

Températures idéales de service

Il faut savoir qu'en générale, les vins liquoreux se boivent entre 5 à 6°, les effervescents à 8°, les blancs à 10°, les rouges jeune de 12 à 14° et les rouges vieux de 16 à 18°.

Le champagne

Champagnes : 8 à 10°
Coteaux champenois : 14 à 16°

L'Alsace

Vins blancs sec : 8 à 10°
Vendanges tardives et sélections de grains nobles : 10 à 12°
Vins rouges : 12°

Le Bordelais

Vins blancs sec : 8 à 10°
Vins blancs liquoreux : 5 à 6°
Vins rouges légers et clairets : 12 à 14°
Vins rouges à maturité : 16 à 18°
Vieux rouges : 18 à 20°

La Bourgogne

Vins blancs sec : 10 à 12°
Vins rouges : 15 à 17°

Le Beaujolais

Vins blancs sec : 8 à 10°
Vins nouveaux : 10 à 12°
Vins rouges : 14 à 16°

Le Jura

Vins blancs sec : 10 à 12°
Vins rouges : 14 à 16°

La Savoie

Vins blancs sec : 8 à 10°
Vins rouges : 12 à 14°

Les Côtes du Rhône

Vins blancs sec : 10 à 12°
Vins rosés : 8 à 10°
Vins rouges : 15 à 18°

Corse et Côtes de Provence

Vins blancs sec et rosés : 8 à 10°
Vins rouges : 14 à 16°

Le Languedoc-Roussillon

Vins blancs sec et rosés : 8 à 10°
Vins doux naturels : 5 à 6°
Vins rouges : 14 à 16°

Le Sud-Ouest

Vins blancs sec : 8 à 10°
Vins rouges : 15 à 18°

La Vallée de la Loire

Vins blancs sec : 8 à 10°
Vins rouges : 14 à 16°

FAMILLE D'AROMES

Florales

Tilleul, camomille, verveine, chèvrefeuille, églantine, rose, rose fanée, acacia, violette, aubépine, géranium, pivoine, genêt, oranger

Arbres et arbustes à fleurs : acacia, aubépine, datura, lilas, magnolia, mimosa, seringat

Flours sauvages : ciste, coquelicot, genêt, muguet, myrte, nénuphar, violette

Fruits frais

Prune, cerise, raisin, cassis, framboise, groseille, mûre, coulis de fruits rouges, figue fraîche, muscat, coing, pêche, poire, bergamote, citron, orange, pamplemousse, ananas, fruits exotiques, banane, pomme verte, baies sauvages, petits fruits...

Fruits secs et confits

Noix, raisin sec, noisette, amande, figue sèche, pistache, pruneau cuit, confiture, fruits cuits, écorce d'orange, noyaux, kirsch...

Végétales

Herbe, verdure, fougère, sureau, feuille de cassis, tisane, infusion, foin coupé (coumarine), citronnelle, menthe, thé, tabac blond, Avocat, châtaigne, pomme de terre

Sous-bois

Sous-bois, champignon, truffe, mousse d'arbre, terre mouillée, humus

Animales

Musc, viande, charcuterie, gibier, venaison, cuir, fourrure, ambre, foxé, fauve...
bouc, bouse de vache, chien mouillé, cuir, fourrure, huître, renard.

Alimentaires

Miel, caramel, réglisse, ail, cacao, laitage, beurre, cidre, bière, levure...

Empyreumatiques

Brûlé, fumé, café, café grillé, torréfaction, pain grillé, moka, créosote, amande grillée, poudre, bois brûlé, caoutchouc, amande grillée, cendre, cigare, encens, feu de bois, fumée, rôti, tabac froid

Balsamiques

Résine de pin, cèdre, thym, vernis, genévrier, vanillé, résineux, bois de santal, camphre, cèdre, cire d'abeille, encaustique, menthol, patchouli, pin, résine, sapin de Noël, musc

Boisées

Tanin du bois, fûts neufs, bois humide, planche de chêne en sève, bois vert, bois rancio

Epices et aromates

Cannelle, vanille, anis, giroflée, poivre, laurier, coriandre...

