

# Petit lexique à l'usage de l'amateur de vin

propriété intellectuelle EP

## Dégustation

*Acidité - élément essentiel entrant dans l'équilibre d'un vin, présente dans la baie donne la sensation de fraîcheur*

*Alcool - élément essentiel dans l'équilibre du vin, sa teneur est directement liée à la présence de sucre dans la baie de raisin*

*Arôme - le parfum d'un vin, plutôt utilisé au pluriel : les arômes qui se dégagent sont fonction du stade d'élevage du vin et/ou des cépages entrant dans l'assemblage*

*Assemblage : résulte de la mise ensemble de vins issus de cépages différents, les vins de Saint Chinian sont des vins dits d'assemblage*

*Bouche - terme très utilisé, il regroupe les sensations gustatives éprouvées en bouche lors de la dégustation*

**Bouquet** : Ensemble des sensations olfactives que procurent le vin. Synonymes d'odeur, de nez, d'arômes

*Caudalie - unité de mesure de la persistance aromatique en bouche, 1 caudalie = 1 seconde*

*Cépage - variété du plant de vigne donnant le raisin du même nom, il existe des cépages blancs et des cépages noirs*

*Charnu - se dit d'un vin développant une ampleur en bouche, une sensation de volume. Qui remplit la bouche, qui a du corps, du gras, de la consistance*

**Charpenté** : Vin structuré, équilibré avec une légère dominante tannique

*Fraicheur - la combinaison d'une acidité agréable, d'arômes frais type menthe, eucalyptus ou autre, éventuellement d'effervescence ou d'un côté perlant et évidemment d'une température fraîche. ( définition de JL Peyron - grand dégustateur de vins )*

**Larmes** : Trainées du vin d'aspect huileux apparaissant sur la paroi du verre lorsqu'on l'incline. Traduit le degré de viscosité (glycérol, alcool, sucre)

**Mâche** - Vin riche et tannique qui emplit la bouche et donne la sensation de macher

*Millésime année de récolte des raisins qui ont permis l'élaboration du vin*

**Minéralité** est un terme un peu ambigu qui me pose problème

*Quelle est l'odeur d'un caillou?? A part l'odeur de la pierre à fusil que je ressens bien..*

*En bouche il y a un peu plus à dire : c'est plus une sensation gustative que retro-olfactive : acidité légère et goût un peu salé (comme une eau de source très minéralisée) mais pourtant je ne pense pas qu'il y ait suffisamment de minéraux dans le vin pour donner ce goût.*

*Pour moi un vin minéral type c'est un sauvignon de Loire type Quincy ou Sancerre (JLP)*

**Nerveux** : vin présentant une certaine acidité mais sans excès. Cas de certains vins blancs jeunes

Nez - *expression des caractères olfactifs d'un vin*

Part des anges / Consume - *partie du volume d'un vin ou d'un alcool qui s'évapore pendant son élevage et vieillissement*

**Plat** : Vin sans bouquet ni acidité (« vin triste »)

*Puissant - des tannins présents, vin riche au nez et en bouche*

**Rond** : Vin plein, charnu, souple, sans aspérité

Séducteur - Château Vallouvières

**Soyeux** : Donnant une impression d'élégance et d'harmonie où la finesse du moelleux évoque la sensation d'un contact avec la soie

Terroir - *ce qui constitue la signature d'un vin, son authenticité, son identité et ses particularités*

**Tuilé** : Teinte d'un vin rouge évolué qui tire sur l'orange

Anthocyanes

tannins

tension

matière

équilibre

robe

volume

souple

vif

structure

longueur en bouche

concentration

finale

## *vinification*

Cuvaison - *durée de macération pendant laquelle le moût de raisin se transforme en alcool pour les vins rouges*

Débourbage - *action visant à séparer le jus clair d'un moût des éléments solides du raisin et de la rafle déposés au fond de la cuve, avant la mise en fermentation d'un vin blanc. Ceci est rendu possible grâce à l'abaissement préalable de la température du jus.*

Décuvaison - *processus qui se déroule en fin de fermentation, qui consiste à vider la cuve de fermentation, en séparant le jus = jus de coule, des matières solides = marc*

Écoulage - *séparation du jus fermenté du marc avant le pressurage des vins rouges.*

Egrappage/ Eraflage - *opération consistant à séparer les baies de raisin de la rafle, effectuée avant la mise en cuve pour les rouges, avant le pressurage pour les blancs et les rosés.*

Élevage - *constitué des diverses opérations entre la fin de fermentation et la mise en bouteille. Il se fait soit dans le bois, soit en cuve. Il est accompagné d'un suivi régulier au travers d'analyses œnologiques.*

Encuvage - *mise en cuve de la vendange*

Fermentation - *étape essentielle dans le processus de création du vin, c'est la transformation des sucres en alcool grâce à l'activité des levures.*

Fermentation malolactique - *ultime étape du cycle des fermentations, transformation naturelle de l'acide malique en acide lactique (ferments naturels contenus dans le vin)*

Lie - *dépôt formé au fond de la cuve ou de la barrique après fermentation, constitué de particules solides en suspension dans le vin,*

Marc - *partie solide du moût en fermentation, que l'on récupère après décuvage et pressurage, constituée des baies, pépins, pulpes ...éventuellement rafles*

Macération carbonique - *processus de fermentation alcoolique pour lequel les raisins en grappes entières sont déversés dans la cuve de fermentation saturée en gaz carbonique ; à l'inverse d'une fermentation classique, la MCO<sub>2</sub> absorbe le gaz carbonique*

Moût- *jus de raisin en fermentation*

Pressurage - *pour l'élaboration des vins rouges : venant après l'opération d'écoulage : c'est l'action de presser le marc sorti de la cuve pour en extraire le jus restant, on obtient ainsi le vin de presse*  
- *pour l'élaboration des vins blancs : action de presser les raisins pour en extraire le jus avant fermentation.*

Rafle- *partie de la grappe de raisin restant après éraflage*

Soutirage : *opération en cours d'élevage, consistant à séparer le vin clair de ses lies*