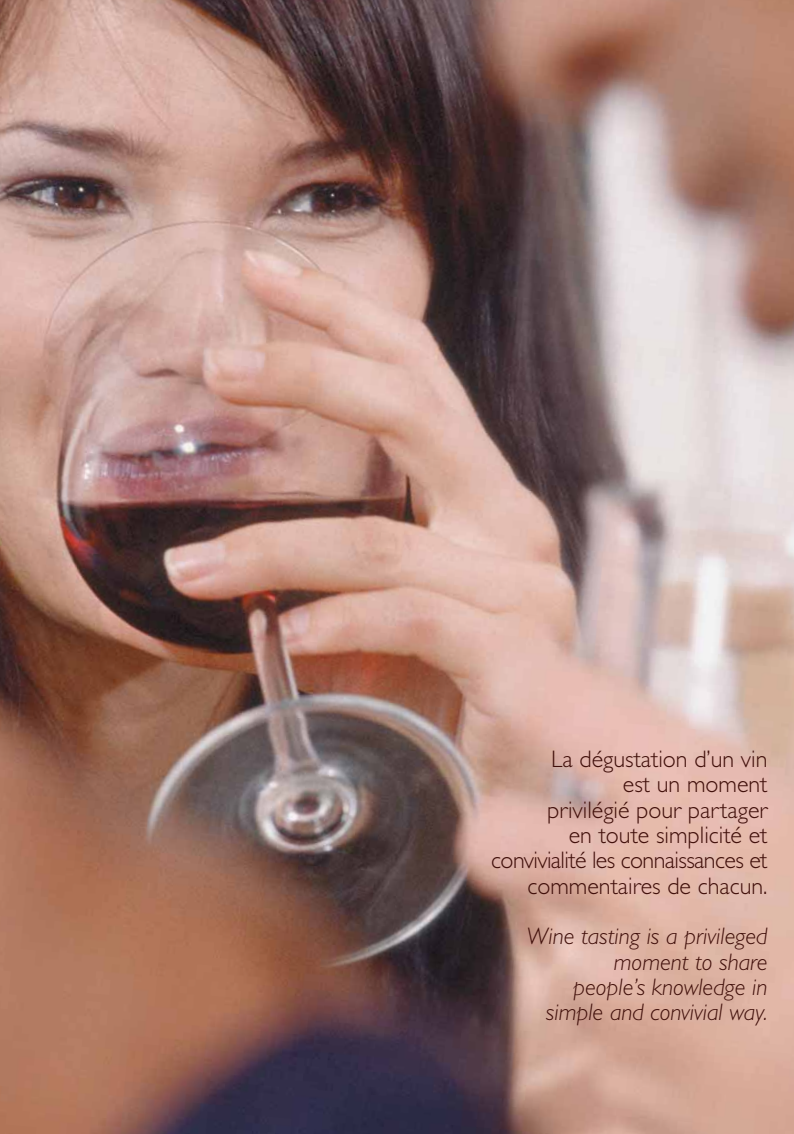




Ensemble autour d'une dégustation  
*Together for a wine-tasting*



La dégustation d'un vin  
est un moment  
privilegié pour partager  
en toute simplicité et  
convivialité les connaissances et  
commentaires de chacun.

*Wine tasting is a privileged  
moment to share  
people's knowledge in  
simple and convivial way.*

# Je choisis le vin - *Choosing a wine*

## Pour l'apéritif ou les entrées - *for appetizer or starter*

Jambon cru, saucisson - *Cured ham, dry sausage* : Rosé de Loire, Chinon rosé,

Côtes du Rhone rosé, Bordeaux Clairet, Beaujolais, Corbières rosé

Salade Niçoise - *Niçoise Salad* : Côtes de Provence rosé, Coteaux Varois rosé

Foie gras - *Fattened liver* : Montbazillac, Haut Montravel, Coteaux du Layon,  
Tokay Pinot gris, Banyuls Rimage

Artichauts - *Artichoke* : Bordeaux rosé

## Pour les coquillages et crustacés - *for shellfish and seafoods*

Huîtres - *Oyster* : Muscadet, Ière Côte de Blaye blanc, Beaujolais, Bourgogne  
aligoté, Sylvaner, Picpoul de Pinet

Ecrevisses - *Crayfish* : Sancerre blanc, Sauvignon de Saint Bris

Moules - *Mussels* : Anjou blanc, Pouilly sur Loire

## Pour les poissons - *for fish*

Bar - *Bass* : Bellet blanc, Bandol blanc, Bergerac blanc

Sole : Sancerre blanc, Chablis

Saumon fumé - *Smoked salmon* : Pouilly fumé, Côtes du Jura blanc, Riesling

## Pour les viandes - *for meat*

Entrecôte bordelaise - *Entrecôte steak* : St Julien, Côtes de Bergerac rouge,  
St Émilion, St Joseph rouge

