

FICHE DEGUSTATION HYDROMEL

hydreumiel.org

DEGUSTATEUR : _____

HYDROMEL : _____ / _____ / _____

Miel(s) : _____ **Alcool :** _____ °

Autres ingrédients : _____

sec demi-sec doux tranquille effervescent

Catégorie (d'après la taxonomie du BJCP) :

A : hydromel traditionnel B : miel variétal

C : cyser D : pyment E : melomel

F : metheglin G : braggot H : catégorie mixte

Bouchon :

Matériau : _____

Etat : propre moisi collant délaminé

fendu poreux sec désagrégé

Examen visuel :

Couleur : _____

Limpidité : brillant limpide voilé trouble

Dépôts : Ø _____

Bulles : Ø perlant pétillant mousseux

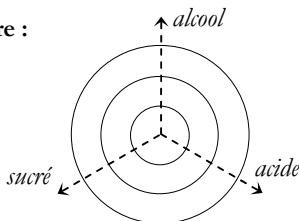
Arômes au 1^{er} nez (1N), à l'examen olfactif (EO), à l'examen gustatif (EG), persistance (P) :

Animal	1N	EO	EG	P	Boisé	1N	EO	EG	P
Bouchon	1N	EO	EG	P	Chimique	1N	EO	EG	P
Epicé	1N	EO	EG	P	Floral	1N	EO	EG	P
Fruité	1N	EO	EG	P	Miel	1N	EO	EG	P
Végétal	1N	EO	EG	P	_____	1N	EO	EG	P

Corps : léger moyen consistant lourd

Les quatre saveurs et leur équilibre :

Acide	1N	EO	EG	P
Amer	1N	EO	EG	P
Sucré	1N	EO	EG	P
Alcool	1N	EO	EG	P



Impression générale :

Équilibré	1N	EO	EG	P	Complexe	1N	EO	EG	P
Net	1N	EO	EG	P	_____	1N	EO	EG	P

SCORE GLOBAL : _____ / 20

- Mauvais/médiocre < 6
- Insuffisant 6 – 8,5
- Passable 9 – 11,5
- Bon 12 – 14,5
- Très bon 15 – 17,5
- Excellent 18 – 20

Résumé : _____

EXAMEN VISUEL : _____ / 3

- 0 Mauvais (*trouble et/ou couleur fautive*)
- 1 Insuffisant (*voilé ou couleur légèrement fautive*)
- 2 Bon (*limpide avec une couleur caractéristique*)
- 3 Excellent (*brillant avec une couleur remarquable*)

Commentaires : _____

EXAMEN OLFACTIF (Y COMPRIS 1^{ER} NEZ) : _____ / 6

- 0 Mauvais (*odeur repoussante*)
- 1 Médiocre (*odeur fautive*)
- 2 Insuffisant (*pas d'arôme perceptible ou odeur légèrement fautive*)
- 3 Passable (*arômes légers, plaisants*)
- 4 Bon (*arôme caractéristique*)
- 5 Très bon (*arôme caractéristique, complexe et bien équilibré*)
- 6 Excellent (*arôme remarquable, exceptionnel*)

Commentaires : _____

EXAMEN GUSTATIF (Y COMPRIS TEXTURE) : _____ / 6

- 0 Mauvais (*goût et texture repoussants*)
- 1 Médiocre (*goût déplaisant, mal équilibré, texture déplaisante*)
- 2 Insuffisant (*hydromel quelconque avec des défauts assez prononcés*)
- 3 Passable (*hydromel quelconque mais plaisant, défauts mineurs*)
- 4 Bon (*bien équilibré, moelleux, peut avoir des imperfections mineures*)
- 5 Très bon (*goût caractéristique, complexe, bien équilibré, corps idoine*)
- 6 Excellent (*goût remarquable, exceptionnellement équilibré*)

Commentaires : _____

FINALE ET PERSISTANCE AROMATIQUE : _____ / 2

- 0 Mauvais (*arrière-goût déplaisant*)
- 1 Passable (*finale assez plaisante mais hydromel court en bouche*)
- 2 Excellent (*finale exceptionnelle et persistante*)

Commentaires : _____

IMPRESSION GENERALE : _____ / 3

MODE D'EMPLOI

Note : les cercles (○) signifient qu'un et un seul choix doit obligatoirement être coché (l'hydromel est ou tranquille ou effervescent par exemple) alors que les carrés (□) ne présentent aucune obligation.

La fiche de dégustation est divisée en quatre parties :

- Dans le cartouche en haut à gauche sont fournies des informations sur l'hydromel dégusté,
- La colonne de droite est utilisée pour noter l'hydromel sur 5 critères et pour des commentaires. Par exemple :

EXAMEN VISUEL : 2 / 3

- 0 Mauvais (*trouble et/ou couleur fautive*)
- 1 Insuffisant (*voilé ou couleur légèrement fautive*)
- 2 Bon (*limpide avec une couleur caractéristique*)
- 3 Excellent (*brillant avec une couleur remarquable*)

Commentaires : Belle robe dorée avec néanmoins un léger voile.

