

# Introduction à la Dégustation



**Raphaëlle Dedourge**

Septembre 2000

Publié par [iacchos.com](http://iacchos.com)

# TABLE DES MATIÈRES

<b>INTRODUCTION</b>	<b>1</b>
<b>CHAPITRE I : INTRODUCTION A LA DEGUSTATION</b>	<b>2</b>
<b><u>1.1. Définition du terme "dégustation"</u></b>	<b>2</b>
<b><u>1.2. La traduction des perceptions au moyen du langage</u></b>	<b>3</b>
<i>1.2.1. La normalisation de la terminologie</i>	3
<i>1.2.2. Le statut particulier du vocabulaire du vin</i>	3
<i>1.2.3. La démarche scientifique</i>	4
<b><u>1.3. Les difficultés de perception</u></b>	<b>4</b>
<b><u>1.4. Règles pratiques pour réussir une dégustation</u></b>	<b>5</b>
<b><u>1.5. Thèmes des séances de dégustation</u></b>	<b>5</b>
<i>1.5.1. Essais de différenciation et d'identification</i>	5
<i>1.5.2. Essais d'appréciation et de classement</i>	5
<i>1.5.3. Essais de dégustation analytique</i>	6
<i>1.5.4. Jugement final</i>	6
<b><u>1.6. Fiches de dégustation</u></b>	<b>6</b>
<i>1.6.1. Fiche d'Anne Romillat</i>	6
<i>1.6.2. Autre exemple de fiche</i>	6
<b><u>1.7. Evolution du vocabulaire de la dégustation</u></b>	<b>8</b>
<b>CHAPITRE II : L'EXAMEN DE LA BOUTEILLE</b>	<b>9</b>
<b><u>2.1. L'appellation</u></b>	<b>9</b>
<i>2.1.1. L'appellation d'origine contrôlée (A.O.C.)</i>	9
<i>2.1.2. Les vins délimités de qualité supérieure (VDQS)</i>	10
<i>2.1.3. Les vins de pays</i>	10

2.1.4. <i>Les vins de table</i>	11
<b>2.2. <u>Les classements</u></b>	11
<b>2.3. <u>Le millésime</u></b>	11
<b>2.4. <u>Le climat</u></b>	12
2.4.1. <i>L'importance du climat</i>	12
2.4.2. <i>L'influence du climat sur la constitution du raisin</i>	12
<b>2.5. <u>Le sol</u></b>	12
<b>2.6. <u>Le cépage</u></b>	13
2.6.1. <i>L'encépagement méditerranéen</i>	13
2.6.2. <i>L'encépagement originaire du Bordelais</i>	14
2.6.3. <i>L'encépagement originaire du Val de Loire</i>	15
2.6.4. <i>L'encépagement originaire de Bourgogne</i>	15
2.6.5. <i>L'encépagement originaire d'Alsace</i>	16
<b>2.7. <u>L'art du vigneron</u></b>	16
2.7.1. <i>Les vendanges</i>	16
2.7.2. <i>La viticulture biodynamique</i>	17
<b>2.8. <u>La vinification</u></b>	17
2.8.1. <i>Principes généraux</i>	17
2.8.2. <i>Vinification en rouge</i>	18
2.8.3. <i>Vinification par macération carbonique</i>	18
2.8.4. <i>Vinification en blanc</i>	19
2.8.5. <i>Vinification en rosé</i>	19
2.8.6. <i>Vinification en vin doux naturel</i>	19
2.8.7. <i>Vinification biologique</i>	19
2.8.8. <i>Elevage en fût de chêne</i>	20
2.8.9. <i>Elevage en cuve en acier inoxydable</i>	20
<b>2.9. <u>L'étiquette</u></b>	21
2.9.1. <i>Les indications obligatoires</i>	21
2.9.2. <i>Les indications facultatives</i>	21
2.9.3. <i>La contre-étiquette</i>	22

<b>CHAPITRE III : L'EXAMEN VISUEL</b>	23
<b><u>3.1. La limpidité</u></b>	23
3.1.1. Définition	23
3.1.2. Explication	23
3.1.3. Effets sur les vins	23
3.1.4. Vocabulaire : qualités	23
3.1.5. Vocabulaire : défauts	24
<b><u>3.2. La transparence, la brillance, l'opacité</u></b>	24
3.2.1. La transparence	24
3.2.2. Explication	24
3.2.3. La brillance	24
3.2.4. L'opacité	24
3.2.5. Vocabulaire de la transparence, de la brillance, de l'opacité	24
<b><u>3.3. La couleur</u></b>	25
3.3.1. Définition	25
3.3.2. L'intensité	25
3.3.3. La nuance	25
3.3.4. Etude dans les vins blancs	25
3.3.5. Etude dans les vins rouges	25
3.3.6. Vocabulaire : qualités	26
3.3.7. Vocabulaire : défauts	26
3.3.8. Vocabulaire : nuances en vins blancs	26
3.3.9. Vocabulaire : nuances en vins rosés et en vins rouges	26
<b><u>3.4. Le dégagement gazeux</u></b>	26
3.4.1. Définition	26
3.4.2. Explication	26
3.4.3. Manifestation	27
3.4.4. Rôle du gaz carbonique	27

3.4.5. <i>Principes de dégustation des vins mousseux</i>	27
3.4.6. <i>Vocabulaire : généralités</i>	27
3.4.7. <i>Vocabulaire : qualités</i>	27
3.4.8. <i>Vocabulaire : défauts</i>	28
<b><u>3.5. La fluidité, les arcanes</u></b>	28
3.5.1. <i>La fluidité</i>	28
3.5.2. <i>Explication</i>	28
3.5.3. <i>Vocabulaire de la fluidité</i>	28
3.5.4. <i>Les arcanes (jambes, larmes)</i>	28
3.5.5. <i>Explication</i>	28
3.5.6. <i>Interprétation</i>	29
3.5.7. <i>Vocabulaire des arcanes</i>	29
<b>CHAPITRE IV : L'EXAMEN OLFACTIF</b>	30
<b><u>4.1. L'intensité</u></b>	30
<b><u>4.2. La qualité</u></b>	30
<b><u>4.3. Le caractère</u></b>	31
4.3.1. <i>Les arômes de fleurs</i>	31
4.3.2. <i>Les arômes de fruits frais et de fruits secs</i>	31
4.3.3. <i>Les odeurs végétales</i>	31
4.3.4. <i>Les odeurs boisées</i>	32
4.3.5. <i>Les odeurs animales</i>	32
4.3.6. <i>Les arômes empyreumatiques</i>	32
4.3.7. <i>Les odeurs épicées</i>	32
4.3.8. <i>Les odeurs balsamiques</i>	32
4.3.9. <i>Les odeurs chimiques</i>	33
4.3.10. <i>Les odeurs d'origine fermentaire</i>	33
<b><u>4.4. La durée</u></b>	33
<b><u>4.5. L'évolution</u></b>	33
<b><u>4.6. Les défauts</u></b>	33

4.6.1. <i>Définition de l'oxydation</i>	33
4.6.2. <i>Manifestations</i>	34
4.6.3. <i>Vocabulaire des défauts olfactifs</i>	34
<b><u>4.7. Les trois classes d'arômes</u></b>	34
4.7.1. <i>Les arômes primaires</i>	34
4.7.2. <i>Les arômes secondaires</i>	34
4.7.3. <i>Les arômes tertiaires</i>	34
<b><u>4.8. Méthode d'analyse des arômes</u></b>	35
<b>CHAPITRE V : L'EXAMEN GUSTATIF</b>	36
<b><u>5.1. Localisation des zones de perception sur la langue</u></b>	36
<b><u>5.2. La sensation sucrée</u></b>	36
5.2.1. <i>Définition</i>	36
5.2.2. <i>Vocabulaire : qualités</i>	37
5.2.3. <i>Vocabulaire : défauts</i>	37
<b><u>5.3. La sensation salée</u></b>	37
5.3.1. <i>Définition</i>	37
5.3.2. <i>Vocabulaire : défauts</i>	37
<b><u>5.4. La sensation acide</u></b>	37
5.4.1. <i>Définition</i>	37
5.4.2. <i>Vocabulaire : qualités</i>	38
5.4.3. <i>Vocabulaire : défauts</i>	38
<b><u>5.5. La sensation amère</u></b>	38
5.5.1. <i>Définition</i>	38
5.5.2. <i>Action des tanins du bois des fûts</i>	38
5.5.3. <i>Vocabulaire : qualités</i>	38
5.5.4. <i>Vocabulaire : défauts</i>	38
<b><u>5.6. L'astringence</u></b>	39
5.6.1 <i>Définition</i>	39

5.6.2. <i>Vins et fromages</i>	39
5.6.3. <i>Vocabulaire : qualités</i>	39
5.6.4. <i>Vocabulaire : défauts</i>	39
<b><u>5.7. Les goûts particuliers et défauts</u></b>	39
<b><u>5.8. Evolution des saveurs</u></b>	41
5.8.1. <i>L'attaque</i>	41
5.8.2. <i>L'évolution en bouche</i>	41
5.8.3. <i>La finale</i>	42
<b><u>5.9. Equilibre des saveurs</u></b>	42
5.9.1. <i>Equilibre dans les vins blancs</i>	42
5.9.2. <i>Equilibre dans les vins rouges</i>	42
5.9.3. <i>Vocabulaire : qualités</i>	42
5.9.4. <i>Vocabulaire : défauts</i>	42
<b><u>5.10. La persistance aromatique intense (PAI)</u></b>	43
5.10.1. <i>Définition</i>	43
5.10.2. <i>Vocabulaire : intensité</i>	43
<b><u>5.11. La typicité des caractères du vin</u></b>	43
<b><u>5.12 Date à laquelle le vin est à son apogée</u></b>	43
5.12.1. <i>Vins à boire dans l'année ou avant deux ans</i>	44
5.12.2. <i>Vins à boire entre deux et cinq ans</i>	44
5.12.3. <i>Vins atteignant leur apogée entre cinq et dix ans</i>	44
5.12.4. <i>Vins atteignant leur apogée autour de dix ans</i>	44
5.12.5. <i>Vins atteignant leur apogée entre dix et quinze ans</i>	44
5.12.6. <i>Vins atteignant leur apogée au-delà de quinze ans</i>	44
<b><u>5.13. L'état d'évolution d'un vin</u></b>	45
5.13.1. <i>Définition</i>	45
5.13.2. <i>Vocabulaire : qualités</i>	45
5.13.3. <i>Vocabulaire : défauts</i>	45
<b>CHAPITRE VI : SERVICE DES VINS</b>	46

<b><u>6.1. Association vin et mets</u></b>	46
6.1.1. <i>Vins blancs secs et très secs</i>	47
6.1.2. <i>Vins blancs secs</i>	47
6.1.3. <i>Grands crus de vins blancs secs</i>	47
6.1.4. <i>Rosés secs</i>	47
6.1.5. <i>Vins rouges légers</i>	48
6.1.6. <i>Vins rouges plus tanniques</i>	48
6.1.7. <i>Grands vins rouges de Bourgogne</i>	48
6.1.8. <i>Grands vins rouges de Bordeaux et de la vallée du Rhône</i>	48
6.1.9. <i>Vins blancs moelleux et liquoreux, vins doux naturels</i>	48
<b><u>6.2. Décantation</u></b>	49
<b><u>6.3. Température de dégustation</u></b>	49
<b><u>6.4. Etude du rapport qualité/prix</u></b>	50
<b><u>6.5. Expressions utilisées pour conclure une dégustation</u></b>	50
6.5.1. <i>Qualités</i>	51
6.5.2. <i>Défauts</i>	51
<b>CONCLUSION</b>	52



## **BIBLIOGRAPHIE**

Bibliographie B1

## **ANNEXE**

Annexe A1

## **GLOSSAIRES**

Glossaire anglais-français GA1  
Glossaire français-anglais GF1

## **INTRODUCTION**

Déguster, c'est d'abord être attentif, ensuite, c'est analyser, avec ordre, toutes les caractéristiques d'un vin. Plus qu'une méthode, la dégustation développe aussi un art de vivre. Déguster, c'est être curieux de tout ce qui fait le vin. Le climat, le terroir, le cépage, le millésime mais surtout l'art du viticulteur et du vinificateur.

Les différentes phases de la dégustation, que nous allons présenter, sont nécessaires et riches d'enseignement pour essayer de comprendre et d'apprécier la qualité d'un vin. Après avoir soigneusement examiné la bouteille (appellation, classement, millésime), le dégustateur commence l'analyse sensorielle. En observant son verre, il porte toute son attention sur la couleur, les reflets, la brillance, la limpidité, les éléments en suspension et le dégagement gazeux. Lors de l'examen olfactif, il note l'intensité du premier nez, la dominante, les autres familles d'arômes et la qualité du fruité. Après avoir mis le vin en bouche, il s'efforce de qualifier l'attaque, l'intensité, l'évolution en milieu de bouche, les arômes, la finale et la persistance aromatique intense.

Dans cet exposé, toutes les considérations s'adressent à la fois aux amateurs et aux professionnels. Nous consacrerons un premier chapitre aux conditions nécessaires pour une bonne dégustation ; le deuxième chapitre permettra d'analyser les informations mentionnées sur la bouteille ; les troisième, quatrième et cinquième parties décriront les étapes successives de la dégustation (examen visuel, olfactif et gustatif) ; le dernier chapitre apportera des informations complémentaires sur le service des vins.

# CHAPITRE I

## INTRODUCTION A LA DEGUSTATION

### 1.1. Définition du terme "dégustation"

Savoir déguster, c'est savoir goûter "juste" pour exprimer les qualités ou les défauts d'un produit. La dégustation est un plaisir. Elle est l'expression des résultats d'une analyse sensorielle. Art à part entière, elle provoque une satisfaction esthétique et intellectuelle.

Selon Michel Dovaz<sup>1</sup>, la dégustation est la seule méthode d'évaluation qualitative des vins. Les analyses de laboratoire ne peuvent mesurer la qualité d'un vin et ne permettent pas de distinguer un grand cru d'un vin ordinaire. Depuis un demi-siècle, les techniques de dégustation se sont beaucoup développées. Les analyses sensorielles font appel à l'œil, au nez et à la bouche. Ces trois étapes de la dégustation font l'objet de protocoles précis.

Dans l'analyse visuelle entrent en jeu la limpidité, la brillance, la teinte et son intensité. L'analyse olfactive tient compte de la qualité des arômes, de leur multiplicité, de leur complexité et de leur intensité. En bouche, structure (constitution d'un vin, synonyme de charpente), équilibre, harmonie (équilibre et élégance) et longueur (persistance aromatique intense) sont autant d'éléments d'appréciation.

Les résultats des dégustations sont consignés sur des fiches. Les experts n'ont jamais pu se mettre d'accord sur un modèle de fiche unique. Dans les concours internationaux, la fiche conçue par l'Union internationale des œnologues<sup>2</sup> est la plus employée.

---

<sup>1</sup> Dovaz, Dictionnaire Hachette du Vin, Paris: Hachette, 1999, p V

<sup>2</sup> Paris, France

## **1.2.La traduction des perceptions au moyen du langage**

### *1.2.1. La normalisation de la terminologie*

La valeur d'un dégustateur ne dépend pas seulement de sa sensibilité mais aussi de son aptitude à décrire ses impressions. Il doit posséder un vocabulaire gustatif suffisamment étendu et précis pour exprimer ses sensations et motiver son jugement. La relation entre l'expression et la sensation, entre le mot et la qualité n'est pas toujours facile.

Tout n'est pas poésie dans le langage du dégustateur. L'entraînement et l'habitude permettent de créer un lien entre les impressions et le vocable employé. Il importe que les termes utilisés signifient la même chose pour tous, d'où un effort de normalisation de la terminologie professionnelle.

### *1.2.2. Le statut particulier du vocabulaire du vin*

La terminologie est l'ensemble des termes employés spécialement dans un art, une science, une technique. Toute terminologie peut paraître quelque peu hermétique. Le vocabulaire de la dégustation souffre pourtant d'un statut particulier. Nul n'oserait, par exemple, remettre en cause le caractère complexe de la terminologie des voiliers. Le dégustateur est davantage la cible d'incompréhension. Si le lyrisme des amateurs de poésie bénéficie du préjugé favorable de la culture, celui des œnophiles est souvent blâmé : jugés trop matériels, les sens du goût et de l'odorat sont souvent privés de toute éducation. Peut-être est-ce parce que le vin est trop familier que les profanes ont tendance à ne pas prendre au sérieux le langage du dégustateur.

Il en est de la description gustative comme de l'explication de texte et de la critique d'art. Incapable de voir par lui-même, le néophyte s'étonne de la phraséologie. Un vocabulaire précis, expressif est cependant indispensable pour communiquer entre spécialistes. Connaître, c'est pouvoir nommer. Or, la description d'une odeur ou d'un goût est extrêmement difficile. Ce n'est pas une démarche naturelle car, dans notre jeunesse, nous avons appris peu de termes pour parler de ce que nous mangeons et de ce que nous buvons.

En règle générale, le dégustateur utilise des mots du langage courant dans un sens spécifique sans en créer de nouveaux (contrairement aux terminologies de la médecine, du sport, du commerce, de l'informatique, qui, eux, font parfois appel aux néologismes et aux emprunts de mots étrangers).

Pierre Poupon<sup>3</sup> exprime parfaitement ce statut particulier du vocabulaire de la dégustation : "D'approximations parfois brillantes et imagées comme une improvisation poétique, le profane ne retient que le souvenir d'une élégante jonglerie verbale autour d'un verre. Il s'agit en fait d'un encerclement progressif et sincère, pour serrer de près l'insaisissable vérité."

### *1.2.3. La démarche scientifique*

Des recherches scientifiques et techniques ont permis d'établir des méthodes d'appréciation des qualités et des défauts reposant sur l'analyse sensorielle.

Toute dégustation est caractérisée par cinq étapes :

- l'analyse par les sens
- la traduction de cette analyse au moyen du langage
- la comparaison des sensations perçues avec des normes classées en mémoire
- le rapport de ces sensations en fonction des dégustations antérieures
- la conclusion : ce vin est-il ou non conforme à l'appellation ?

### **1.3. Les difficultés de perception**

Dans un premier temps, il peut s'agir de difficultés individuelles, chaque dégustateur possédant différents seuils de perception des sensations de base (sucré, salé, acide, amer). D'autre part, la dégustation peut être influencée par des facteurs externes tels que la salle de dégustation (couleur de la nappe, mode d'éclairage), le moment de la journée (la fin de matinée étant le meilleur moment pour déguster), l'accoutumance à un certain type de vin (tannique ou souple), la présence d'autres personnes (opinions ou mimiques), la forme des

---

<sup>3</sup> E. Peynaud, J. Blouin, Le goût du vin, le grand livre de la dégustation, Troisième édition, Montrouge: Dunod, 1996, p 13

verres, l'ordre des vins dégustés, la température des vins ou les odeurs environnantes (parfums).

#### **1.4.Règles pratiques pour réussir une dégustation**

Il est de règle de commencer par les vins les plus légers, c'est-à-dire ceux qui excitent le moins les papilles. En règle générale, la dégustation se pratique dans l'ordre suivant : blancs, rosés, rouges. Un blanc sec doit précéder un moelleux et un liquoreux. En rouge, un vin jeune précède un vin vieux, un vin peu tannique précède un vin tannique, un vin peu alcoolisé précède un vin alcoolisé. Les vins doivent absolument être servis à une température convenable (entre 8 et 12° pour les vins blancs, 13° pour les vins rouges nouveaux, 15° pour les rouges légers, 18° pour les rouges plus corsés et plus vieux). Dans la mesure où il peut brûler les papilles de la langue, il faut savoir que le froid a tendance à effacer les bonnes, mais également les mauvaises sensations. *A contrario*, si le vin est dégusté à une température trop élevée, le dégustateur aura l'impression que l'alcool domine.

#### **1.5.Thèmes des séances de dégustation**

Chaque exercice doit satisfaire à une exigence particulière et être conduit en fonction de l'objectif visé.

##### *1.5.1. Essais de différenciation et d'identification*

Ces exercices permettent de comparer des vins entre eux, de déterminer une préférence, de contrôler l'influence des conditions expérimentales d'élaboration ou de conservation, de suivre l'évolution, de voir l'effet d'une addition, d'un traitement, d'établir des assemblages et des coupages. Cet exercice est également à la base des dégustations à l'aveugle, dont la règle est d'essayer de reconnaître un vin anonyme.

##### *1.5.2. Essais d'appréciation et de classement*

Ils consistent à comparer, à noter et à classer, suivant leurs qualités et leurs défauts, des vins appartenant, de préférence, à une même classe d'origine ou de valeur. Les essais d'appréciation et de classement concernent notamment les dégustations du contrôle officiel de la qualité. Ils sont également à l'origine des dégustations de concours sélectionnant les meilleurs vins en compétition. De manière générale, il s'agit d'apprécier la qualité commerciale d'un vin proposé à l'achat ou à la vente, en fonction de sa dénomination ou de sa marque.

### *1.5.3. Essais de dégustation analytique*

Egalement appelés analyses gustatives descriptives, ces tests consistent à étudier et à répertorier la totalité des réactions sensorielles d'un vin, à les décrire et à les expliquer, dans la mesure du possible. Lors de ces essais, les dégustateurs utilisent un vocabulaire détaillé et précis, qui nécessite une codification particulière. La dégustation analytique est destinée à présenter des vins lors de cours d'œnologie ou à l'occasion de repas-dégustations.

### *1.5.4. Jugement final*

Tout exercice gustatif doit conduire à un jugement par différence. La dégustation n'a de valeur que si elle est comparative. Les vins ne peuvent être jugés que par rapport aux autres vins de leur appellation et de leur millésime.

## **1.6. Exemples de fiches de dégustation**

### *1.6.1. Fiche d'Anne Romillat*

Anne Romillat, professeur d'œnologie à l'ADAC<sup>4</sup> (Ateliers d'Expression Culturelle et de Voisinage), a rédigé une fiche particulièrement adaptée aux exigences modernes de dégustation. Etant donné que les arcanes (appelées également jambes, larmes, pleurs ou coulures) dépendent davantage de la façon dont le verre a été lavé et essuyé, que de l'onctuosité du vin, les observations relatives aux arcanes ont été supprimées. Dans la mesure

---

<sup>4</sup> Les cours de l'ADAC ont lieu 30, rue Erard, 75012 Paris

où nous utilisons cette fiche depuis trois ans, c'est sur ce modèle que sera basé l'ensemble des termes employés dans cet exposé.

