

VINABULAIRE

Acescent : formation par des bactéries d'acide acétique en excès donnant un vin piqué (odeur acescente et goût de vinaigre)

Acide : indique la vivacité et la fraîcheur

Acidulé : caractérise un niveau important d'acidité. Bien qu'à la limite du désagréable, c'est acceptable pour un vin qui recherche avant tout la fraîcheur

Agressif : excessivement alcoolisé, désagréablement acide ou tannique

Aigre : odeur de vinaigre, due à un excès d'acide acétique

Alcool : composant essentiel du vin issu de la fermentation des sucres du raisin. L'alcool éthylique est le plus important des divers alcools qui composent le vin. Mesuré en degrés, il lui apporte la chaleur et contrebalance l'acidité en bouche

Alcooleux : se dit des vins déséquilibrés par un excès d'alcool

Amer : une des quatre saveurs détectées par la bouche (avec le sucré, l'acide et le salé). Si elle est perceptible, elle est due aux tannins qui sont soit grossiers soit excessifs

Ample : plein, harmonieux, long en bouche

Amylique : saveur agressive acidulée donnant des goûts de vernis, de banane, de bonbon anglais, due à un excès d'alcool amylique. Provient généralement d'une vinification à température trop basse

Animal : ensemble d'odeurs du règne animal (veraison, musc, cuir). Autrefois recherchées dans les vins rouges vieux, maintenant souvent perçues comme un défaut

Apre : vin dominé par des tannins excessifs

Aqueux : vin peu concentré, issu d'une matière diluée par la pluie avant ou pendant la vendange

Aromatique : important niveau d'intensité olfactive provenant d'un vin issu de cépages qui ont naturellement des arômes prononcés

Arôme : En toute rigueur, réservé exclusivement aux odeurs perçues en bouche par la voie rétronasale. Largement utilisé pour les odeurs en général. Aussi utilisé pour les odeurs du raisin par opposition aux odeurs issues du vieillissement

Astringent : sensation de sécheresse due au tanin

Austère : vin peu aromatique, marqué en bouche par l'acidité et/ou les tannins. Typique des vins jeunes

Balsamique : catégorie d'odeurs (résine, encens, vanille)

Boisé : avec des odeurs de vanille, cèdre, caramel, pain grillé...

Bouche : ensemble des caractères perçus par la bouche que l'on décompose en attaque (début de bouche), milieu de bouche et final

Bouchonné : odeur de moisissure et de bouchon pourri, dominant les saveurs du vin, le rendant imbuivable

Bouquet :terme général pour décrire les caractéristiques olfactives d'un vin

Cachet :impression d'ensemble évoquant un vin original et élégant

Capiteux :qui a du bouquet, riche en alcool

Caractère :impression d'ensemble évoquant un vin original ayant une personnalité propre

Caudalie : unité de mesure (en secondes) de la persistance aromatique en bouche après dégustation. Plus elle est longue, plus le vin est grand

Chaleureux : vin marqué par la richesse alcoolique, mais il est moins riche qu'un vin capiteux

Chaptalisé :perception de l'addition de sucre à la vendange par un déséquilibre entre l'alcool et la matière

Charnu: impression donnée par un sentiment de plénitude et de densité en bouche. L'alcool et les tannins avec la concentration en sont les facteurs principaux

Charpenté :équilibré et harmonieux, de bonne constitution tannique

Clair :vin limpide débarrassé de ses matières en suspension. Peut aussi marquer, pour les rouges, un manque de prise de couleur. En Champagne, nomme le vin avant sa prise de mousse

Complet :vin parfaitement équilibré dans toutes ses composantes et ne manquant de rien

Corsé ou qui a du corps :vin à caractère bien marqué, bien coloré, possédant une saveur bien prononcée qui emplit bien la bouche

Court :manquant de persistance en finale

Délicat : vin léger et fin

Dense :vin issu d'une matière concentrée. le terme peut-être utilisé pour décrire les impressions gustatives et olfactives

Dépouillé : vin vieux qui a perdu une grande partie de sa matière. Se dit aussi d'un vin sans fioritures qui n'a gardé que l'essentiel (c'est alors une qualité)

Déséquilibré :le vin est dominé par une de ses composantes. En bouche, ce peut-être l'acidité, au nez le boisé

Desséché :vin qui a perdu son fruit et manquant de gras, dominé par l'acidité ou les tannins

Distingué : vin élégant qui a de la personnalité

Douçatre : la bouche a une saveur sucrée mais elle est déséquilibrée par rapport aux autres composantes, généralement par manque d'acidité

Doucereux : léger déséquilibre vers la saveur sucrée

Dur : Excès de tannins et d'acidité. Peut s'atténuer dans le temps

Empyreumatique :catégorie de parfums de type fumé (cendre, suie), grillé (biscotte, pain), torréfié (café, moka, cacao), brûlé (caoutchouc, goudron)

