



# Paris Beer Club

## FICHE D'ÉVALUATION



### CONCOURS DE BRASSAGE AMATEUR 2020

N° d'échantillon .....  
Style de bière .....  
N° de jury .....

OEIL >	/8
NEZ >	/20
GOÛT >	/40
CORPS >	/12
GLOBAL >	/20
<b>TOTAL &gt;</b>	<b>/100</b>

#### OEIL

Analyse de la couleur, la limpidité, les bulles, et la mousse (épaisseur, persistance).

#### NEZ

Analyse du bouquet (céréales, houblon, levure, esters, fruits, fleurs, épices, etc.).

#### GOÛT

Analyse des saveurs (céréales, houblon, levure, esters, fruité, floral, épicé, etc.) analyse de l'amertume, la douceur, l'acidité, et la longueur en bouche.

#### CORPS

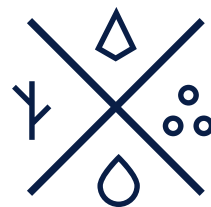
Analyse de la texture, l'épaisseur, l'alcool, l'effervescence, et l'astringence.

#### IMPRESSION GÉNÉRALE

Qualités, agréable à boire, équilibre, correspond au style, etc.

#### AXES D'AMÉLIORATION

Présence de défauts, mauvaises goûts/odeurs, suggestions, autres commentaires.



# Paris Beer Club

## FICHE D'ÉVALUATION



### CONCOURS DE BRASSAGE AMATEUR 2020

N° d'échantillon .....  
Style de bière .....  
N° de jury .....

OEIL >	/8
NEZ >	/20
GOÛT >	/40
CORPS >	/12
GLOBAL >	/20
<b>TOTAL &gt;</b>	<b>/100</b>

#### OEIL

Analyse de la couleur, la limpidité, les bulles, et la mousse (épaisseur, persistance).

#### NEZ

Analyse du bouquet (céréales, houblon, levure, esters, fruits, fleurs, épices, etc.).

#### GOÛT

Analyse des saveurs (céréales, houblon, levure, esters, fruité, floral, épicé, etc.) analyse de l'amertume, la douceur, l'acidité, et la longueur en bouche.

#### CORPS

Analyse de la texture, l'épaisseur, l'alcool, l'effervescence, et l'astringence.

#### IMPRESSION GÉNÉRALE

Qualités, agréable à boire, équilibre, correspond au style, etc.

#### AXES D'AMÉLIORATION

Présence de défauts, mauvaises goûts/odeurs, suggestions, autres commentaires.

## Guide d'évaluation avec propositions des descripteurs

**CEIL** : couleur (blanche, blonde, cuivrée, dorée, rousse, ambrée, rouge, brune, noire),  
limpidité (limpide, voilée, trouble, opaque, éléments en suspension),  
bulles : importance, grosseur,  
mousse : couleur (blanche, ivoire, beige, brune) stabilité, (peu/très persistante) densité, quantité.

**NEZ** : bouquet (malté, céréales, blé, seigle, pain, biscuit, brioché, caramel, douceur, torréfié, café, chocolat, houblonné, herbacé, foin, résineux, agrumes, floral, rose, acacia, fleurs printanières blanches/capiteuses, miel, fruité, agrumes, fruits exotiques, mangue, litchi, melon, banane, poire, pêche, cerises, cassis, framboise, fraise, levure, esters, épicé, noix, animale, chèvre, sauvage, funk, fumé, tourbé, liqueur, bourbon, rhum, bois, vanille).

**GOÛT** : amertume, douceur, acidité, importance, équilibre, longueur en bouche, arrière-goûts, persistance

**SAVEURS** : malté, céréales, blé, seigle, pain, biscuit, brioché, noix, miel, caramel, douceur, torréfié, café, chocolat, houblonné, herbacé, foin, résineux, agrumes, floral, rose, acacia, fleurs printanières blanches/capiteuses, fruité, juteuse, agrumes, fruits exotiques, mangue, litchi, melon, banane, poire, pêche, cerises, cassis, framboise, fraise, levure, esters, épicé, animale, chèvre, sauvage, funk, fumé, tourbé, liqueur, bourbon, rhum, bois, vanille.

**CORPS** : texture (corsée, corpulente, ronde, lourde, sèche, fine, serré), épaisseur (légère, fluide, épaisse, gras, souple, crémeuse), alcool (forte, liquoreux, chaleur), effervescence (piquant, pétillante, gouleyante, plate), astringence (pâteuse, poudreux, tannique, acerbe).

**IMPRESSION GÉNÉRALE** : qualités, agréable à boire, équilibre générale, correspondance au style.

**AXES D'AMÉLIORATION** : suggestions : techniques, correction de défauts, stylistiques, inspiration, etc. défauts ou mauvais goûts/odeurs (certains descripteurs sont acceptable (ou pas) selon le style de bière).

