

Analyse sensorielle

C1-3.1 Valoriser les produits

C1-1.5 Conseiller la clientèle, proposer une argumentation commerciale

Objectifs :

- détecter les différents saveurs
- respecter les différentes phases de l'analyse
- mettre en évidence les critères de qualité d'un vin
- utilisé le vocabulaire adapté

Vous intervenez au restaurant d'application du Lycée Condorcet, vous allez à la découverte de différents produits liquides. Vos professeurs souhaitent vous initiez à l'analyse sensorielle. Ils vous proposent de connaître les saveurs de base qui vous permettront de mettre en évidence leurs caractéristiques et leurs qualités.

Activité 1

Observez le **document 1**, qui vous donne les différentes palettes de couleur des vins et les indications sur leurs caractéristiques.

Répondre aux questions au-dessous du document.

Document 1

Couleur	Nuances	Déduction
vin blanc	presque incolore	très jeune
	jaune très clair à reflets verts	jeune à très jeune vinifié et élevé en cuve
	jaune paille, jaune or	maturité peut être élevé en barrique
	or cuivre, or bronze	déjà vieux
	ambré à noir	oxydé, trop vieux
vin rosé	blancs tachés, reflets rosés	rosé de pressurage
	rose saumon à rouge très clair franc	rosé jeune et fruité à boire
vin rouge	violacé	très jeune, bonne teinte des gamays primeurs
	rouge pur (cerise)	ni jeune ni évolué L'apogée pour les vins qui ne sont ni de primeur ni de garde (2-3ans)
	rouge à frange orangée	maturité de vin de petite garde. Début de vieillissement (3 à 7 ans)
	rouge brun à brun	Seuls les grands vins atteignent leur apogée vêtus de cette robe (pour les autres il est trop tard).

Lors de votre analyse votre vin à une couleur Violacé, cela signifie qu'il est _____

Lors de votre analyse votre vin à une couleur jaune or, cela signifie qu'il est _____

Lors de votre analyse votre vin à une couleur rouge brun, cela signifie qu'il est _____

Lors de votre analyse votre vin à une couleur jaune très clair à reflets verts, cela signifie qu'il est _____

Activité 2

Nous passons désormais à l'analyse sensorielle de plusieurs vins 2 rouges, 2 rosés et 2 blancs.