Enveloppé :vin riche en alcool du gras et du moelleux

Epais : impression d'ensemble indiquant un vin avec une robe colorée et, en bouche, une impression de lourdeur et beaucoup de matière

Epanoui : vin équilibré qui a atteint sa maturité en bouteille, son apogée. Le bouquet est à son maximum d'intensité et de complexité et les tannins sont fondus

Epicé : catégorie de parfums de type poivré, mais aussi de girofle, de genièvre, de muscade, voire de persil, de cerfeuil

Equilibre : pour les vins blancs, les éléments qui participent à l'équilibre sont l'acidité, d'une part, et l'alcool et le sucre résiduel, d'autre part. Pour les vins rouges, il faut ajouter une troisième composante liée aux tannins qui est la seule à évoluer dans le temps. L'équilibre est une notion fondamentale de la dégustation

Etoffe : vin bien concentré avec une bonne structure, armé pour vieillir

Eventé : vin ayant perdu ses qualités olfactives à la suite d'une oxydation prolongée

Fade : manquant de saveur en raison d'une acidité anormalement basse

Faible : impression d'ensemble indiquant que le vin est déficient de toutes ses composantes, généralement en raison de la dilution de la matière première. S'applique aussi à chacune de ses composantes séparément (on dit par exemple "faible en acidité")

Fatigué : le vin a perdu provisoirement ses qualités, par exemple, après un transport. Une seule solution, le laisser reposer

Féminin : caractérise un vin léger et tendre

Ferme : A la fois niveau d'intensité d'acidité (il y en a un peu plus que dans un vin vif) et niveau d'intensité des tannins (un peu moins de tannins que dans un vin âpre). Désigne un vin qui a du corps et du nerf

Fermé : vin est en transition entre ses arômes primaires de fruit et ses arômes secondaires en devenir. A ce stade, l'acidité, les tannins, la structure ressortent et le vin est olfactivement bloqué

Finale : prolongation des goûts et des arômes, une fois le vin avalé

Floral : catégorie de parfums s'apparentant aux fleurs (acacia, aubépine, pivoine, rose, violette)

Flou : indique un manque de limpidité du vin. parfois utilisé, au sens figuré, pour indiquer un manque de netteté aromatique

Fondu : désigne un vin généralement vieux où les diverses composantes, et plus particulièrement les tannins, sont harmonieusement mêlées

Foxé : catégorie particulière de parfums entre le renard et la punaise écrasée. parfums typique de certains cépages hybrides

Frais : indique un niveau d'acidité agréable sans être excessif, qui donne une impression de fraîcheur en bouche. Parfois utilisé pour indiquer que le vin n'a pas vieilli

Franc : agréable et sans défaut

Friand : vin avec un niveau d'acidité agréable et fruité

Fruité : vin qui dégage une agréable impression de fruit

Fumé : nuance olfactive particulière de la catégorie empyreumatique qui rappelle les aliments fumés. Souvent utilisé pour caractériser certains sauvignons ou syrahs

Généreux : riche en alcool, mais équilibré

Gouleyant : désigne un vin frais et léger, qui se boit facilement

Grand : sous-entendu grand vin, indique un vin dépassant la moyenne

Gras : onctueux, plein, harmonieux

Grossier : impression d'ensemble indiquant un vin lourd, sans finesse et sans caractère. Qualifie aussi de grosses bulles pour les champagnes

Harmonieux : les constituants du vin sont bien équilibrés, bien dosés et cohérents jusqu'à se fondre ensemble

Herbacé : catégorie particulière des parfums végétaux indiquant un manque de maturité du raisin et/ou de la rafle

Honnête : vin droit, sans défaut, franc. possède les qualités minimales

Jambes ou larmes : traces que laisse un vin sur les parois du verre. Plus le vin est riche et de teneur élevée en alcool, plus les jambes sont marquées

Lactique : acide obtenu par la transformation de l'acide lactique (malolactique). Aussi catégorie de parfums des produits dérivés du lait (beurre frais), dans le chardonnay notamment

Léger : vin sans trop d'alcool, peu coloré et sans tannin, mais équilibré

Levure (goût de) : les levures sont des champignons provoquant la fermentation alcoolique. Le goût de levure est acceptable sur les champagnes et sur les muscadets (tous les deux élevés sur lies)

Limpide : vin de couleur claire et transparente sans matière en suspension

Longueur en bouche :

sensation agréable et persistante laissée par un vin après la dégustation

Louche : la robe est trouble. c'est normal en cours de fermentation ou d'élevage mais très anormal en bouteille, car le vin est alors attaqué par une maladie microbienne

Lourd : mesure la richesse du vin et, plus spécifiquement, sa consistance. Encore plus consistant, il serait visqueux. Implique une déficience d'acidité. Souvent utilisé pour désigner un vin chargé en alcool.

