

LE VOCABULAIRE DU VIN

LE BOUQUET

Aromatique : odeurs agréables et intenses, si le vin est vieux on dit qu'il est **bouqueté** ou au contraire qu'il est **fermé**
généreux : intense au nez avec beaucoup de nuances au contraire : **creux** ou éventé
puissant, ample : exprime largement les arômes au contraire faible

LES AROMES

odeurs florales : acacia, tilleul, violette, pivoine, rose....
odeurs fruitées : banane, cassis, cerise, mûre, framboise, groseille, pêche, poire, pomme....
odeurs minérales : fer, pierre à fusil, terre, poussière....
odeurs végétales : foin, fougère, mousse, sous-bois, truffe....
odeurs animales : cuit, fourrure, gibier, musc....
odeurs balsamiques : encens, résineux, réglisse....
odeurs épicées : cannelle, clou de girofle, muscade, poivre, vanille....
odeurs de feu ou empyreumatiques : brûlé, caramel, fruits secs (amande, noisette) fumé, café grillé....

L'ALCOOL

capiteux, chaud : impression de chaleur, vin lourd brûlant, au contraire il est **faible et léger**.
corsé, généreux : riche en alcool mais sans déséquilibre. Contraire : **petit, mince**
vineux : a bien l'odeur du vin, au contraire **délavé**

L'ACIDITE

frais : légère tendance acide et peu d'alcool, sans déséquilibre, si le **vin** est plus acide on dit qu'il est **vert**
nerveux : de la vigueur avec une dominante acide mais plaisante, au contraire il est **plat**
vif : acidité agréable et stimulante, contraire **fade**

LA RONDEUR

liqueux : riche en sucre, s'il est trop riche en sucre et déséquilibré On dit qu'il est **pâteux, sirupeux**
moelleux : contient un peu de sucre résiduel le contraire il est sec
rond : **souple** et agréable, glissant bien en bouche, s'il est très glissant on parle de **gras**
velouté : **moelleux, flatteur, soyeux**

L'AMERTUME et le CORPS

astringent : resserre les papilles, si l'astringence domine on dit **rude, rêche**
charnu, plein : donne l'impression de bien remplir la bouche ; le vin a de la **mâche** à l'opposé on dit qu'il est **maigre**
charpenté, solide, viril puissant : intensité élevée de chair, d'astringence et d'alcool
souple : astringence et acidité peu marquée, si on a une impression supplémentaire de légèreté on dit tendre
tannique : astringence dominante sans déséquilibre important, si l'astringence est très forte et désagréable on dit **âpre, râpeux** avec des saveurs herbacées

IMPRESSION GENERALE

équilibré, harmonieux : accord parfait entre acidité, alcool, sucre, tanins au contraire on parle de **déséquilibre**
coulant, gouleyant : bon rapport entre alcool et acidité, se dit d'un vin qui se boit facilement
délicat : équilibre entre grande souplesse et grand moelleux
féminin : souplesse et moelleux dominant l'astringence
fin : arôme et goût subtils, si l'impression est supérieure on dit **distingué, élégant**
fruité : goût et saveur de raisons dominants, fruité et **flatteur** on dit **friand**
long : persiste longuement et intensément en bouche, au contraire il est **court**, bref
typé : originalité marquée, au contraire **banal**