



INSTITUT NATIONAL  
DE L'ORIGINE ET DE  
LA QUALITÉ

# INAO

Délégation Territoriale Ouest

Site de Caen

6 rue Fresnel - 14000 CAEN

02.31.95.20.20

Site internet : [www.inao.gouv.fr](http://www.inao.gouv.fr)

Thierry FABIAN : [t.fabian@inao.gouv.fr](mailto:t.fabian@inao.gouv.fr)



INSTITUT NATIONAL  
DE L'ORIGINE ET DE  
LA QUALITÉ

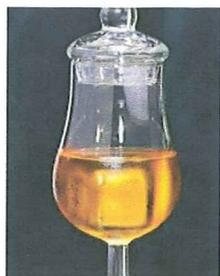


## Etapes de la dégustation des boissons spiritueuses

### Les AOC françaises d'eaux de vie

Cognac	Fine de Bretagne
Armagnac	Fine du Maine
Calvados	Marc d'Alsace Gewurtztraminer
Calvados Pays d'Auge	Marc de Bourgogne
Calvados Domfrontais	Fine Bourgogne
Rhum Martinique	Kirsch de Fougerolles
	Mirabelle de Lorraine
	Marc du Jura

## Le choix du verre



## Examen visuel

Verser le distillat jusqu'à  
l'épaupe du verre

Prendre  
le verre  
par le pied



Examiner  
la surface  
du disque



Examiner la luminosité du  
disque, la clarté  
et l'opalescence  
de la robe en inclinant  
délicatement le verre.

Observer après légère  
rotation, les larmes qui  
collent au verre



## Couleur



Blanc premium



Paille ou Doré



Miel / Acajou



Ambré



Brun - Dark

## Examen visuel

L'œil permet de percevoir

- la couleur en faisant passer l'eau de vie sur un nuancier : incolore, miel clair, dorée, ambrée, vieil or, cuivrée...
- la limpidité (qualité de ce qui est clair, pur, transparent) en présentant l'eau de vie à la lumière indirecte. L'eau de vie peut être qualifiée de limpide, transparente, cristalline, louche ou encore trouble.
- la brillance en présentant l'eau de vie à la lumière directe : l'eau de vie peut être qualifiée de brillante, lumineuse, étincelante, éclatante.
- la viscosité (état d'un liquide plus ou moins épais et sirupeux) en observant l'eau de vie au moment du remplissage du verre et après légère rotation, la formation des larmes qui collent au verre : l'eau de vie peut être qualifiée de aqueuse, fluide, souple, légère, aérienne, coulante, charnue, épaisse, sirupeuse ou encore huileuse.



INSTITUT NATIONAL  
DE L'ORIGINE ET DE  
LA QUALITÉ

# Examen olfactif

La puissance de l'alcool peut « anesthésier » le nez, il faut se tenir au-dessus du verre en humant doucement et longuement sans respirer profondément

1ère impression



(sans agiter)  
Sentir plusieurs  
Fois en rapprochant  
Le nez du verre.



Agiter avec un mouvement  
Rotatif.

1er nez : Découvrir la gamme des arômes soutenus par l'alcool.  
Des produits hautement volatils, souvent d'une délicatesse extrême mais toujours fugitifs. C'est le « montant » de l'eau de vie.

2ème impression



Attendre 2 ou 3  
secondes avant  
de sentir.



Mettre le nez dans le verre  
(pour percevoir les composants  
les moins volatils)



2ème nez : Il permet de percevoir  
l'intégralité du bouquet.



INSTITUT NATIONAL  
DE L'ORIGINE ET DE  
LA QUALITÉ

# Examen olfactif

On distingue deux façons de percevoir les substances olfactives :

- par voie directe ou nasale, et
- par voie indirecte ou rétro-nasale, lorsque celles-ci atteindront indirectement le nez en parcourant le fond de la gorge puis en remontant, grâce à la chaleur de la cavité buccale, le long des voies respiratoires. La « rétro-olfaction » permet l'expression de nouvelles saveurs jusqu'alors imperceptibles.

