

CHAIS D'ŒUVRE

Comprendre le vin
LEXIQUE



CHAIS D'ŒUVRE

Appellation : désignation légale du lieu de production d'un vin (désigne l'authenticité de l'origine géographique)

Exemple : Chablis, Sancerre, Saumur etc.

Assemblage : élaboration du vin à partir de plusieurs cuvées, plusieurs cépages.

Attaque : première étape correspondant aux sensations des trois premières secondes à partir desquelles le vin entre en bouche.

Barrique : tonneau d'une capacité de 130 à 400 litres.

Biodynamie (*inventé par Rudolf Steiner en 1924, ce sont les prémices de l'agriculture biologique*) : méthode agraire luttant contre la dégradation et fertilité des sols selon trois principes.

- Considérer la parcelle exploitée comme une entité autonome.
- Utiliser des préparations biodynamiques pour nourrir les sols (plantes médicinales, bouses de vache, quartz).
- Travail de la terre en fonction des rythmes cosmiques (exploitation de la terre seulement sur les périodes où les alignements planétaires, solaire et lunaire sont favorables).

Bouchonné : défaut d'un vin provenant de moisissure de liège (molécule TCA)

Cépage : variété de raisin ou plus précisément type de plant de vigne (diffère en fonction des régions, de la couleur etc.)

Chai : lieu où se déroule la vinification.

Contre-étiquette : seconde étiquette posée sur la bouteille donnant des informations complémentaires sur le vin (cépages, histoire du domaine etc).

Deuxième nez (2e nez) : seconde étape de senteur du vin. Après avoir fait tourner le vin avec la main en effectuant des mouvements rotatifs, tous les atomes se libèrent.

Élevage : ensemble des opérations depuis la fin de la fermentation jusqu'à la mise en bouteille.

Éraflage : opération qui sépare les baies de la rafle.

Extrait sec : éléments de la concentration d'un vin, éléments non volatils.

Exemple : sucres, minéraux, protéines etc.

CHAIS D'ŒUVRE

Fin de bouche : sensations qui restent dans la bouche après avoir goûté le vin. Peut être courte, ample, longue, complexe. Un petit vin ne développera jamais de finale grandiose.

Magnum : bouteille d'1,5L.

Millésime : année de récolte du vin (change le caractère de celui ci en fonction notamment des conditions météorologiques chaque année).

Milieu de bouche : deuxième étape de l'analyse gustative du vin. Lorsque celui ci est mâché dans la bouche et qu'il délivre tous ses arômes (équilibre général du vin, acidité, alcool et tanins).

Notes empyreumatiques : senteur caractéristique des vins élevés sous bois. Ce sont des notes brûlées (comme le café), fumées (comme le tabac), grillées ou encore séchées.

Oxydé : défaut d'un vin provenant d'une réaction chimique entre le vin et l'oxygène apportant amertume et âcreté.

Premier nez (1er nez) : première étape de senteur du vin. Sentez votre vin sans effectuer aucun mouvement afin d'en détecter les premiers arômes.

Quille : bouteille de vin de forme allongée (généralement en Alsace ou près du Rhin).

Réduit : défaut d'un vin provenant d'une réaction chimique lorsque le vin n'est plus en contact avec l'oxygène. Peut évoquer l'œuf pourri ou le chou.

Structure : manière de le définir en fonction de sa robe, de sa consistance et de sa longévité.

Tanin (ou tannin) : un des principaux composants du vin provenant des pépins et de la peau du vin. (Donne au vin son caractère et sa longévité).

Terroir (du latin « *territorium* » = *territoire*) : corrélation de trois caractéristiques définissent le terroir. Le sol dans lequel la vigne est plantée, le climat de la région, l'intervention de l'homme dans la transformation du vin.

Vinification : ensemble des opérations transformant le jus du raisin en vin (fabrication, élevage et conservation).