

Vous trouverez sur cette page le vocabulaire de la dégustation puis celui qui est spécifique au monde du vin.

## Le vocabulaire de la dégustation

**Acide/Acidité** : indique la vivacité et la fraîcheur. Aide également à définir et à prolonger les qualités gustatives. Les qualificatifs (de l'insuffisance à l'excès) : plat, mou, tendre, souple, frais, vif, net, ferme, dur, pointu, vert, acidulé, acide.

**Agressif** : désagréablement acide, tannique, excès d'alcool.

**Aigre** : odeur de vinaigre due à un excès d'acide acétique, celui du vinaigre.

**Alcool** : apporte au vin le « poids » qui le caractérise. Descriptifs (de l'insuffisance à l'excès) : aqueux, maigre, léger, de corps moyen, plein, ample, généreux, capiteux, lourd, alcoolique, chaud.

**Animal** : venaison, musc, fourrure, laine mouillée, cuir.

**Aromatique** : issu de cépages d'un arôme particulier.

**Astringence** : sensation de sécheresse due aux tanins.

**Austère** : qualifie la dureté d'un vin aux teneurs élevées en tanins et en acidité, qui a besoin de temps pour vieillir.

**Beurre** : odeur souvent associée aux vins du cépage Chardonnay, amples et souvent élevés en barriques.

**Boisé** : dont les odeurs (vanille, bois de cèdre, caramel, pain grillé) et parfois la texture sèche sont dues au chêne neuf.

**Bouchonné** : odeur de moisissure, de bouchon pourri domine complètement le bouquet et les saveurs du vin en bouche, qui devient imbuvable.

**Bouquet** : terme général pour décrire le nez du vin, mais surtout les caractéristiques olfactives dérivées de la vinification, de l'élevage en barriques ou du vieillissement en bouteille. On distingue plusieurs bouquets : un bouquet primaire correspondant aux arômes du fruit, un bouquet secondaire né de la fermentation et un bouquet tertiaire dû aux oxydations et réductions obtenues lors du vieillissement.

**Bourgeon de cassis** : arôme que l'on associe surtout avec le Sauvignon Blanc.

**Brulé** : cuit, notes rôties, goudron, pain grillé, café, caramel, fumé.

**Cassis** : odeur et goût que l'on associe aux vins issus du cépage Cabernet Sauvignon.

**Cèdre** : l'odeur de bois de cèdre se trouve parfois dans des vins élevés dans des barriques neuves de chêne de l'Allier.

**Charnu** : donnant une sensation de plénitude, de texture souple (rouges).

**Chimique** : levure, soufre, vernis à ongles, vinaigre, plastique.

**Corps** : impression de poids et de consistance sur le palais.

**Court** : manquant de persistance en bouche.

**Creux** : manquant de corps, de saveur, court en bouche.

**Cuit** : comparable aux arômes du thé infusé trop longtemps.

**Desséché** : qualifie les vins mûrs qui perdent leurs qualités gustatives, faisant ainsi exprimer un excès d'acidité, de tanins et d'alcool.

**Ecoeurant** : d'une douceur « collante » car le vin manque de l'acidité nécessaire pour un bon équilibre.

**Élégant** : racé, harmonieux et dégageant une absence d'impressions négatives.

**Epanoui** : mûr, prêt à boire.

**Epicé** : poivre, clou de girofle, réglisse, anis, cannelle.

**Équilibré** : dont les composantes s'équilibrent de sorte qu'aucun élément ne se fait remarquer.

**Etoffé** : doté de qualités gustatives affirmées et intenses.

**Fatigué** : manquant de fraîcheur et de nerf.

**Ferme** : se réfère au bouquet et signifie muet mais prometteur. Pas encore prêt à boire ; ayant besoin de temps pour s'épanouir.

**Fermeté** : impression de raideur et de sécheresse sur les gencives produite par les tanins dans les vins rouges.

**Fin** : vin de grande classe.

**Finale** : les goûts et arômes qui se prolongent après qu'on a avalé le vin.

**Floral** : rose, violette, acacia, jasmin, fleur d'oranger.

**Fourrure mouillée** : odeur décelée sur les Chardonnays et les Sémillons qui ne sont pas passés en barriques.

**Frais** : avec une légère dominante acide et fruitée.

**Fruité** : beaucoup de vins ont les nuances olfactives d'un fruit spécifique (par exemple : pêche, pomme, cassis, cerise), d'autres dégagent une agréable impression générale de fruit.