FICHE D'ANALYSE SENSORIELLE DU VIN			
DONNEES TECHNIQUE			
DENOMINATION DU VIN	APPELLATION	MENTIONS SPECIALES	MILLESIME
EXAMEN VISUEL			
DISQUE : <input type="checkbox"/> mat <input type="checkbox"/> brillant			
ROBE :	<u>TEINTES VINS ROUGES</u>	<u>TEINTES VINS BLANCS</u>	
	<input type="checkbox"/> Rouge vermillon <input type="checkbox"/> Rouge carmin <input type="checkbox"/> Grenat <input type="checkbox"/> Grenat profond <input type="checkbox"/> Violacé <input type="checkbox"/> Violacé intense <input type="checkbox"/> Entre noir et violet <input type="checkbox"/> Grenat tuiilé	<input type="checkbox"/> Robe claire <input type="checkbox"/> Robe moyenne <input type="checkbox"/> Robe intense	<input type="checkbox"/> Jaune paille clair <input type="checkbox"/> Jaune clair <input type="checkbox"/> Or vert <input type="checkbox"/> Jaune ambré <input type="checkbox"/> Marron <input type="checkbox"/> Cuivré <input type="checkbox"/> Vieil or <input type="checkbox"/> Jaune citron
LIMPIDITE :	<input type="checkbox"/> Vin transparent <input type="checkbox"/> Vin trouble	JAMBE : <input type="checkbox"/> Rapides <input type="checkbox"/> Fines <input type="checkbox"/> Lentes <input type="checkbox"/> Épaisses	
EXAMEN OLFACTIF			
SANS AGITATION	NETETE : <input type="checkbox"/> Nez franc <input type="checkbox"/> Nez fermé		QUALITE : <input type="checkbox"/> Agréable <input type="checkbox"/> Désagréable <input type="checkbox"/> Neutre
	CARACTERES DES AROMES :		
	<input type="checkbox"/> animales <input type="checkbox"/> balsamiques <input type="checkbox"/> boisées	<input type="checkbox"/> chimiques <input type="checkbox"/> épicées <input type="checkbox"/> empyreumatiques <input type="checkbox"/> florales	<input type="checkbox"/> fruités <input type="checkbox"/> minérales <input type="checkbox"/> végétales <input type="checkbox"/> odeurs éthérées
AVEC AGITATION	INTENSITE :		DUREE :
	<input type="checkbox"/> Puissante <input type="checkbox"/> Normale <input type="checkbox"/> Forte <input type="checkbox"/> Faible <input type="checkbox"/> Moyenne <input type="checkbox"/> Nulle	<input type="checkbox"/> Persistant <input type="checkbox"/> Fugace	
	<input type="checkbox"/> animales <input type="checkbox"/> balsamiques <input type="checkbox"/> boisées	<input type="checkbox"/> chimiques <input type="checkbox"/> épicées <input type="checkbox"/> empyreumatiques <input type="checkbox"/> florales	<input type="checkbox"/> fruités <input type="checkbox"/> minérales <input type="checkbox"/> végétales <input type="checkbox"/> odeurs éthérées
EXAMEN GUSTATIF			
ATTAQUE : <input type="checkbox"/> puissante <input type="checkbox"/> nette <input type="checkbox"/> brutale <input type="checkbox"/> agréable <input type="checkbox"/> ordinaire <input type="checkbox"/> absente			
ACIDITE :	SUCRE : (MOELLEUX)		ALCOOL :
<input type="checkbox"/> Excessive <input type="checkbox"/> Équilibré <input type="checkbox"/> Faible	<input type="checkbox"/> Liqueux <input type="checkbox"/> Équilibré <input type="checkbox"/> Doux <input type="checkbox"/> Velouté <input type="checkbox"/> Sec <input type="checkbox"/> Fondu <input type="checkbox"/> Pâteux	<input type="checkbox"/> Puissant <input type="checkbox"/> Équilibré <input type="checkbox"/> Génereux <input type="checkbox"/> Léger <input type="checkbox"/> Capiteux <input type="checkbox"/> Soutenu	TANINS : <input type="checkbox"/> Amer <input type="checkbox"/> Insuffisants <input type="checkbox"/> Astringent <input type="checkbox"/> Riches <input type="checkbox"/> Souple <input type="checkbox"/> Dur
CORPS :	LONGUEUR EN BOUCHE :		EQUILIBRE :
<input type="checkbox"/> Charpenté <input type="checkbox"/> Rond <input type="checkbox"/> Robuste <input type="checkbox"/> Souple <input type="checkbox"/> Banal <input type="checkbox"/> Masculin <input type="checkbox"/> Maigre <input type="checkbox"/> Féminin	PERSISTANCE AROMATIQUE <input type="checkbox"/> Ample <input type="checkbox"/> Moyenne <input type="checkbox"/> Courte		<input type="checkbox"/> Harmonieux <input type="checkbox"/> Vin équilibré <input type="checkbox"/> Vin non équilibré
DEFAULT :			
<input type="checkbox"/> Bouchonné <input type="checkbox"/> Gout de vinaigre <input type="checkbox"/> Soufré <input type="checkbox"/> Oxydé			
VOTRE AVIS SUR LE VIN			
_____ _____ _____			
ARGUMENTATION COMMERCIALE		ACCORDS METS/VINS	

VOCABULAIRE UTILISE POUR LA DEGUSTATION DES VINS

Ample long en bouche / Apre râpeux beaucoup de tanins / Astringent sèche les muqueuses, vin jeune très tannique
 Bouqueté beaucoup de parfums / Charpenté vin robuste / Corsé vigueur et % alcool élevé / Coulant fluide souple /
 Frais jeune et agréable / Fruité arôme de raisin / Léger faible en alcool/




