



ATELIER DÉGUSTATION DE VIN

Un guide pratique pour comprendre,
déguster et décrire le vin



OBSERVER · SENTIR · GOÛTER · RÉFLÉCHIR

SEMAINE DES DÉCOUVERTES
OCTOBRE 2026

BIENVENUE

Cet atelier est une invitation à prendre le temps de découvrir le vin autrement : avec curiosité, simplicité et plaisir.

Que vous soyez amateur curieux ou passionné, vous trouverez dans ce livret les clés pour mieux comprendre, déguster et apprécier les vins que nous allons partager ensemble.

Bonne dégustation !



DU RAISIN AU VERRE

Quelques repères pour comprendre l'élaboration des vins rosés, rouges et blancs



La couleur, la texture et le style d'un vin dépendent notamment d'un choix essentiel : la durée de contact entre le jus de raisin et les pellicules. Les repères ci-dessous reprennent les explications de vinification fournies pour cet atelier.

LE ROUGE

couleur - tanin - structure

- 1 Les raisins rouges ou noirs sont foulés puis mis à fermenter avec leurs pellicules.
- 2 Au cours de la fermentation, les pellicules apportent au vin sa couleur et ses tanins.
- 3 Après la fermentation, le vin est pressé puis séparé des parties solides.
- 4 Le vin peut ensuite être élevé en cuve ou en fûts de chêne avant filtration et mise en bouteille.

LE BLANC

limpidité - fraîcheur - arômes

- 1 Les raisins sont pressés afin de séparer le jus des pellicules avant la fermentation.
- 2 Le jus clair fermente ensuite sans les pellicules, ce qui permet de préserver la fraîcheur et la finesse aromatique.
- 3 Après fermentation, le vin est clarifié et peut être filtré avant la mise en bouteille.
- 4 Un vin blanc peut également être élaboré à partir de raisins à peau noire, à condition que le jus soit rapidement séparé des pellicules.

LE ROSÉ

frais - fruité - élégant

- 1 Les raisins rouges ou noirs sont foulés puis mis à fermenter avec leurs pellicules.
- 2 Au cours de la fermentation, les pellicules apportent au vin sa couleur et ses tanins.
- 3 Après la fermentation, le vin est pressé puis séparé des parties solides.
- 4 Le vin peut ensuite être élevé en cuve ou en fûts de chêne avant filtration et mise en bouteille.

A retenir : Les pellicules jouent un rôle essentiel dans la couleur et les tanins. Un contact court donne généralement un vin plus pâle et léger ; un contact prolongé apporte davantage de couleur et de structure.



LA DÉGUSTATION PAS À PAS

La dégustation fait appel à la vue, à l'odorat et au goût : l'attention permet de transformer les sensations en observations.

Suivez simplement le vin étape après étape. Prenez le temps d'observer vos sensations et de noter vos premières impressions avant de poursuivre.

1



OBSERVER

Regardez la robe, l'intensité, la limpidité et d'éventuels dépôts. Inclinez le verre pour observer le disque.

2



SENTIR

Sentez une première fois sans remuser. Puis faites tourner doucement le verre et sentez à nouveau. Identifiez d'abord les grandes familles d'arômes.

3



GOÛTER

Prenez une petite gorgée et laissez le vin enrober votre palais. Percevez la douceur, l'acidité, le sel, l'amertume, les tanins, l'alcool, le corps et la texture.

4



RÉFLÉCHIR

Mettez tout ensemble. Le vin est-il simple ou complexe ? Les arômes sont-ils persistants ? Comment se compare-t-il aux autres vins ? Quel plat pourrait l'accompagner ?

1

OBSERVER



Inclinez le verre sur un fond blanc. Une bonne lumière est essentielle. Regardez la couleur et la limpidité, puis notez comment elles évoluent du centre du verre vers le disque.



COULEUR

Elle peut donner des indices sur le cépage, l'âge et l'état du vin. Les vins blancs tendent à se foncer avec le temps ; les vins rouges perdent généralement en intensité et peuvent développer des reflets tillés ou ambrés.

LIMPIDITÉ



Les vins modernes sont généralement brillants et limpides. Des cristaux tanniques ou un léger dépôt peuvent apparaître et ne sont pas nécessairement un défaut.

2



SENTIR

L'odorat est au cœur de l'analyse du vin.

Commencer par sentir le vin sans faire tourner le verre : c'est le premier nez.

Faire ensuite tourner doucement le vin dans le verre et sentir à nouveau. L'agitation favorise la libération des composés aromatiques.

On commence par identifier les grandes familles d'arômes :

Floral · Fruité · Végétal · Agrumes · Épices · Boisé

Puis on affine progressivement :

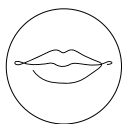
- fruits à noyau ou fruits rouges/noirs ?
- Pomme ou poire ?
- Fruits frais, mûrs, secs ou cuits ?

Il ne s'agit pas de trouver une « bonne réponse », mais de se concentrer sur ses propres perceptions et de construire progressivement son vocabulaire de dégustation



3

GOÛTER



Le goût confirme, nuance ou enrichit ce que le nez a suggéré.

Prendre une petite gorgée et laisser le vin circuler dans la bouche.

