

LISTE DES DEFAUTS

Notes de 39 à 48 = CONFORME – niveau qualité TRES BIEN

Notes de 30 à 38 = CONFORME – niveau qualité BIEN

Notes de 29 = CONFORME – niveau qualité CORRECT

Notes de 20 à 28 = AJOURNE

Notes de 0 à 19 = AJOURNE - DEFECT REDHIBITOIRE - DECLASSEMENT VSIG

<i>Défaut</i>	<i>Définition</i>	<i>Réhibitoire</i>
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	
Apré - 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	En fonction du degré d'intensité
	Caractère de cuit des constituants	
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

LISTE DES DEFAUTS

Notes de 39 à 48 = CONFORME – niveau qualité TRES BIEN

Notes de 30 à 38 = CONFORME – niveau qualité BIEN

Notes de 29 = CONFORME – niveau qualité CORRECT

Notes de 20 à 28 = AJOURNE

Notes de 0 à 19 = AJOURNE - DEFAUT REDHIBITOIRE - DECLASSEMENT VSIG

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 a 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	

RAPPEL : VOLATILE ET BRETT NE SONT PAS DANS LA LISTE DES DEFAUTS