

Dénomination¹ :		Brasserie² :		Dégustateur³ :	
Date : / /		% alc. vol. ⁴ Lieu :		Commanditaire ⁵ :	
<input type="checkbox"/> Bout.-capsule <input type="checkbox"/> Bout.-bouchon <input type="checkbox"/> Fût <input type="checkbox"/> Cask <input type="checkbox"/> Canette <input type="checkbox"/> Growler		Volume :		Verre ⁶ <input type="checkbox"/> Pinte <input type="checkbox"/> Choque <input type="checkbox"/> Tulipe <input type="checkbox"/> Calice Autre :	
Style ⁷ :		Sous-style ⁸ :		Famille ⁹ : <input type="checkbox"/> Abbaye ¹⁰ <input type="checkbox"/> Aged Beer (ans) ¹¹ <input type="checkbox"/> Fresh Hop ale ¹² <input type="checkbox"/> Gluten-Free <input type="checkbox"/> Seasonal ¹³ <input type="checkbox"/> Spring <input type="checkbox"/> Summer <input type="checkbox"/> Autumn <input type="checkbox"/> Winter <input type="checkbox"/> Trappiste <input type="checkbox"/> Wood / Barrel Aged ¹⁴	
Commentaires :		Note de Plaisir ¹⁵ : %		Note par rapport au style ¹⁶ : %	
FICHE TECHNIQUE¹⁷		Lot ¹⁸ :		DLUO ¹⁹ :	
		Densité ²⁰ :		EBC ²¹ :	
				EBU ²² :	
				<input type="checkbox"/> Bière biologique	

Ingrédients :

ANALYSE SENSORIELLE - VUE			ANALYSE SENSORIELLE - TOUCHER		
Couleur ²³			Corps : Fluet / Mince / Moyen / Dense / Épais <input type="checkbox"/> Lisse <input type="checkbox"/> Soyeux <input type="checkbox"/> Crémeux <input type="checkbox"/> Moelleux		
Mousse { Couleur : <input type="checkbox"/> Gushing ²⁴ Hauteur : cm <input type="checkbox"/> Colle aux parois du verre (dentelle) Taille des bulles : <input type="checkbox"/> Crémeuse <input type="checkbox"/> Fine <input type="checkbox"/> Moyenne <input type="checkbox"/> Grosse Persistance : <input type="checkbox"/> Très courte <input type="checkbox"/> Courte <input type="checkbox"/> Moyenne <input type="checkbox"/> Longue <input type="checkbox"/> Très longue			Sécheresse : Astringent ²⁷ / Sec / Mi-sec / Doux / Liqueux <input type="checkbox"/> Désaltérant <input type="checkbox"/> Écoeurant Alcool : Imperceptible / Moyen / Important <input type="checkbox"/> Réchauffant <input type="checkbox"/> Alcools de fusel ²⁸		
Luminosité <input type="checkbox"/> Limpide <input type="checkbox"/> Voile opalescent <input type="checkbox"/> Voile colloïdal <input type="checkbox"/> Trouble <input type="checkbox"/> Opaque			Âcreté ²⁹ 1 2 3 4 5 Âpreté ³⁰ 1 2 3 4 5 <input type="checkbox"/> Rugueux <input type="checkbox"/> Terreux		
Effervescence { Intensité : <input type="checkbox"/> Absence <input type="checkbox"/> Faible <input type="checkbox"/> Moyenne <input type="checkbox"/> Forte <input type="checkbox"/> Très forte Taille des bulles : <input type="checkbox"/> Fine <input type="checkbox"/> Moyenne <input type="checkbox"/> Grosse			Température <input type="checkbox"/> Trop froid <input type="checkbox"/> Froid <input type="checkbox"/> Correct <input type="checkbox"/> Chaud <input type="checkbox"/> Trop chaud Carbonatation ³¹ <input type="checkbox"/> Plate <input type="checkbox"/> Faible <input type="checkbox"/> Moyenne <input type="checkbox"/> Pétillante <input type="checkbox"/> Très pétillante		
Dépôt { Abondance : <input type="checkbox"/> Absence <input type="checkbox"/> Faible <input type="checkbox"/> Moyenne <input type="checkbox"/> Importante Texture : <input type="checkbox"/> Poussiéreux <input type="checkbox"/> Flocculant / collant			ANALYSE SENSORIELLE - GOÛT		
			Sucré { 1 2 3 4 5 <input type="checkbox"/> Sucre candi <input type="checkbox"/> Fruits secs <input type="checkbox"/> Sirop de Liège <input type="checkbox"/> Sirop d'érable <input type="checkbox"/> Mélasse		
			Salé 1 2 3 4 5 <input type="checkbox"/> Iodé		
			Acide 1 2 3 4 5 <input type="checkbox"/> Acétique <input type="checkbox"/> Lactique <input type="checkbox"/> Citrique		
			Amer 1 2 3 4 5		
			Umami 1 2 3 4 5 <input type="checkbox"/> Sauce soja		
			Goût ³³ :		
Olfaction ²⁵ :			Arrière-goût ³⁴ :		
Rétro-olfaction ²⁶ :			Durée <input type="checkbox"/> Très courte <input type="checkbox"/> Courte <input type="checkbox"/> Moyenne <input type="checkbox"/> Longue <input type="checkbox"/> Très longue		