Minérales

Pierre à fusil, soufre, iode, silex, minérale, terreux, craie d'écolier, créosote, grésil, galet chaud, goudron, huile de vidange, pétrole, pétrole blanc, pierre à fusil, poudre, silex

Confiserie et pâtisserie

Amande amère, amande fraîche, angélique confite, baba au rhum, barbe à papa, bergamote, berlingot, beurre, bonbon des Vosges, brioche, Cachou, Calisson d'Aix, chocolat, chocolat au lait, chocolat noir, confiture, Figolu, Flavigny fleur d'oranger, fraise Tagada, frangipane, fruits confits, gâteau, lait, loukoum, macaron, mie de pain, miel, orange confite, pain, pain d'épices, pâte d'amandes, sucre candy, vanille.

Chimique

acétone, alcool à brûler, caoutchouc, composés terpéniques, iode, mastic (huile de lin), médicament, pâte à modeler, shampooing, térébenthine, trichloréthylène

Boisson, infusion, liqueur

Cacolac, café génépi (armoïse), kirsch thé, thé vert, tisane

VOCABULAIRE DU DEGUSTATEUR

Acerbe	âpre et vert (pomme pas mûre)
Acide	agit sur les papilles comme le citron
Acre	irrite les muqueuses
Agréable	sans défaut
Agressif	désagréable
Aigre	sent le vinaigre
Aigu	déséquilibre entre alcool et acidité
Aimable	très agréable
Amaigri	peu de chair, de corps
Ambré	jaune foncé
Amer	amère
Ample	équilibré et harmonieux. qui a de la rondeur, se dit d'un vin qui a de la consistance, qui est généreux.
Anguleux	âpre, astringent
Apré	fort astringent
Aqueux	très faible, dilué
Ardent	riche en alcool
Aromatique	laisse s'exhaler des arômes pénétrants (vins fruités)
Arôme	principe odorant qu'exhale un vin : Florales, fruitées, végétales, épices aromates, animal, empyreumatique, défaut
Astringent	crispe les muqueuses (dû au tanin), tannique. Provoque le resserrement des papilles.
Austère	encore sans bouquet
Aspect	Grossière, moyenne, fine, crémeuse
Boisé	au goût de fût neuf
Bouchonné	au goût de bouchon
Bouquet	ensemble des sensations olfactives : Ensemble des odeurs et parfums du vin.
Bourru	troublé par la lie
Brillance	Limpidité, éclat lumineux.
Brillant	avec des reflets vifs
Brut	à la douceur nulle
Bulles	Inexistantes, collées au verre, lentes, grosses, moyennes, légères, fines, rapides
Capiteux	très alcoolisé
Caractère	originalité, force d'un vin.
Cassé	trouble et oxydé
Chair	beaucoup de consistance, de plénitude
Charnu	emplit la bouche : qui a du corps, de la consistance, du gras.
Chargé	lourd et épais
Charpenté	équilibré avec une légère dominante tannique : Vin bien structuré, robuste, bien équilibré, harmonieux.
Chatoyante	se dit de la robe d'un vin à l'éclat lumineux.
Chaud	riche en alcool
Clair	débarrassé des lies
Complet	bien équilibré
Complexe	riche en arômes qui se combinent de façon subtile.

