

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

Apparence		
Limpidité		limpide – trouble (défaut ?)
Intensité		pâle – moyenne – intense
Couleur	blanc	jaune-vert – jaune citron – or – ambré – brun
	rosé	rose – rose saumon – orangé
	rouge	violacé – rubis – grenat – tuilé – brun
Nez		
Condition		net – pas net (défaut ?)
Intensité		légère – moyenne – prononcée
Caractéristiques des arômes		par ex. primaires, secondaires, tertiaires
Palais		
Douceur (sucrosité)		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 arômes		légère – moyenne – prononcée
Caractéristiques des arômes		par ex. primaires, secondaires, tertiaires
Fin de bouche		courte – moyenne – longue
Conclusions		
Niveau de qualité		défectueux – 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 au nez et en bouche	
Arômes primaires	
Arômes dus au raisin et à la fermentation alcoolique	
Floral	fleurs d'arbres fruitiers, rose, violette
Fruits verts	pomme, poire, groseille à maquereau, 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 du fruit	fruit vert, fruit mûr, fruit séché, fruit cuit
Autres	pierres mouillées, bonbon
Arômes secondaires	
Arômes 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, fromage, crème
Chêne	vanille, clou de girofle, noix de coco, cèdre, bois brûlé, fumée, chocolat, café
Arômes tertiaires	
Arômes 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