1.6.2. Autre exemple de fiche <sup>5</sup>

**EXAMEN VISUEL :**

- Surface du vin : brillant - mat - terne - irisé
- Limpidité du vin : transparent - limpide - flou - louche - troublé
- couleur, nuances et reflets du vin :

jaune :	rosé :	rouge :
incolore	clairer	léger
pâle	pâle	violacé
vert	vif	rubis
paille	cerise	pourpre
doré	framboise	grenat
or	carminé	noir
ambré	jaune	tuilé
brun	ambré	acajou
	tuilé	brun

- L'intensité de la couleur : marquée - intense - vive - forte - profonde
- Fluidité / viscosité (description des larmes) :
- Effervescence :

**EXAMEN OLFACTIF :**

- Intensité des arômes dégagés : inexistante - faible - moyenne - forte

---

<sup>5</sup> Wine searcher, <http://www.winevin.com/français/wine/ficheExpl.htm>, consulté le 08 janvier 1999



- Qualité globale du vin :
  - superposition des arômes : arôme - unique - mélange - franc - simple - complexe
  - finesse du nez : grossier - ordinaire – fin - très fin
  - caractère du nez : végétal - floral - fruité –épicié – animal - autres

Observations plus précises :

#### **EXAMEN DU VIN EN BOUCHE :**

- Saveurs de base dans l'ordre de leur succession :
- Autres perceptions :
  - Niveau d'astringence :
  - chaleur de l'alcool :
  - consistance, structure :
  - pétillant :
- Arômes en bouche :
  - intensité :
  - qualité :
  - caractère :
- Equilibres et dominantes :
- Persistance aromatique :

#### **CONCLUSIONS :**

##### **1.7. Evolution du vocabulaire de la dégustation**

Pour être en mesure de communiquer son appréciation à autrui, le dégustateur doit employer un vocabulaire descriptif juste et précis. Le langage étant éminemment subjectif, il lui est parfois difficile de se faire comprendre. Pour s'exprimer avec justesse, le dégustateur doit connaître un très grand nombre de termes et d'expressions spécifiques.

L'œnophile doit également s'adapter aux évolutions sémantiques (se reporter aux entretiens en annexe). On parlait autrefois de cuisse pour désigner un vin charnu, avec de la rondeur : sans doute jugé trop sexiste, ce terme a aujourd'hui disparu. Il est de plus en plus fréquent de

relativiser la signification des jambes. Certains œnologues ont d'ailleurs décidé de supprimer la case qui leur était réservée dans les fiches de dégustation.

## CHAPITRE II

# L'EXAMEN DE LA BOUTEILLE

### 2.1.L'appellation

#### *2.1.1.L'appellation d'origine contrôlée (A.O.C.)*

Les conditions de production conférant une notoriété qualitative à l'appellation A.O.C. sont les suivantes :

- La délimitation : la définition d'une A.O.C. repose sur la production de vins issus d'un terroir délimité géographiquement.
- L'encépagement : à chaque A.O.C. est associée une définition d'un encépagement spécifique et traditionnel (variétés de plants de vigne autorisées pour chaque appellation).
- Le rendement : quantité et qualité étant contradictoires, le rendement des vignes productrices d'A.O.C. est limité pour chaque appellation.
- Le titre alcoométrique volumique minimum naturel : étant donné qu'il n'est possible de faire de bons vins qu'à partir de raisins bien mûrs, la richesse minimale de sucres en dessous de laquelle les raisins ne peuvent contribuer à l'élaboration de vins A.O.C. est strictement définie pour chaque appellation.
- Les pratiques culturales et de vinification : ces pratiques reposent sur les "usages locaux, loyaux et constants"<sup>6</sup>. Au cours de ces dernières décennies, elles ont parfois été améliorées grâce au progrès technique mais elles ne sont, en aucun cas, venues modifier l'originalité du vin.

---

<sup>6</sup> Décret publié au Journal Officiel après décision de l'INAO (Institut National des Appellations d'Origine)

- Autres réglementations : certains vins spécifiques (vins effervescents, vin jaune du Jura, vins doux naturels...) nécessitent des pratiques de vinification codifiées très particulières.

### *2.1.2. Les vins délimités de qualité supérieure (VDQS)*

En 1935, lorsque ont été créées les A.O.C., certaines régions viticoles productrices de vins de qualité (notamment dans le sud de la France) ne disposaient pas d'une notoriété suffisante pour accéder au statut d'appellation contrôlée. Noyées dans une production de masse de vins de table, elles risquaient de plonger dans l'anonymat, c'est pourquoi la loi de 1949 a créé une nouvelle catégorie dénommée Vins Délimités de Qualité Supérieure (V.D.Q.S). Toutefois, les crus étaient choisis parmi les meilleurs vins des régions et devaient obligatoirement subir un examen analytique et organoleptique pour obtenir le label VDQS, examen auquel les A.O.C. ne seront contraintes qu'à partir de 1974.

Gérés à partir de 1955 par l'INAO (Institut National des Appellations d'Origine)<sup>7</sup>, les VDQS répondent à des règles de production et de suivi de plus en plus proches des celles des A.O.C. Depuis 1970, de nombreux VDQS, notamment méditerranéens (côtes-du-roussillon, corbières, minervois, coteaux-du-languedoc, costières-de-nîmes, coteaux-d'aix-en-provence, côtes-du-lubéron, côtes-de-provence), ont accédé à l'A.O.C.

### *2.1.3. Les vins de pays*

La catégorie "vin de pays" a été créée par le décret du 13 septembre 1968 pour distinguer les meilleures productions de vins de table. A l'instar des A.O.C., les vins de pays sont soumis à une dégustation d'agrément gérée par l'Onivins (Office national interprofessionnel des vins)<sup>8</sup>.

Ils peuvent recevoir trois types de dénomination selon l'extension de leur aire de production :

- les dominations régionales qui regroupent plusieurs départements (vin du pays d'Oc, par exemple) ;
- les dénominations départementales au nombre de 39 ;
- les dénominations de zone qui correspondent à 96 aires géographiques ou historiques.

---

<sup>7</sup> 138, avenue des Champs-Élysées, 75008 Paris

<sup>8</sup> 232, rue de Rivoli, 75008 Paris

En règle générale, les vins de pays sont des vins authentiques, reflétant particulièrement bien leur terroir.

#### *2.1.4. Les vins de table*

Ces vins sont obtenus à partir de vignes hautement productives. Les vins de table français sont principalement produits dans le Midi de la France et assemblés parfois avec des vins d'autres pays. La mention "vin de l'Union européenne" signifie que les raisins ont été récoltés dans un pays et vinifiés dans un autre. Les noms de cépages et l'indication d'un millésime sur l'étiquette sont interdits, de même que les termes "château", "moulin", "domaine" et toute autre dénomination pouvant prêter à confusion avec les vins de pays et les vins d'appellation d'origine contrôlée.

### **2.2. Les classements**

Au sein d'une même région viticole, les classements peuvent hiérarchiser la qualité des vins produits. En Bourgogne, la classification s'applique à l'échelle des parcelles de vigne, et non à une propriété viticole.

En 1855, un classement des vins de Bordeaux est effectué pour la foire universelle de Paris. Les négociants prennent pour critère de classement le prix de vente des vins. Les meilleures propriétés viticoles sont ainsi hiérarchisées en premier, deuxième, troisième, quatrième, cinquième grand cru pour les vins rouges. Les vins blancs de Sauternes et de Barsac sont ordonnés en premier grand cru, premier cru, second cru. Ce classement, toujours en vigueur, est pertinent car les prix d'achat de l'époque illustraient déjà la qualité des terroirs. Les meilleurs saint-émilions sont classés depuis 1955 en premier cru et grand cru ainsi que les graves, depuis 1959. Seule la classification des crus saint-émilion est révisée tous les dix ans.

### **2.3. Le millésime**

Un tableau des millésimes permet de repérer très rapidement les grandes et très grandes années. Il ne faut pas accorder trop d'importance à la notion de millésime. Dans la plupart des cas, même dans des conditions de vendange épouvantables, un bon vigneron parviendra toujours à sauver une partie de son vin. Néanmoins, il est vrai que la durée de vie d'un mauvais millésime sera plus courte que celle d'une grande année.

## **2.4.Le climat**

### *2.4.1. L'importance du climat*

La vigne donne ses meilleurs résultats dans les parties chaudes des climats tempérés car elle a besoin de chaleur pour que ses raisins mûrissent et elle est sensible aux fortes gelées d'hiver. Tous les éléments du climat ont une incidence sur le type de vin et en particulier :

- la température : les fortes gelées hivernales (inférieures à - 15° C) peuvent provoquer la destruction partielle ou totale de la souche et les gelées de printemps causent souvent des dégâts importants. Pour mener à bien son cycle, la vigne a besoin de lumière et de chaleur.
- l'eau : le facteur eau tient une place capitale car il assure diverses fonctions dans la plante (métabolisme) et dans la liaison sol-plante (alimentation en sels minéraux).

### *2.4.2. L'influence du climat sur la constitution du raisin*

- La richesse en sucre : plus le climat sera chaud pendant la période estivale, plus les raisins seront riches en sucre.
- L'acidité : plus le climat sera frais pendant la période estivale, plus les raisins seront acides.
- Les tanins (composés phénoliques ayant pour propriété d'être plus ou moins astringents) : plus le climat sera chaud pendant la maturation, plus les raisins seront riches en polyphénols (tanins).

## **2.5.Le sol**

Le sol joue un rôle fondamental dans l'expression de l'originalité et de la qualité du vin, les sols où les racines disposent d'un volume important étant les plus favorables à la vigne. Les viticulteurs ont également remarqué que plus les conditions sont difficiles, plus la vigne est vigoureuse et susceptible de donner des vins de qualité.

## **2.6.Le cépage**

Il existe une relation très forte entre le caractère du vin élaboré et son cépage.

### *2.6.1. L'encépagement méditerranéen*

Le climat méditerranéen est un climat d'excès. Pour remédier aux déséquilibres, les vignerons jouent sur la complémentarité de certains cépages. Ainsi, chaque vin de qualité produit dans les régions méditerranéennes sera obtenu par l'assemblage de plusieurs cépages à caractère complémentaire.

Cépages noirs :

- Le grenache : coloré, assez aromatique, souple en acidité, rond et gras, généreux en alcool et corsé ; cépage essentiel des A.O.C. côtes-du-rhône et châteauneuf-du-pape, on le rencontre également dans tout le Languedoc.
- Le carignan : donne des vins colorés, légèrement aromatiques, avec des tanins assez durs ; cépage de structure qu'il convient d'assembler avec des cépages apportant moelleux et arômes.
- Le cinsault : léger en couleur, élégant et parfumé (floral), très souple en bouche et peu tannique ; résiste mal au vieillissement ; cépage de base pour élaborer des vins rosés ou rouges de type primeur.
- Le mourvèdre : résultats remarquables notamment à Bandol ou Châteauneuf-du-Pape ; vins très colorés, charpentés et tanniques ; d'un point de vue aromatique, cépage dont les vins ne s'ouvrent qu'après dix-huit mois d'élevage ; les arômes de vieillissement sont alors intenses et somptueux à caractère sauvage, végétal, réglisse, cuir et épices ; cépage de structure et de garde.

- La syrah : en phase de jeunesse, parfums à caractère floraux et fruités ; notes poivrées et cuirs apparaissent avec un certain élevage ; charpenté et tannique, ce vin sera très résistant à l'oxydation.

Cépages blancs :

- La clairette : donne des vins riches en alcool, assez gras ; bon élément de base pour l'élaboration de vins blancs de qualité.
- L'ugni blanc : donne des vins peu aromatiques, frais à vif en acidité et ferme en moelleux.
- Le grenache blanc : donne un vin aromatique frais et fondu.
- Le bourboulenc : apporte de la fraîcheur et des arômes très persistants.
- La roussanne : donne des vins fruités, riches en alcool.
- La marsanne : donne des vins à caractère discret dans leur phase de jeunesse et à caractère floral dans leur maturité ; ses parfums évoluent également très favorablement en cours de vieillissement (cire, miel) ; en bouche, elle donne des vins souples, gras et ronds.
- Le viognier : cépage originaire de la région de Condrieu, demande une forte maturité pour s'exprimer ; donne des vins à parfums de jeunesse très caractéristiques (pêche, abricot) ; en bouche, le moelleux domine nettement ; vin de grande classe qui nécessite une vinification très attentive pour exprimer toutes les subtilités de ses parfums.

*2.6.2. L'encépagement originaire du Bordelais*

Cépages noirs :

- Le merlot : vins très colorés, assez ronds et gras avec des arômes à caractère fruité, sous-bois, cuir ; tanins souples et élégants sur les sables et sols calcaires de Saint-Emilion et Pomerol, plus fermes sur les argilo-calcaires du Médoc et des Graves ; se répand actuellement dans le vignoble méridional car il apporte moelleux, couleur et arômes.
- Le cabernet franc : aromatique avec des notes végétales et de fruits rouges ; tanins assez souples qui confèrent à l'ensemble une typicité bien affirmée.
- Le cabernet sauvignon : vins aromatiques qui évoluent favorablement au cours du vieillissement avec une constitution à la fois puissante et douce ; aspect sévère mais distingué ; cépage de la région des grands crus classés du Médoc et des Graves.



Cépages blancs :

- Le sémillon : sensible à la pourriture noble, il participe avec le sauvignon à la production des grands vins liquoreux de Sauternes.
- Le sauvignon : produit des vins secs de grande classe possédant une couleur dorée ; ce cépage s'est aussi bien adapté dans le Val de Loire et particulièrement à Sancerre où il donne des vins fins et délicats, frais et parfumés (fleurs blanches, feuille de cassis, pierre à fusil).

### *2.6.3. L'encépagement originaire du Val de Loire*

Cépages blancs :

- Le chenin : cépage à double utilisation par rapport à la date de la récolte ; dans le cas d'une récolte à maturité optimum, il donne des vins secs et fermes (arômes floraux) ; en cas de vendanges tardives, il peut donner des vins liquoreux de grande classe (coteaux-du-layon, quarts-de-chaume).
- Le muscadet : vins secs très vifs, acides.

### *2.6.4. L'encépagement originaire de Bourgogne*

Cépages rouges :

- Le gamay : vinifié à la "beaujolaise" avec une cuvaison courte, il donnera des vins primeurs très aromatiques (fruits rouges et banane), frais, légers et gouleyants ; vinifié en macération plus longue, il donnera des vins plus étoffés, plus charnus.
- Le pinot noir : ce cépage donne des vins à arômes riches et évolutifs (tonalité fruitée évoluant souvent vers des notes animales) ; tannique et généreux, il affectionne particulièrement les sols argilo-calcaires de la Cote d'Or ; vinifié en blanc, il participe à l'élaboration des vins de Champagne.

Cépages blancs :

- Le chardonnay : donne des vins aromatiques dont le caractère floral évolue très favorablement au cours du vieillissement vers des nuances d'arômes plus lourds (cire d'abeille, miel, épices) ; en bouche, la structure va d'un vin sec (chablis) à dominante

acide, à un vin gras et soutenu (meursault, Montrachet) ; dans les conditions bourguignonnes, plus il est récolté sur des terroirs calcaires et froids, plus il a un caractère vif et léger.

- L'aligoté : cépage plus ordinaire que le chardonnay ; produit des vins secs, assez neutres aromatiquement, agréables et à boire jeunes.

### *2.6.5.L'encépagement originaire d'Alsace*

Les vins d'Alsace portent généralement le nom des cépages dont ils sont issus. À l'exception d'une très faible production de vins rosés et rouges élaborés à partir du pinot noir, tous les cépages alsaciens sont élaborés à partir de cépages blancs.

- Le sylvaner : donne un vin léger, frais et fruité avec quelquefois un dégagement de gaz carbonique ; vin agréable à boire dans sa jeunesse.
- Le riesling : cépage le plus noble et le plus fin de la production alsacienne ; donne des vins aux parfums végétaux, floraux, subtils, fins et très caractéristiques ; possède une acidité assez marquée mais souvent bien équilibrée par le moelleux ce qui donne beaucoup d'ampleur à l'ensemble ; ses vendanges tardives permettent d'obtenir des vins riches et amples de grande classe.
- Le gewurztraminer : donne des vins très aromatiques, avec des parfums typés à caractère riche et complexe que l'on peut décomposer en notes florales, fruitées (fruits exotiques, litchis en particulier), et épicées ; en bouche, ce cépage présente un équilibre tout en puissance où domine le gras et la rondeur ; récolté tardivement, il donne des vins de très grande classe ; pour certains millésimes exceptionnels, ce cépage peut être atteint de pourriture noble et donner des vins dits sélection de grains nobles très riches et moelleux qui supportent un long vieillissement.

## **2.7. L'art du vigneron**

### *2.7.1. Les vendanges*

On pourrait penser que la date des vendanges est facile à déterminer et que le vigneron récolte quand le vin est mûr. Or, le raisin est un fruit complexe et au moindre retard, l'acidité

commence à tomber, le vin devient plus mou et ne se conservera pas. Si le raisin est ramassé trop tôt, la saveur sera dominée par l'acidité des vins blancs et l'astringence des vins rouges. Aujourd'hui, le raisin est en général vendangé plus tard qu'auparavant afin de conférer plus d'ampleur au vin.

Dans certaines régions, comme en Champagne, la cueillette à la machine est interdite. La cueillette manuelle est plus respectueuse et permet une sélection des raisins, c'est pourquoi elle domine encore dans le Bordelais et en Bourgogne.

### *2.7.2. La viticulture biodynamique*

Il y a quelques années, la viticulture organique était encore mal vue. Au début des années 90, de grands producteurs français s'y sont intéressés et certains l'ont adoptée. Ainsi, certains secteurs du célèbre domaine Leflaive de Puligny-Montrachet sont déjà à mi-chemin de la conversion. Selon les principes de viticulture biodynamique, il faut sept ans pour que la terre se débarrasse des déchets d'engrais et autres produits de synthèse.

Selon Nicolas Joly, producteur de la Coulée de Serrant (A.O.C. de la Loire), la fonction première de cette méthode est "d'aider la vie du sol en renforçant ses liens avec le système solaire et son arrière-plan cosmique"<sup>9</sup>. En pratique, cela correspond à refuser tout plant obtenu par clonage et à travailler la vigne en harmonie avec la lune et les étoiles. Aussi ésotérique que cela puisse paraître, les vigneronns appliquent en réalité ces techniques depuis la nuit des temps en veillant, par exemple, à effectuer la mise en bouteilles en fonction de la position de la lune.

## **2.8. La vinification**

### *2.8.1. Principes généraux*

La réglementation communautaire définit la vinification comme la transformation en vin par la fermentation alcoolique totale ou partielle de raisins frais, foulés ou non (lors du foulage mécanique, les raisins passent par une machine qui n'écrase pas fortement la baie mais la

---

<sup>9</sup> J. Simon, *Le vin*, Paris : Sélection du Reader's Digest, 1994, p 87.

déforme, l'aplatit, fait éclater sa peau ; à l'ancienne, les raisins sont piétinés dans une cuve ouverte), de moûts de raisins partiellement fermentés, de jus de raisin concentré ou de vins nouveaux encore en fermentation.

D'une manière générale, les vinifications reposent sur deux grands principes.

- La très grande majorité des cépages de qualité (rouges ou blancs) possèdent des baies à jus incolore, les pigments colorants étant contenus dans la pellicule. Ainsi, à partir de raisins rouges, on pourra obtenir par macération plus ou moins longue des vins rouges et rosés, ou bien par pressurage direct, des vins gris ou même des vins blancs (champagnes).
- Les levures responsables de la fermentation sont inhibées et cessent leur activité dès que le vin contient plus de 16% volume d'alcool. Par conséquent, un vin titrant 16% est stable même s'il contient encore des sucres fermentescibles (vins de liqueur, vins doux naturels).

### *2.8.2. Vinification en rouge*

La vinification en rouge repose sur la macération plus ou moins longue des parties solides (pellicules, pépins et éventuellement rafles), dans le jus issu de la pulpe des baies. Dès leur arrivée à la cave, les raisins sont foulés afin de laisser s'écouler le jus de goutte. Le raisin peut également être éraflé ou égrappé : les rafles sont séparées des baies et éliminées de façon à éviter le caractère herbacé qu'elles peuvent communiquer.

Le moût est ensuite mis en cuve pour la fermentation, après avoir été sulfité (adjonction d'anhydride sulfureux pour sélectionner les levures les plus acides et protéger la couleur). Au cours de la fermentation, on procède à des remontages (opération visant à prélever du moût de raisins rouges au bas de la cuve et à le réintroduire en haut) plus ou moins nombreux en fonction du type de vin rouge recherché (vin léger ou vin de garde). Le vin finit ensuite sa fermentation alcoolique, puis subit une fermentation malo-lactique qui, en dégradant l'acide malique en acide lactique, assouplit le vin. Le vin est enfin clarifié, puis élevé en bouteille, en cuve ou en barrique.

### *2.8.3. Vinification par macération carbonique*

Elle s'applique à des vendanges rouges ramassées en grappes entières et versées directement dans une cuve préalablement remplie de gaz carbonique. Dans cette atmosphère anaérobie (dépourvue d'oxygène), les grains de raisin subissent une fermentation à l'intérieur des baies.

#### *2.8.4. Vinification en blanc*

A la réception des vendanges, deux voies s'offrent au vinificateur :

- soit il procède à un foulage léger suivi d'un égouttage (écoulement naturel du jus)
- soit il procède à un pressurage direct en grains entiers (pression exercée sur les raisins).

Le jus est ensuite sulfité (ajout d'anhydride sulfureux), puis débourbé soit par débourbage statique (séparation des bourbes, éléments solides, et du moût, par sédimentation spontanée, les bourbes tombant au fond de la cuve sous l'action de la pesanteur), soit par centrifugation. Il subit alors une fermentation alcoolique, en général à 18 ou 20°C.

#### *2.8.5. Vinification en rosé*

Les vins rosés sont en général élaborés par égouttage ou pressurage direct (techniques de la vinification en blanc sur des raisins rouges).

#### *2.8.6. Vinification en vin doux naturel*

Lorsque la moitié environ des sucres a été transformée en alcool, on procède à une adjonction d'alcool neutre à 96% volume minimum de façon à stopper la fermentation et à conserver de 50 à 125 g/l de sucres non transformés. Pour les vins doux naturels rouges, l'adjonction d'alcool se fait, soit sur du jus de goutte (jus recueilli après l'égouttage), soit directement dans la cuve qui contient encore les parties solides : on parle alors de mutage sur grain, méthode utilisée pour les grands banyuls.

