MASTERCLASS · LES VINS DE LIQUEUR

Ma fiche de dégustation

Le COAM

Date : ..... · Nom : .....

Servis à 8-10 °C verre tulipe, 2-3 cl	Vinotte 1 · Pineau des Charentes Rouge · Maison Barbotin	Vinotte 2 · Floc de Gascogne Blanc · Château de Millet	Vinotte 3 · Macvin du Jura Blanc · Domaine Baud	Vinotte 4 · Ratafia champenois Haton & Filles
Robe couleur, intensité, reflets				
Nez intensité, arômes				
Fruit frais ou évolué ? raisin frais, confit, rancio				
L'alcool de mutage discret, présent, végétal ?				
Sucrosité 1 à 5	1 · 2 · 3 · 4 · 5	1 · 2 · 3 · 4 · 5	1 · 2 · 3 · 4 · 5	1 · 2 · 3 · 4 · 5
Acidité 1 à 5	1 · 2 · 3 · 4 · 5	1 · 2 · 3 · 4 · 5	1 · 2 · 3 · 4 · 5	1 · 2 · 3 · 4 · 5
Amertume, finale longueur, équilibre				
Mon accord apéritif, plat, dessert				
Ma note et mon mot-clé	/ 20	/ 20	/ 20	/ 20

La méthode : oubliez le fruit, cherchez l'alcool.

APRÈS LA DÉGUSTATION

Vos repères

Le COAM

1 · Pineau des Charentes rouge · Maison Barbotin

Meursac (Saintonge) · 100 % merlot · muté au cognac du domaine · assemblage de millésimes vieillis 4 ans minimum en fût.

Repères : fruits rouges et noirs mûrs (griotte, cassis, mûre), épices douces, une touche de bois ; un alcool discret et fondu, la signature du cognac distillé haut.

2 · Floc de Gascogne blanc · Château de Millet

Eauze (Gers) · 50 % colombard, 50 % gros manseng · 2/3 de moût, 1/3 d'armagnac du domaine.

Repères : raisin frais, agrumes, pêche, fruits exotiques du gros manseng ; puis la prune et la chaleur de l'armagnac, très présent au nez.

3 · Macvin du Jura blanc · Domaine Baud

Le Vernois · 100 % chardonnay · muté aux vendanges au marc du Jura du domaine (14 mois de fût) · au moins 10 mois en fût.

Repères : raisin, miel, coing, écorce d'orange, fruits secs, et la note de marc : végétale, fumée, poivrée ; une amertume finale qui tient la bouche.

4 · Ratafia de Champagne · Haton & Filles

Damery (vallée de la Marne) · pinot noir et chardonnay · 2 ans en fût de chêne · IG de boisson spiritueuse (liqueur).

Repères : fruits confits, pomme cuite, pruneau, pain d'épices ; en bouche, une acidité nettement plus vive que les trois autres.

Si vous percevez…	… pensez à
Une note de marc : végétale, fumée, poivrée, âcre en finale	**Macvin du Jura**, l'indice le plus fiable
Prune, pruneau, alcool très présent au nez	**Floc de Gascogne**, l'armagnac distillé bas
Un alcool discret et fondu, raisin frais et miel	**Pineau des Charentes**, le cognac distillé haut
Une acidité nettement plus vive, pomme et agrumes	**Ratafia champenois**, les cépages champenois

Pour aller plus loin : goûtez en parallèle un vin doux naturel (Rivesaltes ambré ou Maury). Le VDN a du fruit cuit et une structure vineuse ; la mistelle a du jus de raisin et un alcool plus exposé.

Repères indicatifs : votre perception compte autant que la fiche.