

CARNET DE DÉGUSTATION

PRENDRE LE TEMPS
DE DÉGUSTER, COMPRENDRE,
SE SOUVENIR



cave-essentielle.fr

LA CAVE

PLUS DE 800 RÉFÉRENCES DISPONIBLES
CHEZ CAVE ESSENTIELLE

La collection se compose de vins rosés, blancs, rouges, champagnes, spiritueux, sakés japonais, thés et cafés. Chaque référence est dégustée, évaluée et approuvée avec la plus grande exigence par notre équipe, afin de garantir une sélection alliant qualité, authenticité et caractère.

Cette quête permanente de l'excellence se traduit par une offre réunissant les plus belles signatures françaises et internationales.

Reconnue pour la rigueur de sa sélection et la pertinence de ses choix, Cave Essentielle est aujourd'hui le partenaire privilégié de nombreuses tables d'exception. Au fil des années, l'établissement a développé des collaborations avec des maisons et domaines de renom, parmi lesquels la Maison de Champagne Henri Giraud, la Maison de Champagne Billecart-Salmon, le Château Malherbe, la Maison de Champagne Bollinger ainsi qu'avec la prestigieuse cristallerie Riedel, référence internationale dans l'art de la dégustation.

LE VIGNOBLE

LA RICHESSE DU PATRIMOINE VITICOLE FRANÇAIS
CONSTITUE L'UN DES FONDEMENTS DE LA SÉLECTION CAVE ESSENTIELLE

Des grands crus de Bordeaux aux vins de Bourgogne,
de la fraîcheur des terroirs ligériens aux expressions ensoleillées de la vallée du Rhône,
en passant par la finesse des vins d'Alsace, de Champagne, du Jura, de Savoie,
de Provence, du Languedoc-Roussillon ou encore de Corse, chaque région révèle une identité unique
façonnée par son terroir, son climat et le savoir-faire de ses vignerons.

Fidèle à cette diversité exceptionnelle, Cave Essentielle sélectionne des domaines emblématiques
comme des propriétés plus confidentielles, privilégiant avant tout l'authenticité,
l'excellence et l'émotion de la dégustation.

Cette approche permet d'offrir une collection représentative de la richesse des vignobles français,
capable de répondre aux attentes des amateurs éclairés
comme des plus grandes tables gastronomiques.



LA VIGNE

CHAQUE ÉTAPE DE LA VIGNE EXPRIME LES SINGULARITÉS DE SON TERROIR,
INFLUENCÉ PAR LE CLIMAT, LE SOL ET LE TRAVAIL DU VIGNERON

De la taille hivernale aux vendanges, chaque étape du cycle végétatif
contribue à révéler le caractère unique de chaque récolte.

Après la vendange, le raisin est vinifié avec précision
afin de préserver toute la richesse aromatique du fruit.

Fermentation, élevage en cuve ou en fût de chêne, assemblage et mise en bouteille
sont autant d'étapes qui façonnent l'identité du vin.
Derrière chaque bouteille se cache un patrimoine vivant, hérité de plusieurs millénaires
de tradition, enrichi par l'innovation et la quête permanente de l'excellence.

Chez Cave Essentielle, cette culture du vin guide chacune de nos sélections.

Nous privilégions des domaines où le respect de la vigne,
l'expression du terroir et la maîtrise des méthodes de vinification
s'unissent pour donner naissance à des cuvées d'exception,
fidèles à leur origine et à la vision de leurs créateurs.

LA DÉGUSTATION

CHAQUE VIN RACONTE UNE HISTOIRE QUI SE DÉVOILE EN 3 ÉTAPES :

La vue

La première impression naît de l'observation.

La robe du vin, sa limpidité, sa brillance et son intensité offrent de précieux indices sur son âge, son cépage ou encore son mode d'élaboration. Les nuances évoluent au fil du temps : un vin blanc peut révéler des reflets allant du jaune pâle au doré, tandis qu'un vin rouge se pare de teintes rubis, grenat ou tuilées avec les années.

Le nez

Le nez constitue une étape essentielle de la dégustation.

