Élevée	Faible		Léger à moyen
	Sucré	Élevée	Moyenne		Moyen
Vins muté	muté	Moyenne	Forte	Moyens à puissants	Puissant
Vin doux	demi-sec	Élevée	Moyenne	-	Moyen
	moelleux	Élevée	Forte	-	Moyen à puissant
	liquoreux	Élevée	Forte	-	Moyen à puissant

Les 14 styles et leur profil gustatif

Tracer le profil

- Plus le vin **rafraîchit** la bouche, plus son acidité est élevée.
- Plus il **chauffe**, plus son onctuosité est élevée.
- Plus il **assèche**, plus ses tanins sont présents.

Profil à 2 axes pour un blanc ou un rosé, à 3 axes pour un rouge.

Les vins spéciaux

Vin	Style
Vin orange (macération des peaux)	Blanc corsé
Vin oxydatif (vin jaune…)	Blanc corsé, rouge rond à corsé
Macération carbonique	Rouge léger
Solera	Muté, rouge ou blanc corsé
Très vieux vin	Divers

🌎 Régions et 🕶️ dégustation à l'aveugle

Étudier une région

- **Avant de déguster** : situez le vin sur la carte, identifiez ses cépages et son style.
- **Prédisez** son profil : acidité, tanins, onctuosité, corps, arômes types.
- **En dégustant** : comparez vos attentes à ce que vous percevez.

Le climat

Type	Caractéristiques
Océanique	Hivers doux, étés frais, pluies fréquentes
Méditerranéen	Hivers doux, étés chauds et secs
Continental	Hivers froids, étés chauds, forte amplitude

Zone (Winkler)	Température moyenne
Fraîche	Moins de 16,5 °C
Modérée	De 16,5 à 18,5 °C
Chaude	De 18,5 à 21 °C
Très chaude	Plus de 21 °C

Latitude et style

Latitudes basses : plus d'alcool, de couleur, de tanins mûrs, moins d'acidité. Latitudes hautes : plus d'acidité, moins d'alcool et de couleur.

Les autres indices

- **Millésime** : distinguez le vieillissement de l'effet météo (solaire : riche ; froid : frais ; pluvieux : dilué).
- **Âge** : un vin de bonne qualité qui montre des signes d'évolution peut avoir 8 à 12 ans ; un vin plus modeste, 4 à 7 ans.
- **Terroir** : les facteurs REVES, difficiles à déduire à l'aveugle.
- **Cépage** : un facteur dominant, sur les arômes et le profil.
- **Vinification** : macération carbonique, malolactique, fût neuf, élevage oxydatif ou sur lies.