Lumière (goût de) : goût anormal développé par certains vins, et particulièrement le champagne, laissés à la lumière

Mâche : vin qui a de la consistance (du gras) et des tannins. Les sensations tactiles en bouche donnent l'impression de la mâcher

Maigre : vin de faible consistance, manquant de moelleux et même de matière

Mercaptan (goût de) : composé soufré donnant des odeurs noséabondes de sueur, d'ail, voire d'oeuf pourri. Lié à la réduction par manque d'aération

Mince : vin manquant de structure et de caractère

Moelleux : pour un vin blanc doux, représente une concentration de sucre résiduel un peu moindre qu'un vin liquoreux. Pour les vins secs et les rouges, c'est un vin gras et souple (peu acide)

Moisi : mauvais goût intervenant pour des vins conservés dans des récipients mal entretenus ou des bouteilles à bouchons pourris

Mordant : niveau d'acidité excessif. Peut, dans certains cas, être flatteur

Muscaté : parfum caractéristique rappelant le cépage muscat

Musqué : parfum lourd et capiteux rappelant le musc

Mutage : arrêt de la fermentation alcoolique du moût pour garder du sucre non transformé, en général par ajout d'alcool

Nerveux : avec une acidité soutenue mais agréable

Odeur : caractérise les parfums perçus directement par le nez. A ne pas confondre avec les arômes qui sont perçus par la bouche, en rétro-olfaction

Onctueux : pour des vins doux, indique un niveau de sucre à peine inférieur à un moelleux. Plus généralement, c'est un vin laissant la bouche veloutée et moelleuse

Pâle : indique un vin à la robe presque translucide, à peine colorée

Persistance :

synonyme de longueur traduit la perception aromatique et gustative après dégustation d'un vin

Pierre-à-fusil (odeur de) : parfum typique de l'étincelle produite par le choc d'un silex et qu'on trouve dans certains sancerris ou chablis

Piqué : odeur aigre (vinaigre) d'un vin atteint d'acescence

Plat : vin aromatiquement déficient avec peu d'acidité et peu de matière

Plein : consistant et équilibré, qui a du corps

Pourri (goût de) : élaboré à partir de raisins atteints de pourriture grise, les vins manquent de netteté aromatique pouvant aller jusqu'à des odeurs de moisi

Puissant : plein, corsé, avec du bouquet, et fortement alcoolisé

Rafle (goût de) : lorsque le raisin n'est pas éraflé et que la rafle n'est pas mûre, la rafle apporte une certaine astringence au vin

Rancio : terme espagnol définissant les parfums de noix, de torréfaction que prennent certains vins après une longue et lente oxydation (vins jaunes, Xérès)

Râpeux : indique un vin avec un niveau de tannins particulièrement élevé

Rêche : le niveau de tannin d'un vin rêche est à peine moins élevé que dans un vin âpre, mais ils sont tout de même excessifs

Riche : ample, puissant, généreux et équilibré

Robe : aspect et couleur du vin

Rond : souple et équilibré, suffisamment riche en alcool, avec une acidité pas trop prononcée

Rôti (goût de) : utilisé spécifiquement pour les vins liquoreux atteints de pourriture noble au dernier stade, dit "rôti plein". Donne des arômes de confit

Sec : sans charme, manque de douceur

Séveux : indique un vin concentré issu d'une belle matière première; utilisé aussi parfois dans le sens d'un vin riche en alcool et en arômes

Sirupeux : vin très concentré, à la manière d'un sirop, souvent d'acidité faible. S'applique de manière positive à des vins liquoreux d'exception et de manière négative dans les autres cas

Solide : vin bien constitué appuyé sur une solide charpente. Demande en général à vieillir

Souple : suave et aimable, sans être mou

Soyeux : vin avec une acidité basse, coulant, harmonieux et élégant

Structuré : bien charpenté et harmonieux

Suave : vin parfaitement équilibré sur la composante douceur, moelleux avec une harmonie sur le plan aromatique

Sucre résiduel : sucre subsistant après la fermentation alcoolique qui transforme le sucre en alcool

Tannin (ou tanin) : substance existant dans la peau et les pépins du raisin. Elle est essentielle dans les vins rouges où elle forme la composante tannique qui est la seule à évoluer dans le temps **Tartre :** dépôt cristallin formé par la précipitation de l'acide tartrique

Tartrique (acide) : principal acide fixe qui compose le vin

Trouble : tout comme le terme "louche", il indique un manque de limpidité du vin. C'est normal en fermentation et en cours d'élevage, mais tout à fait anormal en bouteille

Tuilé : couleur rouge-jaune que prend la robe des vins rouges au cours du vieillissement

Végétal : catégorie de parfums qui peut être de type vert (buis, fougère), tisane (thym, chèvrefeuille, fenouil) ou encore de champignons. Le caractère herbacé (défaut) en est un cas particulier

Velouté : vin gras et onctueux

Vert : vin très jeune, dont les raisins ont manqué de maturité

Vieux : appréciation d'ensemble indiquant que le vin est sur sa phase déclinante

Vif : vin dominé par l'acide, mais d'un niveau acceptable qui lui donne un aspect frais et léger