



**AFIBRA**

# Concours Brassam 2018

Livret du  
dégustateur



**Concours :**

**Table :**

**Juge :**

# Conseils pour une bonne dégustation

- Renseignez vous sur les standards du style dégusté, échangez avec vos partenaires de tablée sur les attentes.
- Remplissez individuellement la fiche de dégustation dans le silence.
- Échangez et discutez vos impressions avec les autres après avoir complété chaque fiche.
- Faire les totaux et classer les bières, assurez vous qu'il y a consensus à la table sur la bière gagnante.

## La bière

---

**Conditionnement** : Eviter de déguster une bière secouée, trébuchée, bousculée...

**Température** : Servir à température adéquate avec le style de bière.

En très simple : + foncée et/ou + forte = + tiède, + claire et/ou – forte = + fraîche  
Mini 6°C Maxi 15°C. Une température de 8-10°C conviendra à la plupart des bières

**Verre** : Choisir un verre adéquate, transparent, à défaut on préférera un petit ballon.

Verre à température ambiante rincé à l'eau froide non glacée, non essuyé juste égoutté.  
Eviter liquide vaisselle ou lave-vaisselle.

**Service** : Apporter la bouteille à table, capsulée, étiquette visible (sauf pour dégustation à l'aveugle).

Ouvrir avec un décapsuleur, pencher le verre au début, le baisser ensuite pour la mousse.

Si l'on a plusieurs verres à servir avec une bouteille : éviter de trop la redresser entre chaque.

Eviter de remuer et servir la levure, surtout pour le dernier verre.

Eviter de trop attendre une fois le verre servi, éviter de trop remuer le verre pendant le service.

**Entre chaque bière** : Changer ou rincer les verres. Faire une petite pause. Discuter de la précédente avec les collègues.

Eviter les transitions brutales : pas une blanche après une stout. Préférer le crescendo couleur et force.

## Vous

---

**Conditionnement** :

Mieux vaut être en forme, détendu, reposé et calme, ni à jeun ni alcoolisé,

Préparez l'instant de la dégustation en faisant le calme à table, s'isoler au besoin si dans un bar.

**Dégustation** :

Soit en silence si vous préférez le faire de manière individuelle, soit en discutant calmement avec les collègues, Prenez votre temps, c'est votre dégustation, fiez-vous avant tout à vos impressions plutôt que celles du voisin,

Ça n'est pas un concours de dégustation, chacun à ses propres impressions et sensibilités, elles sont toutes respectables, Pensez avant tout à ce que vous évoquent vos sensations, à quoi cela vous fait penser ?

Visualisez mentalement les sensations : ballades, odeurs, marché, repas de famille, souvenirs...

Si vous vous sentez en forme, essayez d'identifier : les ingrédients, les méthodes de brassage, les fermentations,

**Appréciation** :

Une bière peut s'apprécier ou juger de différentes manières, sur la base de différents critères assez simples :

- Est-elle conforme au style revendiqué ?
- A-t-elle des défauts ou non ?
- Est-elle agréable ou non ?
- Est-elle réussie ou pas ?

## Bonnes dégustations !

# Fiche de dégustation

Code Bière :

**ŒIL :** Apparence (*couleur, limpidité, mousse, carbonatation...*)

**Note :** \_\_\_\_\_ /5

	
---	---

**NEZ :** Bouquet / Arômes (*fruités, floraux, végétaux, épicés, houblonnés, maltés...*) **Note :** \_\_\_\_\_ /5

	
---	---

**BOUCHE :** Arômes / Saveurs / impressions en bouche

**Note :** \_\_\_\_\_ /5

(*fruités, floraux, végétaux, épicés, sucrés, maltés, amertume carbonatation, texture, rondeur, corps...*)

	
---	---

**CERVEAU :** impressions générales

**Note :** \_\_\_\_\_ /5

(*équilibre général, agréable à boire, donne envie de la finir/en reprendre, qualités, défauts, conseils*)

	
---	---

**Total :** \_\_\_\_\_ /20

# Fiche de dégustation

Code Bière :

**ŒIL :** Apparence (*couleur, limpidité, mousse, carbonatation...*)

**Note :** \_\_\_\_\_ /5

	
---	---

**NEZ :** Bouquet / Arômes (*fruités, floraux, végétaux, épicés, houblonnés, maltés...*) **Note :** \_\_\_\_\_ /5

	
---	---

**BOUCHE :** Arômes / Saveurs / impressions en bouche

**Note :** \_\_\_\_\_ /5

(*fruités, floraux, végétaux, épicés, sucrés, maltés, amertume carbonatation, texture, rondeur, corps...*)

	
---	---

**CERVEAU :** impressions générales

**Note :** \_\_\_\_\_ /5

(*équilibre général, agréable à boire, donne envie de la finir/en reprendre, qualités, défauts, conseils*)

	
---	---

**Total :** \_\_\_\_\_ /20

# Fiche de dégustation

Code Bière :

**ŒIL :** Apparence (*couleur, limpidité, mousse, carbonatation...*)

**Note :** \_\_\_\_\_ /5

+	-
---	---

**NEZ :** Bouquet / Arômes (*fruités, floraux, végétaux, épicés, houblonnés, maltés...*) **Note :** \_\_\_\_\_ /5

+	-
---	---

**BOUCHE :** Arômes / Saveurs / impressions en bouche

**Note :** \_\_\_\_\_ /5

(*fruités, floraux, végétaux, épicés, sucrés, maltés, amertume carbonatation, texture, rondeur, corps...*)

+	-
---	---

**CERVEAU :** impressions générales

**Note :** \_\_\_\_\_ /5

(*équilibre général, agréable à boire, donne envie de la finir/en reprendre, qualités, défauts, conseils*)