Un premier contact permet d'apprécier la pureté et l'intensité des arômes.

Après une légère agitation du verre, le vin libère toute sa palette aromatique : notes florales, fruits frais ou confits, agrumes, épices, sous-bois, torréfaction, cacao ou encore nuances minérales. Cette richesse aromatique traduit l'expression du cépage, du terroir et des méthodes d'élevage.

Le goût

En bouche, le vin révèle son équilibre. L'attaque, la texture, la fraîcheur, la structure tannique, la rondeur et la longueur composent une expérience sensorielle unique. Les saveurs perçues au nez se prolongent souvent en bouche, auxquelles s'ajoutent la texture et la persistance aromatique, véritable signature des grands vins. Une dégustation harmonieuse se distingue par l'équilibre entre l'acidité, les tanins, l'alcool et la richesse du fruit, offrant une finale élégante et mémorable.

Prendre le temps d'observer, de sentir et de goûter permet de mieux comprendre chaque vin et d'en apprécier toute la personnalité. La dégustation devient alors un moment de découverte, de partage et d'émotion, où chaque bouteille révèle l'expression singulière de son terroir.

La règle du terroir

Depuis des siècles, les produits issus d'une même région ont évolué ensemble, façonnés par un climat, un sol et un patrimoine culinaire communs. Cette proximité crée des accords d'une remarquable justesse. Un fromage d'alpage s'épanouit avec le vin de son massif, un poisson de rivière trouve son partenaire dans le vignoble voisin. Plus qu'une tradition, la règle du terroir exprime une cohérence culturelle et gustative.

Le principe de non-concurrence des arômes

Un grand accord repose également sur le respect mutuel des expressions aromatiques. L'objectif n'est jamais de confronter deux personnalités puissantes, mais de créer une harmonie où chacune trouve sa place. Un vin particulièrement boisé, concentré ou tannique peut masquer la finesse d'une préparation subtile. Le rôle du sommelier consiste donc à rechercher une complémentarité où les arômes se répondent, se prolongent ou se mettent en valeur, sans entrer en compétition.

L'accord vertical

L'accord vertical consiste à établir un lien direct entre les saveurs dominantes du plat et les caractéristiques du vin. L'acidité appelle la fraîcheur, le gras est équilibré par la vivacité, tandis que les tanins s'assouplissent au contact des protéines. Cette lecture «verticale» permet de construire des accords précis, où chaque élément du mets trouve son prolongement dans le vin. L'ensemble gagne alors en intensité, en longueur et en élégance.

L'accord de complémentarité & de contraste

Si certains accords recherchent la similitude, d'autres jouent volontairement sur le contraste. La fraîcheur d'un vin peut alléger la richesse d'une sauce, une légère sucrosité peut tempérer une touche épicée, tandis que la minéralité apporte de la tension à une texture onctueuse. L'essentiel réside dans la maîtrise des équilibres : un contraste réussi ne crée jamais de rupture, mais une dynamique qui enrichit la dégustation.

L'équilibre avant tout

Au-delà des principes techniques, le plus grand accord est celui qui procure une émotion. L'intensité du vin doit correspondre à celle du plat, les textures dialoguer avec finesse, les arômes se prolonger naturellement et la finale laisser une impression d'unité. Un grand accord mets & vins ne cherche pas à démontrer une règle : il raconte une histoire, celle d'un équilibre où cuisine et vin s'élèvent mutuellement pour offrir une expérience gastronomique d'exception.