Corsé	se dit d'un vin ayant du corps, de la force.
Coulant	souple et agréable
Court	ne persiste pas en bouche
Creux	sans consistance
Cristallin	dont la transparence est semblable à celle du cristal.
Croupi	presque moisi
Décharné	maigre, fatigué, manquant de tout
Décoloré	teinte passée, fanée
Délicat	fin et fondu
Dentelle	très fin, très délicat, parfums très subtils
Dépouillé	clair après précipitation des dépôts solides
Déséquilibré	à qui il manque un élément
Distingué	fin et original
Douceâtre	Désagréablement sucré
Doux	bourru et encore sucré
Droit	avec un goût franc, sans anomalies.
Dur	acide et astringent
Eclatante	se dit d'une brillance très lumineuse.
Effervescent	dégage des bulles de gaz
Élégant	grand cru harmonieux : distingué avec du caractère.
Entier	à qui il ne manque rien, qui n'a pas de lacune à la dégustation
Enveloppé	souple et rond
Épais	âpre, astringent
Epanoui	développe son bouquet parfaitement
Epicé	à odeur d'épices
Équilibré	dont les caractères s'harmonisent. dont toutes les qualités sont présentes avec harmonie. Déséquilibré, chétif, corpulent, équilibrer, harmonieux
Etoffé	ample et plein, corsé
Eventé	sans bouquet
Faible	sans ampleur ni caractère
Fatigué	nécessite du repos
Féminin	plein de grâce, de charme et d'élégance
Fermé	qui demande à évoluer
Ferme	légèrement dur mais agréable
Fin	qui n'est pas ordinaire : remarquable par ses nuances et sa distinction.
Finesse	apporte du plaisir avec délicatesse et subtilité.
Flairer	Action de percevoir les odeurs du vin lors de l'examen olfactif.
Fort	apparemment très alcoolisé
Fondu	d'une belle harmonie
Fourré	sensation précieuse d'onctuosité et de velouté
Foxé	odeur ou goût de sauvage, de fauve
Frais	plaisamment acide
Franc	net, sensations agréables et bien marquées
Friand	Frais et agréable.
Fruité	à odeur de fruits : rappelle le goût du raisin frais. Souvent chez les vins jeunes.
Fumé	au goût d'aliments fumés
Fumet	odeur qui émane du vin et révèle sa personnalité
Fûter	avoir un goût de moisi
Généreux	riche et fort : riche en alcool, chaud, vigoureux.
Glissant	coulant
Gouleyant	frais et léger : Qui se boit facilement.
Grand	de classe élevée
Gras	agréablement onctueux : impression de rondeur, de douceur, de moelleux.
Grêle	a un goût de grêle, ou mince
Grossier	sans qualité

Harmonieux	aux différents caractères bien répartis : avec un bon équilibre des saveurs et des teintes.
Herbacé	une odeur d'herbe
Honnête	vin qui ne trompe pas son monde tout en le satisfaisant.
Intensité	Pâle, moyenne, bonne, foncée
Impression	Fermé, commun, simple, original, élégant, racé, distingué, fin, très fin, complexe, riche, maigre, petit, agressif, souple, tendre, étouffé, charnu, corsé, charpenté
Jambe	façon dont le vin glisse le long des parois d'un verre quand il est riche en alcool, comme des larmes.
Jeune	pas assez vieilli, ou, pour un vin vieux, fougueux et fruit.
Léger	peu corsé ni alcoolisé
Limpide	sans trouble
Limpidité	Trouble (dépôt), flou, louche, net, limpide, brillant, cristallin
Long	dont l'arôme persiste : dont on conserve longtemps le bouquet et la saveur en bouche, les grands vins sont longs en bouche.
Louche	faiblement trouble
Lourd	manque d'acidité
Loyal	honnête, sincère, se livre sans réticence
Lumineuse	la brillance du vin est telle qu'elle semble apporter de la lumière.
Mâché	exposé à l'air, rugueux, déséquilibré : un vin qui a de la mèche est un vin épais, riche en tanins.
Madérisé	oxydé, trop vieux pour un blanc
Maigre	tannique et sans corps
Mince	léger en alcool, bouquet et goût insuffisant
Moelleux	peu acide : sensation de sucré, de velouté.
Moisi	odeur et goût de moisi
Mou	manque légèrement d'acidité
Mousseux	très effervescent
Moussillant	légèrement effervescent
Muscaté	au goût de raisin Muscat
Musqué	a l'odeur du musc, goût de raisin Muscat
Nerveux	très acide et très moelleux à la fois : qui allie force et vivacité.
Nervosité	lié à l'acidité, a du caractère
Net	franc et droit : sans éléments complexes, au goût agréable et franc.
Neutre	sans personnalité
Noble	ayant des qualités supérieures.
Nuances	Vins blancs : Or blanc, jaune pâle, jaune clair, jaune paille, jaune serin (vif), jaune ambré (vins blancs) Vins rouges : Rouge violet, rouge cerise griotte, pourpre, grenat, rubis, rouge brique, rouge orangé, rouge brun
Onctueux	agréable mais fortement moelleux
Ouvert	épanoui, prêt à boire
Oxydé	défraîchi au contact de l'air
Perlant	légèrement pétillant
Persistance	durée de perception des sensations gustatives. Très faible, faible, moyenne, bonne, très bonne, excellente : Faible, courte, moyenne, longue, très longue
Pétillant	moyennement effervescent
Petit	décevant, ou aimable et familier
Pinçant	pinçe la langue à cause d'un excès d'acidité
Piqué	tourne au vinaigre
Plaisant	agréable, sans rugosité et qui plaît
Plat	sans bouquet ni acidité
Plein	aux caractères riches et intenses : qui a toutes les qualités d'un bon vin très présent.
Pointu	pinçant
Prêt	dont l'évolution est achevée, demande à être bu

