Conseils de dégustation

Tout d’abord, commençons par le début, à savoir pourquoi un guide de dégustation. Déguster une bière ne demeure pas forcément une chose aisée pour le néophyte et même pour l’amateur. En effet, donner un nom à ce que l’on voit, sent ou goûte s’avère généralement complexe et cette page a pour but de vous aider à identifier tout cela. En vous livrant cet article, je vous donne quelques clés afin d’orienter de manière organisée la dégustation d’une bière (ou tout autre breuvage, la méthode reste sensiblement la même). Il faut savoir que cet exercice sollicite 3 sens : la vue, l’odorat et le goût. Vous me direz que c’est évident et que je n’ai pas besoin de le rappeler. Néanmoins, je tenais à le mentionner afin d’orienter la structure de mon article en suivant ces axes.

Pour vous donner un petit coup de pouce, je vous ai préparé une fiche de dégustation au format PDF. Vous pourrez y noter vos impressions lors de votre parcours initiatique au royaume des sens.

Conditions de dégustation

Afin de procéder, il semble incontournable de parler tout d’abord du contenant. En effet, le verre a aussi une très grande importance. Tout comme en œnologie, la forme joue beaucoup sur le potentiel aromatique d’une bière.