



# Capsule d'information

Profil de goût - Pastilles de couleur

À l'intention des agents et fournisseurs

---

## Intégration dans toutes les succursales

La Société des alcools du Québec est heureuse de vous annoncer l'intégration du concept *Profil de goût – Pastilles de couleur* dans l'ensemble de ses succursales. À ce jour, 30 succursales profitent de ce concept qui est grandement apprécié de notre clientèle. Il sera étendu à l'ensemble de nos succursales d'ici septembre 2009.

Ce concept innovateur et éducatif permet à notre clientèle de repérer rapidement le type de vins qui correspond à ses goûts. Les vins rouges et les vins blancs sont respectivement divisés en quatre catégories :

### Profil de goût de vin blanc

- **Délicat et léger – pastille verte**  
Ces vins secs plutôt délicats se distinguent par leur couleur pâle, leurs arômes simples de fruits ainsi que par la sensation de fraîcheur qui naît de leur acidité.
- **Fruité et vif – pastille jaune**  
Ces vins secs possèdent un nez aux arômes de fruits et de fleurs tout en offrant une certaine richesse en bouche. Leur acidité leur procure une agréable vivacité.
- **Aromatique et rond – pastille mauve**  
Ces vins secs se caractérisent par l'intensité de leurs arômes d'épices, de pain grillé ou de fruits exotiques. En bouche, ces vins ont une texture plus grasse et sont bien équilibrés.
- **Fruité et doux – pastille bleue**  
Ces vins se distinguent par la présence de sucre. L'arôme dominant est fruité. Certains sont plus légers (demi-secs), d'autres plus corsés (liquoreux).

### Profil de goût de vin rouge

- **Fruité et léger – pastille rose**  
Ces vins légers se reconnaissent à leurs arômes simples de fruits, leur sensation de fraîcheur et leurs tannins discrets. Ils doivent être consommés dans leur jeunesse.
- **Fruité et généreux – pastille orange**  
Ces vins mi-corsés offrent une couleur plus intense, un nez riche dominé par des arômes de fruits ainsi que des tannins présents, mais subtils.
- **Aromatique et souple – pastille rouge clair**  
Ces vins mi-corsés se distinguent par des tannins souples apportant habituellement une certaine rondeur. Ils sont souvent dominés par des parfums de fruits mûrs ou des notes boisées (pain grillé, café ou vanille).



# Capsule d'information

Profil de goût - Pastilles de couleur

À l'intention des agents et fournisseurs

---

- **Aromatique et charnu – pastille bourgogne**

Ces vins corsés à la couleur intense expriment des arômes puissants et complexes de fruits, d'épices, parfois accompagnés de notes boisées. Ils présentent une bonne structure tannique et une sensation veloutée en bouche.

Les pastilles de goût sont exclusivement attribuées aux produits courants. Voici la [liste](#) de ces produits.

### **Attribution de la pastille de couleur**

La pastille de couleur représente le profil de goût du produit dégusté, sans égard à son degré de corps en relation avec les autres vins du même cépage ou de la même appellation d'origine. Bien qu'il soit vrai que des vins d'une même origine peuvent avoir des nuances d'intensités gustatives, les dégustateurs se sont concentrés sur l'intensité du vin lui-même par rapport à l'ensemble de tous les produits offerts. De cette façon, l'authenticité et la justesse de la dégustation<sup>1</sup> sont assurées à travers l'ensemble des produits. Par la suite, la pastille de couleur est enregistrée dans un fichier de données central. Ce procédé de dégustation et d'enregistrement des données centralisé assure l'uniformité à travers le réseau, pour déploiement futur du concept.

**De ce processus d'attribution des pastilles de couleur sont exclus les rosés, mousseux, portos, vins de spécialité et les spiritueux.** Ces derniers demandent des analyses plus poussées et la déclinaison des pastilles de couleur, telle que connue actuellement, ne peut correspondre aux caractéristiques de ces produits en totalité.

### **Formation des employés de succursales**

Pour nous assurer que les pastilles de couleur deviennent un outil optimal pour notre clientèle et qu'ils sont bien guidés quant à leur choix de vin, l'ensemble des employés de succursales seront formés entre avril et juin 2009 pour répondre à leurs questions et les assister dans leurs découvertes.

Pour toute information supplémentaire, n'hésitez pas à contacter  
notre **S**ervice d'**A**ssistance aux **R**elations d'**A**ffaires (SARA),  
par courriel à [sara@saq.qc.ca](mailto:sara@saq.qc.ca) ou par téléphone au 514 254-2711.

---

<sup>1</sup> Tous les vins courants, blancs et rouges, ont été dégustés à la température de la pièce.