#### *2.8.7. Vinification biologique*

Corollaire d'une vigne sans engrais chimiques, la vinification biologique s'est popularisée dans les années 80. En 1993, l'Union européenne a donné un statut légal un peu flou au vin biologique. Une multitude d'associations tentent actuellement de se mettre d'accord sur des normes mais la tâche n'est pas aisée. En théorie, seuls des produits d'origine organique, donc

non synthétiques, doivent être utilisés d'une part pour l'élevage de la vigne et d'autre part pour l'élevage du vin.

#### *2.8.8. Élevage en fût de chêne*

La plupart des vins de qualité passent de quatre à vingt-quatre mois dans des tonneaux de chêne neuf (225 litres). La France a la chance d'avoir le meilleur chêne à vin dans ses forêts de l'Allier, du Nivernais et du Limousin. Le chêne donne du parfum (surtout de vanille) et du tanin et comme il est légèrement poreux, il permet des échanges entre le vin et l'air.

Plus il est jeune, plus le tonneau apporte au vin. Après quatre passages de vins, il n'a plus beaucoup d'éléments à offrir. Autre point important, le brûlage, auquel sont soumises les douelles (planches formant le corps d'un tonneau) pour être cintrées. Plus on brûle le chêne, plus la barrique donnera des arômes empyreumatiques (arôme rappelant l'odeur des matières organiques chauffées, séchées, brûlées, torréfiées, comme le pain grillé, par exemple).

Aujourd'hui, le tonneau redevient à la mode pour le meilleur lorsqu'il sublime les grands crus, et parfois pour le pire lorsqu'il s'agit de maquiller les défauts d'un vin par les arômes du bois. Dans la mesure où l'Américain Robert Parker<sup>10</sup> apprécie ces notes grillées et épicées, et où il exerce une influence considérable sur les autres critiques et parfois sur les viticulteurs, les arômes issus du bois font aujourd'hui un retour en force.

Les vigneron français, à l'inverse de leurs collègues américains, sud-africains et australiens n'ont pas le droit d'employer des copeaux de chêne qui, jetés dans la cuve lors de la vinification, imitent les apports aromatiques de l'élevage en fût. Les vins dits "du nouveau monde" étant de plus en plus commercialisés en France et le prix des barriques étant considérable, certains vins de pays agréables et sans prétention reviennent plus chers, ce que certains qualifient de concurrence déloyale.

#### *2.8.9. Elevage en cuve en acier inoxydable*

---

<sup>10</sup> Robert McDowell Parker Jr. est l'un des critiques les plus influents en matière de dégustation et de notation des vins. Il participe à la publication du périodique *Wine Advocate* et dispose d'un site Internet personnel [www.robertparker.com](http://www.robertparker.com).

Des appellations d'origine contrôlée, comme le chablis par exemple, préfèrent l'élevage en cuve en acier inoxydable car leurs vins sont suffisamment structurés pour ne pas nécessiter les apports du bois. La cuve offre par ailleurs d'autres avantages tel le contrôle des différentes étapes de l'élevage et le suivi des températures. Elle évite l'uniformisation des arômes, dérive indésirable due à ce que les amateurs appellent le règne du "goût Parker" (en référence à Robert Parker) ainsi que les mauvaises surprises liées à la contamination possible des douelles du tonneau par un champignon.

## **2.9. L'étiquette**

Une ou plusieurs étiquettes doivent apporter des informations objectives.

### *2.9.1. Les indications obligatoires*

- nom de l'appellation : s'il s'agit d'une appellation d'origine contrôlée, il peut figurer le nom de l'exploitation agricole, du cépage ou une marque commerciale ;
- le volume contenu dans la bouteille ;
- le nom ou la raison sociale et l'adresse de l'embouteilleur ainsi que la commune ou partie de la commune où celui-ci a son siège principal ;
- le nom du pays d'origine ;
- le titre alcoométrique du vin.

### *2.9.2. Les indications facultatives*

- la couleur du vin ;
- le type de vin : sec, demi-sec, moelleux, doux ;
- le mode d'élaboration : vin nouveau, clairet, primeur ;
- le millésime mais le vin doit provenir exclusivement de celui-ci ;
- le nom du ou des cépages. Il est regrettable que la législation française n'oblige pas que figure le nom du ou des cépages. Un amateur conscient de ses goûts personnels pourrait être guidé dans le choix d'une nouvelle bouteille si cette indication était mentionné. Aux Etats-Unis, il est fréquent de trouver le nom des cépages mentionnés sur l'étiquette (un exemple à suivre...)

- la marque commerciale si elle n'entraîne pas à une confusion avec une appellation ,
- le nom d'une personne ayant participé au circuit commercial ;
- des conseils donnés au consommateur sur la conservation ou l'utilisation du vin ;
- certains clients de prestige telles les cours royales ;
- signes, dessins, photos, illustrations mais qui ne doivent pas créer de confusion ;
- le nom d'une exploitation agricole : château, domaine, mais à condition que ceux-ci existent réellement, que le raisin y ait été récolté et que la vinification ait eu lieu dans son chai ;
- la mise en bouteille soit à la propriété, soit dans la région de production. Les indications "mise en bouteille au château", "à la propriété", "au domaine", sont des critères de qualité dans la mesure où ils indiquent qu'aucune personne intermédiaire n'est intervenue dans le circuit commercial. Le terme "mis en bouteille par les producteurs réunis" signale les mises en cave coopérative ;
- des distinctions attribuées par des organismes reconnus et exclusivement sur le vin primé. Un jury composé de professionnels et d'amateurs attribue des médailles par appellation aux meilleurs vins présentés lors des concours. Certaines propriétés déjà réputées ou dont le produit est bien établi sur le marché n'éprouvent pas la nécessité de concourir. Aussi, si une médaille est souvent révélatrice d'un bon produit, elle ne récompense pas forcément les meilleurs vins de l'appellation. Le concours le plus renommé est le concours général agricole de Paris. D'autres concours ont une portée plus régionale comme ceux des foires de Mâcon, Colmar, Bourg-en-Bresse et de Bordeaux ;
- l'histoire du vignoble, du vin ou de l'entreprise commerciale ;
- des indications de classement : grand cru, cru classé ;
- le nom de la commune ou d'une partie de la région mais les raisins doivent tous en provenir ;
- le numéro de la bouteille si celle-ci provient d'un tirage limité.

### 2.9.3. *La contre-étiquette*

On appelle contre-étiquette la petite étiquette située à l'opposé de l'étiquette principale appelée étiquette de corps. Si le libellé de l'étiquette de corps est régi par un ensemble de règles et doit



obligatoirement intégrer les mentions légales, la contre-étiquette peut être purement publicitaire. Elle informe le plus souvent le consommateur de la technique d'élaboration et des cépages utilisés, et donne des conseils pour une bonne consommation du vin.

## **CHAPITRE III**

### **L'EXAMEN VISUEL**

#### **3.1. La limpidité**

##### *3.1.1. Définition*

La limpidité est obtenue par sédimentation, naturelle ou provoquée des lies (matières solides et visqueuses qui se déposent au fond d'un récipient – tonneau, cuve, bouteille). Elle s'observe en interposant le vin entre une source lumineuse et l'œil du dégustateur.

##### *3.1.2. Explication*

L'absence de limpidité est due à des particules en suspension dans le vin. Il peut, d'une part, s'agir de particules visibles au microscope pouvant être arrêtées par des filtres (levures, débris, bactéries et des cristaux d'acide tartrique peuvent apparaître dans les vins blancs, par précipitations naturelles souvent provoquées par le froid), ou, d'autre part, s'agir de particules colloïdales, invisibles au microscope, passant à travers les filtres usuels (gommes, mucilages, matières colorantes, tanins). Un vin voilé a pour origine un excès de protides mal filtrées.

##### *3.1.3. Effets sur les vins*

Dans le cas des vins rouges vieux, la limpidité est parfois délicate à conserver, c'est pourquoi il ne faut ni remuer, ni décanter le vin (séparer le vin limpide de ses lies ou de son dépôt) avant de le servir afin d'éviter toute casse oxydasique (oxydation malative des vins nés de raisins altérés). Dans le cas de vins jeunes, si le vin n'est pas limpide, il est recommandé de le décanter.

*3.1.4. Vocabulaire de la limpidité : qualités*

Exemples : limpidité voilée, claire, nette, parfaite

*3.1.5. Vocabulaire de la limpidité : défauts*

Exemples : vin mat, opaque, trouble, avec dépôt, présence d'éléments en suspension

**3.2. La transparence, la brillance, l'opacité**

*3.2.1. La transparence*

Ce phénomène est observé lorsque le dégustateur regarde, à travers le vin dans le verre à dégustation. Un vin est transparent s'il laisse passer une image à travers la masse liquide.

*3.2.2. Explication*

Cette notion révèle l'origine calcaire du sol sur lequel la vigne a poussé (sont particulièrement calcaires les sols des pinots noirs d'Alsace, vins rouges du Jura ainsi que quelques vins rouges de Sancerre). La transparence va en diminuant au fur et à mesure que l'on avance vers le sud, sauf dans le cas de cépages plantés en altitude.

*3.2.3. La brillance*

Egalement appelée "luminance", la brillance peut être comparée aux éclats d'un diamant. Ce caractère indique généralement l'acidité que le dégustateur sera amené à ressentir au cours de la dégustation.

*3.2.4. L'opacité*

Cette notion révèle la présence d'argile. Certains cépages grossiers donnent des vins mats.

*3.2.5. Vocabulaire de la transparence, de la brillance, de l'opacité*

Exemples : transparence moyenne, bonne transparence, très bonne transparence, vin brillant

### **3.3. La couleur**

#### *3.3.1. Définition*

La couleur se définit par son intensité, sa nuance et sa teinte. Comme l'a démontré M. Brochet (conférer dossier documentaire ci-joint), elle influe sur nos réactions physiques, olfactives et psychiques.

#### *3.3.2. L'intensité*

L'intensité donne une bonne indication sur la richesse substantielle du vin. A une couleur légère correspondra un vin léger (Exemples : muscadet, côtes-du-rhône rouge en primeur) ; à une couleur soutenue correspondra généralement un vin riche (Exemples : hermitage, médoc).

#### *3.3.3. La nuance*

Elle s'observe au point de contact entre le vin et la paroi du verre légèrement incliné. La nuance donne une bonne indication sur le degré d'évolution du vin.

La couleur d'un vin varie en prenant des teintes caractérisant son évolution. Pour un même vin, la couleur ne s'appréciera pas dans les mêmes termes lorsque celui-ci sera dans une phase de jeunesse ou de vieillissement avancé.

Par ailleurs, à chaque type de vin correspond une nuance pour laquelle le vin est à son apogée. Un beaujolais primeur doit par exemple être bu lorsque sa nuance présente des reflets violacés.

#### *3.3.4. Etude dans les vins blancs*

A l'exception des vins de type muscat, tous les vins blancs sont obtenus sans laisser macérer la peau dans le jus.

#### *3.3.5. Etude dans les vins rouges*

La couleur des vins rouges est obtenue par l'extraction des pigments du raisin noir. En Champagne, certains vins blancs sont obtenus à partir du jus blanc de Pinot noir ; on les appelle les Blancs de Noirs.

### *3.3.6. Vocabulaire : qualités*

Exemples : robe soutenue, foncée, presque noire, concentrée, intense, profonde, typée (fait ressortir un caractère particulièrement typique du cépage dont il est issu), avancée, évoluée (teintes brunes orangées, ocre pour les vins rouges ; teintes dorées, ambrées, ocre pour les vins blancs)

### *3.3.7. Vocabulaire : défauts*

Exemples : vin pâle, très pâle, taché

### *3.3.8. Vocabulaire : nuances en vins blancs*

Exemples : vin ambré, brun, caramel, cuivre, doré, fauve, jaunâtre, jaune à reflets verts, jaune citron, jaune d'or, jaune léger, jaune paille, jaune pâle, miel, or clair, or foncé, or gris, or pâle, or profond, or vert, or vieux

### *3.3.9. Vocabulaire : nuances en vins rosés et en vins rouges*

Exemples : vin cassis, cerise, légèrement violet, nuances bleutées, pelure d'oignon, rose abricot, rose clair, gris, œil de perdrix, pétale de rose, saumon, rouge foncé, rouge pruneau, rouge tuile, vermillon, rouge vif, rubis clair, rubis foncé

## **3.4. Le dégagement gazeux**

### *3.4.1. Définition*

Ce phénomène révèle la présence visible de gaz carbonique dans un liquide. On dit d'un vin non effervescent qu'il est tranquille.

### *3.4.2. Explication*

Lors de la fermentation alcoolique, le gaz carbonique apparaît lorsque le sucre, en présence de levures, se décompose. Cette réaction chimique s'accompagne d'une élévation de température.

### *3.4.3. Manifestation*

La présence de dioxyde de carbone se caractérise par un picotement sur la langue. Dans certaines régions françaises (Nantes, Savoie, Gaillac, Alsace), certains vins sont tirés sur lies. Quand le vin est jeune, les lies se déposent par sédimentation naturelle et dégagent du dioxyde de carbone, donnant des vins frissants ou perlants (vins dont le gaz carbonique provient de la fermentation alcoolique).

### *3.4.4. Rôle du gaz carbonique*

Etant donné qu'il dispose de propriétés bactéricides, le dioxyde de carbone joue le même rôle que le soufre dans la conservation des vins jeunes. En règle générale, le dioxyde de carbone renforce l'agressivité, l'amertume des tanins et l'acidité tout en diminuant le goût sucré et la souplesse du vin.

### *3.4.5. Principes de dégustation des vins mousseux*

Cette technique est plus complète que celle d'un vin tranquille. Elle consiste à observer les bulles, la tenue de la mousse, sa finesse, les qualités de la couronne à la surface ainsi que les qualités du chapelet (chaînette de bulles qui montent en partant du fond de la coupe). Si les bulles sont fines et si leur dégagement conduit à un cordon de mousse complet et persistant, on dira d'un vin qu'il possède une bonne tenue de mousse.

### *3.4.6. Vocabulaire du dégagement gazeux : généralités*

Exemples : bulles délicates, lentes, rapides, chapelet fugace, persistant, mousse légère, généreuse

### *3.4.7. Vocabulaire du dégagement gazeux : qualités*

Exemples : effervescent, crémant (synonyme d'effervescent réservé aux appellations alsace, bourgogne, bordeaux, limoux, jura, die et aux vins de la Loire), tranquille (la surpression maximale en bouteille est de 0,5 bars), perlant (la surpression n'excède pas un bar), pétillant

(la surpression est comprise entre un et deux bars et demi), frisant, mousseux (la surpression est comprise entre trois et six bars)

#### *3.4.8. Vocabulaire du dégagement gazeux : défauts*

Exemples : bulles épaisses, grosses, grossières, bulles trop rares, mousse trop abondante, peu abondante, inexistante

### **3.5. La fluidité, les arcanes**

#### *3.5.1. La fluidité*

Ce phénomène indique la présence de sucre dans le vin. A l'opposé des vins produits dans d'autres pays (Allemagne, Israël, États-Unis), la législation française n'autorise pas la présence de sucre résiduel dans les vins rouges.

#### *3.5.2. Explication*

La vitesse de rotation du liquide s'observe en tournant légèrement le vin dans le verre. Elle sera différente en fonction de la teneur en sucre de ce vin. Un vin à rotation rapide comme de l'eau sera considéré comme un vin sans sucre. On le classera parmi les vins secs. Un vin à rotation lente, proche d'un sirop sera classé dans la catégorie des vins blancs ou rosés demi-secs ou moelleux.

#### *3.5.3. Vocabulaire de la fluidité*

Exemples : tourne vite, lentement, vin visqueux, onctueux, sirupeux, gras, moyen, fluide, liquide, aqueux, faible viscosité, viscosité abondante.

#### *3.5.4. Les arcanes (jambes, larmes)*

Les arcanes proviennent de la tension superficielle résultant des différences de densité entre les constituants du vin. Les arcanes s'observent après avoir fait tourner le vin dans le verre.

#### *3.5.5. Explication*

Le glycérol est un polyalcool qui agit sur la viscosité, le moelleux et le gras du vin. Il est dû à la présence naturelle de sucre dans le raisin. Il est généralement produit soit par les levures pendant la fermentation, soit par le botrytis cinerea (champignon de la pourriture noble) soit par fermentation pyruvique.

#### *3.5.6. Interprétation*

Les jambes, arcanes ou larmes qui apparaissent sur les parois internes du verre révèlent, soit que le vin est issu de raisins bien mûrs et qu'il n'a subi aucun apport de sucre externe, soit qu'il a été soumis à une fermentation à basse température.

Les arcanes dépendent également des propriétés physiques de la paroi du verre. Cela signifie que pour un même vin, leur apparition dépend davantage de la rugosité, voire de la présence de traces de détergents que du vin lui-même. Il est donc hasardeux de vouloir tirer de cette observation trop d'informations sur les caractéristiques du vin.

#### *3.5.7. Vocabulaire des arcanes*

Exemples : arcanes lentes et irrégulières, lentes et régulières, rapides et irrégulières, rapides et régulières.

## **CHAPITRE IV**

### **L'EXAMEN OLFACTIF**

La description des odeurs et arômes perçus lors de la dégustation est l'une des phases les plus délicates car elle fait appel à une mémoire olfactive que l'on a eu peu l'habitude de cultiver. Seront jugées successivement : l'intensité, la qualité et le caractère des odeurs.

#### **4.1. L'intensité**

On la notera par rapport à une échelle (très expressif, expressif, assez expressif, moyen, discret, très discret).

Exemples : nez concentré, corsé, expressif, intense, puissant, surprenant, ouvert, discret, plat, fermé

#### **4.2. La qualité**

La notion de qualité contient une part importante de subjectivité. La sensation qualitative correspond à une agréable impression quand les parfums sont fins, racés, distingués, élégants ou subtils. Seront perçues comme désagréables les odeurs grossières, vulgaires ou ordinaires. L'originalité des parfums s'exprimera par des notes surprenantes et charmantes. On appréciera toujours davantage les arômes riches et complexes par rapport aux arômes simples et élémentaires.

Exemples : nez aromatique, beau, bien dégagé, bien fait, bien ouvert, bien typé, charmeur, classique, complexe, délicat, discret, distingué, élégant, fin, généreux, intéressant, léger, masculin, original, plaisant, racé, raffiné, rafraîchissant, séducteur, soutenu, subtil, typé.



### **4.3. Le caractère**

#### *4.3.1. Les arômes de fleurs*

Les arômes de fleurs caractérisent en général les vins jeunes, certains cépages étant plus floraux que d'autres. Dans les vins de garde moyenne, les arômes de fleurs signifient que le vin est en bon état de conservation. Les arômes de fleurs blanches caractérisent généralement les vins blancs.

Exemples : acacia, fleur d'amandier, aubépine, bruyère, camomille, chèvrefeuille, fleurs de pêcher, fleurs de vigne, fleurs sauvages, genet, géranium, iris, jacinthe, jasmin, lilas, lys, muguet, narcisse, œillet d'Inde, pivoine, pois de senteur, réséda, rose, sureau, violette.

#### *4.3.2. Les arômes de fruits frais et de fruits secs*

Les arômes de fruits frais confirment que le vin est dans un bon état de conservation. Même s'ils constituent le fruité des vins nouveaux et jeunes, ces arômes peuvent persister en vieillissant. Les arômes de fruits rouges sont généralement présents dans les vins rouges.

Sur le plan chronologique, les arômes de fruits secs succèdent aux arômes de fruits frais et se développent en bouteille. Les parfums de fruits secs sont des arômes de grande classe que l'on retrouve dans les meilleurs cépages blancs.

Exemples : abricot, abricot sec, agrume, amande amère, ananas, baie rouge, bergamote, cassis, cerise, cerise confite, citron, citron vert, coing, compote de pommes, confiture de coings, de griottes, de prunes, datte, écorce d'orange, figue, fraise, fraise des bois, framboise, fruits compotés, fruits confits, fruits macérés, fruits noirs, fruits rouges, fruits secs, griotte, groseille, groseille à maquereau, kirsch, litchi, mangue, mirabelle, mûre, muscat, noisette, noix de coco, noyau de cerise, noyau de pêche, orange, pêche de vigne, poire, pomme golden, pomme granny, prune, pruneau, quetsche, raisin de Corinthe.

#### *4.3.3. Les odeurs végétales*

Exemples : algue, asperge, cèpe, champignon, foin coupé, feuilles mortes, fougère, herbacé, herbe humide, humus, lierre, mousse, paille séchée, poivron vert, sous-bois, tabac, terre humide, thé, tilleul, verveine, truffe

#### *4.3.4. Les odeurs boisées*

Exemples : barrique de bois neuf, bois de chêne, bois de rose, bois de santal, bois vert, bois vieux, buis, eucalyptus, pin, rafle

#### *4.3.5. Les odeurs animales*

On les retrouve dans des vins assez vieux qui ont digéré leur lie. Les odeurs protidiques sont dominantes lorsqu'il y a eu autolyse des acides aminés. Ces effluves caractérisent notamment les vins de Bourgogne, et tout particulièrement les côtes-de-nuits qui présentent ces arômes à un stade avancé de leur maturation.

Exemples : animal, chien mouillé, civette, cuir, cul de poule, faisandé, fauve, fourrure, gibier, musc, pipi de chat, sueur, venaison, viande.

#### *4.3.6. Les arômes empyreumatiques*

Ces arômes sont analogues à ceux de produits brûlés, rôtis ou grillés. Le cacao et le café peuvent être qualifiés d'arômes de haute valeur lorsqu'ils sont présents dans les grands millésimes à leur apogée.

Exemples : amande grillée, bois brûlé, cacao, café, caoutchouc, caramel, cendres froides, chocolat, crème brûlée, croûte de pain, fumé, moka, noisette, pain grillé, pierre à fusil, rôti, silex.

#### *4.3.7. Les odeurs épicées*

Chaque épice est caractéristique d'un cépage ou d'une région.

Exemples : aneth, anis, badiane, basilic, cannelle, clou de girofle, estragon, gingembre, laurier, lavande, marjolaine, menthe, muscade, origan, pain d'épices, poivre, thym.

#### *4.3.8. Les odeurs balsamiques*

Exemples : balsamique, cade, camphre, encens, goudron, mazout, pétrole, résine, térébenthine, vanille.

#### *4.3.9. Les odeurs chimiques*

Exemples : acétone, alcool, bouchonné, chaptalisé, détergent, goût de lumière, hydrogène sulfuré, iodé, levures, mercaptan, métallique, salé, soufré, tannique, vinaigre.

#### *4.3.10. Les odeurs d'origine fermentaire*

Il s'agit des arômes de produits en cours de fermentation (levain, pâte de boulangerie) ou en voie de transformation.