- Sur la gauche des « choix multiples » servent de guide (si vous ne savez où donner de la tête, suivez le guide.) Par exemple, s'il y a de la rose au nez et en bouche :

Floral 1N EO EG P

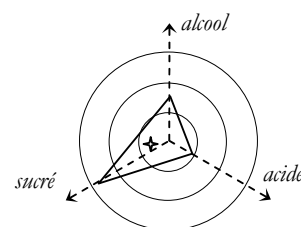
- Le cadre en bas à gauche est pour le score global (total des 5 scores) plus un jugement « hédoniste » (avez-vous aimé ?) Les deux résultats peuvent différer si l'agrément ne reflète pas la qualité technique.

SCORE GLOBAL : 11 / 20

- Médiocre ○ ○ < 6
- Insuffisant ○ ○ 6 – 8,5
- Passable ○ ● 9 – 11,5
- Bon ○ ○ 12 – 14,5
- Très bon ● ○ 15 – 17,5
- Excellent ○ ○ 18 – 20

Résumé : Hydromel très agréable mais avec de nombreux défauts mineurs (voile, acidité, etc.)

Comment utiliser la « cible » ?
Le centre signifie *bas* (acidité basse, taux d'alcool bas, sec), le cercle extérieur *élevé*. Un hydromel doux au taux d'alcool moyen et contenant relativement peu d'acide donnera le résultat ci-contre. Le centre du triangle est déplacé vers le sucré, indiquant que ce dernier domine.



	centre	1 ^{er} cercle	2 ^{ème} cercle	3 ^{ème} cercle
Alcool	< 7 °	10 °	13 °	> 16 °
Acide	creux			acide
Sucré	brut	sec	demi-sec	doux

MINI-GLOSSAIRE

- Acide : saveur (vinaigre/citron) perçue sur le dessus de la langue et les gencives. A tendance à faire saliver. Acidité croissante : creux, maigre, *équilibré*, frais, nerveux, vif, vert, agressif, acide.
- Amer : saveur perçue sur l'arrière de la langue.
- Animal : viande, musc, cuir, étable, écurie, etc.
- Astringent : crisper les muqueuses, similaire à l'amertume. C'est la sensation associée à un thé fort non sucré.
- Boisé : bois vert, bois sec, écorce, mousse, diverses essences.
- Braggot : hydromel incluant du malt.
- Brillant : éclatant, avec des reflets vifs.
- Catégorie mixte : comprenant des ingrédients de plusieurs catégories.
- Chaleur : sensation pseudothermique due à l'alcool. Chaleur croissante : aqueux, pauvre, petit, faible, *équilibré*, riche, chaud, vineux et brûlant (négatifs.)
- Chimique : vinaigre, pomme, pétrole, médical, soufre, œuf pourri, etc. (généralement non recherchés.)
- Complexe : qui a plusieurs odeurs/goûts.
- Corps : viscosité de l'hydromel. C'est la sensation physique en bouche, pas l'intensité du goût.
- Cyser : hydromel incluant pommes ou jus de pommes.
- Epicé : menthe, gingembre, girofle, cannelle, etc. (épices ajoutés dans les metheglins et/ou produits du vieillissement.)
- Équilibré : dont les caractères s'harmonisent. Acidité et/ou épices doivent contrebalancer le sucre des hydromels doux.
- Examen gustatif : ensemble de sensations en bouche.
- Examen olfactif : Aussi appelé le nez.
- Examen visuel : couleur, limpidité, brillance.
- Finale : dernier goût (quand l'hydromel est avalé.)
- Floral : oranger, pommier, rose, etc.
- Fruité : fruits rouges (cerise, fraise), fruits blancs (pêche, poire, pomme), fruits secs (raisin sec, pruneau), fruits exotiques.
- Hydromel traditionnel : fait à partir d'eau, de miel et de levure seulement.
- Melomel : hydromel incluant des fruits.
- Metheglin : hydromel incluant des épices et/ou herbes.
- Miel variétal : miel avec un goût caractéristique marqué.
- Mousseux : très effervescent.
- Perlant : légèrement pétillant.
- Persistance aromatique intense (P.A.I) : durée pendant laquelle les arômes restent au dessus du seuil de perception après que l'hydromel a été avalé.
- Plat : sans bouquet ni acidité.
- Pymment : hydromel incluant du raisin.
- Salé : Saveur perçue sur les bords de la langue.
- Sucré : Saveur similaire au sucre ou au miel. Sucré croissant : trop sec, sec, *équilibré*, souple, tendre, gras, douceâtre.
- Texture : c'est la sensation physique en bouche, y compris corps, chaleur, astringence.
- Trouble : Très peu limpide.
- Végétal/herbacé : foin, sous-bois, terre, eucalyptus, etc.
- Voilé : légèrement trouble.