

ORGANISATION DES DEGUSTATIONS

Environnement

bouteilles: chemisées et numérotées

salle: aérée, bien éclairée, éloignée de toutes sources d'odeurs, pas de bruits (tél)

verres: INAO, Riedel, Spiegelau; propres, sans odeur; identiques pour l'ensemble des crus; 2-3 verres par personne; si bouchon: rincer avec vin blanc (neutre bon marché) ou eau plate

quantité: une bouteille pour 18 personnes (env 4 cl.)

Température de service : le conseil de 2 à 4 °C de moins se rapporte à la température souhaitée à la dégustation ; à adapter aux conditions.

Repères de service (WSET) : effervescents : 6-10 °C ;

blancs corsés : 10-13 °C ; rouges corsés : 15-18 °C.

Ne pas soustraire systématiquement 2 à 4 °C à ces plages.

mise en place par participant: set blanc, serviette en papier, verres INAO, crachoir, (pain blanc), eau plate, fiche de dégustation

Pour les dégustateurs

ne pas se parfumer, ni fumer

être reposé

cracher

respect de chaque vin avec toute l'attention nécessaire

juger d'une manière neutre

ne pas communiquer, ne pas s'exclamer!

Ordre de présentation des vins

vins tranquilles avant vins effervescents

en suivant les couleurs: blancs, rosés, rouges

ordre progressif: du plus léger au plus corsé

à la fin: vins matures, puis vinifications particulières

Températures actualisées le 04.10.2026. Autres rubriques : document d'origine.

Référence : WSET, Ideal serving temperatures and top tips for wine storage (2022).