Exemples : beurre, beurre rance, bière, bougie, brioche, levain, levure, pain, cidre, fromage, froment, vernis à ongle, yaourt.

### **4.4. La durée**

Exemples : nez court, durable, fugace, passager.

### **4.5. L'évolution**

Les arômes du vin évoluent selon un ordre bien précis depuis les arômes de fleurs, de fruits frais, de fruits secs, jusqu'aux senteurs végétales et enfin animales.

Exemples : nez développé, évolué, jeune, ouvert, pas très évolué, prometteur, sur sa réserve, très fermé, trop évolué.

### **4.6. Les défauts**

#### *4.6.1. Définition de l'oxydation*

L'oxydation correspond à une détérioration due à une surmaturation.

#### *4.6.2. Manifestations*

Dans les vins blancs, l'oxydation se caractérise par une teinte foncée à reflets marrons. Dans les vins rouges, on observe plutôt une nuance caramel, puis brune. Au nez, les tonalités florales et fruitées ont tendance à céder la place à des arômes herbacés.

#### *4.6.3. Vocabulaire des défauts olfactifs*

Exemples : nez altéré, décevant, défectueux, désagréable, douteux, madérisé, oxydé, poussiéreux, soufré.

### **4.7. Les trois classes d'arômes**

#### *4.7.1. Les arômes primaires*

Les arômes primaires correspondent à la carte d'identité du cépage. Ils présentent en général un caractère fruité. Ces arômes sont extrêmement volatils. Avec un peu d'expérience, il n'est pas très difficile de reconnaître, lors de l'examen olfactif, les grandes familles de cépages. Le muscat et le gewurztraminer font partie des cépages les plus aromatiques.

#### *4.7.2. Les arômes secondaires*

Les arômes secondaires apparaissent au cours de la fermentation alcoolique. Issus des substances présentes sur les pellicules des baies, ils sont transportés par les levures et les bactéries. Ils peuvent être floraux, fruités ou vineux.

#### *4.7.3. Les arômes tertiaires*

Egalement appelés "arômes de vieillissement" ou "arômes d'oxydoréduction", les arômes tertiaires apparaissent au cours de la fermentation malo-lactique, les bactéries lactiques venant ajouter ou supprimer certains arômes. Due aux enzymes oxydatives, l'oxydation du nez présente successivement les arômes de pomme, coing, noix et enfin figue séchée.

On parlera "d'arômes de maturation" pour les vins vieilliss en fûts de chêne et "d'arômes de vieillissement" pour ceux vieilliss en bouteilles.

Certains vins de très grande qualité peuvent présenter des arômes de champignon, voire de truffe. Les arômes tertiaires sont extrêmement bien perçus une fois que le verre est vide.

Il arrive que certains vins développent un "goût de lumière". En présence de bouteilles de champagne restées exposées trop longtemps sous des néons, les chercheurs ont conclu qu'une longueur d'onde de 420 nanomètres provoque la photolyse des acides aminés. Au nez, le "goût de lumière" rappelle l'odeur extrêmement désagréable du mercaptan (œuf pourri).

Caractéristique des vins jaunes du Jura, le "goût de jaune" est le résultat d'un séjour prolongé dans des tonneaux de bois. Identifié chimiquement sous le terme "alpha-céto-lactone", cet arôme rappelle le parfum de la noix. Il se manifeste suite à la formation d'une croûte de levure qui empêche le contact du vin avec l'oxygène.

En ce qui concerne l'odeur appelée "selle de cheval trempée de sueur" ("sweaty saddle"), la tradition veut que ce nez caractérise les cabernets de la Hunter Valley en Australie.

#### **4.8. Méthode d'analyse des arômes**

Le premier nez permet de qualifier l'intensité. Les arômes primaires (caractérisant le cépage) sont également aisément décelables en se penchant légèrement vers le verre à dégustation, sans le remuer. La recherche des arômes secondaires s'effectue en donnant un léger mouvement de rotation au vin afin de dégager les esters. Lors du second nez, il est possible d'identifier les qualités et l'évolution du vin ainsi que ses défauts, s'il y a lieu.

En l'espace de quinze minutes, de nombreuses modifications olfactives interviennent suite aux variations de température et à l'action de l'oxygène. Il est donc particulièrement important de déboucher le vin environ une heure avant un repas, voire de le mettre en carafe afin de l'oxyder.

La méthode la plus simple pour analyser des arômes tertiaires consiste à étudier les impressions olfactives une fois que le verre est vide.

## CHAPITRE V

# L'EXAMEN GUSTATIF

L'examen gustatif se définit comme l'ensemble des sensations perçues lorsque le produit est en bouche.

Les techniques de dégustation conseillent de goûter par petites quantités, d'envoyer le vin vers le fond de la gorge puis de le faire revenir en avant, d'aspirer un peu d'air par les lèvres pour le diffuser et le réchauffer, avant de le rejeter.

### **5.1. Localisation des zones de perception sur la langue**

Les quatre goûts élémentaires sont le sucré, le salé, l'acide et l'amer. Ils sont perçus par les papilles de la langue. Les muqueuses de la bouche sont le siège de perceptions thermiques (chaleur de l'alcool, température du vin), tactiles et chimiques (astringence, moelleux, piquant, acide carbonique, consistance du vin). Les arômes sont perçus par voie rétro-nasale (sensibilité olfactive).

Le goût sucré est perçu sur le bout de la langue ; le salé dans une zone correspondant aux bords extérieurs de la langue ; l'acide est perçu dans une zone située au centre de la langue et l'amer en arrière de la langue.

### **5.2. La sensation sucrée**

#### *5.2.1. Définition*

La sensation sucrée est instantanément à son maximum ; elle se dilue ensuite dans la bouche et sa persistance est peu tenace.

Au niveau des accords avec les plats, les vins liquoreux ont tendance à adoucir les fromages forts et a contrario, l'acidité d'un mets fait ressortir le sucré du vin.

#### *5.2.2. Vocabulaire : qualités*

Exemples : vin liquoreux, moelleux, sirupeux, ample, généreux, gras, onctueux, attaque franche, bouche puissante

#### *5.2.3. Vocabulaire : défauts*

Exemples : vin acerbe, aigre-doux, coulant, filant.

### **5.3. La sensation salée**

#### *5.3.1. Définition*

La sensation salée transmet, dans un premier temps, une impression de douceur. Elle évolue rapidement, atteint un palier pendant un certain temps, puis retombe très vite car elle est diluée lorsque la salive se renouvelle. La saveur salée est particulièrement présente dans les vins produits à partir de vignes plantées en bord de mer.

#### *5.3.2. Vocabulaire : défauts*

Exemples : vin agressif, alcalin, aqueux, desséchant, fade

### **5.4. La sensation acide**

#### *5.4.1. Définition*

La sensation acide se développe très rapidement et augmente au fur et à mesure des gorgées dégustées. Elle irrite légèrement les muqueuses internes des joues, mais confère une sensation de fraîcheur. Elle a tendance à accentuer l'impression de fruité et de nervosité. En excès, elle est dite verte, voire agressive. En règle générale, les vins sont acides quand leurs sols le sont.

En ce qui concerne l'accord des vins et des mets, voici quelques règles physiologiques. Au cours d'un repas, la bouche est de plus en plus sensible à l'acidité. Le vin blanc acide efface le

salé des produits de la mer ; les mets gras appellent un vin acide ; les plats sucrés font ressortir par contraste l'acidité du vin.

#### *5.4.2. Vocabulaire : qualités*

Exemples : acidité normale, excessive acidité fondue, bouche fraîche, vin nerveux, acidulé, désaltérant, franc, fruité, rafraîchissant, vivace

#### *5.4.3. Vocabulaire : défauts*

Exemples : vin acide, trop acide, trop peu acide

### **5.5. La sensation amère**

#### *5.5.1. Définition*

Cette sensation est apportée par les composés phénoliques logés dans les pellicules, les pépins et les rafles. L'impression se développe très rapidement, atteint un pic puis diminue rapidement. L'amertume joue un rôle important dans la persistance aromatique intense.

#### *5.5.2. Action des tanins du bois des fûts*

Les vins conservés en fûts bénéficient d'un échange entre les tanins du chêne et ceux du vin. Des études ont révélé que les tonneaux dont les douelles ont été courbées au feu confèrent aux vins un délicat goût de vanille.

#### *5.5.3. Vocabulaire : qualités*

Exemple : vin subtil, légèrement fumé, légère pointe d'amertume, bonne tannicité

#### *5.5.4. Vocabulaire : défauts*

Exemples : bouche fuyante, vin aigrelet, désossé

### **5.6. L'astringence**



### 5.6.1 Définition

L'astringence entraîne une diminution de l'impression d'onctuosité, une contraction des muqueuses, voire un dessèchement de la paroi buccale.

Deux vins tanniques peuvent présenter une astringence différente dans la mesure où il y a de bons et de mauvais tanins.

### 5.6.2. Vins et fromages

L'astringence n'est ressentie que si les tanins du vin entrent en contact avec les molécules des protéines contenues dans la salive. Si, au cours de la dégustation, on propose quelques fromages, les tanins du vin seront gommés car ils auront réagi sur les protéines du fromage et non sur celles de la salive.

En ce qui concerne les autres mets, on remarque que la bouche est de moins en moins sensible aux tanins au cours du repas, que les tanins réagissent mal avec les protéines du poisson, le salé et le sucré qui font ressortir leur amertume, et qu'ils s'accordent mal avec des sauces blanches qui recouvrent l'ensemble buccal et masquent la charpente du vin.

### 5.6.3. Vocabulaire : qualités

Exemples : vin tannique, rigoureux, austère, charpenté, astringent, charnu, corsé, élégant, puissant, riche, tanins satinés, lisses, mûrs, fondus, souples, bouche franche, vin masculin, rond, structuré, viril, tanins assouplis, complexes

### 5.6.4. Vocabulaire : défauts

Exemples : vin dur, grossier, manque de souplesse

## 5.7. Goûts particuliers et défauts

- Acescence : maladie due à un micro-organisme qui fait évoluer le vin vers le vinaigre. On emploie plus couramment les termes piquêre et piqué.
- Amertume : maladie due à une décomposition bactérienne de la glycérine avec formation de corps à goût amer.

- Anhydride sulfureux : gaz qui s'obtient par combustion du soufre. Il est très fréquemment utilisé pour son effet antiseptique et antioxydant. Utilisé en excès, son odeur et son goût sont alors désagréablement perçus. Dans certaines conditions, le soufre contenu dans la vendange, issu de levures, ou ajouté sous forme d'anhydride sulfureux peut donner des composés à caractère désagréables (œuf pourri, hydrogène sulfuré, mercaptan).
- Boisé : les récipients en bois peuvent apporter au vin différents caractères anormaux à éviter comme le goût de bois sec, le goût de mauvais bois ou le goût de bois moisi.
- Bouchonné : goût de liège, arôme de moisi apporté par un bouchon de mauvaise qualité.
- Casse : accident qui provoque un trouble dans le vin. Les casses interviennent soit en absence d'oxygène (casse protéique : apparition d'un trouble laiteux dû à la floculation des protéines du vin), soit en présence d'oxygène (casse ferrique : apparition d'un trouble dû à un excès de fer).
- Ciment : goût qui peut apparaître dans les vins conservés dans des cuves de ciment mal affranchies.
- Croupi : mauvais goût qui peut intervenir sur des vins ayant séjourné dans un récipient malpropre ou sur de mauvaises lies.
- Event : goût résultant de l'oxydation de l'alcool en éthanal. Il se rencontre dans des vins ayant séjourné dans des cuves ou des bouteilles non pleines.
- Fleur de géranium : odeur due à un apport maladroit d'acide sorbique.
- Levure : goût qui correspond à l'odeur de mie de pain fraîche. Il se détecte dans les vins qui viennent de fermenter et sont encore sur lies ou dans des vins effervescents lorsque la prise de mousse a été trop lente.
- Lumière : goût anormal qui se développe dans certains vins (en particulier les champagnes) laissés à la lumière.
- Madérisé : forte oxydation qui amène un goût qui rappelle un peu celui du madère. Ce qualificatif est le plus souvent péjoratif et s'applique à des vins qui ont jauni et se sont enrichis en aldéhyde éthylique.
- Maladie de la fleur : maladie due à des micro-organismes aérobies qui forment un voile blanchâtre à la surface du vin.

- Mercaptan : composé soufré à l'origine du goût d'œuf pourri. Ce goût est caractéristique des vins conservés trop longtemps sur lies où les phénomènes de réduction ont combiné le soufre pour donner des composés désagréables.
- Moisi : mauvais goût qui intervient dans des récipients mal entretenus où se sont développées des moisissures.
- Oxydés : vin qui a subi une évolution non recherchée liée à l'action de l'oxygène (vin madérisé).
- Pourri : goût qui se rencontre sur des vins élaborés à partir de raisins atteints de pourriture grise.
- Réduit : goût qui se rencontre sur des vins ayant été conservés trop longtemps à l'abri de l'air.
- Tartre : dépôt assez lourd de cristaux ou paillettes de couleur jaunâtre dans les vins blancs et rosés ou rose gris dans les vins rouges.
- Tourné : maladie due à des bactéries qui attaquent l'acide tartrique. Elle se caractérise par un trouble et une odeur de vinaigre.

## **5.8. Evolution des saveurs**

### *5.8.1. L'attaque*

Le premier contact avec le vin (2 à 3 secondes) est déterminant. L'attaque peut être plaisante ou déplaisante mais elle permet d'annoncer les caractéristiques du vin. Lors du premier contact, les goûts sucrés sont habituellement dominants.

### *5.8.2. L'évolution en bouche*

Les saveurs captées par la langue sont relativement localisées et s'expriment successivement (sucré, acide, salé, amer). Un excès de sucre en blanc ou en rouge peut signifier une fermentation inachevée. Une acidité déficitaire est le signe d'une vendange trop mûre et inversement, un vin trop acide peut provenir d'une récolte insuffisamment mûre ou de l'absence de fermentation malolactique (en rouge). Un goût aigrelet indique un excès d'acidité volatile.

### *5.8.3. La finale*

Dans les commentaires de dégustation, la finale est une phase particulièrement détaillée :

Exemples : écorce de pamplemousse, noyau de pêche, noyau de cerise, réglisse, zan

## **5.9. Equilibre des saveurs**

### *5.9.1. Equilibre dans les vins blancs*

Dans les vins blancs secs, l'acide équilibre l'alcool et les arômes équilibrent le sucre.

Dans les vins blancs moelleux ou liquoreux, le degré d'alcool et le sucre équilibrent l'acidité.

En d'autres termes, plus le vin est riche en sucre, plus il doit être riche en alcool pour être harmonieux et une légère acidité corrige en général la lourdeur du sucré.

### *5.9.2. Equilibre dans les vins rouges*

Dans les vins rouges, le goût sucré doit équilibrer les goûts acide et amer. Moins un vin rouge est souple, plus il supporte l'acidité nécessaire à sa fraîcheur. Un fort degré d'alcool est un gage de qualité car il indique que les raisins étaient particulièrement sucrés et cueillis bien mûrs.

### *5.9.3. Vocabulaire : qualités*

Exemples : vin agréable, correct, facile à boire, jeune, séduisant, bien construit, consistant, équilibré, harmonieux, racé

### *5.9.4. Vocabulaire : défauts*

Exemples : manque d'harmonie, vin mou, déséquilibré

## **5.10. La persistance aromatique intense (PAI)**

### *5.10.1. Définition*

Cette notion correspond à la saveur finale qui persiste en bouche après avoir rejeté ou bu le vin. La caudalie est l'unité de temps correspondant à une seconde de persistance.

Valeurs et commentaires : 7-9: bien, 10-12 : très bien, plus de 12 : exceptionnel.

En moyenne, la PAI est de 8 caudalies pour les vins blancs et de 10 caudalies pour les vins rouges.

En Bourgogne, les vins sont parfois hiérarchisés en fonction de leur persistance aromatique intense. Les valeurs de 7 à 9 caractérisent les vins classés "appellation villages", celles de 10 à 12, ceux classés "premiers crus", les valeurs dépassant les 12 caudalies étant spécifiques des vins classés "grands crus".

### *5.10.2. Vocabulaire : intensité*

Exemples : bonne longueur, bonne persistance

## **5.11. La typicité des caractères du vin**

En confrontant les résultats des différents examens, il est possible de déterminer si le vin est conforme ou non à son appellation. Il est particulièrement intéressant d'observer si ce vin est réellement l'expression du terroir, du millésime, du cépage, du degré de maturation de la vendange, du type de vinification ainsi que du type de conservation.

## **5.12. Date à laquelle le vin est à son apogée**

La date à laquelle le vin atteint sa maturité est celle où il atteint son maximum de qualité, son optimum ou apogée. Cet optimum ne correspond pas à la durée de vie d'un vin qui elle, peut être beaucoup plus longue.

### *5.12.1. Vins à boire dans l'année ou avant deux ans*

Vins blancs : vins d'Alsace, de Provence, du Languedoc, muscadet

Vins rouges : beaujolais, mâcon, vins d'Auvergne

*5.12.2. Vins à boire entre deux et cinq ans*

Vins blancs : sancerre, chablis, bourgogne, condrieu

Vins rouges : vins de Savoie, du Sud-ouest, de Provence, du Languedoc, gaillac, saint-joseph, crozes-hermitage

*5.12.3. Vins atteignant leur apogée entre cinq et dix ans*

Vin blanc : châteauneuf-du-pape

Vins rouges : bourgogne, côtes-du-rhône méridional, cahors, madiran

*5.12.4. Vins atteignant leur apogée autour de dix ans*

Vins blancs : vins d'Alsace (vendanges tardives et sélection de grains nobles), vins de Loire moelleux et liquoreux

Vins rouges : côtes-du-rhône septentrional, bordeaux

*5.12.5. Vins atteignant leur apogée entre dix et quinze ans*

Vin blanc : bordeaux liquoreux

Vin rouge : bourgogne grand cru

*5.12.6. Vins atteignant leur apogée au-delà de quinze ans*

Vins blancs : vin jaune, vin de paille, quarts-de-chaume, bonnezeaux

Vins rouges : pomerol, hermitage, côte-rôtie, cornas, bordeaux grand cru

**5.13. L'état d'évolution d'un vin**

#### *5.13.1. Définition*

Pour bien juger d'un vin, il faut tenir compte de son âge et surtout de son évolution. Jusqu'à son apogée, le vin connaît une lente alchimie. Le rythme de son évolution dépend de divers facteurs : terroir, climat, cépage, âge des vignes, vinification, élevage, millésime et conditions de stockage. On reconnaît généralement un vin évolué aux nuances de sa robe et à des arômes caractéristiques.

#### *5.13.2. Vocabulaire : qualités*

Exemples : vin agréable, bien structuré, à son apogée, évolué, sur sa réserve, devrait bien évoluer, bon potentiel de garde, exubérant, vieux

#### *5.13.5. Vocabulaire : défauts*

Exemples : léger dégagement de dioxyde de carbone, vin passé

## CHAPITRE VI

### SERVICE DES VINS

#### **6.1. Association vin et mets**

Le vin est destiné à accompagner un mets. Avant de le choisir, le dégustateur doit avoir en tête le plat avec lequel le vin entrera en harmonie, une mauvaise association pouvant neutraliser les qualités d'un vin.

Privilégier le vin le plus proche reste le meilleur moyen pour ne pas commettre d'impair.

Voici quelques exemples pour s'en assurer :

- avec la bouillabaisse, l'aïoli : les vins du Midi, de Provence, de Corse, blancs ou rosés : cassis, bandol, palette, bellet, tavel, coteaux-d'aix, côtes-de-provence.
- avec le horo, soupe de poisson basque : un irouléguy ou un béarn, blanc ou rosé, un tursan, un jurançon sec.
- avec les soupes et marmites de la Manche et de l'Atlantique : les vins blancs de Loire, muscadet, gros-plant, sauvignon.
- avec les fondues savoyardes, raclettes et autres spécialités de fromage fondu : blancs et rosés de Savoie (seyssel, crépy, roussette) ou du Jura (arbois, l'étoile, château-châlon). Les vins rouges jeunes et fruités de ces mêmes vignobles sont vivement recommandés si des charcuteries sont ajoutées aux fromages.
- avec le fromage de chèvre : un vin issu de son terroir : un saint-maure de Touraine avec un bourgueil ou un chinon rouge, un crottin de Chavignol avec un sancerre blanc.
- avec la potée auvergnate, le chou farci, les tripoux : un vin rouge d'Auvergne comme le chanturgue ou le chateaugay.



- avec la choucroute alsacienne : un vin blanc sec et fruité d'Alsace, pinot blanc, sylvaner, edelzwicker.
- avec un jambon persillé à la bourguignonne : un mâcon-villages, saint-véran, chablis.
- avec un cassoulet : corbières, minervois, cahors, bergerac, pécharmant, buzet, gaillac, madiran.

#### *6.1.1. Vins blancs secs et très secs*

Les gros-plant, muscadet, saumur, sauvignon, cheverny, vins du Giennois, menetou, pouilly-fumé, saint-peray, cassis, bergerac sec, montravel, gaillac, entre-deux-mers, coteaux-du-languedoc, bourgogne aligoté, petit chablis ou sylvaner s'accordent parfaitement avec les huîtres, les coquillages, les mollusques, certains crustacés et les plats uniques de poissons (bouillabaisse par exemple).

#### *6.1.2. Vins blancs secs*

Les riesling, vins du Jura, de Savoie, crozes-hermitage, côtes-du-rhône, coteaux-d'aix, bordeaux sec, jurançon sec, côtes-de-blaye ou graves s'accordent remarquablement avec les poissons, la charcuterie, les entrées froides à base de poissons ou de légumes, la plupart des viandes blanches, les volailles et les abats.

#### *6.1.3. Grands crus de vins blancs secs*

Les savennières, vouvray, sancerre, chablis, arbois, meursault, corton-charlemagne, pernard-vergelesse, pouilly-fuissé, pouligny-montrachet, château-grillet, condrieu, châteauneuf-du-pape, hermitage, pacherenc du vic-bilh, saint-véran, Alsace grand cru...

S'accordent aussi bien avec les crustacés (homard, langouste), les poissons fins (saumon, bar, turbot), qu'avec le foie gras, les viandes blanches, les volailles, le lapin, certains plats régionaux (choucroute par exemple) et certains fromages (conté).

#### *6.1.4. Rosés secs*

Les rosés d'Anjou, de Touraine, de Provence ou du Languedoc s'accordent très bien avec les entrées froides, chaudes et les plats uniques.

