

## LISTE DES DEFAUTS

**Notes de 39 à 48** = CONFORME – niveau qualité TRES BIEN

**Notes de 30 à 38** = CONFORME – niveau qualité BIEN

**Notes de 29** = CONFORME – niveau qualité CORRECT

**Notes de 20 à 28** = AJOURNE

**Notes de 0 à 19** = AJOURNE - DEFAUT REDHIBITOIRE - DECLASSEMENT VSIG

<i>Défaut</i>	<i>Définition</i>	<i>Rédhibitoire</i>
<b>Acescence</b>	Odeur d'acétate d'éthyle	En fonction du degré d'intensité
<b>Acétique - Piqué</b>	Odeur et goût de l'acide acétique	En fonction du degré d'intensité
<b>Amer - Amande amère</b>	Sensation d'amertume	
<b>Apre - Astringent</b>	Sensation forte et désagréable d'astringence	
<b>Asséchant - Sec</b>	Vin déséquilibré, manquant de gras, de moelleux, laissant une impression de sécheresse en bouche	
<b>Brunissement - Taché</b>	Vin rouge : couleur brune Vin blanc : couleur jaune ou reflet rouge dans un vin blanc	
<b>Couleur altérée</b>	Couleur prématurément évoluée ayant perdu son aspect originel	
<b>Caoutchouc</b>	Odeur caractéristique du caoutchouc ou du caoutchouc brûlé	
<b>Champignon - Moisi Bouchon</b>	Odeur de champignon ou de moisi - Caractère de cuit des constituants	En fonction du degré d'intensité
<b>Ciment - Poussiéreux - Terreux Tartre sec</b>	Goût de ciment, sec et poussiéreux, ou de terre	
<b>Croupi - Serpillière</b>	Odeur de serpillière ou d'eau croupie	En fonction du degré d'intensité
<b>Déséquilibré - Lourd</b>	Vin blanc : déséquilibre moelleux/acidité Vin rouge : déséquilibre moelleux/acidité-astringence	
<b>Dilué</b>	Vin manquant de concentration, de structure	En fonction du degré d'intensité
<b>Ecurie- animal - phénolé</b>	Forte odeur d'écurie, sueur de cheval dans les vins rouges	En fonction du degré d'intensité
<b>Event - Ethanal</b>	Odeur caractéristique d'éthanal	En fonction du degré d'intensité

## LISTE DES DEFAUTS

**Notes de 39 à 48** = CONFORME – niveau qualité TRES BIEN

**Notes de 30 à 38** = CONFORME – niveau qualité BIEN

**Notes de 29** = CONFORME – niveau qualité CORRECT

**Notes de 20 à 28** = AJOURNE

**Notes de 0 à 19** = AJOURNE - DEFAUT REDHIBITOIRE - DECLASSEMENT VSIG

<b>Gouache - Pharmacie Chimie - Plastique - Solvant Hydrocarbures</b>	Odeurs désagréables	En fonction du degré d'intensité
<b>H<sub>2</sub>S - Réduction</b>	Odeur caractéristique d'œuf pourri d'un vin réduit	
<b>Herbacé - Vert - Rafle Punaise écrasée</b>	Odeur de feuilles ou d'herbe, de rafle – manque de maturité	
<b>Lactique</b>	Odeur et saveur évoquant les produits laitiers	
<b>Levure</b>	Odeur rappelant le levain	
<b>Lie</b>	Odeur et goût caractéristiques de lies réduites	
<b>Maigre - Insuffisant - Plat</b>	Vin déséquilibré manquant de corps de chair et de matière	En fonction du degré d'intensité
<b>Mercaptan</b>	Odeur fétide évoquant celle du gaz de ville	
<b>Métallique - Cuivre</b>	Goût qui évoque le métal par sa dureté	
<b>Oxydé - cuit - Usé</b>	Vin présentant des caractères visuels, olfactifs et/ou gustatifs d'oxydation	En fonction du degré d'intensité
<b>Papier</b>	Goût caractéristique du premier jus issu d'un filtre papier	En fonction du degré d'intensité
<b>Pas net - Sale</b>	Manque de netteté des caractères olfactifs et gustatifs	
<b>Pourri - Phéniqué - Botrytis</b>	Pourriture grise	En fonction du degré d'intensité
<b>SO<sub>2</sub></b>	Odeur suffocante du dioxyde de soufre, goût brûlant et asséchant	
<b>Souris</b>	Odeur rappelant celle des souris et de l'acétamide - goût de souris, pop corn	

**RAPPEL : VOLATILE (synonymes Acescence & Piqué) ET BRETT (synonymes Ecurie, Animal, Phénolé) NE SONT PAS DANS LA LISTE DES DEFAUTS**