**Acétaldéhyde** : pomme verte, citrouille,

**Acide butyrique** : beurre rance, vomé, putride,

**Acide caprique** : chèvre, chaussettes, sueur,

**Acide isovalérianique** : fromage, odeur des pieds,

**Alcoolique/Brûlant** : arôme, saveur, chaleur d'éthanol,

**Astringence** : tannique, sachet de thé, écorce de grain,

**Bactéries** : acide, lactique, cidre, vinaigre,

**Brettanomyces** : funky, cuir, écurie,

**Brûlé** : fumé, cendrier, feu de camp,

**Chlorophénoles** : médicaments, pansement, désinfectant,

**Diacétyl** : beurre, popcorn,

**DMS** : sulfure de diméthyle : maïs, choucroute,

**Endommagé par la lumière** : putois, moufette,

**Esters** : banane, pomme mure, fruit, miel, fleurs,

**Herbe coupée** : feuilles vertes, chlorophylle,

**Levure** : marmite, vitamine B, sauce soja, savon,

**Mercaptan** : poubelle, pourriture, égouts,

**Métallique** : fer, cuivre, sang,

**Moisi** : cave, renfermé, goût de bouchon,

**Oxydation** : papier, carton mouillé,

**Phénolique** : clou de girofle, épicé, phénolique,

**Solvant/Fusel** : dissolvant, acétone, alcool dénaturé,

**Sulfure** : œuf pourri, égouts, allumettes,

**Végétal** : légumes cuits, chou, oignon, céleri, asperges.

## Guide de la grille de notation

**91 - 100** > EXCEPTIONNELLE : perfection dans un verre ! J'en prendrai une autre !

**76 - 90** > EXCELLENTE : bon exemple du style, même si à peaufiner.

**61 - 75** > TRÈS BONNE : plutôt fidèle au style, avec une marge de progression.

**41 - 60** > BONNE : pas tout à fait au style et/ou des défauts mineurs.

**26 - 40** > JUSTE : présence de défauts et/ou ne correspond pas au style.

**00 - 25** > DÉCEVANTE : mauvais goûts/odeurs dominants. Difficile à boire.

## Guide d'évaluation avec propositions des descripteurs

**CEIL** : couleur (blanche, blonde, cuivrée, dorée, rousse, ambrée, rouge, brune, noire),  
limpidité (limpide, voilée, trouble, opaque, éléments en suspension),  
bulles : importance, grosseur,  
mousse : couleur (blanche, ivoire, beige, brune) stabilité, (peu/très persistante) densité, quantité.

**NEZ** : bouquet (malté, céréales, blé, seigle, pain, biscuit, brioché, caramel, douceur, torréfié, café, chocolat, houblonné, herbacé, foin, résineux, agrumes, floral, rose, acacia, fleurs printanières blanches/capiteuses, miel, fruité, agrumes, fruits exotiques, mangue, litchi, melon, banane, poire, pêche, cerises, cassis, framboise, fraise, levure, esters, épicé, noix, animale, chèvre, sauvage, funk, fumé, tourbé, liqueur, bourbon, rhum, bois, vanille).

**GOÛT** : amertume, douceur, acidité, importance, équilibre, longueur en bouche, arrière-goûts, persistance

**SAVEURS** : malté, céréales, blé, seigle, pain, biscuit, brioché, noix, miel, caramel, douceur, torréfié, café, chocolat, houblonné, herbacé, foin, résineux, agrumes, floral, rose, acacia, fleurs printanières blanches/capiteuses, fruité, juteuse, agrumes, fruits exotiques, mangue, litchi, melon, banane, poire, pêche, cerises, cassis, framboise, fraise, levure, esters, épicé, animale, chèvre, sauvage, funk, fumé, tourbé, liqueur, bourbon, rhum, bois, vanille.

**CORPS** : texture (corsée, corpulente, ronde, lourde, sèche, fine, serré), épaisseur (légère, fluide, épaisse, gras, souple, crémeuse), alcool (forte, liquoreux, chaleur), effervescence (piquant, pétillante, gouleyante, plate), astringence (pâteuse, poudreux, tannique, acerbe).

**IMPRESSION GÉNÉRALE** : qualités, agréable à boire, équilibre générale, correspondance au style.

**AXES D'AMÉLIORATION** : suggestions : techniques, correction de défauts, stylistiques, inspiration, etc. défauts ou mauvais goûts/odeurs (certains descripteurs sont acceptable (ou pas) selon le style de bière).

**Acétaldéhyde** : pomme verte, citrouille,

**Acide butyrique** : beurre rance, vomé, putride,

**Acide caprique** : chèvre, chaussettes, sueur,

**Acide isovalérianique** : fromage, odeur des pieds,

**Alcoolique/Brûlant** : arôme, saveur, chaleur d'éthanol,

**Astringence** : tannique, sachet de thé, écorce de grain,

**Bactéries** : acide, lactique, cidre, vinaigre,

**Brettanomyces** : funky, cuir, écurie,

**Brûlé** : fumé, cendrier, feu de camp,

**Chlorophénoles** : médicaments, pansement, désinfectant,

**Diacétyl** : beurre, popcorn,

**DMS** : sulfure de diméthyle : maïs, choucroute,

**Endommagé par la lumière** : putois, moufette,

**Esters** : banane, pomme mure, fruit, miel, fleurs,

**Herbe coupée** : feuilles vertes, chlorophylle,

**Levure** : marmite, vitamine B, sauce soja, savon,

**Mercaptan** : poubelle, pourriture, égouts,

**Métallique** : fer, cuivre, sang,

**Moisi** : cave, renfermé, goût de bouchon,

**Oxydation** : papier, carton mouillé,

**Phénolique** : clou de girofle, épicé, phénolique,

**Solvant/Fusel** : dissolvant, acétone, alcool dénaturé,

**Sulfure** : œuf pourri, égouts, allumettes,

**Végétal** : légumes cuits, chou, oignon, céleri, asperges.

## Guide de la grille de notation

**91 - 100** > EXCEPTIONNELLE : perfection dans un verre ! J'en prendrai une autre !

**76 - 90** > EXCELLENTE : bon exemple du style, même si à peaufiner.

**61 - 75** > TRÈS BONNE : plutôt fidèle au style, avec une marge de progression.

**41 - 60** > BONNE : pas tout à fait au style et/ou des défauts mineurs.

**26 - 40** > JUSTE : présence de défauts et/ou ne correspond pas au style.

**00 - 25** > DÉCEVANTE : mauvais goûts/odeurs dominants. Difficile à boire.