

Syndicat des Vins IGP d'Ardèche

Organisme de Défense et de Gestion

Route de Ruoms

07150 Vallon Pont d'Arc

Tél 04 75 93 90 13

Fax 09 70 62 34 63

Mail : svdp-fcca@wanadoo.fr

Note explicative

Séance de dégustation

Organoleptique



INDICATIONS GEOGRAPHIQUES PROTEGEES

ARDECHE

MEDITERRANEE

COMTES RHODANIENS



Merci de participer aux commissions de dégustation de l'ODG.
Pour toute question adressez vous à l'animateur de la dégustation.

Les vins IGP produits sur le territoire de l'Ardèche sont :

Ardèche
Ardèche, avec mention géographique Coteaux de l'Ardèche
Méditerranée
Comtés Rhodaniens

Le contrôle organoleptique se déroule de la manière suivante :

Vous allez déguster 20 échantillons.

L'IGP, la couleur, le cépage s'il y a lieu et le numéro d'anonymat des échantillons vous sont indiqués. Ces échantillons sont conformes à l'examen analytique et peuvent être présentés en première ou en seconde dégustation.

Vous dégustez par jury composé d'un nombre impair de personnes et au minimum 3 personnes appartenant aux 3 collèges de dégustateurs :

- **les techniciens** (personnes justifiant d'une technicité reconnue pour travailler dans la filière)
 - **les porteurs de mémoire** (opérateurs habilités ou retraités reconnus par la profession)
 - **les usagers du produit** (restaurateurs et emplois de la restauration, opérateurs participants au commerce alimentaire, consommateurs, toute personne proposée à l'ODG par l'organisme de contrôle)
-

Lors de la séance de dégustation, nous vous demandons de bien vouloir respecter les points suivants :

- signer la feuille de présence,
 - noter vos nom et prénom sur vos fiches de notation et les signer,
 - vous devez déguster en silence, individuellement
 - vous devez juger ce vin à sa juste valeur, ce n'est pas un concours
 - vous devez définir ses défauts s'il y en a, (se reporter à la liste des principaux défauts)
 - signer la fiche de synthèse
-

Attention !

Pour les vins Rosés, vous ne devez pas le juger sur sa couleur, trop pâle ou trop foncée.

Lors de la dégustation si vous avez eu un très bon échantillon, soyez vigilant lors de l'appréciation des échantillons qui suivent, afin de ne pas les pénaliser.

Vous devez juger un vin à sa juste valeur, il ne s'agit pas d'un concours.



Notation :

Pour qu'un vin soit conforme la note doit être supérieure ou égale à	
IGP ARDECHE	29
IGP ARDECHE mention Coteaux de l'Ardèche	29
IGP MEDITERRANEE	29
IGP COMTES RHODANIENS	29

NOTES « VISUEL » SUR 12 et « OLFACTIF » SUR 12 – NOTE « GUSTATIF » SUR 24

Sur votre fiche individuelle de dégustation :

Vous devez cocher la case C (Conforme) ou NC (Non-conforme) pour confirmer votre note et votre **avis** sur le vin présenté.

Vous devez cocher la case C (Conforme) ou NC (Non-conforme) pour la typicité d'un vin présenté avec cépage, en cas de non-conformité Cépage nous demanderons une attestation de typicité cépage.

Lorsque vous devez ajourner un vin (note à 28 ou moins) la description du produit est obligatoire. Le dégustateur doit motiver le refus et identifier les défauts dans la colonne « **motifs** ». Le dégustateur dispose d'une liste de défauts établie par l'ODG. (page 4).

Elle reste optionnelle dans les autres cas.

La fiche de synthèse :

Quand votre jury a fini de déguster tous les échantillons présentés, un membre du jury est chargé d'établir la fiche de Synthèse. Fiche sur laquelle les motifs d'ajournement individuels des 5 dégustateurs sont reportés pour les échantillons ajournés. Les dégustateurs doivent se mettre d'accord sur les motifs en cas d'avis défavorable et peuvent demander à déguster à nouveau le vin considéré (demander le deuxième échantillon). Vous devez relever les motifs d'ajournement de tous les jurés en faisant attention de ne pas inscrire d'antonyme. Ceci ne doit pas entraîner de modifications sur votre fiche individuelle de dégustation. Veiller à ce que le défaut soit commun à la majorité des jurés. La fiche de synthèse doit être signée par chaque membre du jury.

Si vous avez un problème avec un échantillon vous devez demander le double pour le déguster.



LISTE DES DEFAUTS

Défaut	Définition	Rédhibitoire
Acescence	Odeur d'acétate d'éthyle	En fonction du degré d'intensité
Acétique - Piqué	Odeur et goût de l'acide acétique	En fonction du degré d'intensité
Amer - amande amère	Sensation d'amertume	
Apres - astringent	Sensation forte et désagréable d'astringence	
Asséchant - sec	Vin déséquilibré, manquant de gras, de moelleux, laissant une impression de sécheresse en bouche	
Brunissement - taché Couleur altérée	Vin rouge : couleur brune Vin blanc : couleur jaune ou reflet rouge dans un vin blanc Couleur prématurément évoluée ayant perdu son aspect originel	
Caoutchouc	Odeur caractéristique du caoutchouc ou du caoutchouc brûlé	
Champignon - moisi - bouchon	Odeur de champignon ou de moisi - Caractère de cuit des constituants	En fonction du degré d'intensité
Ciment - poussiéreux - terreux - tartre sec	Goût de ciment, sec et poussiéreux, ou de terre	
Croupi - serpillière	Odeur de serpillière ou d'eau croupie	En fonction du degré d'intensité
Déséquilibré - lourd	Vin blanc : déséquilibre moelleux/acidité Vin rouge : déséquilibre moelleux/acidité-astringence	
Dilué	Vin manquant de concentration, de structure	En fonction du degré d'intensité
Ecurie - animal - phénolé	Forte odeur d'écurie, sueur de cheval dans les vins rouges	En fonction du degré d'intensité
Event - Ethanal	Odeur caractéristique d'éthanal	En fonction du degré d'intensité
Gouache - pharmacie - chimie - plastique - solvant - hydrocarbures	Odeurs désagréables	En fonction du degré d'intensité
H₂S - Réduction	Odeur caractéristique d'œuf pourri d'un vin réduit	
Herbacé - vert - rafle - punaise écrasée	Odeur de feuilles ou d'herbe, de rafle – manque de maturité	
Lactique	Odeur et saveur évoquant les produits laitiers	
Levure	Odeur rappelant le levain	
Lie	Odeur et goût caractéristiques de lies réduites	
Maigre - insuffisant - plat	Vin déséquilibré manquant de corps de chair et de matière	En fonction du degré d'intensité
Mercaptan	Odeur fétide évoquant celle du gaz de ville	
Métallique - cuivre	Goût qui évoque le métal par sa dureté	
Oxydé - cuit - Usé	Vin présentant des caractères visuels, olfactifs et/ou gustatifs d'oxydation	En fonction du degré d'intensité
Papier	Goût caractéristique du premier jus issu d'un filtre papier	En fonction du degré d'intensité
Pas net - sale	Manque de netteté des caractères olfactifs et gustatifs	
Pourri - phéniqué - botrytis	Pourriture grise	En fonction du degré d'intensité
SO₂	Odeur suffocante du dioxyde de soufre, goût brûlant et asséchant	