#### *6.1.5. Vins rouges légers*

Les gamay de Touraine, saucerre, menetou, pinot noir d'Alsace, vins d'Arbois, de Savoie, bugy sont recommandés pour les entrées chaudes, la charcuterie, certains poissons (sandre par exemple), les volailles, les lapins, certains plats uniques, les fromages à pâte molle et demi-dure.

#### *6.1.6. Vins rouges plus tanniques*

Les saumur-champigny, bourgueil, beaujolais, côtes-du-rhône, bandol, Provence, Languedoc, fitou, saint-chinian s'accordent bien avec certaines entrées chaudes, certains plats uniques (cassoulet par exemple). Ils sont généralement servis avec des viandes rouges et du gibier, des fromages à pâte molle relevée et certains desserts (pêches, poires cuites par exemple).

#### *6.1.7. Grands vins rouges de Bourgogne*

Les côte-de-nuits, chambertin, morey-saint-denis, chambolle-musigny, vougeot, vosne-romanée, côte-de-beaune, corton, beaune, pommard, volnay, savigny, auxey-duresses s'accordent merveilleusement avec certaines volailles et viandes blanches, le gibier (à plumes notamment), les viandes rouges, les fromages doux et certains fruits cuits.

#### *6.1.8. Grands vins rouges de Bordeaux et de la vallée du Rhône*

Les graves, pessac-léognan, médoc et haut-médoc, pauillac, margaux, saint-julien, saint-estèphe, listrac, moulis, pomerol et saint-émilion, côte-rôtie, hermitage, cornas, châteauneuf-du-pape s'accordent parfaitement avec les gibiers, certaines volailles (dont le canard), les viandes rouges et les fromages à pâte dure.

#### *6.1.9. Vins blancs moelleux et liquoreux, vins doux naturels*

Les sauternes, loupjac, sainte-croix-du-mont, jurançon, monbazillac, vin de paille, gewurztraminer, beaumes-de-venise, coteaux-du-layon, vouvray, montlouis, banyuls, maury, muscat de frontignan sont recommandés pour les foies gras, les fromages forts (pâtes persillées notamment) et les desserts.

## **6.2. Décantation**

Décanter consiste à séparer le vin limpide de ses lies ou de son dépôt.

La décantation est couramment pratiquée par les sommeliers et les amateurs. On "soutire" la bouteille dans une carafe qui est généralement plus large que haute afin d'augmenter la surface de contact entre le vin et l'air. La décantation poursuit trois objectifs : séparer le vin de son dépôt, oxygéner le vin lorsqu'il s'écoule de la bouteille dans la carafe et le libérer de sa "prison" pour lui offrir une atmosphère oxydative qui, en théorie, favorise le développement du bouquet. Sur ce point, deux écoles s'opposent : pour les uns, le bouquet s'ouvre en carafe et parvient à son optimum lorsqu'on le verse dans le verre ; pour les autres, il s'échappe de la carafe et se perd.

Voici quelques règles de la décantation :

- ne jamais décanter des vins très vieux ou fragiles.
- décanter juste avant la consommation.
- décanter sans malmener le vin.
- décanter avec forte aération, c'est-à-dire en versant brutalement le vin au centre de la carafe en provoquant des remous dans le cas de léger goût de bouchon, de légères réductions ou toute autre anomalie. La décantation avec forte aération est également recommandée pour les vins insuffisamment soutirés, contenant encore du gaz fermentaire, ou pour les vins présentant un excès de gaz carbonique.

Il est inutile de décanter les vins blancs car, en dehors de la présence éventuelle de cristaux de bicarbonate de potassium, ils sont dépourvus de dépôts. Toutefois, les vins issus du cépage chenin gagnent à être aérés. Il en va de même des sauternes dont la robe est admirable en carafe.

## **6.3. Température de dégustation**

Parce que les substances volatiles se dégagent à des températures très différentes et que l'équilibre du vin peut être profondément modifié par la chaleur ou le froid, il faut veiller à

servir le vin au degré adéquat selon son type. D'une façon générale, les vins blancs et rosés gagnent à être dégustés à basse température (entre 8 et 12 °C), tandis que les vins rouges doivent être chambrés (entre 15 et 18 °C) afin d'atténuer leur caractère tannique.

- Grands vins rouges de Bordeaux	16-17 °C
- Grands vins rouges de Bourgogne	15-16 °C
- Vins rouges de qualité	14-16 °C
- Grands vins blancs secs	14-16 °C
- Vins rouges légers, fruités, jeunes	11-12 °C
- Vins rosés, vins de primeur	10-12 °C
- Vins blancs secs, vins de pays rouges	10-12 °C
- Petits vins blancs, vins de pays blancs	8-10 °C
- Champagne et autres vins effervescents	7-8 °C
- Vins liquoreux	6 °C

#### **6.4. Etude du rapport qualité/prix**

Le prix doit être analysé en fonction de la région d'origine, de la qualité du vin, de sa rareté et de son millésime. Une bonne cave doit comporter des vins de plaisir à boire à tout moment, ainsi que des vins de prestige à découvrir comme une aventure esthétique, accompagné de dialogues, réflexions. La dégustation d'un vin doit être entourée d'un rituel. Le vin doit être dégusté entre gens de bonne compagnie pour être apprécié comme une symphonie.

#### **6.5. Expressions utilisées pour conclure une dégustation**

Après avoir procédé à l'analyse complète du vin, le dégustateur tentera de porter un jugement. Celui-ci sera relatif s'il est fait référence à l'étiquette, c'est-à-dire à l'appellation et au millésime. Ce jugement sera délicat à réaliser car il fera appel à la mémorisation de références. Dans l'absolu, le dégustateur peut faire référence à l'harmonie qui règne ou non entre toutes les sensations visuelles, olfactives et gustatives. Cette appréciation interviendra dans le cadre d'une dégustation à l'aveugle.

*6.5.1. Qualités*

Exemples : vin harmonieux, subtil, classique, délicat, épanoui, prometteur, séduisant, belle finale, bon potentiel, éclate en bouche, fait honneur à son appellation, finale fraîche, fort caractère de terroir, grande distinction, très bonne impression générale, vin typique

*6.5.2. Défauts*

Exemples : vin banal, trop jeune, trop vieux

## **CONCLUSION**

La dégustation de vin connaît actuellement un intérêt extraordinaire. Il est de bon goût d'apprécier et de savoir parler de ce que l'on boit, et les sites Internet sur le sujet fleurissent en France comme à l'étranger. Sur les sites français, certains livrent des glossaires empruntés à des ouvrages écrits (sans toujours le signaler), et s'improvisent parfois anglophones pour attirer un plus large public. Le résultat est souvent affligeant car les dégustateurs ne sont pas tous traducteurs. Sur les sites anglais, américains, australiens, néo-zélandais, rares sont ceux qui proposent un glossaire en français, ce qui est sans doute plus prudent et moins présomptueux.

Le vocabulaire du vin évolue en même temps que la langue et que les mentalités. A l'heure de la parité, au regret de ceux qui trouvaient que les connotations féminines embellissaient la langue, la terminologie du vin a tendance à s'asexuer. Si la robe persiste, *exit* les jambes, les cuisses et les larmes.

Chaque dégustateur possède ses habitudes, certains termes sont plus employés que d'autres, les adjectifs sont toujours plus nombreux que les substantifs, mais mis à part la fréquence, le sens des mots n'est que très rarement sujet à controverse.

Une bonne dégustation est avant tout une somme de belles perceptions. Déguster sera toujours voir, sentir, savourer et identifier ses impressions d'après les souvenirs accumulés. Sans les mots pour décrire les sensations, nos sens sont analphabètes. Tout œnophile sait que le plaisir croît avec la connaissance et qu'il n'y a de vraies satisfactions que sensorielles et intellectuelles. Le goût ne qualifie pas seulement l'un des cinq sens mais il désigne cette aptitude à discerner les belles choses et à savoir en jouir : le goût est une forme d'intelligence.

## RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES COMMENTÉES

Les références commentées ci-dessous sont classées par langue, puis par genre, selon l'ordre suivant :

<b>Bibliographie et références en anglais :</b>	B3
1. Livres	B3
2. Dictionnaires et encyclopédies	B3
3. Atlas	B4
4. Articles	B5
5. Support audiovisuel	B5
6. Cours d'œnologie en anglais	B6
7. Sites Internet	B6
8. Salons	B7
9. Caves	B8
10. Bibliothèques	B8
11. Entretiens avec des spécialistes	B9
12. Adresses utiles (Universités, musées, associations)	B9
<b>Bibliographie et références en français :</b>	B11
1. Livres	B11
2. Dictionnaires	B14
3. Atlas	B14
4. Coffret	B14
5. Articles	B15
6. Support audiovisuel	B16
7. Cours d'œnologie en français	B17
8. Sites Internet	B17
9. Salons	B19
10. Caves	B20
11. Maisons des vins	B20
12. Bibliothèques	B20
13. Librairies	B20
14. Centres de documentation	B21

- |   |     |
|---|-----|
| 15. Entretiens avec des spécialistes                    | B21 |
| 16. Adresses utiles (Universités, musées, associations) | B22 |

**Bibliographie et références bilingues** B24

- |                                     |     |
|-------------------------------------|-----|
| 1. Livres                           | B24 |
| 2. Lexiques et dictionnaires        | B24 |
| 3. Bibliothèques                    | B24 |
| 4. Entretiens avec des spécialistes | B25 |

Classement par ordre alphabétique du nom de l'auteur



## **BIBLIOGRAPHIE ET REFERENCES EN ANGLAIS**

### 1. Livres

Johnson, Hugh,

*How to enjoy Wine*, New York : Simon and Schuster, 1985, 120 p.

Ouvrage de vulgarisation rédigé dans un style décontracté afin de familiariser les débutants. Contient un lexique condensé reprenant tous les mots clés et leurs définitions. Sa fiabilité est cependant loin d'être exemplaire, c'est pourquoi il convient de l'utiliser avec précaution.

Fielden, Christopher,

*Exploring Wines & Spirits*, Londres : The Wine & Spirit Education Trust, 1998, 390 p.

Excellent ouvrage à vocation pédagogique destiné aux étudiants de l'école de viticulture et d'œnologie, The Wine & Spirit Education Trust. Un chapitre est réservé aux techniques de dégustation, un autre à l'examen de l'étiquette. Son originalité vient du fait qu'il s'agit d'un ouvrage rédigé par un expert britannique qui présente les vins du monde entier (Allemagne, Italie, Espagne, Europe de l'Est, Amérique du Sud, etc.) sans parti pris en faveur de la France ou de la Californie. Index détaillé, glossaire riche en termes de viticulture mais pas spécialement orienté vers la dégustation.

### 2. Encyclopédies et dictionnaires

Grossman,

*Grossman's Guide to Wines, Beers and Spirits*, New York : Scribner, 1995, 638 p.

Cet ouvrage est considéré comme une référence dans de nombreux cours de dégustation. Même s'il aborde également le vocabulaire de la bière et des alcools en général, il se concentre avant tout sur la terminologie de la dégustation du vin.

*Larousse Encyclopedia of Wine*, Paris : Larousse, 1994, 608 p.

Encyclopédie claire et approfondie comprenant de très nombreuses cartes et photographies, des informations historiques et techniques sur l'élaboration du vin ainsi qu'un glossaire de base particulièrement utile pour repérer les mots clés du vocabulaire de la dégustation. Présente une préférence sur l'orthographe française ("œnology" plutôt que "enology")

Lipinski,

*The Complete Beverage Dictionary*, New York : Van Nostrand Reinhold, 1992, 425 p.

Ce dictionnaire s'attache notamment à la terminologie française. Il contient les définitions de nombreux concepts rares. Il a joué un rôle déterminant dans la dernière phase de l'élaboration des fiches terminologiques

*Oxford Companion to Wine*, New York : Oxford Ed., 1996, 848 p.

Avec plus de trois mille cinq cents entrées, ce dictionnaire constitue un outil de base pour un travail terminologique approfondi. Quarante experts ayant contribué à la rédaction, ce livre s'adresse plutôt aux professionnels du vin.

*Schoonmaker Frank*,

*The new Frank Schoonmaker Encyclopedia of Wine*, New York : Hasting House Publishers, 1985, 440 p.

Facile à utiliser, ce dictionnaire présente l'avantage d'indiquer la prononciation de tous les termes clés. Par contre, il n'est pas complet, certains termes ne nécessitant pas d'explication sont détaillés ("skin", "soapy", "small") tandis que d'autres sont oubliés (peu de vins américains).

Stevenson Tom,

*The new Sotheby's Wine Encyclopedia*, Londres : Sotheby, 1997, 600 p.

Pays par pays, région par région, tous les vins du monde sont présentés en détail. Un ouvrage de référence pour les amateurs de vin.

### 3. Atlas

Johnson Hugh,

*The World Atlas of Wine*, 4th ed. Londres : Mitchell Beazley, 1994, 320 p.

Ouvrage de référence comprenant une introduction détaillée sur le rôle du vigneron, plus de 185 cartes, 84 photographies, 116 étiquettes de vins, 24 tableaux de classements ainsi que des textes décrivant les différents vins du monde entier.

#### 4. Articles

Comité interprofessionnel du vin de Bordeaux,

*A Bordeaux Wine Tour*, Bordeaux : C.I.V.B, s.d., p12-13

Plaquette de présentation des vins de Bordeaux (Saint-Emilion, Pomerol, Fronsac, Médoc, Graves, Sauternais, etc) possédant de très belles illustrations, des cartes, un tableau des millésimes, des descriptions d'étiquettes ainsi qu'un glossaire propre aux vins de Bordeaux (définitions de bailhot, clairet, bordelaise). Brochure jointe intitulée *How to taste Bordeaux Wine*.

Comité interprofessionnel du vin d'Alsace,

*The Wineryard with seven Grapes*, Colmar : C.I.V.A, s.d., p 8-9

L'une des dix petites plaquettes attrayantes présentant l'histoire des vins d'Alsace, les sept cépages, les trois appellations (A.O.C. Alsace, A.O.C. Grand Cru, A.O.C. Crémant d'Alsace), les deux types de classifications (vendanges tardives et sélection de grains nobles), les associations mets et vins ainsi que la forme du verre pour le service.

Comité interprofessionnel du vin de Champagne,

*Develop your senses*, Champagne Notebook, n° 2, Épernay : C.I.V.C., s.d., p18-21

L'une des quatre brochures à vocation pédagogique concernant l'éducation des sens (vue, odorat, goût) et les différents types de champagnes (esprit, corps, âme, cœur). Présentation très classique, à l'image que ce type de vin souhaite conserver. Peu d'information, mais une belle réussite sur le plan de la conception.

#### 5. Support audiovisuel

Dick Cavett,

*The Video Wine Guide*, New York, Serendipity Distributing, Inc., s.d., 1 h 30 mn  
(non visualisée)

Dick Cavett a réalisé un documentaire pour faire découvrir le monde du vin. Il y présente les méthodes de vinification, quelques images des principaux vignobles du monde entier, explique la dimension culturelle du vin et organise une séance de dégustation. La dernière partie est un cours d'œnologie pour familiariser les anglophones avec les noms des châteaux français, souvent difficiles à prononcer.

## 6. Cours d'œnologie en anglais

Bill Embassy

Wine Tasting Classes, 796 Lexington 61<sup>st</sup> New York, NY, 10021, (212) 796 9645, cours de dégustation, juillet 1999.

A New York, j'ai participé à des soirées dégustations de trois heures : les rieslings du monde (France, Allemagne, Autriche). Seize vins goûtés, puis une séance de dégustation à l'aveugle.

## 7. Sites Internet

All about Wine, Johnson Hugh,

<http://www.reedbooks.co.uk/docs/mitchell/wine/wine14.htm>, consulted on April 24<sup>th</sup> 2000

Possibilité d'accéder à la rubrique "Tasting and Talking About Wine". Site fiable, destiné aux personnes souhaitant acquérir de bonnes connaissances. Excellent lexique. Hugh Johnson est, après Robert Parker, l'Américain le plus connu dans le monde du vin.

Carlton Food Network,

<http://www.cfn.co.uk/glug/SimplyFood>, consulted on January 19<sup>th</sup> 2000

Site ludique comprenant, sous la rubrique "Glug", des informations sur diverses boissons dont le vin. Moins rationnel que les autres, mais tout aussi intéressant du point de vue des ressources.

Epicurious Food

<http://www.epicurious.com/run/winedictionary/>, consulted on January 13<sup>th</sup> 2000

Dictionnaire entier dédié au vin avec plus de cinq cents entrées. Possibilité d'entendre la prononciation des termes étrangers. Dictionnaire très internationalisé regroupant les termes allemands, espagnols et français utilisés en anglais.

Garr Robin,

<http://www.wine-lovers-page.com/lexicon/>, consulted on January 11<sup>th</sup> 2000

En cliquant sur "Wine Lexicon", on accède à un dictionnaire complet, avec la prononciation des nombreux mots d'origine étrangère. Données fiables et faciles à utiliser.

Steurer Rudolf

<http://www.schlumberger.co.at/en/d/d3.htm>, consulted on January 11<sup>th</sup> 2000

Site allemand bien traduit. En allant à la rubrique "Wine Glossary", on trouve un glossaire rédigé et traduit par des professionnels destiné à des œnologues amateurs.

White Paul,

<http://www.winesenz.co.nz/glossary.html>, consulted on June 2<sup>nd</sup> 1999

Paul White est une sommité en Nouvelle Zélande et dans le monde entier. Le glossaire auquel on accède en choisissant la rubrique "Wine Words" fait référence dans les cours de dégustation. Le ton est facétieux mais les informations irréprochables.

Wine Dictator,

<http://www.winedictator.com/Dictionary/Dictionary.htm>, consulted on January 13<sup>th</sup> 2000

Non sans humour, le Wine Dictator se veut "The Authority for Non-Snob". La différence n'est pas frappante car rares sont les sites dont le ton est dogmatique. En cliquant sur "Wine Dictionary", on trouve les termes les plus usités ainsi que des définitions simples mais correctes.

Wine Spectator,

<http://www.winespectator.com/Wine/Spectator/Faqs/GlossaryFAQ.html>, consulted on January 13<sup>th</sup> 2000

Sous l'onglet "Glossary of Wine Terms", les journalistes du Wine Spectator ont regroupé sur leur page Web le vocabulaire qu'ils utilisent pour rédiger leurs fiches et notes de dégustation. Présentation stricte, bonne ergonomie.

## 8. Salons

Niagara wine & grape festival

8 Church Street, Suite 100, St. Catharines, Ontario, L2R 3B3, (non visité)

<http://www.niagarafest.on.ca>,

A l'occasion des vendanges, concours et dégustations de vins locaux et internationaux. La prochaine édition de ce festival se tiendra du 22 septembre au 1<sup>er</sup> octobre 2000.

Monterey Wine Festival,

Centre de conférence de Monterey, Californie, (non visité)

<http://www.montereywine.com>,

Ce festival qui vient de fêter sa 24<sup>ème</sup> édition propose de nombreuses dégustations, des conférences ainsi que des séminaires de formation. Les cent producteurs présents offrent à la dégustation plus de sept cents vins de Californie et d'autres régions vinicoles. La dernière édition s'est tenue du 30 mars au 2 avril 2000.

Wine Australia 2000

Melbourne, Victoria, Australie (non visité)

Le salon Wine Australia 2000 aura lieu à Melbourne du 23 au 28 novembre 2000. Il regroupera des vigneronnes de quarante-deux régions. De dimension internationale, ce salon attire chaque année des amateurs du monde entier.

9. Caves

Gallo Sonoma Winery

3387 Dry Creek Road, Healdsburg, CA 95448, (707) 431-5500

Situé en Californie, dans le *Sonoma County*, au cœur de la *Dry Creek Valley*, le vignoble de Gallo Sonoma est actuellement l'un des plus prestigieux du monde. Lors du salon des grands vins, j'ai pu rencontrer les propriétaires qui m'ont décrit et fait déguster leurs différents cépages (cabernet sauvignon, chardonnay, merlot, zinfandel) et leurs différents crus (Anapamu, Indigo Hills, et Turning Leaf en particulier).

10. Bibliothèques

New York Public Library, différentes locations (en particulier 310 Houston, 10009 NY)

La bibliothèque la plus complète de New York est celle de *Mid-Manhattan*. Les ouvrages sont en libre-service ce qui facilite le travail et réduit considérablement le temps d'attente. Etant donné que les emprunts sont interdits, j'ai pris des notes sur place et fait des photocopies. Tous les ouvrages en anglais cités sont disponibles dans l'une des branches des *Public Libraries* dans lesquelles j'ai pu me rendre lors de mes nombreux séjours à New York (huit mois au total depuis le début de la rédaction de ce mémoire)

11. Entretiens avec des spécialistes

Entretien téléphonique avec Bill Ambassy, professeur de dégustation, 796 Lexington  
61<sup>st</sup> Street, New York, NY, 10021, (212) 796 9645, le 10 juin 2000

Lors de cours de dégustation à New York, j'ai pu poser quelques questions à Bill Ambassy sur l'usage des termes en anglais. Pour affiner mes recherches, j'ai rappelé ce professeur qui a bien voulu répondre à mes interrogations sur la fréquence d'utilisation de synonymes.

## 12. Adresses utiles

### *a) Universités*

Wine and Spirit Education Trust, Londres, Grande-Bretagne,  
<http://www.wset.co.uk>

Cette école, qui possède différentes locations au Royaume-Uni, forme les plus grands sommeliers du monde. Elle propose une préparation en trois niveaux (*Certificate*, *Higher Certificate* et *Diploma*) et vient juste de mettre au point un CD-ROM pour aider à la préparation du *Certificate*. Pour faire passer ses examens, elle dispose de plus de 250 centres situés dans 15 pays du monde, ce qui prouve combien ses résultats sont reconnus.

University of California, Department of Viticulture & Enology  
One Shields Avenue, Davis, CA 95616-8749, <http://wineserver.ucdavis.edu>

Cette université (l'une des plus renommées actuellement) a pour vocation d'enseigner à des étudiants l'ensemble des sciences liées à la viticulture et à l'œnologie. Sont dispensés des cours de mathématiques, statistiques, chimie, biochimie, biologie et microbiologie. L'objectif est de former de jeunes viticulteurs capables de produire les plus grands vins des années à venir.

### *b) Musées*

#### Vinopolis

1 Bank End, London SE1, [sales@vinopolis.co.uk](mailto:sales@vinopolis.co.uk), 0870 4444 777, (non visité),  
<http://www.vinopolis.co.uk>

Il existe à Londres un musée conçu avec la collaboration des plus grands dégustateurs (Oz Clarke, Hugh Johnson, Jancis Robinson, entre autres). Grâce aux commentaires sonores de ces œnologues, les visiteurs peuvent découvrir plus de deux cents vins différents. Les personnes intéressées peuvent également faire appel aux guides formés pour répondre à toutes leurs questions et déguster cinq vins de leur choix.