Pot au feu - *Beef and vegetable casserole* : Cru du Beaujolais, Anjou

Viande froide - *Cold meat* : Beaune rouge, Moulis

Gigot - *Leg of mutton/lamb* : St Julien, Château Neuf du Pape, Gigondas

## Pour les desserts - *for dessert*

Au chocolat - *Chocolate dessert* : Banyuls, Rasteau, Maury

Tarte tatin ou aux fruits - *Fruit tart* : Pineau des Charentes, Champagne, Saumur

Fraises - *Strawberries* : Bergerac rouge, Muscat de Beaumes de Venise

Salade de fruits - *Fruit salad* : St Croix du Mont, Muscat

# Je prépare la dégustation Preparing the wine-tasting

## Je prépare les verres - Preparing the glasses

Vous préférez avoir un verre adapté par vin, Guy Degrenne vous propose 2 collections : Millésime et Voltige.

*If you would rather have 1 glass adapted to each type of wine, Guy Degrenne suggests 2 collections : Millesime and Voltige.*

Vous souhaitez avoir un seul verre adapté pour tous vos vins, préférez alors le verre INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité).

Spécialement conçu pour concentrer les arômes, utilisé par les professionnels, il convient à tout type de dégustation.

*If you would rather have 1 glass adapted to any type of wine : Guy Degrenne suggests the INAO glass (National Institute of Origin and Quality).*

*Specially designed to concentrate wine aroma, it is often used by professionals and is adapted to any type of wine-tasting.*

## Je sors le vin de la cave - Taking out the bottle from the wine cellar

Comptez une bouteille pour 5 ou 6 verres.

Guy Degrenne vous propose un rafraîchisseur afin de garder vos bouteilles à bonne température le temps de la dégustation.

*Allow 1 bottle for 5 or 6 glasses. Guy Degrenne suggests a cooler to keep the bottles at a correct temperature during the wine-tasting.*

Température idéale (en °C) par type de vin

*Ideal temperature according to the type of wine (°C)*



## Je débouche le vin - *Uncorking a bottle of wine*



Coupez la capsule au dessous de la bague. Essuyez le goulot. Enfoncez le tire bouchon au 3/4, tirez d'un mouvement continu. Humez le bouchon pour vous assurer qu'il sente le vin. Pour une découpe nette de vos capsules et une ouverture sans effort de vos bouteilles, Guy Degrenne vous propose un coupe capsule et un tire bouchon à levier.

*Cut the cap below the ring. Wipe the bottleneck. Push the corkscrew straight down into the cork without going through it. Pull out the cork in a continuous movement. Smell it to make sure it doesn't smell of the cork. For perfect cutting of the caps and easy opening of the bottles, Guy Degrenne recommends a foil cutter and a corkscrew with a lever system.*

## Je décante le vin - *Decanting wine*

L'opération de passer le vin en carafe consiste à oxygéner un vin qui a besoin de prendre l'air pour mieux révéler son terroir, ses arômes, sa personnalité. Pour un vin jeune, en général 1h30 à 2 h avant la dégustation. Pour un vin liquoreux, 24 h avant la dégustation, pour les vins vieux, plus fragiles, 15 min avant la dégustation. A l'aide d'un entonnoir, versez lentement le vin en le faisant glisser le long du col de la carafe. A consommer dans les 24 h.



*Decanting a wine consists of oxygenating it to release its aroma and personality. For a young wine allow 1 h30 to 2 hrs before the wine-tasting, for a liqueur wine allow 24 hrs and for an old and delicate wine, allow 15 mins. With using a decanting funnel, pour the wine along the side of the decanter. Drink it in the next 24 hrs.*

## Sentons le vin - Smelling the wine

Une première fois sans le remuer, découvrez le premier nez. Cela vous permet d'identifier les défauts éventuels du vin.

*First, smell the wine without shaking the glass. This way, you can identify any imperfections of the wine.*



Puis aérez le vin en le faisant tourner.

Les principaux arômes s'expriment alors au contact de l'air. Une seconde fois, agitez le verre pour qu'enfin certains arômes nécessitant plus de temps se dévoilent.

*Then, aerate the wine by spinning it in the glass. The aromas are released. Shake the glass again to give the aromas more time to be released.*

## Goûtons le vin - Tasting the wine

C'est en faisant rouler le vin dans toute la bouche, en le mâchant avec la langue que vous pouvez en profiter pleinement. Vos papilles vous parlent alors d'un vin mince, charnu, suave, capiteux, lourd, corsé, léger ou encore légèrement pétillant. Puis vous découvrez si ses saveurs et ses arômes s'évanouissent rapidement ou s'épanouissent longuement.

