



Instruction relative à l'appréciation des vins de la décennie pour les candidats à la mention Premier grand cru

(Instruction sur les vins de la décennie)

du 14 février 2013

Préambule

Vu l'art. 5 al. 3 de la directive du 14 février 2013 sur l'organisation et le fonctionnement de la Commission des Premiers grands crus, la présente instruction est destinée à l'information des candidats à la mention Premier grand cru sur la méthode d'appréciation des vins de la décennie.

1. Composition du jury de dégustation

Tous les membres de la Commission des Premiers grands crus (ci-après : la commission) et trois dégustateurs désignés par l'Office de la marque de qualité Terravin formés à la fiche spécifique de dégustation des Premiers grands crus participent aux séances de validation.

2. Échantillonnage de vins

Cinq différents millésimes du vin candidat, représentatifs de la dernière décennie, sont à fournir au minimum. Au moins deux millésimes de la seconde moitié de la décennie sont exigés.

Pour chaque millésime, deux bouteilles de 70 ou 75 cl sont mises à disposition de la commission sans contrepartie.

3. Déroulement de la dégustation

Après une mise en bouche préalable de calage avec un vin « Lauriers d'Or Terravin », un vin ayant déjà obtenu la mention de Premier grand cru est dégusté comme vin de référence. Puis les séries du même producteur sont servies selon un ordre établi du plus jeune millésime au plus ancien.

Les vins sont présentés à l'aveugle, en bouteilles chemisées ou en carafes.

4. Appréciation de l'échantillonnage par les dégustateurs

Chaque millésime est apprécié pour lui-même, puis une évaluation globale de la série complète est demandée. Chaque dégustateur donne oralement son avis. La décision finale se prend à la majorité simple du jury de dégustation. Le président de la commission peut trancher dans les cas où les refus sont aussi nombreux que les validations.

Voir aussi l'annexe ci-après.

5. Transmission des résultats de dégustation

Le secrétariat de la commission transmet par écrit dans un délai de trois jours après dégustation les résultats aux producteurs candidats.

Lors de refus d'un échantillonnage, une motivation succincte des éléments organoleptiques qui ont contribué à la décision négative du jury de dégustation est remise au producteur concerné.

6. Situation après un refus

Dans le cas du refus d'un vin candidat, la commission peut procéder à un repêchage unique en demandant un nouvel échantillonnage. Si le vin échoue une seconde fois, elle émet une recommandation quant à la durée d'attente avant représentation d'un nouvel échantillonnage devant le jury de dégustation. Le candidat reste toutefois libre de décider du délai de cette représentation et de la composition des millésimes de cet échantillonnage, qui peut différer du précédent.

* * *

Annexe à l'instruction sur les vins de la décennie

CRITÈRES POUR L'AGRÈMENT DU VIN CANDIDAT :

A) DÉGUSTATION VERTICALE DE 5 MILLÉSIMES DE LA DERNIÈRE DÉCENNIE

Par rapport aux critères de la fiche de dégustation habituelle type *Lauriers d'Or Terravin*, et outre l'absence de défauts organoleptiques, pour les Premiers grands crus rouges ou blancs l'accent est mis sur un certain nombre de critères de dégustation intrinsèques au Premier grand cru, relatifs principalement à la complexité et à la structure, à l'expression du terroir, ainsi qu'au potentiel de garde, qualités essentielles définissant la notion de Premier grand cru. La cohérence et l'homogénéité de style du vin sur la décennie fait également partie de l'analyse sensorielle.

1) Vue :

Densité, tonalité et tenue de la couleur dans le temps. L'évolution prématurée de la couleur vers le brunissement ou les tons orangés est pénalisée.

2) Nez :

Fraîcheur des arômes, tenue dans le temps. L'évolution prématurée vers des notes de maturité et de vieillissement non maîtrisées est pénalisée.

Complexité et intensité des arômes – registre fruité, floral, minéral, balsamique ou autre. Au moins trois familles d'arômes doivent être identifiables.

3) Bouche :

Fraîcheur des arômes, tenue dans le temps. L'évolution prématurée vers des notes de maturité et de vieillissement non maîtrisées est pénalisée.

Complexité et intensité des arômes – registre fruité, floral, minéral, balsamique ou autre. Au moins trois familles d'arômes doivent être identifiables.

Structure et ossature du vin. Ces éléments déterminent le potentiel de garde du vin en question. Le vin examiné doit être apte à se bonifier et se complexifier avec le temps. Toutes ses qualités se révèlent

avec l'âge dans une évolution qui va en crescendo. En parallèle, la signature du terroir devient toujours plus évidente avec le vieillissement.

Volume/gras/épaisseur du vin. C'est l'ampleur du vin qui est ici examinée.

Longueur et persistance finale du vin.

B) DÉGUSTATION D'AGRÈMENT ANNUELLE

Pour l'essentiel, les mêmes critères que ceux de la dégustation verticale décennale ci-dessus s'appliquent *mutatis mutandis* à la dégustation d'agrément annuelle.