

Le vocabulaire du vin

Acide : avec l'amertume, le sucré et le salé, l'acidité est l'une des quatre sensations gustatives que détecte notre palais et qui permet de définir le goût. Un vin acide est vif, frais, tonique et gai en bouche picotant plus ou moins les papilles gustatives. S'il est trop acide, il est acidulé et très nerveux. S'il ne l'est pas assez, il est épais et lourd. L'acidité contribue à l'équilibre et à la longévité du vin.

Aigre : les bactéries acétiques sont à l'œuvre pour la transformation du vin en ... vinaigre.

Ample : se dit d'un vin dont les arômes et les parfums assez intenses remplissent bien la bouche et généralement doté d'une bonne longueur.

Animal : arômes que l'on trouve dans des vins rouges et qui expriment des odeurs de fourrure, musc, cuir...

Âpre : rude au palais car trop tannique.

Astringent : réaction gingivale provoquée par des vins riches en tanins, comme les vins jeunes.

Boisé : arômes et parfums (*chêne, acacia, vanille, châtaignier...*) apportés par l'élevage dans des fûts en bois. Le goût boisé est très agréable lorsqu'il est délicat et en harmonie avec un vin qui a du corps et du gras. Il est désagréable lorsqu'il est trop fort et masque les autres arômes du vin.

Bouche : tous les arômes et les goûts que l'on ressent lorsque le vin est dans la bouche. Aussi bien les sensations de salé, sucré, acidité et amertume, que la consistance (*onctueux, sec...*) et les parfums (*fruité floral, végétal, animal...*).

Bouquet : le bouquet primaire est l'arôme spécifique de la variété ; le bouquet secondaire est fonction de l'action des levures pendant la fermentation ; le bouquet tertiaire est l'expression du vieillissement du vin.

Bouqueté : exhale franchement son parfum.

Brillant : Lorsque la robe d'un vin est limpide, d'une transparence presque parfaite, on dit qu'elle est brillante ou avec des reflets brillants.

Capiteux : riche en alcool.

Charnu : un vin charnu signifie qu'il a de la chair, c'est à dire qu'il remplit bien la bouche et tapisse le palais grâce à ses tanins et à sa rondeur.

Charpenté : on dit d'un vin qu'il est charpenté lorsque sa texture est bien tannique, il offre une consistance palpable et donne une impression de solidité. La chair est la marque des vins riches en glycérine.

Clarification : La clarification permet d'obtenir un vin limpide et d'éliminer les particules qui restent naturellement en suspension après la fermentation des moûts. La méthode la plus simple consiste à faire reposer le vin en cuve et les impuretés les plus grosses chutent rapidement et forment les lies. Mais pour éliminer les particules les plus fines, certains vinificateurs collent ou filtrent leur vin.

Comple : parfaite constitution en un équilibre harmonieux des différentes qualités.

Complexe : qui exprime des odeurs et des arômes en grand nombre, riches, différents et subtils.

Corps : caractéristique d'un vin riche, d'une belle intensité, dont le goût est bien présent dans toute la bouche.

Corsé : vin qui a un goût relevé, consistant, avec une bonne constitution tannique et riche en alcool.

Coulant : fluide et souple, sans caractère prédominant accrochant en bouche.

Court : Le goût du vin ne reste pas en bouche une fois avalé.

Dense : se dit d'un vin puissant et bien coloré.

Dur : l'excès de tanin ou d'acidité (*vin jeune*) râpe la langue.

Épanoui : dans la plénitude de ses qualités, il ne gagne plus rien à vieillir.

Épices : arômes qui rappellent les épices (*cannelle, poivre, muscade, clou de girofle...*) et des herbes (*thym, romarin, laurier...*).

Étoffé : vin corsé, il déploie sa force avec ampleur et douceur.

Équilibré : on dit que le vin est équilibré lorsqu'il est à la fois charnu et acide, et qu'il offre au palais une parfaite harmonie entre la fraîcheur, l'astringence et ces trois composants.

Fermé : qualifie un vin tannique qui a besoin de vieillir encore quelques années avant de pouvoir exprimer tous ses parfums et arômes.

Fin : expression d'un bouquet aux arômes subtils.

Floral : lorsque les arômes du vin rappellent des odeurs de fleurs (*rose, églantier, lilas, acacia, chèvrefeuille, violette, aubépine, genêt...*).