SAVEURS FONDAMENTALES

DOUCEUR

perçue comme
une sensation
sucrée

ACIDITÉ

apporte de la
fraîcheur et
du relief

SALINITÉ

plus discret,
il donne
l'équilibre

AMERTUME

contribue à la
complexité

Puis la dégustation en bouche se déroule en **TROIS TEMPS** :



Première impression en bouche, avec notamment l'impact de l'acidité, du sucre, des tanins et de l'alcool.

4

RÉFLÉCHIR



Enfin, on rassemble toutes les sensations et on prend du recul :

- Le vin est-il simple ou complexe ?
- Les arômes sont-ils persistants ?
- Quelle est sa texture, son volume en bouche ?
- Comment se compare-t-il aux autres vins dégustés ?
- Avec quel mets pourrait-il s'accorder ?
- Comment évolue-t-il après avoir passé un peu de temps dans le verre ?

Le vin est aussi un voyage : il fait naître des idées et des émotions.



LES PRINCIPAUX CÉPAGES

CÉPAGES ROUGES



MERLOT

Cassis · mûre · notes de sous-bois et de champignons sauvages



SYRAH

Poivre noir · poivre blanc · mûre · clou de girofle · chocolat noir



CABERNET FRANC

Framboise · myrtille



PINOT NOIR

Cerise · clou de girofle · cannelle · poivre noir



CABERNET SAUVIGNON

Cassis · olive verte · poivron rouge · menthe · framboise · chocolat · café

CÉPAGES BLANCS



CHARDONNAY

Pomme verte · pomme jaune · fruits tropicaux : banane, noix de coco, ananas



SAUVIGNON BLANC

Citron vert · pamplemousse · herbe · groseille à maquereau · foin · notes minérales



ROLLE / VERMENTINO

Agrumes · légère note minérale



RIESLING

Pêche · chèvrefeuille · notes pétrolées avec l'évolution



GEWÜRZTRAMINER

Pamplemousse · litchi · ananas · notes florales



MARSANNE

Amande · pamplemousse · autres agrumes

MES NOTES DE DÉGUSTATION

VIN N° _____ NOM : _____ MILLÉSIME: _____

APPARENCE :

couleur - limpidité

ARÔMES

floral · fruité · végétal · agrumes · épices · boisé

SENSATIONS GUSTATIVES

douceur · acidité · salinité · amertume

IMPRESSION GÉNÉRALE

Simple ou complexe ? Longueur en bouche ? Texture et volume ? Accord mets-vins ? Evolution dans le verre ?

VIN N° _____ NOM : _____ MILLÉSIME: _____

APPARENCE :

couleur - limpidité

ARÔMES

floral · fruité · végétal · agrumes · épices · boisé

SENSATIONS GUSTATIVES

douceur · acidité · salinité · amertume

IMPRESSION GÉNÉRALE

Simple ou complexe ? Longueur en bouche ? Texture et volume ? Accord mets-vins ? Evolution dans le verre ?

MES NOTES DE DÉGUSTATION

VIN N° _____ NOM : _____ MILLÉSIME: _____

APPARENCE :

couleur - limpidité

ARÔMES

floral · fruité · végétal · agrumes · épices · boisé

SENSATIONS GUSTATIVES

douceur · acidité · salinité · amertume

IMPRESSION GÉNÉRALE

Simple ou complexe ? Longueur en bouche ? Texture et volume ? Accord mets-vins ? Evolution dans le verre ?

VIN N° _____ NOM : _____ MILLÉSIME: _____

APPARENCE :

couleur - limpidité

ARÔMES

floral · fruité · végétal · agrumes · épices · boisé

SENSATIONS GUSTATIVES

douceur · acidité · salinité · amertume

IMPRESSION GÉNÉRALE

Simple ou complexe ? Longueur en bouche ? Texture et volume ? Accord mets-vins ? Evolution dans le verre ?

MES NOTES DE DÉGUSTATION

VIN N° _____ NOM : _____ MILLÉSIME: _____

APPARENCE :

couleur - limpidité

ARÔMES

floral · fruité · végétal · agrumes · épices · boisé

SENSATIONS GUSTATIVES

douceur · acidité · salinité · amertume

IMPRESSION GÉNÉRALE

Simple ou complexe ? Longueur en bouche ? Texture et volume ? Accord mets-vins ? Evolution dans le verre ?

VIN N° _____ NOM : _____ MILLÉSIME: _____

APPARENCE :

couleur - limpidité

ARÔMES

floral · fruité · végétal · agrumes · épices · boisé

SENSATIONS GUSTATIVES

douceur · acidité · salinité · amertume

IMPRESSION GÉNÉRALE

Simple ou complexe ? Longueur en bouche ? Texture et volume ? Accord mets-vins ? Evolution dans le verre ?

Merci



POUR CE MOMENT PARTAGÉ

Nous espérons que cette dégustation vous aura donné l'envie d'observer, de sentir, de goûter... autrement.

MES SOUVENIRS DE DÉGUSTATION



L'arôme que je retiens :





Un accord que j'aimerais essayer :



Vous retrouverez les vins dégustés à la supérette du Camp du Domaine, ainsi que de nombreuses autres options.



www.campdudomaine.com

Et merci à
Madame SANTIONI Claire
Oenologue