



Lexique du vocabulaire de dégustation

acerbe : vin âpre et aigre à cause d'un taux élevé de tanins et d'acidité. Son goût rappelle celui des fruits verts. Aigre signifie «qui est d'une acidité désagréable au goût ou à l'odorat ».

acide : se dit d'un vin qui présente une forte saveur acide.

acidulé : vin légèrement acide.

agréable : vin qui présente peu de défauts mais qui n'est pas pour autant un grand vin.

agressif: vin à l'acidité élevée. Cette sensation se perçoit désagréablement sur les muqueuses.

aigu : vin dont l'acidité est vive et pénétrante.

aimable: vin dont tous les aspects sont agréables sans être trop marqués.

alcoolisé: vin dans lequel on perçoit tellement l'alcool qu'on dirait qu'il a été ajouté au vin.

amère : se dit de la sensation d'amertume causée par certains tanins. Elle est souvent accompagnée d'astringence. Certains cépages laissent poindre une légère amertume en fin de bouche.

amorphe : vin sans personnalité de forme et mal défini.

ample: vin harmonieux qui donne l'impression de remplir complètement la bouche. Il a du gras et de la rondeur.

anguleux: vin acerbe doté d'une acidité vive.

âpre : vin à saveur rude en bouche par suite d'un excès de certains tanins.

aqueux : se dit d'un vin qui possède peu de saveur, comme s'il avait été dilué dans de l'eau.

astringent : vin dont les tanins provoquent un resserrement des muqueuses de la bouche. Le degré d'astringence varie selon la structure et la concentration des tanins.

austère: vin peu expressif, triste et froid. Corsé et tannique, pas encore assoupli par le temps.

bien structuré : vin équilibré et aux saveurs affirmées.

bonne: intensité convenable d'un arôme.

brillant : vin lumineux et de couleur très limpide.

brûlant: se dit d'un vin très alcoolisé. On perçoit une chaleur excessive lorsqu'on le met en bouche.

brut: vin effervescent très sec.

capiteux : vin à haute teneur en alcool qui monte à la tête.

chaleureux : vin qui dégage une agréable impression de chaleur causée par une haute teneur en alcool.

charnu: vin qui possède de la chair, du gras et de la consistance.

charpenté: vin robuste qui possède une saveur agréable et une bonne structure tannique.

chaud : vin à haute teneur en alcool et qui donne une impression de chaleur.

complexe : arôme composé de plusieurs parties et éléments parfois difficiles à identifier individuellement, mais formant un tout harmonieux.

consistant : vin aux saveurs fermes et cohérentes.

corpulent : vin bien constitué en chair et en structure.

correct : se dit de l'arôme d'un vin qui représente bien son genre.

correcte: se dit de la couleur d'un vin qui correspond bien à celle de son genre.

corsé : vin à la fois charpenté et riche en alcool.

coulant: vin souple et agréable qui coule bien dans la bouche.

creux : vin qui manque de consistance ou de concentration, surtout en milieu de bouche.

décharné: vin très maigre.

désagréable: vin déplaisant.

désossé: vin trop vieux qui a perdu sa chair. Il ne lui reste que des tanins abrupts en bouche.

discret : vin dont les qualités sont peu évidentes.

douceâtre : vin mal équilibré à cause d'un excès de sucre ou d'un taux d'acidité trop faible.

doucereux: vin dont la teneur en sucre est trop élevée par rapport à son degré d'alcool et à son niveau d'acidité.

dur : vin qui présente un excès d'astringence et d'acidité. Il manque de moelleux. Ce défaut peut parfois s'atténuer avec le temps.

éclatant : vin qui possède la faculté de renvoyer la lumière.

élégant : vin distingué et racé dont tous les constituants sont en harmonie. Cette qualité se perçoit initialement à l'arôme puis dans l'ensemble des composantes d'un vin.

élevée: qualifie une intensité de couleur supérieure à la moyenne.

