

ArteVino

Glossary

Acidity: an important component of wine, there are over 35 acids: succinic, amino, carbonic, acetic, citric, lactic, malic, tartaric acids etc.... These are essential ingredients for wine since they are responsible for bringing out the aromas and flavours of the fruit.

Aeration: aerating the wine accelerates the release of all of its aromas. The reason why we expose wine to air (decant) is to accelerate the release of aromas.

After taste: Length of the tasting impression in contact with the tongue, after taste is expressed in caudalies or seconds.

Aggressive: said of a young wine devoid of sweetness or a matured wine which is green.

Appellation d'Origine Contrôlée (AOC): Certification granted to French wines from geographical indications which stand out owing to the originality and quality of their production, thanks to the observance of wine growing rules established based on tradition.

Astringency: sensation felt when tasting very tannic wines. The tannins coagulate the proteins of the oral cavity, which brings about a sensation of shrinking the tissues of the oral cavity.

Back label: small label attached to the opposite side of the main label, called the front label.

Bitter: sensation felt at the back of the mouth, bitterness is considered undesirable.

Body: said of a wine weighty in the mouth, round and well structured.

Bouquet: all of the olfactory sensations which result from the combination of the aromas of the grape, the secondary aromas, derived from fermentation and tertiary aromas developed through maturing.

Bringing red wine to the correct serving temperature: literally "bringing the wine to the temperature of the room", which in the time of castles was not warm. It is said therefore of a wine brought to a temperature of 16° C before serving. Do not confuse with the temperature of the room where the drinking is taking place!

Cellaring (wine suitable for cellaring): wine which improves over time.

Clear: refers to the clearness of the wine without its sediment.

Closed: said of a wine that has not yet expressed itself.

Complex: a wine has complexity when it expresses a large number of aromas and flavours.

Corked: said of a wine that tastes of cork.

Decanting: operation consisting of pouring a wine carefully into a carafe to remove the deposit formed by tannins and pigments in old wines. Decanting also allows young wines to be aerated.

Disk: surface formed by wine in a glass.

Elegant: describes a wine which is distinctive, distinguished, subtle, complex and delicate. **Balance:** said of a wine that is well-balanced, both on the nose and in the mouth. **Heavy:** heavy wine with no delicacy.

Filling up: operation aimed at compensating for evaporation in a barrel by regularly topping up with wine of the same quality.

Fruity: dominant expression of fruits.

Full-bodied: generally robust, said of a wine which is meaty.

Fullness: constitution and solidity of a wine.

Green, astringent: excessive acidity.

Harshness: defect in a wine due to the poor maturity of the grapes used during wine making.

Hygrometry: the ideal hygrometry (or rate of humidity) in a wine cabinet is 50% - 80%. Above this, mould may form, damaging the bottle labels, corks and encouraging the development of bacteria. By contrast, if there is not enough humidity, the corks could dry out, causing the wine to oxidize.

Lively: said of a wine which is young but pleasantly tart.

Maderized: said of an oxidized wine that acquires a particular taste reminiscent of Madeira wine, hence its name. Its colour also changes, becoming darker.

Maturation: period of ageing that takes place after running off the wine and before bottling.

Maturing (of wines): it is the time allowed for wine to improve and express as many of its qualities as possible (prime). This process can take from 2 to more than 20 years.

Mouth feel: all of the tasting sensations.

Nervy: said of a wine which is acid, fresh, lively.

Nose: has three meanings: a taster with a highly developed sense of smell, a wine rich in aromas; a wine can even be described as having a flowery or animal nose.

Oxidised: said of a wine the range of aromas and colour of which have deteriorated as a result of oxidation. The tannins, pigments and SO₂ added to a wine are oxidizable.

Pomace: solid parts of the grape in wine making. The pomace is made up of the grape seeds, skin and stalk that remain after the juice has been extracted.

Powerful: wine rich in alcohol and tannins.

Robust: dense, concentrated wine, used for red wines.

Rough: wine which is a bit harsh, not sufficiently mature.

Round: said of a wine which is supple, full and silky.

Running off: operation used in red wine making, which consists of separating, by gravity, the light pressing of the pomace after alcoholic fermentation.