DESCRIPTEURS DE FLAVEURS

Céréale	Céréales crues	1 2 3 4 5 <input type="checkbox"/> Orge <input type="checkbox"/> Froment <input type="checkbox"/> Seigle <input type="checkbox"/> Épeautre <input type="checkbox"/> Avoine <input type="checkbox"/> Flocons de céréales	Levures industrielles ³⁶	<input type="checkbox"/> Neutre <input type="checkbox"/> Levuré <input type="checkbox"/> Diffus
	Malt Pale	1 2 3 4 5 <input type="checkbox"/> Céréalier <input type="checkbox"/> Pain blanc <input type="checkbox"/> Pain complet		Épicé 1 2 3 4 5 <input type="checkbox"/> Poivre <input type="checkbox"/> Anis <input type="checkbox"/> Autre :
	Malts Crystal et Caramel	1 2 3 4 5 <input type="checkbox"/> Caramel <input type="checkbox"/> Miel <input type="checkbox"/> Toffee <input type="checkbox"/> Biscuit <input type="checkbox"/> Toast <input type="checkbox"/> Moût de bière		Floral 1 2 3 4 5 <input type="checkbox"/> Rose <input type="checkbox"/> Autre : Banane 1 2 3 4 5 Estérifié ³⁷ Pomme 1 2 3 4 5 Autre : 1 2 3 4 5
	Malt Carafo	1 2 3 4 5 <input type="checkbox"/> Réglisse <input type="checkbox"/> Tabac <input type="checkbox"/> Chocolat au lait <input type="checkbox"/> Chocolat noir <input type="checkbox"/> Croûte de pain		Phénolique ³⁸ 1 2 3 4 5 <input type="checkbox"/> Clous de girofle <input type="checkbox"/> Pharmaceutique
	Malt Torréfié	1 2 3 4 5 <input type="checkbox"/> Noisette <input type="checkbox"/> Grillé <input type="checkbox"/> Raisins secs <input type="checkbox"/> Torréfié <input type="checkbox"/> Cendres froides		Levures sauvages 1 2 3 4 5 <input type="checkbox"/> Brettanomyces <input type="checkbox"/> Cidre <input type="checkbox"/> Cuir
	Malt Fumé	1 2 3 4 5 <input type="checkbox"/> Viande fumée <input type="checkbox"/> Tourbé		Eau Douce / Neutre / Dure <input type="checkbox"/> Minéral <input type="checkbox"/> Gypse <input type="checkbox"/> Craie blanche
Houblon	Amérisant	1 2 3 4 5 <input type="checkbox"/> Astringent ²⁷ <input type="checkbox"/> Âcre ²⁹ <input type="checkbox"/> Métallique	Épices 1 2 3 4 5 <input type="checkbox"/> Coriandre <input type="checkbox"/> Cannelle <input type="checkbox"/> Gingembre <input type="checkbox"/> Badiane <input type="checkbox"/> Autre :	
	Épicé	1 2 3 4 5 <input type="checkbox"/> Poivré <input type="checkbox"/> Noix de coco	Autres ingrédients : 1 2 3 4 5	
	Floral	1 2 3 4 5 <input type="checkbox"/> Fleurs blanches <input type="checkbox"/> Sureau <input type="checkbox"/> Rose <input type="checkbox"/> Géranium <input type="checkbox"/> Lavande	Boisé 1 2 3 4 5 Fumé 1 2 3 4 5 Vanille 1 2 3 4 5	
	Fruité	Fruits de la passion	1 2 3 4 5	Épicé 1 2 3 4 5
		Fruits du verger :	1 2 3 4 5	Spiritueux <input type="checkbox"/> Bourbon <input type="checkbox"/> Rhum <input type="checkbox"/> Whisky <input type="checkbox"/> Autre : 1 2 3 4 5
		Fruits à noyaux :	1 2 3 4 5	Vineux 1 2 3 4 5
		Fruits rouges :	1 2 3 4 5	
	Agrumes	1 2 3 4 5 <input type="checkbox"/> Orange <input type="checkbox"/> Mandarine <input type="checkbox"/> Pamplemousse <input type="checkbox"/> Citron <input type="checkbox"/> Lime <input type="checkbox"/> Autre :	FAUX-GOÛTS⁴⁰	
	Fruits tropicaux	1 2 3 4 5 <input type="checkbox"/> Ananas <input type="checkbox"/> Mangue <input type="checkbox"/> Litchi <input type="checkbox"/> Autre :	Ingrédients <input type="checkbox"/> [A1] Herbe coupée, chlorophylle	
	Groseilles à maquereau	1 2 3 4 5	<input type="checkbox"/> [A2] Pharmacie, phénol, médicament <input type="checkbox"/> [A3] Fromage, chaussettes usagées	
Raisin	1 2 3 4 5	Processus de brassage <input type="checkbox"/> [B1] Papier mouillé, carton, oxydation <input type="checkbox"/> [B2] Métal		
Humus	1 2 3 4 5 <input type="checkbox"/> Terreux <input type="checkbox"/> Sous-bois <input type="checkbox"/> Champignon <input type="checkbox"/> Boisé	<input type="checkbox"/> [B3] Savon, gras, huileux, fromage de chèvre <input type="checkbox"/> [B4] Alcool <input type="checkbox"/> [B5] Solvant, vernis à ongles, acétone		
Pin	1 2 3 4 5 <input type="checkbox"/> Résineux <input type="checkbox"/> Lupuline	<input type="checkbox"/> [B6] Beurre, popcorn, caramel au beurre, butterscotch <input type="checkbox"/> [B7] Astringence <input type="checkbox"/> [B8] Pomme verte		
Végétal	1 2 3 4 5 <input type="checkbox"/> Chlorophylle <input type="checkbox"/> Cônes de houblon	<input type="checkbox"/> [B9] Cidre <input type="checkbox"/> [B10] Chou cuit, céleri, légumes cuits <input type="checkbox"/> [B11] Esters <input type="checkbox"/> [B12] Paille, poussiéreux, malt vert		
	<input type="checkbox"/> Herbe coupée <input type="checkbox"/> Foin <input type="checkbox"/> Thym <input type="checkbox"/> Menthe <input type="checkbox"/> Gentiane	<input type="checkbox"/> [B13] Levure, pâte à pain <input type="checkbox"/> [B14] Moisi, cave, renfermé, vieux papiers		
		<input type="checkbox"/> [B15] Sulfureux, œuf pourri <input type="checkbox"/> [B16] Égouts, fosse septique, mercaptan <input type="checkbox"/> [B17] Terreux, sol humide, terre fraîchement creusée		
		<input type="checkbox"/> [B18] Clous de girofle, épicé <input type="checkbox"/> [B19] Phénolique, dentisterie		
		Infections microbiologiques <input type="checkbox"/> [C1] Acétique, vinaigre blanc <input type="checkbox"/> [C2] Lactique, petit lait, produit laitier		
		<input type="checkbox"/> [C3] Basse-cour, ferme, fientes de volaille <input type="checkbox"/> [C4] Vomi, rance, parmesan		
		Garde et conditionnement <input type="checkbox"/> [D1] Amande, noyau de cerise, madère, sherry		
		<input type="checkbox"/> [D2] Goût de lumière, chien mouillé, moufette, putois		



