



FRANCE BIÈRE CHALLENGE

CONSIGNES DE DEGUSTATION

SECTION 1 – – FONCTIONNEMENT GENERAL D'UNE COMMISSION

1. Discipline

L'anonymat étant un principe fondamental du concours :

1. Pendant la dégustation, les juges sont tenus de garder le silence et d'éviter les gestes ou les mimiques qui pourraient trahir leurs impressions.
2. Avant le service de chaque échantillon, les feuilles de pointage qui sont remises peuvent comporter des informations techniques relatives à l'échantillon.
3. Le personnel qui récupère les feuilles s'assure qu'elles ont été correctement remplies.
4. Les jurés ne sont pas autorisés à connaître l'identification d'une bière, ses origines, son prix, ses points ou récompenses, respectant ainsi un anonymat total.
5. L'utilisation de téléphones privés, tablettes, ordinateurs portables, ... n'est pas autorisée pendant les séances de dégustation.

2. Mode de fonctionnement

Une fois les jurys formés, les responsabilités et le déroulement des dégustations sont expliqués.

Les jurys sont assis dans une salle bien aérée, bien éclairée et calme où l'entrée est interdite à toute personne non directement impliquée dans les sessions de dégustation. Dans la mesure du possible, la température est maintenue entre 18°C et 22°C. Il est interdit de fumer et de manger. Les parfums, lotions après-rasage et déodorants puissants seront interdits.

1. Le juge décide de cracher ou non en cours d'évaluation.
2. Pour accompagner les dégustations, chaque juge disposera de tranches de pain blanc et d'eau fraîche
3. Une deuxième salle à côté mais hors de la vue des jurés est réservée au service des échantillons de bière. Il y est également interdit de fumer.
4. La bière sera servie par un membre qualifié du personnel et sera présentée aux juges.
5. Les séances de dégustation ont lieu le matin.
6. Chaque juge déguste un maximum de 45 échantillons chaque jour.
7. Le FBC garantit des conditions de dégustation optimales pour les juges.

ORDRE ET TEMPÉRATURE DE BIÈRES PRÉSENTÉES

1. Les bières sont présentées aux commissions selon un ensemble homogène et successif d'échantillons. Ces séries sont examinées dans un ordre rationnel décidé par le comité d'organisation.
2. Chaque matin, avant la première session de dégustation, il est présenté aux dégustateurs, pour le calibrage du palais, une bière du même type que la série prévue. Il s'agit d'une bière au goût neutre non concurrente. Cette bière sera discutée par tous les juges.
3. Les plus grands efforts sont faits pour que les bières soient dégustées à des températures de service adéquates. Il est essentiel que tous les échantillons d'une même catégorie soient dégustés à la même température

SECTION 3- DESCRIPTION DE LA FEUILLE DE POINTAGE

En même temps que l'échantillon est servi, chaque juge recevra la feuille de pointage correspondante. Le numéro de panneau doit également être visible.

		Tasting Sheet			
		JURY	TASTER	FLIGHT	SAMPLE
		CATEGORY			
		CHARACTERISTICS			
APPEARANCE	Colour Clarity Foam Foam stability	☐ Straw ☐ Yellow ☐ Gold ☐ Amber ☐ Red ☐ Brown ☐ Black ☐ Cloudy ☐ Opaque ☐ Clear ☐ Brilliant ☐ Coarse ☐ Medium ☐ Fine ☐ None ☐ Collapsing ☐ Ring ☐ Thin Layer ☐ Thick layer			
	COMMENTS				
AROMAS	Malt Hops Esters Others	☐ Grainy ☐ Bready ☐ Caramel ☐ Roast ☐ Spicy ☐ Herbal ☐ Fruity ☐ Citrus ☐ Floral ☐ Resiny ☐ Woody ☐ Fruity ☐ Phenolic ☐ Sulphury			
	COMMENTS				
FLAVOUR & BODY	General characteristics Mouthfeel Carbonation Aftertaste	☐ Sweet ☐ Bitter ☐ Sour ☐ Salty ☐ Umami ☐ Astringent ☐ Mouth watering ☐ Dry ☐ Coating ☐ Cloying ☐ Low ☐ Medium ☐ High ☐ Same as taste ☐ New flavours ☐ Short ☐ Long			
	COMMENTS				
TECHNICAL QUALITY	Major faults Balance Drinkability	☐ Yes ☐ No ☐ Reasonable ☐ Good ☐ Excellent ☐ Poor ☐ Reasonable ☐ Good ☐ Excellent ☐ Poor ☐ Reasonable ☐ Good ☐ Excellent			
	COMMENTS				
CATEGORY	Appropriate for category ☐ No ☐ Somewhat ☐ Yes ☐ Not enough ☐ Too much				
FEEDBACK FOR THE BREWERS				SCORE /50	

45 - 50 = Outstanding: World-class example of category. | **38 - 44 = Excellent:** Exemplifies category well, requires minor fine-tuning. | **30 - 37 = Very good:** Generally within category parameters, some minor flaws. | **21 - 29 = Good:** Misses the mark on category and/or minor flaws. | **14 - 20 = Fair:** Off flavours/aromas or major category deficiencies. | **00 - 13 = Problematic:** Major off flavours and aromas dominate. Hard to drink.

V-BBC2020 © Beconev

SECTION 4 – RÔLE DES JUGES

Les juges vérifient et complètent les informations sur les fiches relatives à l'échantillon. Après analyse sensorielle de chaque échantillon, le juge coche la case sur chaque ligne qui correspond à l'appréciation du caractère donné. Ils inscrivent ensuite leurs éventuelles observations dans l'espace réservé et remettent leur feuille au président du jury. L'avis des juges est sans appel.