Foulage : casser les grains de raisin pour laisser le jus s'écouler.

Frais : on dit d'un vin qu'il est frais lorsque l'acidité dominante, le fruité et l'arôme le rendent vif avec une impression de fraîcheur en bouche. C'est une caractéristique de vin jeune.

Franc : qualifie un vin "droit de goût" qui ne procure aucune mauvaise surprise et possède des arômes et des odeurs bien marqués, sans défaut.

Friand : vin jeune, dont le fruité flatte les papilles.

Fruité : arômes qui rappellent le raisin frais, les fruits rouges (*framboise, cerise, fraise, groseille...*), noirs (*mûres, cassis, myrtilles...*), exotiques (*mangue, litchi, ananas...*) ou encore des fruits blancs, des agrumes. C'est une caractéristique des vins jeunes.

Généreux : chaleureux, riche en alcool.

Gouleyant : un vin souple, très fruité, qui se boit facilement.

Gras : en bouche, le vin procure une sensation de moelleux et d'onctuosité agréable. Chair ronde et onctueuse fondée sur une importante teneur en glycérine.

Léger : vin de faible teneur en alcool, équilibré mais qui manque de corps. Les caractères gustatifs restent sur un mode mineur.

Long : on dit qu'un vin est long en bouche lorsque ses arômes persistent de façon intense après l'avoir avalé ou recraché : expression d'un grand vin.

Lourd : trop épais, trop alcoolisé, indigeste.

Millésime : année de la récolte du raisin pour faire le vin. On utilise communément le terme de millésime pour désigner une année où le vin produit dans une région a une bonne garde.

Moelleux : forte teneur en sucre liée au mode de vinification. Évocation d'un vin velouté, qui tapisse agréablement la langue et le palais.

Nerveux : vigoureux en lien avec une certaine acidité.

Net : vin sans défaut. Qualificatif du bouquet.

Nez : odeurs et parfums du vin au bouquet particulièrement développé.

Puissant : lorsque le vin est riche en alcool et en matière.

Racé : un vin qui se distingue par son élégance et ses arômes subtils répondant avec finesse aux caractères spécifiques de ses origines.

Robe : la couleur du vin et son aspect.

Rond : se dit d'un vin qui est charnu et souple en bouche.

Sec : se dit des vins dont on ne ressent pas le goût du sucré, dont la teneur en sucre est infime comme les vins blancs. Ce qualificatif peut s'employer pour un vin rouge qui manque de moelleux.

Sèche : une finale sèche signifie que le vin laisse une légère et désagréable impression d'amertume et de rugosité en bouche une fois qu'il est avalé, ce qui est un défaut.

Séveux : la richesse alcoolique s'accompagne d'une saveur forte et parfumée.

Souple : un vin peu acide et bien équilibré. Pour des vins blancs c'est aussi le signe d'une certaine rondeur et sucrosité.

Soyeux : caractérise un vin harmonieux dont l'onctuosité en bouche rappelle la texture de la soie qui possède une très fine souplesse avec un soupçon de moelleux.

Suave : vin délicat, soyeux et doux.

Tanin : les tanins sont des substances organiques végétales que l'on retrouve dans les peaux, les pépins et les rafles de raisins et qui procurent la texture et la structure d'un vin rouge. Les tanins donnent un vin astringent qui compense l'acidité, lui donne son caractère, et son équilibre. Les tanins permettent aussi aux vins rouges de bien vieillir.

Tannique : se dit d'un vin qui possède beaucoup de tanins. S'il est trop tannique, il peut avoir des notes amères.

Tendre : souple, délicat, faible acidité.

Tuilé : lorsque la robe d'un vin rouge évolue vers les teintes brunes orangées et ambrées comme les vieilles tuiles en vieillissant.

Végétal : parfum du vin qui rappelle des odeurs d'herbe coupée, de feuilles, d'humus, de sous-bois.

Velouté : douceur et onctuosité au palais.

Vert : un vin jeune, dur, trop acide.

Vif : caractérise un vin dont l'acidité assez élevée stimule et égaye le palais mais ne l'agresse pas et donne une sensation de fraîcheur agréable.

Volume : se dit d'un vin qui remplit bien la bouche.