- [1] Nom de la bière tel qu'il apparaît sur l'étiquette. C'est donc la dénomination commerciale complète
- [2] Nom de l'établissement ayant brassé la bière. Dans le cas d'un brassage à façon ou d'un brasseur nomade, cela permet d'identifier clairement le lieu de production
- [3] Nom et prénom du dégustateur
- [4] Pourcentage d'alcool par rapport au volume de la bière
- [5] Dans le cas d'un brassage à façon, indiquez le nom du commanditaire. Il peut également s'agir d'un brasseur nomade ou d'un distributeur exclusif
- [6] Des pintes, flûtes, verres hauts, calices élancés ou larges, verres de cognac, calices de Bourgogne, verres à trappiste, chardons écossais, . . . voire même des « pots de confiture ». L'assortiment de verres de bière est très étendu
- [7] Les styles de bière permettent de regrouper des produits disposant de caractéristiques organoleptiques communes. Ces éléments gustatifs sont liés aux techniques de fabrication, aux ingrédients employés ou encore à des contraintes historiques qui ont impliqué des habitudes de brassage qui se sont poursuivies jusqu'à présent
- [8] Dans certains cas, plusieurs variantes existent pour un même style de bière. Pour plus de clarté, j'ai donc décidé de créer des sous-styles
- [9] Les familles de bières permettent de regrouper des produits qui peuvent appartenir à des styles différents mais qui disposent de caractéristiques communes
- [10] Les bières d'abbaye sont des bières faisant référence à une abbaye particulière, en activité ou non