*Napa Valley Museum* : California Wine: The Science of an Art  
55 Presidents Circle, Yountville, CA 94599, 707 944 0500 (non visité)  
<http://www.napavalleymuseum.org>

Ce musée possède une exposition permanente intitulée "*California Wine: The Science of an Art*". Elle retrace le processus de vinification, depuis l'entretien de la vigne jusqu'à la dégustation des vins californiens primés dans les concours. L'environnement se veut résolument moderne : le visiteur est littéralement plongé dans le monde du vin grâce à de nombreuses vidéos qui l'accompagnent tout au long de son parcours.

c) *Associations*

Wine Tasting Association  
8501 Doter Drive, Alexandria, VA 22308, (703) 799-1221, [wta@winetasting.org](mailto:wta@winetasting.org),  
<http://www.winetasting.org>

La *Wine Tasting Association* a été fondée en 1990 près de Washington pour proposer, aux personnes intéressées, des cours sur le vin. Il s'agit d'un organisme indépendant créé pour faciliter la mise en relation entre amateurs et professeurs de dégustation.

## **BIBLIOGRAPHIE ET REFERENCES EN FRANCAIS**

### 1. Livres

Carmenère C., Madevon D., Madevon P.,  
*Les vins de France, œnologie et géographie*, Paris : Nathan, 1993, 159 p.

Contient des informations pour comprendre la transformation du raisin en vin, connaître les cépages, les crus et les vignobles. Démarche pédagogique claire et intéressante. Dans le chapitre intitulé "Spécialités", l'auteur précise les définitions de "méthode traditionnelle", "vin doux naturel", etc. Dans le chapitre "Dégustation", il explique comment procéder à l'examen visuel, olfactif et gustatif et définit le vocabulaire de base.

Casamayor, Pierre,  
*L'école de la dégustation*, Paris : Hachette, 1998, 280 p.

Très bel ouvrage, attractif, complet, sérieux sans être trop didactique. Ses illustrations en ont fait l'un des livres les plus appréciés du public d'amateurs.

Dovaz, Michel,



*Les grands vins de France*, Paris : Julliard, 1994, 247 p.

Guide pratique du vignoble français, ce livre propose une description commentée de tous les crus classés. Michel Dovaz est l'une des références en France et à l'étranger. Son dictionnaire est une véritable mine d'information.

Fribourg, G., Sarfati, C.,

*La dégustation des vins : méthode pédagogique et exercices pratiques*, Suze-la-Rousse : Edisud, Collection de l'Université du Vin, 1989, 261 p.

Pour aider le dégustateur, au-delà de l'expérience de ses propres sens, à découvrir ses possibilités de mémorisation et à décrire ce qu'il ressent. Ouvrage très complet, destiné aux étudiants de l'Université du Vin de Suze-la-Rousse. Démarche pédagogique qui m'a permis, il y a trois ans, de découvrir le monde de la dégustation.

Johnson, Hugh,

*Le vin mode d'emploi*, trad. de l'anglais par Jean Froberger, Paris : Flammarion, 1985, 143 p.

Manuel pratique pour les débutants dans l'art du savoir-boire, toutes les questions que l'on se pose sur le vin, lexique contenant les termes de base à la fin. Traduit de l'anglais.

Leglise Max,

*Une initiation à la dégustation des grands vins*, nouvelle édition revue et augmentée, Marseille : Jeanne Lafitte, 1988, 165 p.

Ouvrage de référence, les étapes de la dégustation, contient tous les termes employés par les professionnels. Format séduisant, de très belles photos, présentation agréable.

Pertuiset Georges,

*La dégustation du vin*, Paris : Editions Quintette, 1995, 69 p.

Ouvrage concis, clair, moderne, destiné aux amateurs éclairés, lexique très complet reprenant notamment les adjectifs employés pour qualifier un vin.

Peynaud Emile, Blouin Jacques,

*Le goût du vin, le grand livre de la dégustation*, Troisième édition, Montrouge : Dunod, 1996, 269 p.

Ouvrage clé de l'art de boire, ce livre commence par définir les termes dégustation et œnologie, étudie l'analyse des sens (vue, odeurs, saveurs), propose des expressions pour qualifier l'équilibre, et, dans un chapitre entièrement dédié au vocabulaire, donne des listes de termes pour qualifier la structure, l'acidité, l'astringence, les défauts, etc.

*Larousse des vins*, dir. Claude Naudin, Laure Flavigny, Paris : Larousse, 1998, 608 p.

Deux grandes parties pour expliquer aux amateurs de vin comment choisir et déguster les meilleurs vins du monde entier.

Thiney Marie-José,

*Petit guide d'œnologie*, Bordeaux : Mollat, 1992, 131 p.

Met à la portée de tous, les notions simples mais nécessaires pour connaître les vins de Bordeaux. Dans les parties intitulées vignobles (Médoc, Graves, Sauternais, etc.), terroirs, crus, cépages et vinifications, l'auteur apporte des informations techniques sur le Bordelais. Dans le chapitre "Dégustation", elle précise les termes à employer pour qualifier la robe, le bouquet et les saveurs.

Ségelle Alain, Chassang Monique,

*Bien connaître les vins de France*, Paris : Editions Jean-Paul Gisserot, 1995, 188 p.

Alain Ségelle est l'un des professeurs les plus renommés de Paris. Dans cet ouvrage, il décrit les cépages, les types de vinifications, les vignobles (Alsace, Bordeaux, Bourgogne, Beaujolais, Champagne, Languedoc, Loire, Provence, Rhône, Sud-Ouest, etc.) et précise les harmonies cuisine et vins. Plus de trois cents références décrites et analysées, ainsi qu'un index bien référencé.

Ségelle A, Chassang M.,

*Tous les vins de France*, Paris : Editions Jean-Paul Gisserot, 1999, 158 p.

Reprend et complète la démarche de son ouvrage précédent. Présente les vins de France, et fournit des informations intéressantes sur le terroir de production et le vocabulaire de la dégustation.

Simon, J.,

*Le vin*, traduit de l'anglais par Edith Ochs, Paris : Sélection du Reader's Digest, 1994, 157 p.

Comment tirer le meilleur vin de chaque verre, reconnaître et apprécier un bon vin. Tour du monde des vins, index très utile pour retrouver les régions visitées.

Vivet,

*Goûter le vin, Guide pratique de la dégustation*, Paris : Christian de Bartillat Editeur, 1993, 312 p.

Très beau guide pratique de la dégustation. L'auteur explique comment se déroule une dégustation (aspect visuel, olfactif, gustatif), décrit les cépages, l'évolution des vins, leur service, ainsi que l'harmonie entre mets et vins. A la fin de l'ouvrage, cent fiches de vins dégustés permettent de vérifier le vocabulaire employé par des professionnels de la dégustation.

## 2. Dictionnaires

Dovaz, M.,

*Dictionnaire Hachette du Vin*, Paris : Hachette, 1999, 544 p.

Du mot à l'image : l'univers de la vigne et du vin. Ce dictionnaire rassemble plus de 2000 termes sur la vigne et le vin, ses arômes, sa matière, ses qualités, et apporte toutes les précisions nécessaires sur les principes d'élaboration du vin, des techniques de vinification, la qualité des cépages, les maladies de la vigne, les réglementations.

## 3. Atlas

Johnson Hugh,

*Nouvel Atlas Mondial du Vin*, Quatrième édition, Paris : Laffont, 1994, 320 p.

L'ouvrage de référence pour tous les connaisseurs, professionnels ou amateurs. Après une introduction consacrée aux cépages, au vocabulaire de la dégustation et au service du vin, l'auteur étudie les régions viticoles du monde entier (France, Allemagne, Europe de l'Est, Nouveau Monde, etc.). Contient un index utile pour rechercher un vin particulier. Traduit de l'anglais.

*Atlas Hachette des Vins de France*, Paris : Hachette / INAO, 1995, 256 p.

Cet ouvrage encyclopédique offre un panorama complet de la civilisation du vin en France, réunit les éléments traditionnels qui justifient la réputation des vins français et propose une analyse du vin comme fait culturel et sociologique.

Clarke, Oz,

*Atlas Hachette des Vins du Monde*, Paris : Hachette Pratique, 1995, 416 p.

Détaille les facteurs géographiques, géologiques, ampélographiques et humains de la viticulture à travers le monde : cépages cultivés, climat, pédologie, réglementations. Traduit de l'anglais.

#### 4. Coffret

Jean Lenoir,  
*Le Nez du Vin*, Paris : Jean Lenoir, 1995, 54 flacons

Afin de développer le vocabulaire olfactif, Jean Lenoir a confectionné un luxueux coffret qui inventorie en cinquante quatre flacons les principaux arômes du vin. Lors des cours dégustations, nous devons chaque soir identifier dix odeurs que le professeur nous donne à sentir en fonction du thème de la séance de travail.

#### 5. Articles

Brochet Frédéric

*Le langage de la dégustation au crible de l'informatique*, L'amateur de Bordeaux, Cahiers 1996, pp 49-51

En analysant les données textuelles de notes de dégustations, l'auteur a extrait les champs lexicaux et les a interprétés. En s'appuyant sur des fiches d'Emile Peynaud et de Robert Parker, il parvient à prouver que tous les champs sont multisensoriels et qu'il n'existe pas de catégories "aspect", "nez" et "bouche" comme on aurait pu s'y attendre.

Comité interprofessionnel du vin de Champagne

*Ils ont les mots pour le dire*, Les carnets de Champagne, n° 1, juin 1994, p16-17

Dans un style ludique, l'auteur reprend les commentaires de personnes plus ou moins professionnelles. En reprenant les termes utilisés pour décrire un même verre, il démontre que le vin peut être apprécié et jugé différemment selon la personne qui le boit.

Comité interprofessionnel du vin de Champagne

*Corps, esprit, âme, cœur*, Les carnets de Champagne, n° 2, juin 1995, pp 18-19

Présentation accrocheuse pour cette pleine page de termes de dégustation. En y mêlant des notions, *a priori*, extérieures au monde du vin (passion, romantisme, sensualité, tendresse, mysticisme, extase, etc), l'auteur tente de séduire le lecteur en lui parlant plaisir plutôt que technique.

Huet Myriam

*Petite méthode pour apprendre à déguster*, L'amateur de Bordeaux, Cahiers 1996, pp 52-56

Même si elle peut paraître complexe, la dégustation est à la portée de tous. L'auteur présente les règles de base et donne au débutant, les repères qui lui permettront d'exprimer ses sensations. A nouveau, l'approche est basée sur le plaisir. Démarche qui a le mérite d'être claire et condensée.

Néron de Surgy Olivier

*Les mots du goût*, Hors-série Sciences et avenir, n° 120, octobre 1999, p 66

Article très intéressant du point de vue scientifique. Conformément à l'esprit du périodique, l'auteur décrit l'ensemble de molécules complexes et les mécanismes de perception encore mal connus. En explorant les pistes de la neurophysiologie sensorielle, il donne une nouvelle dimension aux cépages et à leurs arômes.

Supplément du magazine *Viti*, *Internet, le nouveau partenaire du vin*, n° 234, octobre 1998, p 23

Fait le point sur les sites techniques et institutionnels. Grâce à ces informations, j'ai pu contacter tous les conseils interprofessionnels du vin (Bordeaux, Bourgogne, Provence, Languedoc-Roussillon, Loire, Beaujolais, Alsace) qui m'ont gracieusement envoyé des plaquettes d'informations parfois bilingues.

## 6. Support audiovisuel

Ségelle, A

*Le vin et la dégustation*, 20 mn, 1995

Destinée aux particuliers, aux clubs, aux associations, aux écoles, aux châteaux, etc., la cassette vidéo d'Alain Ségelle permet de travailler phase par phase ou de simplement se familiariser avec les différentes étapes de l'examen organoleptique.

La cité

*La vigne et le vin*, Paris : Éditions BPI, s.d, 50 mn

Vidéo pour découvrir l'univers du vin, des métiers de la vigne, des vendanges à la dégustation : la viticulture, les vendanges traditionnelles et modernes, les contrôles, la transformation du jus en vin avec les méthodes diverses (rouge, blanc, méthode traditionnelle, etc).

Huet, Myriam,

*Cours d'œnologie*, en direct et en vidéo sur Internet,

<http://www.channelwine.com/oenologie.htm>, consulté le 11 juin 2000

Sur le site de Channelwine, il est possible de trouver une introduction à la dégustation du vin : Myriam Huet propose un cours de dégustation en vidéo sur Internet. La leçon défile sous forme de texte et d'images. Il est regrettable qu'aucun dégustateur ne fasse ses commentaires de vive voix.

Dégustateur du musée du vin de Montcontour,

*Leçon de dégustation*, en direct et en vidéo sur Internet,

<http://www.winemuseum.com>, consulté le 11 juin 2000

Selon le même principe, ce site propose une visite virtuelle du musée du vin du Château Moncontour, ainsi qu'une leçon de dégustation en vidéo.

## 7. Cours d'œnologie en français

Anne Romillat

ADAC, 30, rue Erard, 75012 Paris

Depuis trois ans (1997-2000), je prends des cours de dégustation avec Anne Romillat. En dégustant trois heures par semaine, j'ai appris à apprécier et à décrire les vins d'Alsace, de Bordeaux, de Bourgogne, du Beaujolais, de la Champagne, du Languedoc-Roussillon, de la Vallée de la Loire, de Provence, des côtes-du-Rhône, du Sud-Ouest et les vins étrangers. Lors des séances de dégustation à l'aveugle (quatre par trimestre), j'ai appris à reconnaître les cépages, les millésimes, les types de vins et leur appellation.

Alain Ségelle

CIDD, Formation à l'œnologie, 30, rue de la Sablière, 75014 Paris, 01 45 45 32 20

Une fois par mois, Alain Ségelle organise des dégustations en présence des producteurs. Grâce à ces rencontres, j'ai pu découvrir de nombreux terroirs français peu représentés à Paris et discuter avec les vignerons des caractéristiques de leurs vins.

### Tchin-Tchin

9, rue Montorgueil, 75001 Paris, 01 42 33 07 77

Selon le même principe, cette cave invite les œnophiles à déguster les vins de pays, les A.O.C. et les vins prestigieux qu'elle décide de commercialiser.

## 5. Sites Internet

### Delhaize

<http://wine.delhaize-le-lion.be/chapters/glossary/fra.html>, consulté le 10 mai 1999

Site belge complet et original. Propose des conseils pour choisir un vin, lire une étiquette, accorder un vin et un plat de façon insolite, choisir cinquante bouteilles, selon une méthode traditionnelle ou plus éclectique. En cliquant sur "Déguster un vin", on accède aux principes de base (vue, odorat, goût, équilibre et longueur, accords mets et vins), en cliquant sur "Les livres du vin", on découvre une bibliographie intéressante et sur "Glossaire" une terminologie fiable et agréable à lire.

### Esprit du vin

[www.enology.net](http://www.enology.net), consulté le 28 avril 2000

Site récréatif et original. Sous les onglets "le professeur", "le journaliste", "le caviste", et "le cuisinier", on trouve des informations sur l'art de déguster et de nombreuses définitions sur les arômes (ramification complexe), des exemples de notes de dégustation, des conseils pour choisir une bouteille et pour accorder les vins aux plats.

### Iacchos

[www.iacchos.com](http://www.iacchos.com), consulté le 28 avril 2000

Groupement de passionnés du vin qui se réunissent pour des dégustations. Ce site comprend une chronique de la vigne et permet de comprendre la vinification du point de vue du vigneron.

### Planète-vin

[www.abrege.com/lpv/index.html](http://www.abrege.com/lpv/index.html), consulté le 28 avril 2000

Offre une mine d'informations sur la fabrication du vin. Présentation quelque peu austère.

### SAQ

<http://www.saq.com/plaisirs/sectionvin/glossaire.html>, consulté le 10 mai 1999

Site ergonomique, bien organisé, facile à explorer. Permet de découvrir le calendrier vinicole, les caractères des cépages, la classification des vins, les accords mets et vins, le service, le tableau des millésimes, les principes de dégustation, quelques fiches ainsi qu'un bon glossaire.

TBM's Wine Links

<http://beam.to/tbmf>, consulté le 28 avril 2000

Répertoire bien structuré de sites en anglais et en français dédiés au vin. Idéal pour une recherche d'informations non commerciales. Site très ergonomique.

Vitis Vinefera, Vuillard Stéphane,

<http://www.chez.com/bibs/glo.html>, consulté le 2 juin 1999

Site français fiable et complet. Comprend des définitions, un glossaire extrêmement bien rédigé, le classement des A.O.C., des dossiers généraux sur la vigne et le vin, de précieuses informations sur la vinification et les cépages, un tableau répertoriant les meilleurs vins (et ceux à éviter), des conseils complémentaires sur l'apogée, la longévité, la température de service, l'accompagnement vins et mets, ainsi que des liens vers d'autres sites français intéressants.

## 9. Salons

Salon des caves particulières,

Parc des Expositions, Porte de Versailles (à Noël) et Espace Champerret (au printemps), visite les 3 décembre 1998, 9 avril 1999, 4 décembre 1999 et 17 avril 2000

Organisée par la CNCP (Confédération Nationale des Caves Particulières), cette manifestation regroupe plus de 10 000 vignerons indépendants de toutes les régions et appellations viticoles de France. Parfait pour déguster et échanger ses impressions.

Autour des vins blancs,

Espace Champerret, visite les 28 novembre 1998 et 27 novembre 1999

Le salon a pour but de faire découvrir aux professionnels et aux amateurs une très belle sélection de vins blancs internationaux (France, Hongrie, Allemagne,



Luxembourg, Californie, etc.) ainsi que les produits gastronomiques qui les accompagnent.

Salon des grands vins,  
Espace Eiffel Branly, visite le 18 mars 2000

Salon dédié à la connaissance des grands vins : parcours à travers les différentes régions françaises et quelques crus exceptionnels étrangers (Californie notamment).

Salon du vin au féminin,  
Hôtel Saint James Albany, 212, rue Saint Honoré, visite le 15 novembre 99

Dans un cadre somptueux, possibilité, sur invitation, de déguster les vins produits par des femmes et de discuter avec les professionnelles de la vinification.

## 10. Caves

Domaine de Marchandise,  
A.O.C. Côtes de Provence, 83520 Roquebrune-sur-Argens, visite le 20 décembre 1999

La liste des caves visitées étant trop longue, je ne mentionne que celle qui me tient le plus à cœur : celle située à cinq kilomètres de chez moi. Comme c'est dans les chais que l'on parle le mieux des vins, que la personne la plus à même de raconter un vin est celle qui le produit et que, comme chacun le sait, le vin est toujours meilleur sur place et les dégustations chez les vigneronnes sont et seront toujours celles qui marquent le plus et apportent le meilleur enseignement.

## 11. Maison des vins

Maison des vins des Côtes de Provence,  
Route Nationale 7, Les Arcs, 04 94 99 50 00, visite le 28 mai 1999

Au cœur de la Provence, j'ai été accueillie au siège de l'appellation Côtes de Provence A.O.C., qui possède également un caveau de dégustation et un excellent restaurant où j'ai pu m'entretenir longuement avec le propriétaire des lieux.

## 12. Bibliothèques

BPI Beaubourg, Bibliothèque du centre Pompidou, 19, rue Beaubourg, 75004 Paris

A Paris, source principale des recherches. Quasiment tous les ouvrages de base sont en libre service sans possibilité d'emprunt mais avec photocopieuse à disposition.

Classement impeccable, très peu de livres manquants, conditions de travail idéales avec un ordinateur portable.

### 13. Librairies

Librairie des gourmets, 98, rue Monge, 75005 Paris, 01 43 31 16 42

Librairie consacrée aux plaisirs de la table. De très beaux ouvrages à offrir ou à s'offrir mais peu de manuels de dégustation. Cette librairie est davantage tournée vers les beaux livres illustrés que vers les ouvrages techniques.

Librairie gourmande, 4, rue Dante, 75005 Paris, 01 43 54 37 27

Librairie où il est difficile de trouver les ouvrages que l'on cherche mais où l'œil est continuellement attiré par des livres rares. Grâce au catalogue également accessible sur Internet, possibilité d'acheter des ouvrages de référence anciens, voire d'occasion. Mine inépuisable sur tout ce qui concerne le vocabulaire de la dégustation.

### 14. Centres de documentation

ONIVINS, 232, rue de Rivoli, 75008 Paris, 01 42 86 32 67, Mme Picquet, documentaliste

Belle salle de documentation disposant de tous les périodiques sur le vin et la vinification (plus de cent). Classement thématique comprenant une section "manuels de dégustation". Mise à disposition de l'ordinateur pour saisir, sur disquette, les informations intéressantes. Pas de possibilité d'emprunter mais photocopieuse du service. Informations utiles et aide à la recherche proposée par les documentalistes.

INAO, 138, Champs Élysées, 75008 Paris, 01 53 89 80 00,  
<http://www.ad-vin.com/rubrique/aoc/inao.html>

L'INAO est un établissement public institué par le décret loi du 30 juillet 1935, modifié par la loi du 2 juillet 1990. Ses missions sont la reconnaissance des Appellations d'Origine Contrôlée (A.O.C.), et la reconnaissance des Appellations d'Origine Vin Délimité de Qualité Supérieure (VDQS), par le biais de la délimitation des aires géographiques de production et la fixation de leurs conditions de production et d'agrément. Il dispose d'un centre de documentation qui permet de consulter les textes officiels concernant les mentions devant figurer sur les étiquettes.

### 15. Entretiens avec des spécialistes

Entretien avec M. Cyril Piette, sommelier diplômé ayant suivi des stages de formation à l'Université du vin de Suze-la-Rousse, l'école du vin de Bourgogne à Beaune, l'école du vin de Bordeaux à Bordeaux et l'institut international des vins de Champagne à Aÿ, le 07 octobre 1999

Au cours d'un entretien d'une heure, Monsieur Piette m'a expliqué que comme les vins et les goûts des amateurs ont changé, les aspects évoqués lors d'une dégustation ont eux aussi évolué. Il m'a également fourni de nombreux renseignements qualitatifs sur les formations à suivre pour devenir sommelier.

Entretien avec M. Eric Rosa, président de la Confédération Nationale des Caves particulières, 4 place Félix Ebouet, 75012 Paris, 01 53 02 05 10, le 15 mars 2000

M. Rosa m'a notamment expliqué qu'il était extrêmement difficile de juger de la qualité d'une dégustation. Les sensations étant personnelles, les professionnels doivent s'efforcer d'employer une terminologie normalisée pour décrire des odeurs et des goûts qui leur sont propres.

