

# Fiche de dégustation

Dégustateur :

Date dégustation :

Jardin / nom :

Date de récolte :

Couleur du thé :  Blanc  Vert  Oolong  Noir

F  
I  
L  
L  
E  
R  
S

## Type de récolte

- impériale  classique  
 fine  grossière

## Construction

- entières  broyées  
 brisées  poudre

## Précisions :

## Parfum

- végétal  animal  
 boisé  empyreumatique  
 floral  minéral  
 fruité  confiserie  
 épicé  chimique

## Couleur

- vertes  
 brunes  
 grises  
 rouges  
 argentées

L  
I  
M  
P  
I  
D  
I  
T  
É

## Couleur

- jaune  orangée  rouge  
 verte  ambrée  marron

## Limpidité

- très claire  profonde  opaque  
 claire  dense

## Saveurs de base

- acide  salée  umami  
 sucrée  amer

## Sensations tactiles

- fraîche  moelleuse  
 légère  épaisse  
 lisse  chaleureuse  
 soyeuse  astringente

## Impression générale :

## Image ressentie:

I  
N  
F  
U  
S  
I  
O  
N

## Couleur

- jaune  orangée  rouge  
 verte  ambrée  marron

## Parfum

- végétal  floral  épicé  empyreumatique  confiserie  
 boisé  fruité  animal  minéral  chimique

## Précisions :

## Olfaction

- végétal  animal  
 boisé  empyreumatique  
 floral  minéral  
 fruité  confiserie  
 épicé  chimique

Précision

## En bouche

- végétal  animal  
 boisé  empyreumatique  
 floral  minéral  
 fruité  confiserie  
 épicé  chimique

Précision

## En final

- végétal  animal  
 boisé  empyreumatique  
 floral  minéral  
 fruité  confiserie  
 épicé  chimique

Précision

## Classification des parfums :

**Végétal** : Végétal vert : verdure (odeur herbeuse), sureau, buis, genêt. lierre, fougère, mousse, bourgeon de cassis, poivron, rafle de raisin, herbacé.

Végétal sec : foin, herbe brûlée, tabac. Végétal aromatique : sauge, thym, sarriette, menthe, anis, fenouil. Végétal du type champignon : levure fraîche, levure morte, champignon frais (cèpe), truffe, sous-bois, humus, moisi.

**Floral** : Fleurs fraîches : rose, églantine, tilleul, verveine, chèvrefeuille, aubépine, violette, pivoine, iris, réséda, narcisse, géranium, fleur d'oranger, acacia, oeillet. Fleurs fanées : les mêmes fleurs que précédemment après une certaine évolution, et en particulier la rose fanée.

**Fruité** : Fruits frais : raisin, groseille, coing, poire, pomme, banane, ananas, framboise, myrtille, cassis, fraise. Fruits à noyau : prune, mirabelle, cerise (kirsch), quetsche, pruneau, pêche, abricot. Agrumes : citron, orange, pamplemousse. Fruits cuits et confiture : tous les types précédent après évolution. Fruits secs : pruneau, amande, amande amère, noisette, noix, noix rance, raisin sec, figue sèche.

**Épicé** : Type poivré : poivre, poivre vert. Type aillé : ail, persil, cerfeuil. Autres : coriandre, cannelle, girofle, muscade.

**Boisé** : Bois vert, bois sec, écorce, sciure de bois, chêne, santal, camphre, bois exotique.

**Balsamique (de baume)** : résine, résineux, résine de pin, sapin, cèdre, thuya, douglas, encens, térébenthine, vernis, eucalyptus.

**Empyreumatique** : Nuances de réduction (de pyro) : brûlé, fumé, grillé, suie, goudron. Torréfaction : café, café grillé, cacao, pain grillé, tabac froid.

**Animal** : Viande, gibier, venaison, faisandé, viande fumée, putride, cuir, fourrure, musc, civette, souris.

**Minéral** : Craie, silice, hydrocarbures, argile.

**Pâtisserie-confiserie** : Miel, caramel, vanille, chocolat, beurre frais, lait, praline, frangipane, pâte d'amande, bonbon anglais.

**Chimique** : Esters : acétates d'éthyle, d'isoamyle, de butyle. Odeur butyrique, propionique, acétique. Alcools supérieurs : butanol, propanol et dérivés. Phénols. Dérivés du soufre : gaz sulfureux (SO<sub>2</sub>), hydrogène sulfuré (Mercaplan, oeuf pourri), certaines odeurs aillées. Iode.