Primeur	vin de l'année servi avant le 15 décembre
Puissant	corsé et plein : riche en alcool et qui possède, à l'abondance, toutes les qualités d'un bon vin.
Racé	typé et original
Raide	tannique et acide
Râpeux	vert et astringent
Riche	équilibré mais donnant une impression de chaleur : puissant et fort en alcool et en couleur.
Robe	couleur : Correspond en oenologie à la brillance, la luminosité, la couleur du vin.
Robuste	corsé et puissant
Rond	charnu et souple.: qui est souple, qui a du moelleux, du gras.
Rude	astringent et de faible qualité
Saveurs :	Vins blancs :Acidité : Vert, acerbe, acide, nerveux, vif, frais, plat.Moelleux : Tendre, souple, gras, mou, pâteux. Vins rouges :Acidité : Acide, vif, frais.Moelleux : Souple, fondu, charnu, gras, onctueux. Tanin : Ferme, solide, charpenté, tannique, amer, rugueux.
Sec	sans sucre
Séché	trop vieux, fané, sans charme
Sénile	vieux
Sévère	dur et sans bouquet
Séveux	à la saveur aromatique prononcée et force alcoolique
Solide	robuste
Souple	dont le moelleux domine légèrement : vin facile à boire, faible en tanin et acidité, qui ne heurte pas le palais.
Soutenu	peu tannique et agréablement acide et moelleux
Structuré	un vin bien structuré a des arômes équilibrés et de qualité.
Suave	qualité raffinée et exquise, au parfum délicat, doux et harmonieux
Subtil	vin aux arômes fins, délicats, mariés avec harmonie.
Tannique	dominé par le Tanin ou tannin : composante du vin qui donne plus ou moins d'astringence.
Tendre	peu acide, délicat, frais, léger : souple, qui se boit facilement.
Tenue	résiste aux troubles, bien équilibré
Terroir	goût caractéristique
Tuilé	rouge ambré des vins vieux
Typé	dont les caractéristiques du ou des cépages se décèlent facilement
Velouté	sensation de douceur caressante
Vert	trop acide
Vieux	au-delà de cinq ans
Vif	d'agréable acidité
Vigoureux	robuste
Viné	additionné d'alcool
Vin de garde	Vin qui se bonifie en vieillissant.
Vineux	riche en alcool, puissant en odeur et en saveur
Viril	puissant, vigoureux, plein de caractère
Voilé	légèrement trouble