**Fumé** : odeur et/ou goût des vins de Sauvignons Blanc, ainsi que des vins rouges de la vallée du Rhône septentrionale.

**Généreux** : riche en alcool mais équilibré.

**Gouleyant** : qui se boit facilement.

**Gras** : d'une certaine onctuosité, plein, harmonieux.

**Grossier** : utilisé pour décrire la texture, en particulier les tanins.

**Harmonieux** : qui ne présente pas de caractères discordants.

**Herbacé** : se dit d'un caractère évoquant les plantes vertes ou l'herbe fraîchement coupée.

**Longueur en bouche** : le signe distinctif d'un vin de grande qualité.

**Mâche** : on dit qu'un vin a de la mâche lorsqu'il est charnu et charpenté.

**Madérisé** : vin dont le contact excessif avec l'oxygène a abîmé les qualités gustatives. Odeur plate et éventée.

**Maigre** : dilué et pauvre en goûts et arôme.

**Minéral** : craie, sol volcanique, terre, huile, essence, pétrole.

**Mince** : manquant de fruit.

**Mûr** : qui donne une impression de douceur dérivée de raisins très mûrs.

**Nerveux** : d'une acidité soutenue mais agréable.

**Noiseté** : des nuances olfactives souvent présentes dans des grands Bourgognes blancs à maturité.

**Odeur de pétrole** : odeur agréable que l'on trouve dans les vins du cépage Riesling à maturité.

**Pétillant** : légèrement mousseux.

**Pierre à fusil** : le goût minéral de certains vins blancs secs et vifs (Côtes du Jura et Sancerre notamment).

**Poivré** : qualifie l'odeur de poivre moulu, surtout dans les Portos et les vins du Rhône.

**Pourriture noble** : *Botrytis cinerea*, la pourriture des raisins mûrs (Sémillon, Riesling et Chenin Blanc) qui peut, dans de bonnes conditions, concentrer le moût et enrichir les arômes.

**Raisin** : goût, arômes évoquant le jus de raisin frais. Les Muscats sont presque les seuls à avoir le goût et les arômes de raisin frais.

**Réduit** : odeur d'œuf pourri, de caoutchouc, d'ail, de végétaux en décomposition avec les goûts correspondants.

**Riche** : décrit la saveur et la texture.

**Rude** : décrit la sensation dérivée de l'alcool, de l'acidité et des tanins d'un vin trop jeune.

**Rugueux** : se rapporte à une texture qui manque de finesse.

**Rustique** : sans raffinement.

**Souffré** : odeur acre, piquante, suffocante – semblable à celle d'une allumette que l'on gratte, une sensation de sécheresse et de picotement.

**Souple** : suave et aimable, sans être plat.

**Tanin** : substance extraite des peaux de raisins, qui donne aux vins rouges leur caractère. Décrit (de peu à beaucoup) comme : d'un grain fin, rond, sec, riche, ferme, dur, grossier, végétal, goût de rafles, astringent.

**Terroir** : évoquant la terre humide au nez et en bouche.

**Vanillé** : odeur des vins élevés en barriques de chêne neuf.

**Végétal** : paille, sous-bois, verdure, herbe, menthe, asperge, olive.

**Velouté** : doté d'une texture souple et agréable.

**Vert** : se dit d'un vin très jeune, ou dont les raisins manquaient de maturité. Fait référence à l'odeur ainsi qu'à l'acidité.

## **Le vocabulaire spécifique au monde du vin**

**Acidité réelle** : intensité de l'acidité exprimée en pH (potentiel hydrogène), qui varie entre 0 et 7. Le pH des vins est compris entre 2,8 et 3,9.

**Ambre** : couleur jaune d'or que prennent certains vins blancs en vieillissant. Cette variation de couleur est due à une oxydation des matières colorantes.

