

MODULE 2 : L'ART DE LA DÉGUSTATION

Parler du vin

GLOSSAIRE

VIN SEC

Cela signifie que le vin ne contient pas ou très peu de sucre. Pendant la fermentation, tout le sucre contenu dans le raisin a été transformé en alcool grâce à l'action des levures. Qualifier un vin de sec ne sert pas à décrire ses arômes mais uniquement sa teneur en sucre !

VIN DOUX

Par opposition au vin sec, un vin doux est un vin sucré. La douceur d'un vin exprime sa sucrosité, à ne pas confondre avec une texture «douce» en bouche, qu'on qualifiera plutôt de «ronde» ou de «veloutée».

LES TANINS

Cette substance antioxydante fait partie de la famille des polyphénols. On les retrouve dans la peau, les pépins ou encore le squelette de la grappe. Vous pouvez les reconnaître grâce à la sensation de sécheresse à l'intérieur des joues lors de la dégustation d'un vin.

ASTRINGENCE

Sensation de sécheresse, de rugosité, ou encore un côté «râpeux» ressenti sur le palais, la langue et l'intérieur des joues.

L'ATTAQUE

L'attaque correspond aux premières sensations en bouche lors de la dégustation d'un vin. Elle peut être qualifiée d'agressive si l'acidité est très présente, rustique si les tanins sont un peu rugueux, ou au contraire, elle peut être ronde, fine, ou encore élégante.

CAUDALIE

C'est un outil de mesure pour qualifier la longueur en bouche d'un vin. Lorsqu'on parle de longueur en bouche, ce sont toutes les sensations agréables que l'on va ressentir une fois le vin avalé ou recraché. Pour la mesurer, il faut simplement savoir que 1 caudalie = 1 seconde.

VIN VIF

Un vin vif désigne un vin dominé par l'acidité mais qui reste équilibré et agréable, ce qui donne un aspect frais au vin. Cette vivacité est très recherchée pour des vins blancs secs de Loire tel que le Sancerre ou de Bourgogne tel que le Chablis.

VIN GRAS

Cela évoque son onctuosité, son ampleur en bouche. Souvent utilisé pour caractériser les vins blancs, gras désigne un vin onctueux, rond ou encore crémeux, une sensation tactile en bouche enveloppante et agréable.