

LE VOCABULAIRE DU VIN

Fiche technique n° _____

AMPLE : qui a de la rondeur, se dit d'un vin qui a de la consistance, qui est généreux.

ARÔME : le fruit, le parfum du vin.

ASTRINGENT : qui provoque le resserrement des papilles par excès de tanins.

BOUQUET : ensemble des arômes du vin.

BRILLANCE : limpidité, éclat lumineux.



CAPITEUX : riche en alcool.

CARACTÈRE : originalité, force d'un vin.

CHARNU : qui a du corps, de la consistance, du gras.

CHARPENTÉ : vin bien structuré, robuste, bien équilibré, harmonieux.

COMPLEXE : riche en arômes qui se combinent de façon subtile.

CORSÉ : se dit d'un vin ayant du corps, de la force.

CRISTALLIN : dont la transparence est semblable à celle du cristal.

DISTINGUÉ : dont l'élégance distingue des autres vins.

DROIT : avec un goût franc, sans anomalie.

ÉCLATANTE : se dit d'une brillance très lumineuse.



ÉLÉGANT : distingué avec du caractère.

ENTIER : à qui il ne manque rien, qui n'a pas de lacune à la dégustation.

ÉQUILIBRÉ : dont toutes les qualités sont présentes avec harmonie.

FIN : remarquable par ses nuances et sa distinction.

FINESSE : apporte du plaisir avec délicatesse et subtilité.

FLAIRER : action de percevoir les odeurs du vin lors de l'examen olfactif.

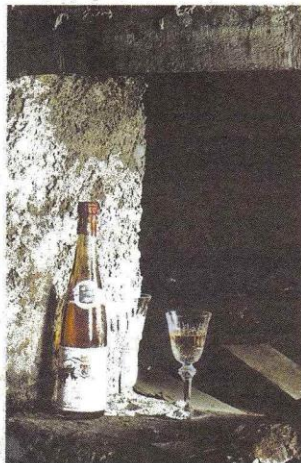
FRAIS : peu alcoolisé, bien pourvu en acidité.

FRIAND : frais et agréable.

FRUITÉ : rappelle le goût du raisin frais. Souvent chez les vins jeunes.

GÉNÉREUX : riche en alcool, chaud, vigoureux.

GOULEYANT : qui se boit facilement.



GRAS : impression de rondeur, de douceur, de moelleux.

HARMONIEUX : avec un bon équilibre des saveurs et des teintes.

HONNÊTE : vin qui ne trompe pas son monde tout en le satisfaisant.

JAMBE : façon dont le vin lisse le long des parois d'un verre quand il est riche en alcool, comme des larmes.

LIMPIDITÉ : absence de troubles dans le vin.

LIQOREUX : doux, légèrement sirupeux, souvent capiteux.

LONG : dont on conserve longtemps le bouquet et la saveur en bouche, les grands vins sont longs en bouche.



LUMINEUSE : la brillance du vin est telle qu'elle semble apporter de la lumière.

MÂCHE : un vin qui a de la mâche est un vin épais, riche en tanins.

MOELLEUX : vin rouge présentant du gras, une certaine onctuosité.

NERVEUX : qui allie force et vivacité.

PLAISANT : agréable, sans rugosité et qui plaît.

PLEIN : qui a toutes les qualités d'un bon vin très présent.

PUISSANT : très corsé, riche en alcool et qui possède, à l'abondance, toutes les qualités d'un bon vin.

RICHE : puissant et fort en alcool et en couleur.

ROBE : correspond en œnologie à la brillance, la luminosité, la couleur du vin.

ROND : qui est souple, qui a du moelleux, du gras.

SEC : pas de perception sucrée à la dégustation.

SOUPLE : vin facile à boire, faible en tanin et acidité, qui ne heurte pas le palais.

STRUCTURÉ : un vin bien structuré a des arômes équilibrés et de qualité.

SUBTIL : vin aux arômes fins, délicats, mariés avec harmonie.

TANIN OU TANNIN : composante du vin qui donne plus ou moins d'astringence.

TANNIQUE : chargé en tanins.

TENDRE : souple, qui se boit facilement.

TYPÉ : dont les caractéristiques du ou des cépages se décèlent facilement.

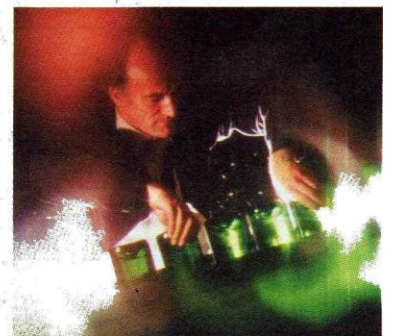


Photo : FRÉDÉRIC HADENGUE, COLLECTION C.I.V.C.

Source : VINS DU LANGUEDOC-ROUSSILLON.