



## EN BOUCHE

**Acidité:** aucune, présente, dominante /**Sucre:** sec, demi-sec, doux, liquoreux /**Amertume:** aucune, présente, dominante /**Texture:** mince, souple, grasse, onctueuse /**Astringence:** aucune, présente, dominante /**Tanins:** souples, enrobés, fermes, rudes /**En bouche le vin est:** léger, mi-corsé, corsé /**Persistance des saveurs:** courte, moyenne, longue /**Flaveurs:** Animale, Balsamique, Boisée, Chimique, Emphyreumatique, Épicée, Florale, Fruitée, Minérale, Végétale.

## LES DIFFERENTES FAMILLES D'AROMES

**Animal :** Cuir, venaison, fourrure, gibier, jus de viande.

**Balsamique :** Résine, térébenthine, vanilline, pin.

**Boisé :** bois neuf, vanille, chocolat, épices.

**Chimique :** Levure, acétone, banane, vernis à ongles, beurre, brioche, soufre, bonbon.

**Emphyreumatique :** Grillé, thé, torrification, pain toasté, moka, tabac, fumé, café.

**Épicé :** Poivre, thym, laurier, garrigue, clou de girofle, réglisse, cannelle.

**Floral :** Acacia, pivoine, iris, aubépine, rose, violette, géranium, fleur d'oranger.

**Fruité :** Fraise, framboise, cerise, griotte, mûre, myrtille, bleuet, citron, orange, pamplemousse, pruneau, olive, groseille, ananas, fruits secs, pomme, pêche, litchi, mangue, abricot.

**Minéral :** Craie, roche, silex, pierre à fusil, iode, pétrole.

**Végétal :** Asperge, champignon, poivron vert, humus, tomate verte, buis, fougère, herbe fraîche, foin, menthe, fenouil, paille, sous-bois, truffe.

## LES DIFFERENTES ETAPES DE LA DEGUSTATION

**L'attaque:** 1ère impression en bouche

**Le milieu de bouche:** tourner le vin en bouche afin de juger de l'épanouissement général de celui-ci

**La finale:** persistance gustative entre le moment où l'on avale le vin et le moment où celle-ci disparaît.

*« Boire un coup avec Racaille est le résultat de la volonté convergente de différents acteurs, à démocratiser la formation à la dégustation et découverte de vins français.*

*L'Association des Œnologues Étudiants de Toulouse (AOET) de l'ENSAT, propose un type d'échange enrichissant pour chacun : les étudiants se forment et se financent tout en proposant une véritable initiation à petit prix pour le public. Le Hangar accueille ces soirées vin. Dans ce cadre, les inscrits aux soirées œnologiques doivent adhérer au Bar Associatif du Hangar, le Hangar Palace (adhésion au coût libre).*

*Racaille fait le lien entre tous (c'est bien sa vocation de Rassemblement Associatif) et se charge de l'organisation concrète de ces soirées de dégustation. »*



INSCRIVEZ-VOUS POUR LA PROCHAINE SEANCE SUR:

<https://racailleblog.com/>



**R** assemblement,  
**A** ssociatif,  
**C** ulturel,  
**A** rtistique,  
**I** ntergénérationnel pour la  
**L** iberté, la  
**L** aïcité et l'  
**E** mancipation.

**BOIRE UN COUP**

**est un évènement de RACAILLE**

<https://racailleblog.com/>

<https://www.facebook.com/Rassemblement-Associatif-Racaille>

<https://twitter.com/RacailleAsso/>

messaging: leracaille@free.fr

**BOIRE UN COUP  
AVEC RACAILLE**

**S E A N C E  
D ' Œ N O L O G I E  
a u H A N G A R  
P A L A C E**

Thème:

Nom du dégustateur:



**Le mardi**

**de 19h à 21h30**

**8 rue de Bagnolet  
31100 TOULOUSE**



**Nom du vin:**  
**Appellation:**  
**Millésime:**                      **Prix:**  
**Producteur ou fournisseur:**  
**Commentaires de dégustation:**  
**A l'œil:**  
**Au nez:**  
**En bouche:**  
**Impression générale:**  
  
**Note de 0 à 20:**  
**Accords mets:**

**Nom du vin:**  
**Appellation:**  
**Millésime:**                      **Prix:**  
**Producteur ou fournisseur:**  
**Commentaires de dégustation:**  
**A l'œil:**  
**Au nez:**  
**En bouche:**  
**Impression générale:**  
  
**Note de 0 à 20:**  
**Accords mets:**

**Nom du vin:**  
**Appellation:**  
**Millésime:**                      **Prix:**  
**Producteur ou fournisseur:**  
**Commentaires de dégustation:**  
**A l'œil:**  
**Au nez:**  
**En bouche:**  
**Impression générale:**  
  
**Note de 0 à 20:**  
**Accords mets:**

**Nom du vin:**  
**Appellation:**  
**Millésime:**                      **Prix:**  
**Producteur ou fournisseur:**  
**Commentaires de dégustation:**  
**A l'œil:**  
**Au nez:**  
**En bouche:**  
**Impression générale:**  
  
**Note de 0 à 20:**  
**Accords mets:**

**Nom du vin:**  
**Appellation:**  
**Millésime:**                      **Prix:**  
**Producteur ou fournisseur:**  
**Commentaires de dégustation:**  
**A l'œil:**  
**Au nez:**  
**En bouche:**  
**Impression générale:**  
  
**Note de 0 à 20:**  
**Accords mets:**

 **A L'ŒIL**  
**Reflets :** vin **BLANC** : vert, argentés, dorés, bruns /vin **ROSE** : nuances orangées, pelure d'oignon /vin **ROUGE** : violacé, rouge, brun  
**/Limpidité :** bourbeux, opaque, laiteux, opalescent, transparent , cristallin **/Brillance :**mat, terne, net, lumineux , brillant, éclatant, chatoyant **/Jambes :** liquide fluide, coulant, épais, gras, visqueux

 **AU NEZ**  
**1° impression :** Agréable, ordinaire, désagréable **/Intensité :** Puissant, suffisant, faible, inexistant **/Qualité :** Très fin, racé, fin, ordinaire, peu plaisant, grossier **/Arômes :** Animal, Balsamique, Boisé, Chimique, Empryeumatique, Epicé, Floral, Fruité, Minéral, Végétal