Entretien avec M. Gascot, président des œnologues de Champagne, chef de cave des champagnes Pommery, Reims, 03 26 61 62 75, le 08 juin 2000

Lors d'un entretien téléphonique, M. Gascot m'a précisé les termes de dégustation plus particulièrement utilisés pour décrire le champagne ainsi que quelques termes propres à sa région.

Entretien avec Anne Romillat, professeur de dégustation à l'ADAC, 30, rue Erard, 75012 Paris

L'entretien retranscrit dans l'annexe constitue un résumé du point de vue d'Anne Romillat. Les termes utilisés dans le corps de l'exposé et les constatations sur l'évolution du vocabulaire de la dégustation sont inspirés de l'opinion de ce professeur.

## 16. Adresses utiles

### *a) Universités*

Université du Vin, Le château, 26790 Suze-la-Rousse, 04 75 97 21 30

Entre Valence et Avignon, l'université du vin abrite un établissement d'enseignement supérieur (cursus pour obtenir le diplôme de sommelier conseil entre autres), un centre de formation continue (propose des stages adaptés à tous les secteurs du monde viticole), un centre de documentation (ouvert au public), une collection ampélographique (soixante-dix cépages rassemblés dans le Jardin des Vignes), ainsi qu'un centre de dégustation agréé pour les contrôles des vins d'appellation d'origine et

vins de pays. Selon M. Piette, cette école est excellente pour apprendre à déguster les vins de Côtes du Rhône mais n'est pas suffisante pour bien connaître l'ensemble des vignobles de France.

L'Ecole des Vins du BIVB (Bureau interprofessionnel des vins de Bourgogne)  
12, Boulevard Bretonnière, 21204 Beaune Cedex - Tél : 03.80.25.04.95,  
[ecole.vin@bivb.com](mailto:ecole.vin@bivb.com), Damien Delattre, <http://www.bivb.com/ecole.html>

Depuis plus de 25 ans, l'École des Vins de Bourgogne a pour vocation de mieux faire connaître et déguster les vins de Bourgogne auprès des amateurs et des professionnels comme les sommeliers, les cavistes, les commerciaux du vin. Pour conduire ces missions, l'École des Vins de Bourgogne organise, tout au long de l'année, des sessions qui permettent de s'initier aux techniques de la dégustation et de se retrouver dans la hiérarchie des appellations bourguignonnes... M. Piette m'a assuré que des stages de quelques jours permettent de déguster des vins de Bourgogne extrêmement rares et admirables.

L'Ecole du Vin du CIVB (Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux),  
1, cours du 30 juillet, 33000 Bordeaux, 05 56 00 22 66, <http://ecole.vins-bordeaux.fr>

L'Ecole du Vin du Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux se veut avant tout originale et ludique. Son mot d'ordre est : "Quand faire ses devoirs devient un plaisir". Sa pédagogie est simple : l'apprentissage par la pratique, commentée de façon simple et accessible pour permettre aux amateurs de trouver quelques repères visuels olfactifs et gustatifs pour découvrir le vignoble bordelais. Comme pour chaque école, le lieu d'implantation fait la qualité des cours. M. Piette y a dégusté les meilleurs bordeaux des meilleurs millésimes.

L'Institut International des Vins de Champagne, Villa Bissinger, 15, rue Jeanson, 51160 Ay,  
03.26.55.78.78, [institut.vins.champagne@wanadoo.fr](mailto:institut.vins.champagne@wanadoo.fr), M. Cheval  
<http://www.cc-grande-vallee-marne.fr/tour-fr/iivc.html>

L'Institut International des Vins de Champagne a pour mission de participer à la mise en valeur culturelle de la Champagne et des vins de Champagne. Il organise des formations très variées autour du champagne, allant de la découverte en quelques heures pour des amateurs de champagne aux cursus de recherche universitaire les plus poussés, dans le domaine du vocabulaire de la dégustation. M. Piette a surtout apprécié la modernité des méthodes d'enseignement.

*b) Musées*

Musée du vin,  
5, square Charles Dickens, 75016 Paris, 01 45 25 63 26

Musée à vocation touristique. Peu d'informations techniques, présentation ludique.

*c) Associations*

Association des Sommeliers de Paris (ASP), 97, bd Haussmann, 75008 Paris, 01 44 09 12 40  
M. Faure-Braque, meilleur sommelier du monde 1992, 01 53 75 18 00

Association qui a pour mission de promouvoir le goût du bon vin et de faire concourir les professionnels pour récompenser, chaque année, le meilleur sommelier de France.

## **BIBLIOGRAPHIE ET REFERENCES BILINGUES**

### 1. Livres

Rabourdin, J.,

*Vocabulaire international de la dégustation*, Paris : Elvire Editions, 1989, 272 p.

Présentation austère, terminologie quelque peu datée mais une structure très rigoureuse et un très nombre de termes en anglais et en allemand.

### 2. Lexiques et dictionnaires

Cadiau Paul,

*Lexivin*, Savigny-lès-Beaunes : Paul Cadiau, 1988, 198 p.

Lexique bilingue très complet recensant les termes et expressions de la dégustation mais aussi de l'agriculture, de la biologie, de la botanique, de la géologie, de l'œnologie, de la vinification et de la viticulture. Indispensable pour construire le lexique.

*Dictionnaire Moët-Hachette du Vin*, Paris : Hachette, 1996, 350 p.

Plus de mille cinq cents termes et expressions du vin traduits en anglais, allemand, italien, espagnol, français et japonais, pour les amateurs et les professionnels du vin. Très utile pour la rédaction des fiches.

### 3. Bibliothèques

Bibliothèque nationale François Mitterrand, 11, quai François Mauriac, 75013 Paris

En justifiant de recherches universitaires approfondies, il est possible d'obtenir une carte d'accès à l'ensemble de la bibliothèque. Au rez-de-jardin, les bibliothécaires peuvent aller chercher les ouvrages en anglais impossibles à trouver à Paris, dans les étages, il est possible d'utiliser, en libre service, les ouvrages que l'on trouve également dans les autres bibliothèques. Cadre absolument merveilleux, conditions de travail idéales avec un ordinateur portable.

#### 4. Entretiens avec des spécialistes

Entretien M. Julien Aujeau, sommelier bilingue diplômé du *Wine & Spirit Education Trust*, Londres (préparation du titre de *Master of Wine*), le 3 mai 2000.

Au cours d'un entretien d'une heure, Monsieur Aujeau m'a apporté de précieuses informations sur les choix effectués par les Anglo-saxons (Américains et Britanniques) sur l'emploi de certains termes empruntés au français.

## ANNEXE

### **Entretien avec M. Julien Aujeau, sommelier bilingue diplômé du *Wine & Spirit Education Trust*, Londres (préparation du titre de *Master of Wine*), le 3 octobre 1999.**

RDE : Depuis combien d'années utilisez-vous le vocabulaire de la dégustation ?

JA : Depuis plus de dix ans. J'ai fait mes études en France et en Angleterre pour acquérir des connaissances sur tous les vins du monde, et pas seulement les vins français.

RDE : Pensez-vous que le goût des personnes qui boivent du vin a évolué ?

JA : En France, les consommateurs s'adaptent au goût des étrangers. Aussi surprenant que cela puisse paraître, les vins du Nouveau Monde dictent le chemin à suivre pour plaire au plus grand nombre. Les vins français sont célèbres pour ce que l'on appelle le goût de terroir, le côté rustique. Dans la mesure où les gens veulent aujourd'hui des vins plaisants, nos grands crus sont tentés de s'uniformiser, ce qui est fort regrettable.

RDE : Le vocabulaire est-il plus ou moins riche qu'avant ?

JA : Le vocabulaire n'a guère évolué. Des professionnels comme Max Légrise ont mis au point une terminologie très respectée.

RDE : Que pensez-vous de l'influence de Robert Parker ?

JA : Il existe d'excellents critiques français dont les noms ne sont pas connus car ils travaillent dans l'ombre de Robert Parker. Je pourrais citer M. Delarue, qui écrit pour le guide Hachette et dont les notes de dégustation sont toujours d'une précision remarquable. Ceci dit, Robert Parker rédige des critiques fort objectives. Si je veux m'informer sur la qualité d'un certain cru bordelais, pour un millésime donné, je n'ai que deux solutions : m'adresser au château qui m'envoie des plaquettes vantant les vins ou lire le guide Parker qui mentionne les qualités et les défauts.

RDE : Employez-vous les termes persistance aromatique intense, PAI, longueur ou longueur en bouche ?

JA : Je n'emploie jamais PAI, c'est pour moi un terme trop technique. Pourtant, je suis pour que tous ceux qui emploient le vocabulaire le fassent avec les termes qui conviennent. Pas de fausse pudeur, il ne s'agit pas d'être pédant mais il faut savoir s'adapter à la situation tout en restant fidèle à ce que dit le vin.

RDE : Le vocabulaire que vous employez dépend donc de la situation ?

JA : Tout à fait. Je ne parlerai pas de couleur pour qualifier un premier cru bordelais mais de robe. Inversement, je ne dirai pas d'un vin de pays qu'il a une robe somptueuse.

RDE : Du point de vue du vocabulaire de la dégustation, que nous apportent les Anglo-saxons ?



JA : Il faut se rendre à l'évidence : les meilleurs livres sur les vins français ont été rédigés par des Anglo-saxons. Au niveau de la formation, les écoles françaises se concentrent uniquement sur les vins français alors que les écoles britanniques abordent largement les vins d'Afrique du Sud, de Californie, d'Australie, de Nouvelle-Zélande, etc. Londres est le meilleur endroit pour apprendre à parler des vins.

RDE : Existe-t-il des termes anglais qui n'ont pas d'équivalent en français ?

JA : Non. Il arrive que le sens soit légèrement différent ou que l'on doive employer deux adjectifs pour rendre la même idée mais le vocabulaire est aussi riche en anglais qu'en français. Pour donner des exemples, les Anglo-saxons aiment employer le terme *full-bodied* alors que nous disons charpenté, structuré. Le sens est un peu déplacé entre *straightforward* et franc mais l'équivalence est acceptable.

RDE : Emploie-t-on le terme caudalie en anglais ?

JA : La fréquence d'utilisation est la même qu'en français. On connaît l'existence de cette unité mais on compte le plus souvent en secondes.

RDE : Comment dit-on sélection de grains nobles en anglais ?

JA : Comme en français. Les professionnels comprennent et n'hésitent pas à reprendre le terme français.

RDE : Emploie-t-on de préférence le terme *growth* ou cru ?

JA : Les Britanniques diront indifféremment *growth* et cru tandis que les Américains tenteront à chaque fois de prononcer Grand cru à la française !

RDE : Les Anglo-saxons comprennent-ils le terme appellation d'origine contrôlée ou préfèrent-ils *controlled appellation* ?

JA : Ils comprennent et emploient le terme français. Pour expliquer à ceux qui ne connaissent pas le sens de cette expression, je précise qu'il s'agit du système de copyright.

RDE : Comment désigner moelleux et liquoreux ?

JA : Il n'existe effectivement pas de termes spécifiques pour distinguer ces deux types de vin. En Grande-Bretagne, les cartes des vins proposent des *pudding wines* (vins de dessert) et aux Etats-Unis, ils parleront tout simplement de *sweet wines*. Alors que le public français ne connaît pas ou peu le terme botrytis, les consommateurs du Nouveau Monde en sont familiers car il figure sur l'étiquette des bouteilles de liquoreux, australiens en particulier.

RDE : Que pensez-vous de l'évolution des étiquettes, en France et à l'étranger ?

JA : Sous l'influence des producteurs du Nouveau Monde, les fabricants français ont tendance à indiquer le cépage (ce qui ne se faisait pas il y a dix ans). En un sens, c'est bien pour les consommateurs qui acquièrent certaines préférences mais c'est dommageable pour la majorité des vins d'assemblage. Un consommateur qui aime le sauvignon fera confiance à un sauvignon de base alors que le Sancerre est 100% sauvignon (sans que le nom du cépage ne figure sur l'étiquette).

**Entretien avec M. Cyril Piette, sommelier ayant suivi des stages de formation à l'Université du vin de Suze-la-Rousse, l'école du vin de Bourgogne à Beaune, l'école du vin de Bordeaux à Bordeaux et l'Institut international des vins de Champagne à Aÿ, le 7 octobre 1999.**

RDE : Depuis combien d'années utilisez-vous le vocabulaire de la dégustation ?

CP : En tant que professionnel, depuis trois ans.

RDE : Pensez-vous qu'il ait évolué ?

CP : Le vocabulaire en soi n'a pas évolué mais la fréquence d'emploi de certains termes a tendance à suivre les modes. On parlera aujourd'hui fréquemment du boisé alors qu'il n'en était pas question il y a quelques années.

RDE : Assistez-vous à des séances de dégustations ?

CP : Toutes les semaines, entre amis connaisseurs.

RDE : Pensez-vous que la procédure ait changé ?

CP : Pas en trois ans.

RDE : Utilisez-vous des fiches de dégustations ?

CP : Jamais à l'extérieur des cours.

RDE : Pensez-vous que le goût des personnes qui boivent du vin a évolué ?

CP : Le goût a complètement changé. Qualitativement parlant, l'intérêt est de plus en plus marqué pour des vins de qualité et des monocépages.

RDE : Pensez-vous que le vocabulaire de la dégustation soit normalisé ?

CP : Tout à fait.

RDE : Participez-vous à des rencontres entre professionnels ?

CP : Régulièrement.

RDE : Y a-t-il parfois désaccord sur l'usage de certains termes ?

CP : Rarement mais voici un exemple qui m'a frappé. Pendant mes études, on m'a appris que long signifiait ample, volumineux, mais de nombreux dégustateurs l'emploient pour qualifier la persistance.

RDE : Y a-t-il différentes écoles (nouvelle école vs. ancienne école) ?

CP : Au niveau de l'emploi des termes, les jeunes reprennent le vocabulaire des anciens mais au niveau de la dégustation, ils sont beaucoup plus ouverts, prêts à goûter les vins du Nouveau Monde.

RDE : La vulgarisation représente-t-elle un risque de nivellement par le bas ?

CP : Au contraire. Plus les gens parleront du vin, plus ils auront envie d'être précis (un peu pour faire mieux que les autres) et plus le vocabulaire sera riche.

RDE : Le vocabulaire est-il plus ou moins riche qu'avant ?

CP : Le vocabulaire est normalisé. Ce qui change, c'est l'expression des sensations. Autrefois, les œnologues mettaient l'accent sur la structure du vin. Il s'agissait d'assouplir les tanins, et l'âpreté posait souvent problème. Aujourd'hui, le savoir-faire est acquis. Les jeunes dégustateurs ne mentionneront pas le velouté d'un vin mais détailleront son exubérance, aspect totalement ignoré il y a quelques années.

RDE : Que pensez-vous de l'influence de Robert Parker ?

CP : Je pense que Robert Parker fait sensation actuellement mais que ses préférences s'atténueront quand il arrêtera d'écrire.

RDE : Employez-vous le terme robe ou couleur ?

CP : Les deux. La robe est différente de la couleur : elle englobe les nuances, la limpidité, la concentration et la couleur.

RDE : Employez-vous les termes jambes, arcanes, larmes, pleurs ?

CP : Arcanes, jamais, pleurs et larmes ont vieilli, je parle en général des jambes.

RDE : Employez-vous les termes persistance, PAI, longueur ou longueur en bouche ?

CP : Comme je vous l'ai expliqué, pour moi, la persistance est différente de la longueur en bouche. Je n'emploie PAI que pour remplir mes fiches de dégustation.

RDE : Employez-vous les termes botrytis, botrytis cinerea ou pourriture noble ?

CP : J'emploie indifféremment les trois termes, le plus précis étant botrytis cinerea.

RDE : Employez-vous le terme finage ?

CP : Non. Pour parler de cru en Bourgogne, je préfère le mot climat.

RDE : Connaissez-vous des termes régionaux ?

CP : Pour désigner les grands vins de Bordeaux, je sais que les puristes ne parlent pas de bouteille mais de flasque ou de flacon.

RDE : Connaissez-vous des cépages régionaux ?

CP : De nom, mais comme je ne les emploie pas, je ne sais pas exactement à quoi ils se rapportent. Je pourrais par exemple citer le cot, l'auxerrois, le malbec.

RDE : Faites-vous une différence entre méthode traditionnelle et méthode champenoise ?

CP : Les producteurs de Champagne ont exigé que le terme méthode champenoise soit réservé aux vins élaborés dans la région. Les autres vins élaborés suivant la même méthode, mais dans une autre région, doivent porter la mention méthode traditionnelle.

## **Entretien téléphonique avec M. Éric Rosa, président de la Confédération nationale des caves particulières, le 15 mars 2000.**

RDE : Pensez-vous que le vocabulaire de la dégustation a évolué ?

ER : Je pense que le vocabulaire s'est appauvri. Quand j'entends des dégustateurs plus âgés, je trouve leurs commentaires plus piquants, plus imagés. Les gens qui dégustent aujourd'hui emploient un vocabulaire moins poétique, plus technique, plus froid.

RDE : Pensez-vous que la procédure des séances de dégustation ait changé ?

ER : Le rituel et le cadre ne changeront vraisemblablement jamais.

RDE : Y a-t-il parfois désaccords sur l'usage de certains termes ?

ER : Certains termes peuvent prêter à confusion. Un dégustateur averti doit par exemple savoir qu'un vin vert désigne un vin jeune qui possède une certaine acidité, et qu'on dit qu'un vin est chaud lorsqu'il est riche en alcool.

RDE : Existe-t-il différentes écoles ?

ER : Le vocabulaire que j'emploie est celui que l'on m'a enseigné. Il n'existe pas de différence dans le temps mais dans les habitudes des dégustateurs. Il arrive que certaines personnes mettent l'accent sur des aspects du vin que je ne remarque pas, et inversement. Déguster un vin, c'est comme écouter un discours politique. Chacun réagira en fonction de sa sensibilité. Il n'y a pas de vérité. Untel peut déceler des arômes de mûre quand je sens le cassis. Il n'a peut-être pas tort, moi non plus. L'habitude tient une grande place dans les notes de dégustation. Si un critique emploie toujours le même vocabulaire, la terminologie aura tendance à s'appauvrir. S'il fait preuve d'imagination, tout en restant compréhensible et modeste (inutile de parler de pipi de chat pour être original), le vocabulaire conservera toute sa richesse.

RDE : Employez-vous indifféremment les termes jambes, arcanes, larmes, pleurs ?

ER : Je parle de larmes et de pleurs pour désigner les vins moelleux. Je n'emploie jamais le terme arcanes que je trouve trop froid.

## **Entretien téléphonique avec M. Gascot, président des œnologues de Champagne, chef de cave des champagnes Pommery, le 8 juin 2000.**

RDE : Pouvez-vous répondre à quelques questions sur le vocabulaire de la dégustation ?

MG : Je fais une différence entre les termes que j'utilise quand je m'adresse aux clients et ceux que j'utilise quand je m'adresse à des professionnels. En matière de marketing, j'ai à ma disposition toute une gamme de termes séduisants et valorisants, en temps que dégustateur, je peux vous renseigner sur les termes positifs et négatifs utilisés pour décrire objectivement un vin.

RDE : Pensez-vous que le vocabulaire de la dégustation soit normalisé ?

MG : Les professionnels utilisent le même vocabulaire mais il existe des variations dans le temps et dans l'espace.

RDE : Pouvez-vous me citer des exemples ?

MG : Le but étant de se faire comprendre, je n'utilise plus certains mots vieillissés. Je n'ai pas d'exemple *a priori* mais si vous avez des suggestions...

RDE : Parlez-vous de la robe ou de la couleur ?

MG : Dans la mesure où je travaille en Champagne et que je déguste une majorité de vins blancs, j'emploie plus souvent le terme de couleur. Il ne me viendrait pas à l'esprit de parler de robe pour un vin blanc ou un champagne.

RDE : Parlez-vous de larmes, pleurs, arcanes, jambes ?

MG : Pour déguster des vins blancs, je préfère employer les termes larmes ou pleurs.

RDE : Existe-t-il des termes propres à votre région ?

MG : Oui et non. Il existe des phénomènes propres à la Champagne. Le goût de lumière est par exemple un défaut qui ne se retrouve dans aucune autre région.

RDE : Y a-t-il parfois désaccord sur l'usage de certains termes ?

MG : Oui. Il m'est arrivé de rencontrer des dégustateurs qui, lorsqu'ils parlaient de rondeur, évoquaient le sucre.

RDE : Faites-vous une différence entre méthode traditionnelle et méthode champenoise ?

MG : La méthode champenoise ne peut désigner que les vins élaborés dans la région.

RDE : Connaissez-vous le terme *cava* ?

MG : Bien sûr. Il signifie simplement vin effervescent en espagnol.

## **Entretien avec Anne Romillat, professeur de dégustation à l'ADAC, le 9 juin 2000.**

RDE : Pensez-vous que le vocabulaire de la dégustation ait évolué ?

AR : Bien évidemment. Autrefois, on employait des termes comme cuisse, corsage, fesse pour parler de vins généreux, ronds, avenants. Le vin était comparé au corps de la femme. Aujourd'hui, on ne parle plus ni de larmes, ni de pleurs.

RDE : S'est-il appauvri ?

AR : Non. Mais avec le vent de la parité, il a perdu quelques connotations.

RDE : Existe-t-il différentes manières de déguster ?

AR : Pas vraiment, mais les fiches ne sont pas toutes les mêmes. Il faut savoir qu'elles n'existent que depuis une vingtaine d'années et que la fiche bordelaise est très légèrement différente de la fiche bourguignonne.

RDE : Le vocabulaire de la dégustation est-il normalisé ?

AR : Oui. L'école bordelaise, Émile Peynaud en tête, a veillé à son harmonisation.

RDE : Existe-t-il des termes de dégustation régionaux ?

AR : Non. La dégustation respecte une terminologie précise.

RDE : Existe-t-il différentes écoles ?

AR : Historiquement parlant, on peut citer différents courants. Le premier, qui remonte à une vingtaine d'années seulement, s'est enraciné dans le vignoble bordelais. Le vocabulaire que les professionnels employaient était directement lié aux méthodes de vinification. Dans la mesure où l'usage voulait que les rafles interviennent dans l'élaboration, on obtenait des vins qui avaient du corps, austères, tanniques, amers, astringents. Aujourd'hui, les consommateurs recherchent des vins plus souples. L'envers de la médaille, c'est qu'on produit beaucoup moins de vins de garde et que ceux élaborés pour être dégustés dans de nombreuses années, ne se conserveront jamais aussi longtemps que les vins d'autrefois.

