



FICHE DE DÉGUSTATION CHAMPAGNE

Date de dégustation et/ou échantillon :

Elaborateur et/ou Cuvée :

Non millésimé/Millésime :

Autres informations (dosage, assemblage, vieillissement...) :

REGARDER

COULEUR DE LA ROBE

BLANC jaune vert - jaune citron - jaune doré - vieil or

ROSÉ rose tendre - rose saumoné - rose fraise -
 rose framboise

INTENSITÉ pâle - moyenne - soutenue

SENTIR

INTENSITÉ légère - moyenne - prononcée

ARÔMES DE JEUNESSE / PRIMAIRES

FLORAUX fleurs blanches, fleurs séchées, tilleul...

FRUITÉS agrumes, fruits rouges, fruits blancs...

MINÉRAUX iode, craie humide, pierre à fusil...

VÉGÉTAUX menthe, bourgeon de cassis, herbe...

ARÔMES DE MATURITÉ / SECONDAIRES

FRUITÉS fruits compotés, fruits confits...

PÂTISSIERS brioche, viennoiserie, biscuit...

LACTIQUES caramel, beurre, lait...

ARÔMES DE PLÉNITUDE / TERTIAIRES

FRUITÉS fruits secs, fruits à coque...

ÉPICÉS pain d'épice, miel, cannelle, poivre, vanille...

EMPYREUMATIQUES cacao, café, pain grillé, fumée...

VÉGÉTAUX sous-bois, champignon, foin...

GOÛTER

EFFERVESCENCE délicate - tonique - mordante

DOUCEUR légère - moyenne - marquée

VIVACITÉ légère - moyenne - marquée

CORPS léger - moyen - ample

SAVEURS voir liste « SENTIR »

PERSISTANCE courte - moyenne - longue

AROMATIQUE

CONCLUSION

COMPLEXITÉ <i>(diversité des arômes)</i>	1	2	3	4	5	6
		<i>(Simple)</i>				<i>(Complexe)</i>
COMMENTAIRES DE PRÉSENTATION					
ACCORDS METS ET CHAMPAGNE					



Notes

.....

.....

.....



Notes

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



Notes

.....

.....

.....

.....



Notes

.....

.....

.....

NOTE *Lorsque les termes proposés sont séparés par des tirets, vous ne devez en choisir qu'un.*
Lorsque les termes proposés sont séparés par des virgules, ce sont ceux que vous devez utiliser lors de la rédaction de vos notes de dégustation.

©Comité Champagne 2025 - Toute reproduction totale ou partielle de ce document est interdite sauf autorisation préalable et écrite du Comité Champagne.