*To fully appreciate the wine, make it move around your whole mouth between the tongue and the palette. Your taste buds will detect a light, full bodied, sweet, strong or even sparkling wine. You will also feel if its aroma fades away quickly or spreads out slowly.*

# Ensemble regardons le vin

D'abord, il faut regarder le vin pour apprécier sa robe, son aspect

## Sa limpidité - *Its clarity*

La source de lumière met en évidence les particules dans le verre. Ce phénomène fait apparaître les troubles du vin. Le vin peut être limpide, opaque, troublé, voilé, flou, laiteux, opalescent, transparent, brillant.

*The light source brings the particles to light. This phenomenon reveals the wine's clouds. The wine can be lucid, opaque, cloudy, blurry, whitish, transparent, shiny.*

## Sa brillance - *Its shininess*

Observez-la en regardant le disque (partie supérieure du vin) à la lumière naturelle et sur fond blanc. On dit que le vin est mat à chatoyant, en passant par terne, net, lumineux, éclatant, brillant, étincelant.

*On a white background and with natural light, observe the wine looking at the disc (superior part of the wine). We say that the wine is from matt to shimmery, dull, clean, light, bright, and gleaming.*

## Sa couleur - *Its colour*

En inclinant le verre pour ajuster la hauteur du liquide, regardez au dessus pour apercevoir par le jeu de lumière la couleur et notamment son intensité. Elle peut être incolore, claire, légère, moyenne, soutenue, foncée, dense, profonde. Plus un vin est d'une faible intensité, plus il est léger.

*Tilt the glass to adjust the liquid's height, watch below to notice (by a light effect) the colour and its intensity. It can be colourless, clear, light, medium, dark, thick, heavy. The dimmer the wine intensity is, the lighter the wine is.*



# Together observing the wine...

*It is important to observe the wine to appreciate its colour and aspect.*

## Sa teinte - Its tint

La teinte principale puis celle des reflets (goutte, bord du disque) sont décrites grâce au lexique des fleurs, des fruits ou des pierres précieuses.

Pour les vins rosés, on parle de gris, violet, jaune, orangé, pivoine, cerise.

Pour les vins blancs, il s'agit de jaune vert, jaune citron, jaune paille, jaune doré, jaune ambré.

Pour les vins rouges, le violacé, cerise, grenat, pourpre, noir, tuilé ou orangé.

*The wine's tint is described by the lexical terms of flowers, fruits or precious stones.*

*For rose wine, we talk about grey, purple, yellow, orange, peony, cherry.*

*For white wine, we talk about green yellow, lemon yellow, straw, gold-yellow, amber yellow.*

*For red wine, we talk about purple-blue, cherry, dusky red, crimson, black, orange.*

## Son gras - Fat/Unctuous wine

Le gras du vin est caractérisé par les « larmes » ou les « jambes » qui se forment le long du verre. Plus les « larmes » coulent lentement, plus le vin est riche en alcool. Vous pouvez en déduire si votre vin est plutôt gras et concentré, ou fluide et léger.

*The fat of the wine is characterised by the tear stains which appear on the side of the glass.*

*The slower the tear stains run, the stronger the alcohol content is. In this way, you can determine if your wine is more unctuous and rich or liquid and light.*

# Je conserve le vin - *Preserving the wine*



Une bouteille de vin ouverte peut se conserver plusieurs jours sans atténuer les arômes de ce vin.

Il suffit d'extraire l'air de la bouteille grâce à une pompe à vin puis de la refermer avec un bouchon hermétique. Placez ensuite la bouteille au réfrigérateur ; votre vin se conservera ainsi plusieurs jours. Plus la bouteille est pleine, mieux le vin se conserve.

*An opened bottle of wine can be preserved several days without losing any aroma. Using a vacuum pump, push the air out of the bottle and then, close it with an airtight stopper.*

*Place the bottle in the fridge and your wine can be kept for several days. The fuller the bottle is, the better the wine will be.*

propose - presents

Millésime



Oenology



Bordeaux



Bourgogne



Champagne



vin blanc

Voltige



Bordeaux



Bourgogne



Champagne



vin



vin Bandol



INAO



grand cru



Coffret pompe à vin + bouchons  
Gift set : Vacuum pump  
+ stoppers



Coffret coupe capsule + tire bouchon  
+ stop-gouttes + bouchon à vin  
Gift set : Foil cutter + corkscrew  
+ wine pourer + wine stopper



Coffret rafraîchisseur + bouchon  
à vin et à Champagne  
Gift set : Cooler + wine  
stopper + Champagne stopper



Coffret entonnoir à décanter  
Gift set : Decanting funnel

[www.guydegrenne.com](http://www.guydegrenne.com)