Vous pourrez ainsi apprécier :

- l'harmonie de l'eau de vie: franche, nette, fine, harmonieuse, équilibrée, élégante, raffinée, souple, douce, racée, complexe...
- l'intensité aromatique de l'eau de vie : expressive, développée, parfumée, intense, puissante, persistante
- La diversité aromatique des eaux de vie en recherchant les arômes au sein de 5 principales familles :
  - fruitée,
  - floral,
  - végétal,
  - épices,
  - torréfié



INSTITUT NATIONAL  
DE L'ORIGINE ET DE  
LA QUALITÉ

## Examen gustatif

### Examen de la texture



On absorbe très peu d'eau de vie (1 à 2 ml) tout en aspirant un peu d'air avant de recracher.

On ne la garde pas trop longtemps sur la langue au risque de brûler les papilles et de les rendre inopérantes.

Noter l'importance de la texture, l'acidité, la douceur, l'amertume, la souplesse, le brûlant, ...

### Examen de l'équilibre aromatique de la finale et de la longueur



Prendre une deuxième gorgée, la « mâcher » et la « promener en bouche », puis l'avaler. Cette opération permet aux arômes de monter dans la cavité nasopharyngienne.

Noter l'équilibre aromatique et l'harmonie du produit puis la finale et la longueur en bouche.



INSTITUT NATIONAL  
DE L'ORIGINE ET DE  
LA QUALITÉ

## Examen gustatif

L'examen gustatif permet d'analyser les saveurs (sucré, acide, amer) mais aussi la complexité aromatique à travers la voie rétro-nasale. Les sensations sont donc gustatives, olfactives mais aussi

- Tactiles (fluidité, onctuosité, piquant, astringence...),
- Thermiques (chaleur, fraîcheur...).

L'appréciation des arômes peut reprendre chaque étape de l'élaboration de l'eau de vie. On distingue alors :

- Les arômes primaires : principes odorants puisés dans le fruit ou l'alcool ayant servi à l'élaboration de l'eau de vie (raisin, vin, pommes, cidre, cannes à sucre...).
- Les arômes secondaires : au cours de la fermentation alcoolique des sucres s'élaborent des substances odorantes : alcools, aldéhydes, esters... qui correspondent à d'autres notes fruitées, florales, végétales.
- Les arômes tertiaires : l'eau de vie, au contact du bois (pour les eaux de vie vieilles), extrait de nouvelles substances qui vont apporter des notes épicées (poivrée, réglisse, cannelle, muscade, vanille...) ou torréfiées (caramel, café...)

La longueur est appréciée en caudalie, équivalent à 1 seconde

- 5 à 6 caudalies = courte,
- 20-25 caudalies = longue.

L'examen en bouche permet donc d'apprécier :

- l'équilibre de l'eau de vie : franche, nette, souple, ronde.
- son harmonie: harmonieuse, élégante, délicate, subtile, fraîche, vive, gouleyante, souple, ronde, fondue, moelleuse, mielleuse.
- sa puissance: puissante, ample, pleine, généreuse, chaude, discrète.
- sa longueur : longue, persistante, soutenue
- son bouquet aromatique : complet, généreux, complexe, capiteux...



INSTITUT NATIONAL  
DE L'ORIGINE ET DE  
LA QUALITÉ

## Les meilleures conditions pour déguster

### Le dégustateur

- être en bonne santé
- être concentré
- avoir peu mangé et bu
  - (meilleur moment entre 10 et 12 h)
- être situé dans une pièce bien aérée, à la lumière agréable

### Le distillat

- titre alcoométrique entre 38 et 45 % vol.
- température de 18 à 20 °C
- présenter un volume de 2 cl environ
- être servi dans un verre
  - fin
  - suffisamment grand (12cl min)
  - propre et translucide



INSTITUT NATIONAL  
DE L'ORIGINE ET DE  
LA QUALITÉ

## Les étapes de l'appréciation sensorielle

- Percevoir les impressions
- Reconnaître les impressions
- Comparer à des impressions gardées en mémoire
- Retenir de nouvelles impressions
- Les décrire verbalement
- Procéder à l'appréciation finale