



Approche systématique de la dégustation de spiritueux® du WSET

Un outil d'apprentissage pour vous aider à déguster et à décrire des spiritueux.

Apparence

Limpidité	limpide – trouble
Intensité	transparent – pâle – moyenne – intense – opaque
Couleur	incolore – jaune citron – doré – ambré – brun rose – rouge – orange – jaune – vert – bleu – violet – marron – noir
Autres observations	par ex. louchissement

Nez

Condition	net – pas net
Intensité	neutre – légère – moyenne – prononcée
Caractéristiques des arômes	par ex. matière première, transformation, chêne et élevage

Palais

Douceur (sucrosité)	sec – pas tout à fait sec – moelleux – doux
Texture	par ex. rugueux, souple, aqueux, volumineux, chaud
Intensité des saveurs	neutre – légère – moyenne – prononcée
Caractéristiques des saveurs	par ex. matière première, transformation, chêne et élevage
Fin de bouche	longueur courte – moyenne – longue complexité neutre – simple – complexe – très complexe

Conclusions

Niveau de qualité	défectueux – médiocre – acceptable – bon – très bon – excellent
-------------------	---



Lexique des spiritueux du WSET

Complément de l'Approche systématique de la dégustation de spiritueux® du WSET (niveau 2)

Arômes et saveurs

Matières premières

Maïs	caramel au beurre, maïs doux, pain de maïs, pop-corn, caramel, sucre caramélisé, toffee, menthol
Orge	maltée son, porridge, orge, malt, farine, flocons d'avoine
Seigle	pain de seigle, pain d'épices, poivre en grains, quatre-épices
Raisin	raisin, figue, pruneau, raisin sultanine, agrumes fleur de sureau, fleur d'oranger, rose, violette, parfum, lavande, lilas, fleurs séchées
Agave	agave, poivre en grains, légumes racines, olive, poivron vert, herbacé
Canne à sucre	herbe coupée, herbacé, caramel, sucre caramélisé, toffee, mélasse claire, mélasse noire
Fruits	pomme, poire, abricot, pêche, prune, cerise, pâte d'amande fraise, framboise, cassis, mûre orange, citron
Aromates	genièvre, écorce d'agrumes, racines, humus, cumin, poivre en grains anis, fenouil, réglisse cannelle, clou de girofle, gingembre, noix de muscade, cardamome coriandre, basilic, romarin, thym, sauge, citronnelle, menthe

Transformation (matière première, fermentation, distillation)

Fumée	tourbe, plantes médicinales, poisson fumé, algues fumée, iode, bois brûlé, légumes noircis
Esters	banane, pomme, poire, fleurs, ananas, melon, mangue, vernis à ongle
Autres	solvant âcre (sensation de picotement au nez), plastique, fromage, sueur, caoutchouc brûlé

Chêne et élevage

Chêne	vanille, pain grillé, cèdre, épices, xérès, sciure, noix de coco, café, fruits à coque
Vieillessement/rancio	cake aux fruits, fruits confits, cuir, tabac, feuilles mouillées, champignon, sous-bois, viande, jus de viande, extrait de levure, encaustique

Texture/autres

Quelle impression le spiritueux donne-t-il en bouche :	• rugueux, dur, mordant ? • volumineux, corps puissant ? • souple, soyeux ? • chaud ? • aqueux, maigre ?
Autres	amertume