RDE : Quel est le courant actuel ?

AR : Aujourd'hui, depuis cinq ans environ, le vocabulaire est marqué par la parkérisation. Les producteurs vinifient pour plaire à cet expert. On parle sans cesse de notes épicées, on découvre toutes les nuances des fûts de chêne étrangers (le fût américain étant plus anisé, le fût français tire sur la vanille) et on n'évoque quasiment plus l'astringence.

RDE : Les termes persistance aromatique intense et longueur en bouche sont-ils synonymes ?

AR : Oui. On peut également dire d'un vin qu'il a une belle allonge.

## GLOSSAIRE FRANÇAIS – ANGLAIS

### A

A.C. <i>voir appellation d'origine contrôlée, A.O.C., appellation, appellation contrôlée, appellation d'origine, A.O.</i>	appellation d'origine contrôlée, A.O.C., appellation, appellation contrôlée, A.C., appellation d'origine, A.O., controlled appellation
A.O. <i>voir appellation d'origine contrôlée A.O.C., appellation, appellation contrôlée, A.C., appellation d'origine,</i>	appellation d'origine contrôlée, A.O.C., appellation, appellation contrôlée, A.C., appellation d'origine, A.O., controlled appellation
A.O.C. <i>voir appellation d'origine contrôlée, appellation, appellation contrôlée, A.C., appellation d'origine, A.O.</i>	appellation d'origine contrôlée, A.O.C., appellation, appellation contrôlée, A.C., appellation d'origine, A.O., controlled appellation
abricot	apricot
acacia	acacia
acerbe	tart
acescence	acescence
acescent <i>voir acétique</i>	acescent, acetic
acétique <i>voir acescent</i>	acescent, acetic
acidité	acidity
acidulé	acidulous
agréable	pleasant
agressif	aggressive
agrumes	citrus fruits
alcool	alcohol
altéré	spoiled
amande	almond
amer	bitter
ampleur	richness
ananas	pineapple
anguleux	sharp
animal	gamey, gamy, animal
anis	aniseed
apogée	peak
apparence	appearance
appellation	appellation d'origine contrôlée, A.O.C.,

<i>voir appellation d'origine contrôlée, A.O.C., appellation contrôlée, A.C., appellation d'origine, A.O.</i>	appellation, appellation contrôlée, A.C., appellation d'origine, A.O., controlled appellation
appellation contrôlée <i>voir appellation d'origine contrôlée, A.O.C., appellation, A.C., appellation d'origine, A.O.</i>	appellation d'origine contrôlée, A.O.C., appellation, appellation contrôlée, A.C., appellation d'origine, A.O., controlled appellation
appellation d'origine <i>voir appellation d'origine contrôlée, A.O.C., appellation, appellation contrôlée, A.C., A.O.</i>	appellation d'origine contrôlée, A.O.C., appellation, appellation contrôlée, A.C., appellation d'origine, A.O., controlled appellation
appellation d'origine contrôlée <i>voir A.O.C., appellation, appellation contrôlée, A.C., appellation d'origine, A.O.</i>	appellation d'origine contrôlée, A.O.C., appellation, appellation contrôlée, A.C., appellation d'origine, A.O., controlled appellation
âpreté	harshness
aqueux	aqueous
aromatique	aromatic
arôme	aroma
assemblage	blending, blend
assouplir	soften
astringent	astringent
attaque	attack
aubépine	hawthorn
austère	austere

## B

badiane	Chinese aniseed
banal	banal
banane	banana
beurre	butter
boisé	woody
bonbon anglais	fruit drop
botrytis <i>voir botrytis cinerea, pourriture noble</i>	botrytis cinerea, botrytis, noble rot
botrytis cinerea <i>voir botrytis, pourriture noble</i>	botrytis cinerea, botrytis, noble rot
bouche	mouth
bouchonné	corky, corked
bouquet	bouquet
bourru	rough
brillant	brilliant
brioche	brioche, bun



brun	brown
brut	brut

## C

cacao	cocoa
café	coffee
cake	fruit cake
camphre	camphor
cannelle	cinnamon
caoutchouc	rubbery
capiteux	heady
caractère	character
caramel	caramel
caramel dur	butterscotch
caramel mou	toffee
carmin	crimson
cassis	blackcurrant, cassis
caudalie	caudalie
cerise	cherry
chair	flesh
chaleureux	warm
chambrier	bring to room temperature
charmant	charming
charnu	fleshy
charpente	structure
chêne	oak
chèvrefeuille	honeysuckle
cire d'abeille	beeswax
citron	lemon
citron vert	lime
civette	civet-cat
clair <i>voir limpide</i>	clear, limpid
climat <i>voir cru</i>	cru, growth
clou de girofle	clove
coing	quince
commun	common
complexe	complex
concentration	concentration
confiture d'orange	marmalade
consistance	consistency
corps	body

corsé	full-bodied
couleur	color (US), colour (GB)
court <i>voir court en bouche</i>	short
court en bouche <i>voir court</i>	short
creux	hollow, shallow
croquant	crispy
cru <i>voir climat</i>	cru, growth
cru classé	classed growth, classified growth
cuir	leather

## D

défaut	fault
dégustation à l'aveugle	blind tasting
délicat	delicate
demi-sec	semi-dry
déséquilibré	unbalanced
désossé	flabby
direct <i>voir franc</i>	straightforward, frank
disque	disk
doré	golden
dur	hard

## E

éclat	brilliance
églantine	wild rose
empâté <i>voir épais</i>	thick
empyreumatique	empyreumatic
enveloppé	unctuous
épais <i>voir empâté</i>	thick
épanoui	open
équilibre	balance
équilibré	balanced, well-balanced
ester	ester
étiquette <i>voir étiquette de corps</i>	label
étiquette de corps <i>voir étiquette</i>	label

étouffé	ample, full
étriqué	meager
éventé	flat
examen organoleptique	organoleptic examination
expressif	expressive

## F

faible	weak, feeble
fatigué	tired
fauve	tawny
féminin	feminine
ferme	firm
fermé	closed, closed-up
filant	ropy
fin	fine
finale	finish, aftertaste
fleur d'oranger	orange blossom
floral	floral
flou	hazy, cloudy
fluet <i>voir mince</i>	thin, slender
foin coupé	cut hay
fouffure	fur
foxé	foxy
fraîcheur	freshness
fraise	strawberry
framboise	raspberry
franc <i>voir direct</i>	straightforward, frank
fruit sec	dried fruit
fruité	fruity
fruits compotés	stewed fruit
fruits confits	candied fruit
fumé	smoky, smoked

## G

généreux	generous
géranium	geranium
gingembre	ginger
giroflée	gillyflower
goudron	tar
goût <i>voir saveur, parfum</i>	flavor (US), flavour (GB), taste

grillé	grilled
griotte	morello cherry
groseille à maquereau	gooseberry
groseille	redcurrant
grossier	coarse

H

harmonieux	harmonious
herbacé	herbaceous
humus	humus

I

intensité	intensity
iode	iodine
iris	iris

J

jacinthe	bluebell
jambes	legs
jasmin	jasmine

L

lacté	lacteous
larmes <i>voir pleurs</i>	tears
léger	light
limpide <i>voir clair</i>	clear, limpid
liquoreux	botrytised sweet wine, botrytized sweet wine, noble-rotted wine
lis	lily
litchi	litchi
longueur <i>voir persistance aromatique intense, persistance aromatique, persistance, PAI, longueur en bouche</i>	persistency, length
longueur en bouche <i>voir persistance aromatique intense, persistance aromatique, persistance, PAI, longueur</i>	persistency, length

M

madérisé	maderized, oxidized
----------	---------------------

maigre	lean
mat	dull
mauvais	bad
mazout	diesel
menthe	mint
menthol	menthol
mercaptan	mercaptan
merise	wild cherry
méthode traditionnelle	traditional method, méthode traditionnelle
mie de pain	crumb
miel	honey
millésime	vintage
mince <i>voir fluet</i>	thin, slender
minéral	mineral
mirabelle	mirabelle
moelleux	mellow
moisi	moldy, mouldy
moka	mocha
mou	flabby
muet	dumb
mûr	mature, matured
mûre (baie)	blackberry
musc, musqué	musk, musky
muscade	nutmeg
muscat	muscat
myrtille	blueberry (US), bilberry (GB)

N

nerveux	nervy
nez	nose
noisette	nuttiness
noix	walnut
nuance <i>voir teinte, reflet</i>	hue, tint

O

odeur	smell, scent, odour (GB), odor (US)
œil-de-perdrix	partridge-eye pink
œnologie	œnology, enology
œnologue	œnologist

œnophile	wine lover
œuf pourri	rotten egg
opaque	opaque
or	gold

## P

PAI <i>voir persistance aromatique intense, persistance aromatique, persistance, longueur, longueur en bouche</i>	persistency, length
paillette	flake
pain grillé	toast
pamplemousse	grapefruit
parfum <i>voir saveur, goût</i>	flavor (US), flavour (GB), taste
particule	particle
pauvre	poor
vin de pays	vin de pays
peau	skin
pêche	peach
pelure d'oignon	onion peel
perlant	beady
persistance <i>voir persistance aromatique intense, persistance aromatique, PAI, longueur, longueur en bouche</i>	persistency, length
persistance aromatique <i>voir persistance aromatique intense, persistance, PAI, longueur, longueur en bouche</i>	persistency, length
persistance aromatique intense <i>voir persistance aromatique, persistance, PAI, longueur, longueur en bouche</i>	persistency, length
pierre à fusil	gunflint
pin	pine tree
plat	flat
plein	full
pleurs <i>voir larmes</i>	tears
poire	pear
poivre	pepper
poivron	bell pepper (US), sweet pepper (GB)

pourriture grise	gray rot (US), grey rot (GB)
pourriture noble <i>voir botrytis cinerea, botrytis,</i>	botrytis cinerea, botrytis, noble rot
prune	plum

## Q

queue de paon	peacock fan
---------------	-------------

## R

rafle	stalk, stem
raisins secs	raisins
reflet <i>voir nuance, teinte</i>	hue, tint
réglisse	liquorice
robe	robe
rond	round
rosé	rosé wine
rubis	ruby
rude	rough
rustique	rustic

## S

saveur <i>voir goût, parfum</i>	flavor (US), flavour (GB), taste
sélection de grains nobles	sélection de grains nobles
souple	supple
sucré	sugary, sweet

## T

tabac	tobacco
tanins <i>voir tannins</i>	tannins
tannins <i>voir tanins</i>	tannins
tannique	tannic
teinte <i>voir nuance, reflet</i>	hue, tint
torréfaction	torrefaction
truffe	truffle
tuilé	tile-red, brick-red
typicité	typicity

## V

vanille	vanilla
végétal	vegetal
vendange tardive	late harvest
vert	green
vif	lively
vin de Bourgogne	Burgundy wine
vin de dessert	dessert wine
VDN <i>voir vin doux naturel</i>	fortified wine
vin doux naturel <i>voir VDN</i>	fortified wine
vin jaune	vin jaune
vin mousseux	sparkling wine
vin tranquille	still wine
vinification	wine-making
violet	purple



**GLOSSAIRE ANGLAIS – FRANÇAIS**

## A

acacia	acacia
A.C. <i>voir appellation d'origine contrôlée, A.O.C., appellation, appellation contrôlée, appellation d'origine, A.O., controlled appellation</i>	appellation d'origine contrôlée, A.O.C., appellation, appellation contrôlée, A.C., appellation d'origine, A.O.
A.O. <i>voir appellation d'origine contrôlée A.O.C., appellation, appellation contrôlée, A.C., appellation d'origine, controlled appellation</i>	appellation d'origine contrôlée, A.O.C., appellation, appellation contrôlée, A.C., appellation d'origine, A.O.
A.O.C. <i>voir appellation d'origine contrôlée, appellation, appellation contrôlée, A.C., appellation d'origine, A.O., controlled appellation</i>	appellation d'origine contrôlée, A.O.C., appellation, appellation contrôlée, A.C., appellation d'origine, A.O.
acescence	acescence
acescent <i>voir acetic</i>	acescent, acétique
acetic <i>voir acescent</i>	acescent, acétique
acidity	acidité
acidulous	acidulé
aftertaste <i>voir finish</i>	finale
aggressive	agressif
alcohol	alcool
ample <i>voir full</i>	étouffé
animal <i>voir gamey, gamy</i>	animal
aniseed	anis
appellation <i>voir appellation d'origine contrôlée, A.O.C., appellation, appellation contrôlée, A.C., appellation d'origine, A.O., controlled appellation</i>	appellation d'origine contrôlée, A.O.C., appellation, appellation contrôlée, A.C., appellation d'origine, A.O.

appellation contrôlée <i>voir appellation d'origine contrôlée, A.O.C., appellation, A.C., appellation d'origine, A.O., controlled appellation</i>	appellation d'origine contrôlée, A.O.C., appellation, appellation contrôlée, A.C., appellation d'origine, A.O.
appellation d'origine <i>voir appellation d'origine contrôlée, A.O.C., appellation, appellation contrôlée, A.C., , A.O., controlled appellation</i>	appellation d'origine contrôlée, A.O.C., appellation, appellation contrôlée, A.C., appellation d'origine, A.O.
appellation d'origine contrôlée <i>voir A.O.C., appellation, appellation contrôlée, A.C., appellation d'origine, A.O., controlled appellation</i>	appellation d'origine contrôlée, A.O.C., appellation, appellation contrôlée, A.C., appellation d'origine, A.O.
apricot	abricot
aqueous	aqueux
aroma	arôme
aromatic	aromatique
astringent	astringent
attack	attaque
austere	austère

## B

balance	équilibre
balanced <i>voir well-balanced</i>	équilibré
balmy	embaumé
balsamic	balsamique
banana	banane
beeswax	cire d'abeille
bell pepper (GB) <i>voir sweet pepper (US)</i>	poivron
bilberry (GB) <i>voir blueberry (US)</i>	myrtille
bitter	amer
bitter almond	amande amère
blackberry	mûre
blackcurrant <i>voir cassis</i>	cassis
blend <i>voir blending</i>	assemblage
blending <i>voir blend</i>	assemblage
blind tasting	dégustation à l'aveugle
bluebell	jacinthe

blueberry (US) <i>voir bilberry (GB)</i>	myrtille
body	corps
botrytis <i>voir botrytis cinerea, noble rot</i>	botrytis cinerea, botrytis , pourriture noble
botrytis cinerea <i>voir botrytis, noble rot</i>	botrytis cinerea, botrytis, pourriture noble
botrytised sweet wine <i>voir botrytized sweet wine, noble-rotted wine</i>	liquoreux
botrytized sweet wine <i>voir botrytised sweet wine, noble-rotted wine</i>	liquoreux
bouquet	bouquet
brick-red <i>voir tile-red</i>	tuilé
brilliant	brillant
brioche	brioche
brown	brun
brut	brut
Burgundy wine	vin de Bourgogne
butter	beurre
butterscotch	caramel dur

## C

camphor	camphre
candied fruit	fruits confits
caramel	caramel
casky taste	goût de fût
cassis <i>voir blackcurrant</i>	cassis
caudalie	caudalie
character	caractère
charming	charmant
cherry	cerise
Chinese aniseed	badiane
cinnamon	cannelle
citrus fruit	agrume
civet-cat	civette
claret	clairnet
classed growth <i>voir classified growth</i>	cru classé
classified growth <i>voir classed growth</i>	cru classé
clear	clair, limpide

closed <i>voir closed-up</i>	fermé
closed-up <i>voir closed</i>	fermé
clove	clou de girofle
coarse	grossier
cocoa	cacao
coffee	café
color (US) <i>voir colour (GB)</i>	couleur
colour (GB) <i>voir color (US)</i>	couleur
complex	complexe
concentration	concentration
consistency	consistance
controlled appellation <i>voir appellation d'origine contrôlée, A.O.C., appellation, appellation contrôlée, A.C., appellation d'origine, A.O.</i>	appellation d'origine contrôlée, A.O.C., appellation, appellation contrôlée, A.C., appellation d'origine, A.O.
corked <i>voir corky</i>	bouchonné
corky <i>voir corked</i>	bouchonné
crimson	carmin
crispy	croquant
cru <i>voir growth</i>	cru, climat
crumb	mie de pain
cut hay	foin coupé

## D

delicate	délicat
dessert wine	vin de dessert
diesel	mazout
disk	disque
dried fruit	fruit sec
dull	mat, terne
dumb	muet

## E

empyreumatic	empyreumatique
enology <i>voir œnology</i>	œnologie

ester	ester
expressive	expressif

## F

fault	défaut
feminine	féminin
fine	fin
finish <i>voir aftertaste</i>	finale
firm	ferme, consistant
flabby	désossé, mou
flake	paillette
flat	plat, éventé
flavor (US) <i>voir flavour (GB), taste</i>	goût, parfum, saveur
flavour (GB) <i>voir flavor (US), taste</i>	goût, parfum, saveur
fleshy	charnu
floral	floral
fortified wine	vin doux naturel, VDN
foxy	foxé
frank <i>voir straightforward</i>	franc, direct
freshness	fraîcheur
fruit cake	cake
fruit drop	bonbon anglais
fruity	fruité
full <i>voir ample</i>	étouffé
full-bodied	charpenté
fur	fouurrure

## G

gamey <i>voir gamy, animal</i>	animal
gamy <i>voir gamey, animal</i>	animal
generous	généreux
geranium	géranium
gillyflower	giroflée
ginger	gingembre
gold	or

golden	doré
gooseberry	groseille à maquereau
grapefruit	pamplemousse
gray rot (US) <i>voir grey rot (GB)</i>	pourriture grise
green	vert
grey rot (GB) <i>voir gray rot (US)</i>	pourriture grise
grilled	grillé
growth <i>voir cru</i>	cru, climat
gunflint	pierre à fusil

## H

hard	dur
harmonious	harmonieux
harshness	âpreté
hawthorn	aubépine
hazy	flou
heady	capiteux
herbaceous	herbacé
hollow <i>voir shallow</i>	creux
honey	miel
honeysuckle	chèvrefeuille
hue <i>voir tint</i>	reflet, nuance, teinte
humus	humus

## I

intensity	intensité
iodine	iode
iris	iris

## J

jam	confiture
jasmine	jasmin

## L

label	étiquette, étiquette de corps
lacteous	lacté
late harvest	vendange tardive
lean	maigre

leather	cuir
legs	jambes
lemon	citron
length <i>voir persistency</i>	persistance aromatique intense, persistance aromatique, persistance, PAI, longueur, longueur en bouche
light	léger
lily	lis
lime	citron vert
liquorice	réglisse
litchi	litchi
lively	vif

## M

maderized <i>voir oxidized</i>	madérisé
marmalade	confiture d'orange
mature <i>voir matured</i>	mûr
matured <i>voir mature</i>	mûr
meager	étriqué
menthol	menthol
mercaptan	mercaptan
méthode traditionnelle <i>voir traditional method</i>	méthode traditionnelle
mineral	minéral
mint	menthe
mocha	moka
morello cherry	griotte
moldy (US) <i>voir mouldy (GB)</i>	moisi
mouldy (GB) <i>voir moldy (US)</i>	moisi
mouth	bouche
muscat	muscat
musk	musc

## N

nervy	nerveux
noble rot <i>voir botrytis cinerea, botrytis</i>	botrytis cinerea, botrytis, pourriture noble
noble-rotted wine	liquoreux

<i>voir botrytised sweet wine, botrytized sweet wine</i>	
nose	nez
nutmeg	muscade
nuttiness	noisette

## O

oak	chêne
odor (US) <i>voir scent, smell, odour (GB)</i>	odeur
odour (GB) <i>voir scent, smell, odor (US)</i>	odeur
œnologist	œnologue
œnology <i>voir enology</i>	œnologie
onion peel	pelure d'oignon
opaque	opaque
open	épanoui
orange blossom	fleur d'oranger
organoleptic examination	examen organoleptique
oxidized <i>voir maderized</i>	madérisé

## P

particle	particule
partridge-eye pink	œil-de-perdrix
peach	pêche
peacock fan	queue de paon
peak	apogée
pear	poire
pepper	poivre
persistency <i>voir length</i>	persistance aromatique intense, persistance aromatique, persistance, PAI, longueur, longueur en bouche
pine tree	pin
pineapple	ananas
pleasant	agréable
plum	prune
purple	violet

## Q

quince	coing
--------	-------



## R

raisins	raisins secs
raspberry	framboise
redcurrant	groseille
richness	ampleur
robe	robe
ropy	filant
rosé wine	rosé
rotten egg	œuf pourri
rough	bourru
round	rond
rubbery	caoutchouc
ruby	rubis
rustic	rustique

## S

scent <i>voir smell, odor (US), odour (GB)</i>	odeur
sélection de grains nobles	sélection de grains nobles
semi-dry	demi-sec
shallow <i>voir hollow</i>	creux
sharp	anguleux
short	court, court en bouche
skin	peau
smell <i>voir scent, odor (US), odour (GB)</i>	odeur
smoked <i>voir smoky</i>	fumé
smoky <i>voir smoked</i>	fumé
soften	assouplir
sparkling wine	vin mousseux
spicy	épicé
spoiled	altéré
stalk <i>voir stem</i>	rafle
stem <i>voir stalk</i>	rafle
stewed fruit	fruits compotés
still	tranquille
straightforward <i>voir frank</i>	franc, direct

strawberry	fraise
structure	charpente
subtle	subtil
sugary <i>voir sweet</i>	sucré
supple	souple
sweet <i>voir sugary</i>	sucré
sweet pepper (GB) <i>voir bell pepper (US)</i>	poivron

## T

tannic	tannique
tannins	tanins, tannins
tar	goudron
tart	acerbe
taste <i>voir flavor (US), flavour (GB)</i>	goût, parfum, saveur
tears	larmes, pleurs
thick	épais, empâté
thin	fluet, mince
tile-red <i>voir brick-red</i>	tuilé
tint <i>voir hue</i>	reflet, nuance, teinte
tired	fatigué
toast	pain grillé
tobacco	tabac
toffee	caramel mou
torrefaction	torréfaction
traditional method <i>voir méthode traditionnelle</i>	méthode traditionnelle
truffle	truffe
typicity	typicité

## U

unbalanced	déséquilibré
unctuous	enveloppé

## V

vanilla	vanille
vegetal	végétal
vin de paille	vin de paille

vin de pays	vin de pays
vin jaune	vin jaune
vintage	millésime

**W**

walnut	noix
weak	faible
well-balanced <i>voir balanced</i>	équilibré
wild cherry	merise
wild rose	églantine
wine lover	cœnophile
wine-making	vinification
woody	boisé