Impression générale	Maigre, petit, agressif, souple, tendre, corsé, charpenté	Evolution conservation	Passé, normal peu évolué
Equilibre	Harmonieux, équilibré, déséquilibré	Etat	A consommer, encore jeune à conserver
Persistance aromatique	Faible, courte, moyenne, longue	Avenir probable	Vin mûr, encore 2, 5 ans ou plus

Je prends des notes

Empyreumatiques : regroupe la famille des odeurs brûlées, fumées, séchées et grillées. On y retrouve: le chocolat le café le caramel, le pain grillé, la fumée, le goudron




Activité 2

Le magasinier nous demande notre avis sur trois variétés de cola.
 Procédez à une analyse comparative afin de mettre en évidence les qualités organoleptique de chacun, en utilisant un vocabulaire approprié.

		
Phase visuelle	Phase visuelle	Phase visuelle
Phase Olfactive	Phase Olfactive	Phase Olfactive
Phase gustative	Phase gustative	Phase gustative
Votre avis...		

Activité 3


Le magasinier nous demande notre avis sur trois variétés de vinaigre.
 Procédez à une analyse comparative afin de mettre en évidence les qualités organoleptique de chacun, en utilisant un vocabulaire approprié.

		
Phase visuelle	Phase visuelle	Phase visuelle
Phase Olfactive	Phase Olfactive	Phase Olfactive
Phase gustative	Phase gustative	Phase gustative
Votre avis...		

Activité 4

Le magasinier nous demande notre avis sur trois variétés de cafés.

Procédez à une analyse comparative afin de mettre en évidence les qualités organoleptique de chacun, en utilisant un vocabulaire approprié.

		
Phase visuelle	Phase visuelle	Phase visuelle
Phase Olfactive	Phase Olfactive	Phase Olfactive
Phase gustative	Phase gustative	Phase gustative
Votre avis...		

L'analyse sensorielle, ce que je dois retenir

Assurer l'analyse sensorielle d'un produit avec la méthode QQQQCP...

QUI ?	Qui est concerné par la situation ? Qui fait l'action ou l'activité ?
QUOI ?	Quelle est l'action, quelle est la problématique ?
OU ?	Où se traite l'action ? dans quel service ?
QUAND ?	A quel moment se produit l'action ? quelle est sa fréquence ?
COMMENT ?	Comment s'y prend-on ? quelle est la démarche, la procédure ?
POURQUOI ?	Quel est l'intérêt de mettre en place cette procédure ? quels sont les objectifs à atteindre ?

L'analyse sensorielle, j'applique :

Travail à faire pour le cours suivant : procéder à l'analyse sensorielle d'un vin de votre choix (celui qui se trouve dans votre cave)

