

Approche Systématique de la Dégustation du WSET® (Niveau 2)

APPARENCE

Limpidité		limpide – terne
Intensité		pâle – moyenne – intense
Couleur	<i>Blanc Rosé Rouge</i>	citron – or – ambré rose – saumon – orangé violacé – rubis – grenat – tuilé

NEZ

Condition		net – pas net
Intensité		légère – moyenne – prononcée
Caractéristiques des arômes		par ex. fruité, floral, épicé, végétal, boisé, autres

PALAIS

Douceur		sec – pas tout à fait sec – moyenne – doux
Acidité		faible – moyenne – élevée
Tannins		faibles – moyens – puissants
Corps		léger – moyen – charpenté
Caractéristiques des arômes		par ex. fruité, floral, épicé, végétal, boisé, autres
Fin de Bouche		court – moyen – longue

CONCLUSIONS

Qualité		défectueux – médiocre – acceptable – bon – très bon – excellent
----------------	--	---



WSET

Copyright Wine & Spirit Education Trust 2014. L'approche systématique de la dégustation de niveau 2 du WSET® ne peut être reproduite qu'avec l'autorisation écrite du WSET®, en accord avec ses conditions. Pour plus d'informations contacter wset@wset.co.uk

WSET niveau 2 – Lexique de dégustation

Accompagne l'approche systématique de la dégustation du WSET® - niveau 2

CARACTÉRISTIQUES DES ARÔMES ET SAVEURS

FLORAL / FRUITÉ Les arômes sont-ils simples / génériques ou spécifiques ? Frais ou cuits ? Mûrs ou verts ?

Floral	fleur d'arbre, rose, violette
Fruits verts	pomme verte, pomme rouge, groseille à maquereau, poire, raisin
Agrumes	pamplemousse, citron, citron vert (jus ou zeste ?)
Fruits à noyaux	pêche, abricot, nectarine
Fruits exotiques	banane, litchi, mangue, melon, fruit de la passion, ananas
Fruits rouges	groseille rouge, airelle, framboise, fraise, cerise rouge, prune
Fruits noirs	cassis, mûre, myrtille, cerise noire
Fruits séchés	figue, pruneau, raisins secs, raisins de Corinthe, kirsch, confiture, fruits cuits, fruits cuits au four, en compote, en conserve

ÉPICÉ / VÉGÉTAL

Sous maturité	poivron vert (capsicum), herbe coupée, poivre blanc, feuille, tomate, pomme de terre
Végétal	herbe, asperge, feuille de cassis
Herbes	eucalyptus, menthe, plantes médicinales, lavande, fenouil, aneth
Légumes	chou, petits pois, haricots verts, olive noire, olive verte
Épices douces	cannelle, clou de girofle, gingembre, noix de muscade, vanille
Épices fortes	poivre noir / blanc, réglisse, genièvre

CHÊNE / AUTRES

Simplicité / neutralité	simple, neutre, indistinct
Autolyse	levure, biscuit, pain, pain grillé, pâte, lies
Produits laitiers	beurre, fromage, crème, yaourt
Chêne	vanille, pain grillé, cèdre, bois brûlé, fumée, résine
Fruits secs / fèves	amande, noix de coco, noisette, noix, chocolat, café
Animal	cuir, viande, basse-cour
Maturité	végétal, champignon, foin, feuilles mouillées, sous-bois, gibier, notes salées, tabac, cèdre, miel, céréales
Minéral	terre, essence, caoutchouc, goudron, pierre/acier, laine mouillée