- [11] Bière dont le vieillissement est au moins de deux années au moment de la dégustation. Indiquez également le nombre d'années de vieillissement depuis la date de conditionnement
- [12] Des bières qui sont houblonnées exclusivement avec du houblon frais et non séché
- [13] Certaines bières ne sont produites qu'à des périodes déterminées de l'année
- [14] Bière subissant une garde dans des fûts de bois, ou avec des copeaux de bois
- [15] Note globale sur 100 qui correspond au plaisir lié à la dégustation de la bière

< 70% : peu ou pas intéressant	71 – 75% : passable
76 – 80% : moyen	81 – 85% : bon
86 – 90% : très bon	91 – 95% : excellent
96 – 99% : exceptionnel	100% : perfection

- [16] Note sur 100 précisant l'adéquation par rapport au style indiqué par le brasseur
- [17] Les informations techniques et les principaux métriques du produit
- [18] Numéro de lot de production
- [19] Date limite d'utilisation optimale (DLUO)
- [20] Densité du produit avant fermentation, exprimée en degrés Plato (°P) ou sous forme de la densité spécifique initiale
- [21] Couleur de la bière en EBC (European Brewery Convention)
- [22] Mesure de l'amertume de la bière en EBU (European Bitterness Units)
- [23] Couleur de la bière, obtenue par transparence à la lumière naturelle et sur un fond clair. Entourez le verre de bière correspondant ou rédigez un descriptif (exemple : brun clair-acajou)
- [24] Une partie du contenu de la bouteille est expulsé lors de son ouverture et/ou mousse abondante qui n'arrête pas de s'échapper du goulot
- [25] L'olfaction est le sens qui permet d'analyser les substances chimiques volatiles (odeurs) présentes dans l'air par olfaction directe
- [26] La rétro-olfaction provient de l'excitation des récepteurs olfactifs du nez par des molécules dégagées lors de la dégustation, ou simplement lors de la déglutition
- [27] Sensation de sécheresse en bouche provoquée par un phénomène de contraction des tissus buccaux
- [28] Alcools supérieurs, plus connus sous le nom d'alcools de fusel. Ces composés peuvent apporter des saveurs de banane (alcool isoamylique) ou de rose (alcool phényléthylique) et contribuent à une texture grasse et huileuse
- [29] Caractère piquant
- [30] Sensation de rugosité en bouche
- [31] Picotement perçu en bouche, lié à la désaturation du liquide en gaz carbonique
- [32] Sensation soyeuse liée à la présence de glutamates
- [33] Le goût est le sens qui permet d'identifier les substances chimiques sous forme de solutions dans la bouche. Il joue un rôle important dans l'alimentation en permettant d'analyser les saveurs des aliments
- [34] L'arrière-goût est l'image de ce qu'il reste en bouche après avoir avalé la gorgée de bière. Cet élément est souvent influencé par la rétro-olfaction
- [35] Les flaveurs constituent la somme des sensations perçues par voie olfactive directe (odorat), par contact de la bière avec la bouche (goût et toucher) et par voie rétronasale (arôme). Pour que deux dégustateurs se comprennent, il est indispensable qu'ils parlent le même langage. Pour cela, il est nécessaire de s'appuyer sur des descripteurs de saveurs qui doivent avoir une signification universelle (facilement traduit dans toutes les langues), ne pas comporter d'éléments subjectifs (équilibré/déséquilibré, bon/mauvais, . . .) et pouvoir se référer à des échantillons standards