+	-
---	---

**Total :** \_\_\_\_\_ /20

# Fiche de dégustation

Code Bière :

**ŒIL :** Apparence (*couleur, limpidité, mousse, carbonatation...*)

**Note :** \_\_\_\_\_ /5

	
---	---

**NEZ :** Bouquet / Arômes (*fruités, floraux, végétaux, épicés, houblonnés, maltés...*) **Note :** \_\_\_\_\_ /5

	
---	---

**BOUCHE :** Arômes / Saveurs / impressions en bouche

**Note :** \_\_\_\_\_ /5

(*fruités, floraux, végétaux, épicés, sucrés, maltés, amertume carbonatation, texture, rondeur, corps...*)

	
---	---

**CERVEAU :** impressions générales

**Note :** \_\_\_\_\_ /5

(*équilibre général, agréable à boire, donne envie de la finir/en reprendre, qualités, défauts, conseils*)

	
---	---

**Total :** \_\_\_\_\_ /20

# Fiche de dégustation

Code Bière :

**ŒIL :** Apparence (*couleur, limpidité, mousse, carbonatation...*)

**Note :** \_\_\_\_\_ /5

+	-
---	---

**NEZ :** Bouquet / Arômes (*fruités, floraux, végétaux, épicés, houblonnés, maltés...*) **Note :** \_\_\_\_\_ /5

+	-
---	---

**BOUCHE :** Arômes / Saveurs / impressions en bouche

**Note :** \_\_\_\_\_ /5

(*fruités, floraux, végétaux, épicés, sucrés, maltés, amertume carbonatation, texture, rondeur, corps...*)

+	-
---	---

**CERVEAU :** impressions générales

**Note :** \_\_\_\_\_ /5

(*équilibre général, agréable à boire, donne envie de la finir/en reprendre, qualités, défauts, conseils*)

+	-
---	---

**Total :** \_\_\_\_\_ /20

# Fiche de dégustation

Code Bière :

**ŒIL :** Apparence (*couleur, limpidité, mousse, carbonatation...*)

**Note :** \_\_\_\_\_ /5

+	-
---	---

**NEZ :** Bouquet / Arômes (*fruités, floraux, végétaux, épicés, houblonnés, maltés...*) **Note :** \_\_\_\_\_ /5

+	-
---	---

**BOUCHE :** Arômes / Saveurs / impressions en bouche

**Note :** \_\_\_\_\_ /5

(*fruités, floraux, végétaux, épicés, sucrés, maltés, amertume carbonatation, texture, rondeur, corps...*)

+	-
---	---

**CERVEAU :** impressions générales

**Note :** \_\_\_\_\_ /5

(*équilibre général, agréable à boire, donne envie de la finir/en reprendre, qualités, défauts, conseils*)

+	-
---	---

**Total :** \_\_\_\_\_ /20

# Fiche de dégustation

Code Bière :

**ŒIL :** Apparence (*couleur, limpidité, mousse, carbonatation...*)

**Note :** \_\_\_\_\_ /5

+	-
---	---

**NEZ :** Bouquet / Arômes (*fruités, floraux, végétaux, épicés, houblonnés, maltés...*) **Note :** \_\_\_\_\_ /5

+	-
---	---

**BOUCHE :** Arômes / Saveurs / impressions en bouche

**Note :** \_\_\_\_\_ /5

(*fruités, floraux, végétaux, épicés, sucrés, maltés, amertume carbonatation, texture, rondeur, corps...*)

+	-
---	---

**CERVEAU :** impressions générales

**Note :** \_\_\_\_\_ /5

(*équilibre général, agréable à boire, donne envie de la finir/en reprendre, qualités, défauts, conseils*)

+	-
---	---

**Total :** \_\_\_\_\_ /20

# Fiche de dégustation

Code Bière :

**ŒIL :** Apparence (*couleur, limpidité, mousse, carbonatation...*)

**Note :** \_\_\_\_\_ /5

	
---	---

**NEZ :** Bouquet / Arômes (*fruités, floraux, végétaux, épicés, houblonnés, maltés...*) **Note :** \_\_\_\_\_ /5

	
---	---

**BOUCHE :** Arômes / Saveurs / impressions en bouche

**Note :** \_\_\_\_\_ /5

(*fruités, floraux, végétaux, épicés, sucrés, maltés, amertume carbonatation, texture, rondeur, corps...*)

	
---	---

**CERVEAU :** impressions générales

**Note :** \_\_\_\_\_ /5

(*équilibre général, agréable à boire, donne envie de la finir/en reprendre, qualités, défauts, conseils*)

	
---	---

**Total :** \_\_\_\_\_ /20

# Fiche de dégustation

Code Bière :

**ŒIL :** Apparence (*couleur, limpidité, mousse, carbonatation...*)

**Note :** \_\_\_\_\_ /5

+	-
---	---

**NEZ :** Bouquet / Arômes (*fruités, floraux, végétaux, épicés, houblonnés, maltés...*) **Note :** \_\_\_\_\_ /5

+	-
---	---

**BOUCHE :** Arômes / Saveurs / impressions en bouche

**Note :** \_\_\_\_\_ /5

(*fruités, floraux, végétaux, épicés, sucrés, maltés, amertume carbonatation, texture, rondeur, corps...*)

+	-
---	---

**CERVEAU :** impressions générales

**Note :** \_\_\_\_\_ /5

(*équilibre général, agréable à boire, donne envie de la finir/en reprendre, qualités, défauts, conseils*)

+	-
---	---

**Total :** \_\_\_\_\_ /20