épais : vin habituellement très coloré qui donne en bouche une sensation de lourdeur.

épanoui : vin équilibré qui possède toutes les qualités annoncées par son bouquet.

éteint: vin qui manque totalement d'éclat.

étouffé: vin bien constitué.

expressif: vin qui exprime bien les qualités du cépage.

fade : vin insipide qui manque d'acidité et de caractère.

faible : décrit un vin de couleur plus pâle que la normale pour le genre.

faible : arôme dont l'intensité est à peine suffisante.

ferme : vin qui possède un bon taux d'acidité. Souvent un signe de jeunesse.

ferme : arôme qui a de la consistance sans être dur.

fermé : arôme d'un vin qui n'a pas atteint sa maturité et qui ne s'exprime pas, sinon peu.

filiforme : décrit de façon géométrique un vin très mince, c'est-à-dire possédant peu de matière.

fin : décrit l'arôme d'un vin qui présente de belles qualités. On utilise aussi ce mot pour décrire un vin qui présente un ensemble harmonieux de qualités.

flasque: décrit un vin peu acide qui manque de fermeté.

flou : vin qui présente un léger trouble.

fondue : désigne un vin, généralement au meilleur de son évolution, dans lequel les divers éléments s'associent harmonieusement pour former un ensemble homogène.

frais : se dit d'un vin doté d'un taux d'acidité idéal, ce qui lui donne une saveur rafraîchissante et agréable.

fugace: se dit de l'arôme d'un vin qui disparaît rapidement.

généreux : vin riche en alcool et en autres constituants.

gouleyant: vin tendre, agréable et coulant, qui se boit facilement.

gras: vin charnu et moelleux qui donne une impression de rondeur.

grossier : décrit l'arôme d'un vin qui présente de la lourdeur et qui est sans agrément.

grossière : décrit la structure d'un vin qui est dure, lourde et épaisse.

harmonieux: vin qui présente un bon équilibre de ses saveurs, de sa couleur et de ses nuances aromatiques. Un vin harmonieux a davantage de qualités qu'un vin qui présente seulement un équilibre gustatif.

informe : vin qui présente des nuances gustatives imprécises.

insuffisante : se dit de la couleur d'un vin dont l'intensité est trop faible.

insuffisant : se dit de l'arôme d'un vin dont l'intensité est trop faible.

intense: se dit de l'arôme d'un vin qui présente une intensité remarquable

irrégulier : vin déséquilibré qui présente une allure inégale.

lavé: vin léger dénué de toute qualité, comme s'il avait été lavé et dilué.

léger: vin qui a peu de couleur, peu de concentration et peu de vinosité, mais dont les divers constituants sont correctement équilibrés.

léger : se dit d'un vin dont les goûts amer et astringent sont à peine détectables.

limpide: vin qui n'est pas trouble.

liquoreux : vin blanc naturellement doux élaboré avec des raisins très mûrs. Souvent attaqués par la pourriture noble, ces raisins confèrent au vin un bouquet spécifique.

lisse : se dit d'un vin qui ne présente pas d'aspérités.

lourd : vin chargé en couleur, en alcool et en extraits.

lumineux : vin tellement brillant qu'on dirait qu'il dégage de la lumière.

maigre: vin qui manque d'extraits et de chair.

maigre: vin tannique qui manque de corps.

manque d'éclat : vin qui manque de brillance même s'il est transparent.

massif : vin structuré mais qui ne présente aucune nuance dans sa saveur.

mat: vin qui n'a pas de brillance.

mince : vin qui manque de chair et de volume en bouche.

moelleux : vin onctueux et velouté. Qualifie surtout le vin blanc contenant du sucre résiduel.

mordant: vin blanc au taux d'acidité élevé.

mou : vin blanc qui manque d'acidité et de matière.

nerveux: vin généralement assez généreux et qui présente un taux d'acidité assez élevé sans être excessif.