FICHE D'ANALYSE SENSORIELLE DU VIN			
DONNEES TECHNIQUE			
DENOMINATION DU VIN	APPELLATION	MENTIONS SPECIALES	MILLESIME
EXAMEN VISUEL			
DISQUE : <input type="checkbox"/> mat <input type="checkbox"/> brillant			
ROBE :	<u>TEINTES VINS ROUGES</u>	<u>TEINTES VINS BLANCS</u>	
	<input type="checkbox"/> Rouge vermillon <input type="checkbox"/> Rouge carmin <input type="checkbox"/> Grenat <input type="checkbox"/> Grenat profond <input type="checkbox"/> Violacé <input type="checkbox"/> Violacé intense <input type="checkbox"/> Entre noir et violet <input type="checkbox"/> Grenat tuilé	<input type="checkbox"/> Robe claire <input type="checkbox"/> Robe moyenne <input type="checkbox"/> Robe intense	<input type="checkbox"/> Jaune paille clair <input type="checkbox"/> Jaune clair <input type="checkbox"/> Or vert <input type="checkbox"/> Jaune ambré <input type="checkbox"/> Marron <input type="checkbox"/> Cuivré <input type="checkbox"/> Vieil or <input type="checkbox"/> Jaune citron
LIMPIDITE :	<input type="checkbox"/> Vin transparent <input type="checkbox"/> Vin trouble	JAMBE :	<input type="checkbox"/> Rapides <input type="checkbox"/> Fines <input type="checkbox"/> Lentes <input type="checkbox"/> Epaissees
EXAMEN OLFACTIF			
SANS AGITATION	NETETE : <input type="checkbox"/> Nez franc <input type="checkbox"/> Nez fermé	QUALITE : <input type="checkbox"/> Agréable <input type="checkbox"/> Désagréable <input type="checkbox"/> Neutre	
	CARACTERES DES AROMES :	<input type="checkbox"/> animales <input type="checkbox"/> balsamiques <input type="checkbox"/> boisées	<input type="checkbox"/> chimiques <input type="checkbox"/> épicées <input type="checkbox"/> empyreumatiques <input type="checkbox"/> florales
AVEC AGITATION	INTENSITE :	<input type="checkbox"/> Puissante <input type="checkbox"/> Normale <input type="checkbox"/> Forte <input type="checkbox"/> Faible <input type="checkbox"/> Moyenne <input type="checkbox"/> Nulle	DUREE : <input type="checkbox"/> Persistant <input type="checkbox"/> Fugace
	AROMES :	<input type="checkbox"/> animales <input type="checkbox"/> balsamiques <input type="checkbox"/> boisées	<input type="checkbox"/> chimiques <input type="checkbox"/> épicées <input type="checkbox"/> empyreumatiques <input type="checkbox"/> florales
EXAMEN GUSTATIF			
ATAQUE : <input type="checkbox"/> puissante <input type="checkbox"/> nette <input type="checkbox"/> brutale <input type="checkbox"/> agréable <input type="checkbox"/> ordinaire <input type="checkbox"/> absente			
ACIDITE :	SUCRE : (MOELLEUX)	ALCOOL :	TANINS :
<input type="checkbox"/> Excessive <input type="checkbox"/> Equilibré <input type="checkbox"/> Faible	<input type="checkbox"/> Liqueureux <input type="checkbox"/> Equilibré <input type="checkbox"/> Doux <input type="checkbox"/> Velouté <input type="checkbox"/> Sec <input type="checkbox"/> Fondu <input type="checkbox"/> Pâteux	<input type="checkbox"/> Puissant <input type="checkbox"/> Equilibré <input type="checkbox"/> Généreux <input type="checkbox"/> Léger <input type="checkbox"/> Capiteux <input type="checkbox"/> Soutenu	<input type="checkbox"/> Amer <input type="checkbox"/> Insuffisants <input type="checkbox"/> Astringent <input type="checkbox"/> Riches <input type="checkbox"/> Souple <input type="checkbox"/> Dur
CORPS :	LONGUEUR EN BOUCHE :	EQUILIBRE :	DEFAULT :
<input type="checkbox"/> Charpenté <input type="checkbox"/> Rond <input type="checkbox"/> Robuste <input type="checkbox"/> Souple <input type="checkbox"/> Banal <input type="checkbox"/> Masculin <input type="checkbox"/> Maigre <input type="checkbox"/> Féminin	PERSISTANCE AROMATIQUE <input type="checkbox"/> Ample <input type="checkbox"/> Moyenne <input type="checkbox"/> Courte	<input type="checkbox"/> Harmonieux <input type="checkbox"/> Vin équilibré <input type="checkbox"/> Vin non équilibré	<input type="checkbox"/> Bouchonné <input type="checkbox"/> Gout de vinaigre <input type="checkbox"/> Soufré <input type="checkbox"/> Oxydé
VOTRE AVIS SUR LE VIN			
ARGUMENTATION COMMERCIALE		ACCORDS METS/VINS	