

# Glossaire

**Allonge** : persistance aromatique du vin lors de sa présence en bouche.

**Arôme animal** : arôme puissant englobant le cuir, la viande cuite, la fourrure et la venaison.

**Arôme fermentaire** : arôme relatif aux fermentations. Présent dans les vins jeunes pas encore stabilisés et se détecte plus souvent dans les vins blancs (« bonbon anglais »).

**Arôme ligneux** : arôme végétal issu d'éléments boisés de la vigne.

**Arôme terpénique** : arôme relatif à la famille des terpènes (hydrocarbures...). Peut se ressentir dans les vins très minéraux.

**Botrytis cinerea** : champignon à l'origine de la pourriture noble et responsable de la pourriture grise.

**Cépage de cuve** : cépage servant uniquement à faire du vin.

**Cépage mixte** : cépage pouvant être utilisé comme cépage de cuve et/ou cépage de table.

**Cépage de table** : cépage servant uniquement à être mangé.

**Cépage teinturier** : cépage dont la pulpe est naturellement colorée et qui donne des jus teintés même sans macération.

**Clone agréé** : le clone d'un cépage est obtenu par multiplication des bois d'une souche particulière pour donner un cépage presque identique au premier, avec quelques caractéristiques différentes (résistance à la sécheresse, produc-

tivité...). Les clones dits « agréés » sont mis au point, testés et vérifiés par l'ENTAV (Établissement national technique pour l'amélioration de la viticulture).

**Cunéiforme** : en forme de coin.

**Dosage** : adjonction d'une liqueur plus ou moins sucrée dans les vins effervescents au moment de la mise en bouteille.

**Égrappage** : séparation des baies et des rafles avant l'encuvage par une action mécanique.

**Empyreumatique** : se dit d'un arôme évoquant la torréfaction, le grillé, le café, le chocolat...

**Grappe ailée** : grappe ayant une ramifications secondaire qui se détache du corps de la grappe et qui forme un aileron.

**Lie fine** : dépôt qui se fait en cours de vinification. Peut apporter certains arômes agréables et du gras lorsqu'il est conservé pendant l'élevage, mais peut également provoquer des déviations aromatiques (réduction...).

**Macération carbonique** : vinification particulière. Les grappes sont encuvées entières et les phases de macération et de fermentation alcoolique se déroulent dans une atmosphère saturée en gaz carbonique. Pratiquée pour obtenir des vins de couleur vive, très fruités et aux tanins souples, sans traces d'oxydation.

**Macération semi-carbonique** : principe de la macération carbonique avec cependant une présence minimale d'oxygène.

**Madérisation** : concerne les vins dont la structure s'effondre. Dégradation de la couleur (souvent vers le brun orangé) et perte de goût pour aller jusqu'à des arômes oxydés.

**Maturité phénolique** : maturité des pépins, des tanins et des rafles du raisin.

**Maturité physiologique** : maturité du fruit (sucres et acides).

**Mildiou** : maladie due à un champignon (*Plasmopara viticola*) pénétrant les organes verts (feuilles, inflorescences, grappes) de la vigne. Sans un traitement adéquat, cette maladie peut anéantir toute une récolte.

**Mise** : mise en bouteille d'un lot.

**Monolithique** : se dit d'un vin dont les arômes sont de la même famille. Reflète souvent un manque de complexité mais pas forcément un manque de qualité.

**Orbiculaire** : de forme arrondie.

**Organoleptique** : se dit de tout ce qui est ressenti par voie sensible (odorat, vue, goût...)

**Oxydation** : exposition des vins ou des jus à l'air. L'action de l'oxygène amènera des arômes de noix et de fruits bleus sur les vins blancs, d'arômes cuits et rances sur les vins rouges.

**Oxydoréduction** : phénomène chimique réversible provoqué par une trop forte présence d'oxygène.

**Perlant** : bulles fines dues à la présence de gaz carbonique.

**Piqûre acétique** : maladie attaquant les jus ou les vins et les rendant acides, jusqu'à les transformer en vinaigre dans les pires des cas.

**Pourriture grise** : pourriture néfaste issue de l'évolution extrême du champignon *Botrytis cinerea*.

**Pruine** : « poussière » blanche recouvrant les grains de raisin en plus ou moins grande quantité.

**Rafle** : ensemble des pédoncules qui supportent les grains de raisin.

**Radiativité** : réflexion par le sol des rayons du soleil.

**Sucre résiduel** : sucre encore présents dans le vin lorsque la fermentation alcoolique (transformation des sucres en alcool) est achevée.

**Tanins anguleux** : se dit de tanins encore vifs et rudes mais droits cependant. Tanins qui s'assouplissent avec l'âge et qui constituent des trames tanniques intéressantes.

**Transformation malolactique** : transformation de l'acide malique en acide lactique (deux fois moins acide).

**Tries** : passages successifs dans la vigne lors des vendanges, dans le but de cueillir les raisins à la maturité souhaitée.

**Tronconique** : en forme de cône tronqué.

**Vin aqueux** : vin ayant une texture semblable à celle de l'eau.

**Vin effervescent** : vin contenant du gaz carbonique, ce qui entraîne la formation de bulles (exemple : le champagne).

**Vin tranquille** : vin non effervescent.

**Vinification à la bourguignonne** : type de vinification pour les vins blancs, pour lesquels les fermentations (alcoolique et malolactique) sont faites en barriques.