net: se dit d'un vin franc, aux caractères bien définis, et qui ne présente aucun défaut de fabrication.

onctueux : se dit d'un vin qui donne la sensation tactile d'un corps gras, tout en ayant une consistance légère et douce.

opulent : se dit d'un vin riche et qui a de l'ampleur.

pénétrant: arôme puissant.

plat : vin qui possède peu de saveur et peu d'acidité.

plat : expression géométrique pour décrire visuellement un vin qui a la forme d'une surface plane. Vin qui possède peu de saveur et peu d'acidité.

plein: se dit d'un vin qui possède tous les attributs d'un bon produit: vinosité, structure, concentration et couleur appropriée.

pointu : se dit d'un vin qui présente un taux d'acidité trop élevé.

profonde : intensité de couleur très forte, typique des vins riches en anthocyanes.

puissant : se dit d'un vin qui est généreux, corsé et qui dégage un bon bouquet.

puissant : décrit un arôme intense.

racé: vin de caractère qui représente bien son terroir. Ce terme qualifie aussi l'arôme et la saveur.

raffiné : arôme d'un vin qui présente de la délicatesse et de la subtilité.

râpeux : vin astringent qui donne l'impression de râper le palais.

rêche : vin qui présente une certaine rudesse et de l'astringence.

riche : vin généreux et puissant ayant une bonne vinosité et une couleur profonde.

robuste: vin vigoureux et solide.

rond : se dit d'un vin ayant du gras, de la souplesse et du moelleux et qui donne en bouche une agréable sensation de rondeur.

rude : décrit un vin astringent possédant peu de qualités.

rugueux : vin qui présente des aspérités habituellement causées par une mauvaise qualité de tanins.

rustique : vin duquel se dégagent des odeurs simples.

satiné : vin bien constitué et dont la souplesse rappelle le satin. Le satin est une étoffe de soie lustrée sur l'endroit.

savoureux : se dit d'un vin à la saveur riche, délicate et agréable.

sec : vin tranquille dont la teneur en sucre est inférieure à 4 g par litre. Ce vin n'a pas de goût sucré.

simple : vin courant et ordinaire. Manque de caractère et de personnalité.

sirupeux : vin qui a la consistance et l'apparence d'un sirop.

solide : vin bien constitué et bien charpenté.

souple: se dit d'un vin rouge faible en tanins et en acidité mais qui glisse bien dans la bouche. Un vin blanc souple présente quelques substances sucrées.

soutenu : vin qui a du corps et qui est bien charpenté.

soyeux: vin bien constitué, aux tanins souples qui rappellent la soie.

squelettique : vin d'une maigreur telle qu'on y perçoit le squelette.

suave: vin agréable qui plaît par sa douceur et son harmonie.

subtil : vin duquel se dégagent des arômes fins et délicats.

tannique : vin chargé de tanins. Leur présence dans un vin rouge conditionne son aptitude à vieillir.

tendre : vin souple et coulant.

terne : vin qui manque de brillance et d'éclat même s'il est transparent.

transparent : vin qui laisse très bien passer la lumière.

typé : vin dont la flaveur représente très bien les caractéristiques du cépage.

végétal : vin dans lequel on décèle des odeurs végétales. L'odeur peut être désagréable - verdure, feuille de cassis, lierre, etc. - ou agréable - menthe, citronnelle, etc.

velouté: vin fin et moelleux qui donne une sensation de velours en bouche.

vert : vin qui contient un taux élevé d'acidité, souvent causé par une vendange prématurée.

vif : vin frais et léger. Son degré d'alcool est moyen mais son taux d'acidité relativement élevé.

vineux : vin qui présente à un degré acceptable une saveur chaude causée par l'alcool qu'il contient.

visqueux: vin qui, en coulant en bouche, forme une couche gluante sur la langue.

voilé: vin non limpide et légèrement trouble.