Serving (wine): it is about preparing the wine for the correct serving temperature. A champagne is served at 6/7° whereas a tannic wine (red Bordeaux) is served at 17/18°. A good wine serving cabinet must therefore be able to offer temperatures staggered from 6 - 18°.

Smooth: wine which is easy to drink.

Soft and full: said of a wine which is full, unctuous, rich in glycerine.

Stabilisation: process aimed at preserving the sensory qualities of a wine.

Storage (of wine): refers to storing wine in the short term (2/3) years: this does not require the same conditions as for wine maturing.

Structure: synonym of fullness.

Supple: a round and easy to drink wine.

Sweet: EU regulations stipulate that a sweet wine must have a sugar content after fermentation exceeding 45 grams per litre.

Tannin: phenolic compound responsible for the structure and cellaring potential of red wines. Tannins are colourless and astringent. The more structured a red wine is, the greater its cellaring potential. The structure of a red wine is proportional to its concentration in tannins, provided that these tannins are of good quality.

Tart: said of an after taste which is a bit too sharp when the wine is in the mouth.

Taste: synonym of flavour Thin: a bit too light.

Terroir: all of the natural factors characteristic of a wine-growing region.

Unctuous: a wine is unctuous when it leaves a full impression in the mouth.

Vigorous: big presence with a mineral nose of terroir.

Vinegarish: said of a wine with an irreparably acid and unpleasant character.

Well constituted: said of a wine that is well constituted, solid and balanced.

ArteVino

Glossaire

Acide : composant important du vin, on dénombre plus de 35 acides : les acides Tartrique, Malique, Lactique, Citrique, Acétique, Carbonique, Aminé, Succinique etc... Ce sont des ingrédients essentiels pour le vin puisque ce sont eux qui font ressortir les arômes et saveurs de fruits.

Aération : aérer le vin accélère le dégagement de tous ses arômes. La mise en contact du vin avec de l'air, la décantation, a pour but d'accélérer le dégagement des arômes.

Agressif : se dit d'un vin jeune dénué de moelleux ou d'un vin âgé resté vert.

Aigrelet : se dit du caractère irrémédiablement acide et désagréable d'un vin.

Amer : sensation perçue dans le fond de la bouche, l'amertume est notée comme désagréable.

Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) : Qualification accordée aux vins français issus d'aires géographiques délimitées qui se distinguent par l'originalité et la qualité de leur production, grâce au respect de règles vitivinicoles établies sur les bases de la tradition.

Âpreté : défaut d'un vin dû à la mauvaise maturité des raisins qui ont été vinifiés.

Astringence : sensation éprouvée lors de la dégustation de vins très tanniques. Les tanins coagulent les protéines de la cavité buccale, ce qui entraîne une sensation de rétrécissement de la cavité buccale.

Bouche : ensemble des sensations gustatives.

Bouchonné : se dit d'un vin qui présente un goût de bouchon.

Bouquet : ensemble des sensations olfactives qui résultent de la combinaison de l'arôme du raisin, du bouquet secondaire né pendant la fermentation et du bouquet tertiaire épanoui par le vieillissement.

Chambrier : littéralement « mettre à température de la chambre », qui à l'époque des châteaux n'était pas chauffée. Se dit donc d'un vin porté à une température de 16°C avant dégustation. Ne pas confondre avec la température de la pièce où a lieu la dégustation !

Charnu : généralement corsé, se dit d'un vin qui a de la chair.

Charpente : constitution et solidité d'un vin.

Charpenté : se dit d'un vin bien constitué, solide et équilibré.

Clair : désigne la limpidité du vin sans sa lie.

Complexe : un vin a de la complexité lorsqu'il exprime un grand nombre d'arômes et de saveurs.

Conservation (des vins) : il s'agit de la garde des vins à court terme (2/3) ans : cela ne requiert pas les mêmes conditions que le vieillissement des vins.

Contre-étiquette : petite étiquette apposée à l'opposé de l'étiquette principale appelée étiquette de corps.

Corps : se dit d'un vin bien présent en bouche, rond et bien structuré.