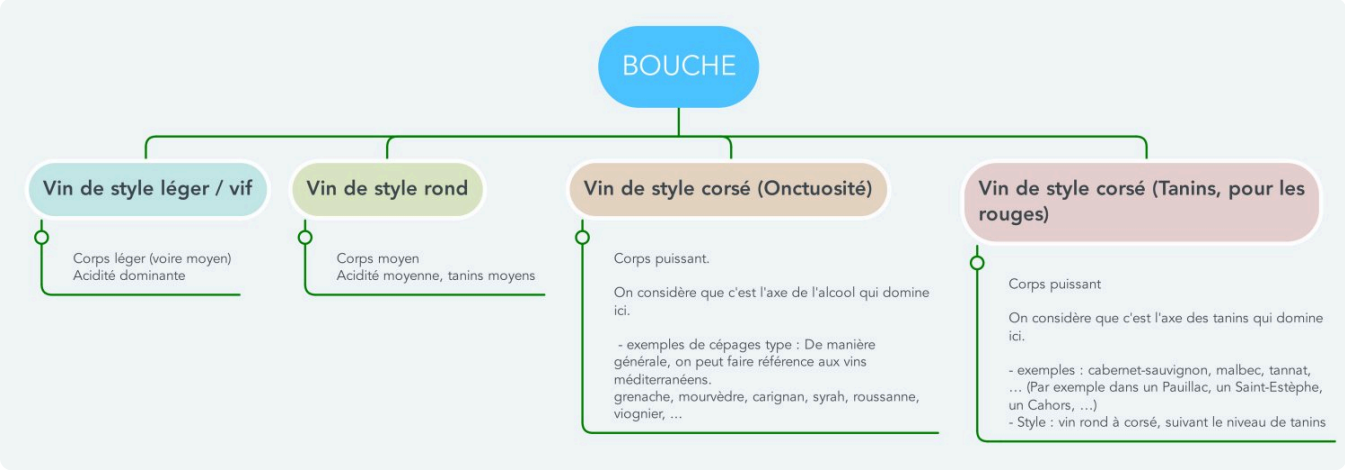
Les facteurs REVES

Pas de certitude absolue

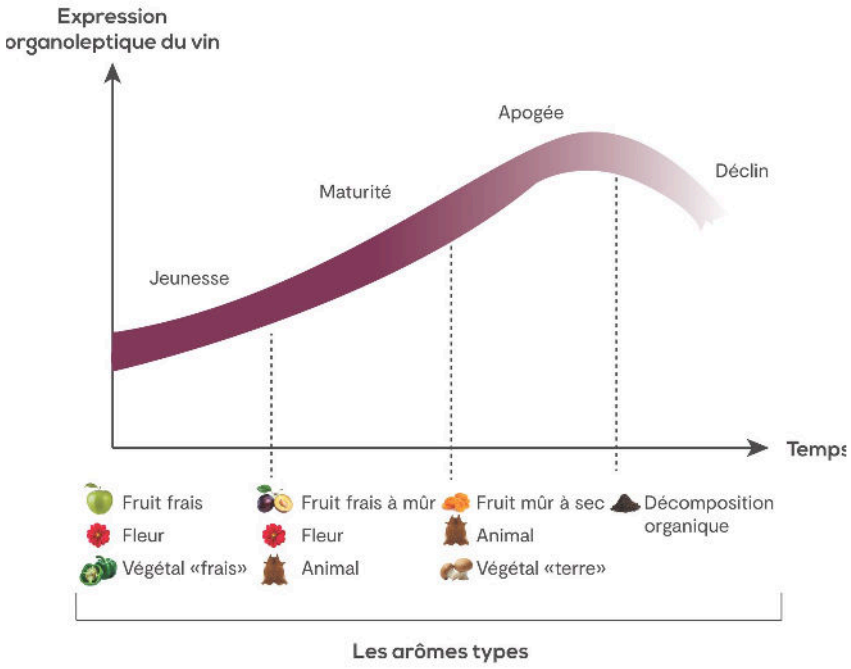
L'acidité et l'alcool suggèrent un climat, le nez un cépage ou un élevage : croisez toujours les indices.

Le diagramme d'interprétation

Il met en évidence les conclusions que l'on peut tirer de chaque étape de la dégustation. Exemple pour la bouche :



Interpréter la bouche : léger ou vif, rond, corsé par l'onctuosité, corsé par les tanins



Au cours du temps : des arômes primaires aux arômes tertiaires

La méthode à l'aveugle

1. Analysez le vin avec la fiche, sans chercher à deviner. 2. Notez les indices de chaque étape. 3. Interprétez : style, climat, âge, cépage, région. 4. Concluez sur la qualité et le potentiel de garde.

🥂 Organiser vos dégustations

Quand déguster vos vinottes

Prévoyez plusieurs sessions de dégustation de votre coffret, à l'issue de ces modules :

- 👄 L'analyse gustative (module 4)
- 🌟 Évaluer la qualité (module 5)
- ⏳ Le potentiel de garde (module 6)
- 🍷 Typicité et styles (module 8)
- 🌎 Les grandes régions viticoles (module 9)

La sélection de vins de chaque session est indiquée dans votre campus.

Conserver et servir

Gardez vos vinottes au frais, blancs comme rouges. Sortez les rouges avant de déguster : autour de 15 à 17 °C.

Bien déguster

- Respectez l'**ordre indiqué** pour chaque session : il limite la fatigue olfactive.
- Remplissez une **fiche par vin**, puis comparez avec le **livret corrigé**.
- Notez les écarts : ils vous montrent ce qu'il faut retravailler.
- Tracez le profil de chaque vin et écrivez sa présentation « en 2 mots ».

Animer une dégustation

Proposez une découverte du vin dans de bonnes conditions, et des techniques adaptées à tout public pour faciliter les perceptions de chacun.

Fiche de dégustation

Le vin

Œil

Limpidité ○ Limpide ○ Trouble ○ Dépôts

Intensité ○ Pâle ○ Claire ○ Moyenne ○ Soutenue ○ Intense

Couleur

Blanc ○ Jaune vert ○ Jaune citron ○ Or ○ Ambré ○ Brun

Rosé ○ Rose ○ Saumon ○ Orangé

Rouge ○ Violacé ○ Rubis ○ Grenat ○ Tuilé ○ Brun

Autre

Nez

Impression ○ Défaut ○ Simple ○ Aromatique ○ Complexe

Intensité ○ Fermée ○ Discrète ○ Moyenne ○ Ouverte ○ Prononcée

Arômes

Bouche

Sucre ○ Sec ○ Velouté ○ Demi-sec ○ Moelleux ○ Liquoreux

Alcool ○ Faible ○ Mince ○ Moyen ○ Capiteux ○ Fort

Acidité ○ Faible ○ Fraîche ○ Moyenne ○ Vive ○ Élevée

Tanins ○ Faibles ○ Fondus ○ Moyens ○ Chargés ○ Puissants

Arômes en bouche

Corps ○ Léger ○ Délicat ○ Moyen ○ Structuré ○ Puissant

Finale ○ Court ○ Moyen ○ Long

Conclusion

Qualité ○ Médiocre ○ Acceptable ○ Bon ○ Très bon ○ Excellent

Évolution ○ Jeunesse ○ Épanouissement ○ Apogée ○ Déclin

Type

En 2 mots

À VOUS

Mes notes