- [36] Au départ, il n'existait que des levures sauvages. C'est l'utilisation de ces levures par l'homme qui a provoqué les modifications génétiques permettant aux levures de s'adapter de manière optimale à l'environnement spécifique du brassage
- [37] Les esters représentent le plus grand groupe de composés de saveurs dans les boissons alcooliques et sont surtout associés aux saveurs fruitées dans la bière
- [38] Proviennent le plus souvent de l'utilisation de souches de levure POF+ (phenolic off flavor) qui produisent de l'eugénol et du 4-Vinyl Guaiacol (4-VG)
- [39] Saveurs spécifiques aux bières vieilles en fûts, que ce soit par l'acquisition de fûts neufs dont on recherche l'influence des tanins du bois ou par l'achat de fûts usagés afin de tirer parti de l'influence du contenu préalable
- [40] Tous les goûts que nous retrouvons dans la bière peuvent être classés en bons goûts et en faux-goûts. Les faux-goûts, ou goûts non désirés, proviennent la plupart du temps d'un défaut de la bière lié au brassage ou à la garde. Les bons goûts, ou goûts désirés, sont ceux que l'on recherche dans la bière.
- Tout ceci est cependant subjectif. Certains goûts sont désirables uniquement dans des styles de bières déterminés. Ainsi, des esters de banane sont recherchés dans une weizenbier mais ne doivent pas apparaître lors de la dégustation d'une pils. Même dans un style où un goût spécifique est attendu, ce goût ne doit pas être prédominant au point d'écraser les autres et, d'une manière générale, il doit bien se marier aux autres arômes de la bière et plus généralement à son corps et ses saveurs.
- Le système de classement des faux-goûts utilisé a été élaboré par Emmanuel Gillard (Projet Amertume). Ils sont triés selon la cause principale (ingrédients, processus de brassage, infections microbiologiques, garde et conditionnement).

Classement des bières en styles et sous-styles (©Emmanuel Gillard – Projet Amertume)

Style	Sous-style		
Alcool		Low Alcohol (0.5% - 4%)	
Altbier		Maibock / Helles Bock	
Amber Ale		Malt Liquor	
Amber Lager		Märzen / Oktoberfest	
Barley Wine	Wheat Wine	Mild Ale	
Belgian Dubbel		Munich Dunkel	
Belgian Golden Strong Ale		Munich Helles	
Belgian Quadrupel		Nederlands Oud Bruin	
Belgian Table Beer		Non-Alcoholic (< 0.5%)	
Belgian Tripel		Old Ale	Winter Warmer
Berliner Weisse		Pale Ale	American Pale Ale English Pale Ale
Bière de Garde		Pale Lager (<= 6.5%)	Ice Lager
Bière de Mars		Pale Strong Ale (> 7.5%)	
Bitter	Ordinary Bitter (<= 3.8%)	Pils	Bohemian Pilsener
	Special / Best / Premium Bitter (3.9% <= 4.6%)		German Pilsener
	Extra Special / Strong Bitter (> 4.6%)		Baltic Porter Imperial Porter (> 7%)
Blond Ale (<= 7.5%)		Porter (<= 7%)	
Bock		Rauchbier	
Brown Ale	American Brown Ale	Saison	
	English Brown Ale	Schwarzbier	
California Common		Scottish Ale	Scottish Export 80/- (3.9% - 5.0%)
Cream Ale			Scottish Heavy 70/- (3.2% - 3.8%)
Dark Ale (<= 8%)			Scottish Light 60/- (2.5% - 3.1%)
Dark Lager		Scotch	
Dark Strong Ale (> 8%)		Spéciale Belge	
Doppelbock		Specialty Beer	Belgian Specialty Ale
Dortmunder / Export Lager			Chocolate/Cocoa-Flavored Beer
Eisbock			Christmas / Winter
English Golden Ale			Coffee-Flavored Beer
English Strong Ale			Fruit Beer
Flanders Red Ale			Honey Beer
Historical Beer	Cerveise		Radler
	Gose		Smoked Beer
	Grätzer / Grodziskie		Sour Ale
	Gruit / Ancient Herbed Ale		Dinkelbier (épeautre)
	Lichtenhainer	Emmerbier (amidonnier)	
India Pale Ale (5% - 7.5%)	Sahti	Roggenbier (seigle)	
	Dark IPA	Pumpkin Beer	
	Imperial IPA (> 7.5%)	Stout	American Stout
	New England IPA		English Stout
	Session IPA (< 5%)		Foreign / Export Stout
White IPA	Imperial Stout (> 8%)		
	Irish Dry Stout		
India Pale Lager		Oatmeal Stout	
Irish Red Ale		Sweet Stout	
Keller / Zwickel		Strong Lager (> 6.5%)	
Kölsch		Vienna	
Lambic - Faro		Vlaams Oud Bruin	
Lambic - Fruit		Weizenbier	Dunkelweizen
Lambic - Gueuze	Sweet Gueuze		Helweizen
	Traditional Gueuze		Kristallweizen
			Weizenbock
Lambic - Kriek	Sweet Kriek	Wheat Ale	Fruit Wheat Ale
	Traditional Kriek	Witbier	Fruit Witbier
Lambic - Unblended			