Décantage : opération consistant à verser un vin délicatement dans une carafe pour ôter le dépôt formé par les tanins et la matière colorante dans les vieux vins. Le décantage permet également d'oxygéner les vins jeunes.

Disque : surface du vin délimitée par les parois du verre.

Doux : le règlement communautaire prévoit qu'un vin doux doit avoir une teneur en sucre après fermentation dépassant 45 grammes par litre.

Ecoulage : opération de la vinification en rouge, qui consiste à séparer par gravité le vin de goutte du marc après la fermentation alcoolique.

Élégant : désigne un vin racé, distingué, subtil, complexe et délicat.

Équilibre : se dit d'un vin harmonieux, tant au nez qu'en bouche.

Épais : vin épais sans grâce.

Fermé : se dit d'un vin encore inexpressif.

Flaveur : synonyme de saveur Fluet; un peu trop léger.

Fruité : belle évocation des fruits.

Garde (vin de garde) : vin qui se bonifie dans le temps.

Gouleyant : vin qui coule bien dans le gosier.

Gras : se dit d'un vin plein, onctueux, riche en glycérine.

Hygrométrie : l'hygrométrie (ou taux d'humidité) idéale dans une cave à vin se situe entre 50% et 80%. Au-delà des moisissures risquent d'apparaître, d'altérer les étiquettes des bouteilles, les bouchons de liège et de favoriser le développement de bactéries. A contrario, si l'humidité est insuffisante, les bouchons peuvent se dessécher, entraînant l'oxydation du vin.

Madérisé : se dit d'un vin oxydé prenant un goût particulier rappelant celui du Madère d'où son nom. Sa couleur change également devenant moins brillant.

Marc : parties solides du raisin au cours de la vinification. Le marc se compose de la rafle, de la pellicule et des pépins de raisin restant après extraction du jus.

Maturation : période d'affinage d'un vin après l'écoulage et jusqu'à la mise en bouteille.

Nerveux : se dit d'un vin vif, frais, acide.

Nez : est employé dans trois sens : un dégustateur à la mémoire olfactive spécialement affinée, un vin riche en arômes, on peut même dire un nez floral, ou animal.

Onctueux : un vin est onctueux lorsqu'il laisse une impression de gras dans la bouche.

Ouillage : opération visant à compenser l'évaporation dans une barrique par un ajout régulier de vin de la même qualité.

Oxydé : se dit d'un vin dont la robe et la palette aromatique ont été altérées par une oxydation. Les tannins, les matières colorantes et le SO₂ ajouté dans le vin sont des corps oxydables.

Persistance : Durée de l'impression gustative au contact de la langue, la persistance gustative s'exprime en caudalies ou secondes.

Piquant : se dit d'un arrière-goût un peu trop vif lorsque le vin est en bouche.

Puissant : vin riche en alcool, et en tanin.

Robuste : vin concentré, dense, s'emploie pour les vins rouges.

Rond : se dit d'un vin souple, gras, soyeux.

Rugueux : vin un peu âcre, pas assez mûr.

Service (des vins) : il s'agit de la préparation à la bonne température de dégustation. Un Champagne se déguste à 6/7°C alors qu'un vin tannique (Bordeaux rouge) se déguste à 17/18°C. Une vraie bonne cave de service doit donc pouvoir proposer un étagement des températures allant de 6 à 18°C.

Souple : vin coulant et rond.

Stabilisation : opération destinée à conserver les qualités organoleptiques d'un vin.

Structure : synonyme de charpente.

Tanin : composé phénolique responsable de la structure et du potentiel de garde des vins rouge. Les tanins sont incolores et astringents. Plus un vin rouge est structuré, plus son potentiel de garde est important. La structure d'un vin rouge est proportionnelle à sa concentration en tanins, à condition que ces derniers soient de bonne qualité.

Terroir : ensemble des facteurs naturels caractéristiques d'une aire viticole.

Vert, verdeur : acidité excessive.

Vieillesse (des vins): il s'agit du temps qui permet aux vins de se bonifier et d'arriver au maximum de ses qualités (apogée). Cette période peut s'étaler de 2 à plus de 20 ans.

Vif : se dit d'un vin jeune mais agréablement acidulé.

Vigoureux : grande présence avec une odeur minérale de terroir.