LES MOTS

LE LANGAGE DE LA DÉGUSTATION

LA VUE

Intensité

Pâle | Moyenne | Intense

Couleurs



LE NEZ

Intensité

Légère
Moyenne
Prononcée

Arômes dominants

Primaires
Secondaires
Tertiaires

Evolution

Jeune
En cours d'évolution
Totalemtent évolué
Fatigué / Trop vieux

LE GOÛT

Douceur

Sec • Demi-sec
Moelleux • Doux

Acidité

Faible • Moyenne
Élevée

Tanins

Faibles • Moyens
Puissants

Corps

Léger • Moyen
Charpenté

Saveurs

Primaires • Secondaires
Tertiaires

Fin de bouche

Courte • Moyenne
Longue

Conclusion

Qualité générale : Défectueux, Médiocre, Acceptable, Bon, Très bon, Excellent

Potentiel de garde : Trop jeune, Bon potentiel de garde, À boire, Trop vieux

LES SAVEURS

ARÔMES ET SAVEURS PRIMAIRES

Floral

Acacia, Chèvrefeuille, Camomille, Sureau, Géranium, Fleurs, Rose, Violette

Fruits verts

Pomme, Groseille à maquereau, Poire, Bonbon anglais, Coing, Raison

Agrumes

Pamplemousse, Citron, Citron vert, Écosse d'orange, Écorce de citron

Fruits

Fruits à noyau : Pêche, Abricot, Nectarine

Fruits exotiques : Banane, Litchi, Mangue, Melon, Fruit de la passion, Ananas

Fruits rouges : Groseille, Airelle, Framboise, Fraise, Cerise, Prune rouge

Fruits noirs : Cassis, Mûre, Fruits des bois, Myrtille, Cerise noire, Prune bleue

Fruits séchés / cuits : Figue, Pruneau, Raisins secs, Raisins de Corinthe, Kirsch, Confiture

Végétal

Poivron vert, Herbe coupée, Feuille de tomate, Asperge, Feuilles de cassis, Eucalyptus, Menthe,

Plantes médicinales, Lavande, Fenouil, Aneth

Épices

Poivre blanc, Poivre noir, Réglisse

Autres

Silex, Pierres mouillées, Laine mouillée

ARÔMES ET SAVEURS SECONDAIRES

Levures

Biscuits, Pain, Pain grillé, Pâtisserie, Brioche, Pâte à pain, Fromage

Produits laitiers

Beurre, Fromage, Crème

Chêne

Vanille, Clou de girofle, noix de muscade, Noix de coco, Caramel au beurre salé, Pain grillé,
Cèdre, Bois brûlé, Fumée, Chocolat, Café, Résine

ARÔMES ET SAVEURS TERTIAIRES

Oxydation délibérée

Amande, Pâte d'amande, Noisette, Noix Chocolat, Café, Bonbon au caramel, Caramel

Évolution des notes fruitées blanc

Abricot sec, Marmelade, Pomme séchée, Banane séchée, etc.

Évolution des notes fruitées rouge

Figue, Pruneau, Goudron, Mûre séchée, Airelle séchée, Mûre cuite, etc.

Vieillissement en bouteille (blanc)

Essence, Kérosène, Cannelle, Gingembre, Noix de muscade, Pain grillé,
Fruits secs, Champignon, Foin, Miel

Vieillissement en bouteille (rouge)

Cuir, Sous-bois, Terre, Champignon, Gibier, Tabac, Végétal,
Feuilles mouillées, Basse-cour

DÉGUSTATION N° _____

DATE ____ / ____ / ____

Le Vin

Nom du vin _____

Domaine / Producteur _____

Appellation _____

Millésime _____

Type de vin _____



La vue

Intensité ☐ Faible ☐ Moyenne ☐ Intense

Robe _____

Reflets _____

Limpidité ☐ Claire ☐ Légèrement voilée ☐ Trouble



Le goût

Doux _____

Acidité _____

Tanins _____

Corps _____

Saveurs _____

Fin de bouche _____

NOTE GLOBALE

/ 20



Le nez

Intensité ☐ Faible ☐ Moyenne ☐ Intense

Arômes



Fruits
rouges



Fruits
noirs



Fruits
blancs



Agrumes



Floraux



Épicés



Végétal



Minéral



Boisé



Torréfié



Beurré

Évolution _____

Conclusion

Qualité générale : ☐ Défectueux ☐ Médiocre ☐ Acceptable ☐ Bon ☐ Très bon ☐ Excellent

Potentiel de garde : ☐ Trop jeune ☐ Bon potentiel de garde ☐ À boire ☐ Trop vieux

Accords mets-vins :