**Ampélographie** : science de la vigne qui s'attache à l'étude et à la classification des cépages.

**AOC** : l'Appellation d'Origine Contrôlée s'applique à des vins issus de régions et de cépages bien déterminés, dans le cadre de règlements codifiés par l'INAO. Les vins d'AOC doivent répondre à des règles bien précises en matière d'aire délimitée de production, d'encépagement, de teneur minimale en sucre du moût à obtenir, de degré d'alcool, de rendement maximal à l'hectare, de taille de la vigne, de méthodes de culture et de vinification. Les vins d'AOC sont soumis à une dégustation d'agrément avant d'être commercialisés.

**Arômes** : terme désignant les parfums exhalés par un vin et, plus particulièrement, les sensations perçues tant au nez qu'en bouche. On distingue les arômes variétaux, les arômes fermentaires et les arômes post fermentaires (ou d'évolution).

**Assemblage** : opération qui consiste à marier plusieurs vins. Les assemblages ont pour but d'élaborer un ensemble bien meilleur que chaque élément pris séparément.

**Barrique** : fût dont la contenance varie d'une région à l'autre ; dans le Bordelais elle en contient 225 litres.

**Blanc de Blancs** : vin blanc élaboré à partir de raisins blancs. Se dit notamment des Champagnes élaborés uniquement à partir de chardonnay.

**Botrytis cinerea** : célèbre moisissure parasite qui attaque le raisin. Un peu de botrytis, que l'on appelle pourriture grise, favorise les agents fermentaires au moment de la crevaision ; trop de botrytis, sous certaines conditions, peut provoquer ce qu'on appelle la célèbre « pourriture noble », qui concentre les jus dans une forme particulière de surmaturation. Ces raisins botrytisés donnent des vins liquoreux fameux comme le Sauternes.

**Caudalies** : unités de persistance temporelles équivalentes aux secondes mesurées de façon très subjective par certains dégustateurs.

**Cépage** : on dénombre plus de 300 cépages différents.

**Chai** : caves de vinification, d'élevage en barriques ou en cuves ou de stockage de bouteilles.

**Clos** : vignoble qui est (ou a été) entouré d'un mur. S'applique essentiellement aux Bourgognes : Clos de Vougeot, Chambertin-Clos de Bèze, Clos de la Roche pour citer quelques grands crus.

**Dépôt** : particules solides que l'on trouve dans le vin. Pour les vins blancs, il s'agit de paillettes de cristaux d'acide tartrique incolore ; pour les vins rouges, ce sont surtout des tanins et le pigment.

**Foudre** : grand tonneau pouvant contenir de 200 à 300 hectolitres.

**INAO** : Institut National des Appellations d'Origine est un organisme public créé en 1935 afin de déterminer et contrôler les conditions de productions des vins français d'appellation d'origine contrôlée.

**Passerillage** : surmaturation de la vendange provoquant un dessèchement du raisin qui détermine un enrichissement en sucre : c'est ainsi que sont élaborés les Vins de Paille du

Jura, certains Muscats et le Jurançon moelleux, qu'il ne faut pas confondre avec les vins liquoreux obtenus grâce à la pourriture noble.

**Primeur (Vente en)** : mode de commercialisation des grands crus de Bordeaux cinq ou six mois après les vendanges. Les vins achetés sont gardés dans les châteaux jusqu'au moment de leur embouteillage, quelque deux ou trois ans plus tard.

**Primeur (Vin de)** : vins mis à la consommation aussitôt que possible après les vendanges. Le meilleur exemple est le Beaujolais primeur également appelé Beaujolais Nouveau qui est commercialisé à la mi-novembre.

**Sélection de Grains Nobles** : Cette expression concerne les vins issus de raisins botrytisés ou passerillés.

**Vendanges Tardives** : récolte tardive de raisins en surmaturité, ayant pour objet d'obtenir une plus grande concentration en sucres et arômes.

**Vin de Paille** : vin naturellement doux provenant de raisins ayant subi une dessiccation sur un lit de paille, sur des claies ou en suspension sur des fils de fer. Cette méthode, pratiquée dans le vignoble du Jura, permet une concentration des moûts à la suite du dessèchement partiel des raisins.