



LA CAVE DES ORANGERS · LA POSSESSION

Lexique du Vin

Vingt-quatre mots qu'on croise sur une étiquette, dans un verre ou au moment de servir — et surtout ce que chacun vous apprend sur la bouteille que vous tenez.

ÉTIQUETTE

VERRE

SERVICE

Les quatre piliers À COMPRENDRE EN PREMIER

Tanin

VERRE

Cette sensation d'assèchement, de râpe légère sur la langue et les gencives après une gorgée de rouge.

Ce sont des polyphénols venus de la peau, des pépins et parfois du bois de la barrique. Avec les années ils s'assemblent en chaînes plus longues et perdent leur agressivité : le vin « s'arrondit ».

CE QUE ÇA DIT DU VIN

Tanins serrés, anguleux : vin jeune, à carafier ou à attendre. Tanins fondus, soyeux : le vin est à son aise, ouvrez-le ce soir.

Acidité

VERRE

La vivacité qui fait saliver et donne envie d'une deuxième gorgée. Sans elle, un vin paraît mou.

Surtout des acides tartrique et malique, présents dans le raisin. Ils diminuent à mesure que le fruit mûrit : les régions chaudes en gardent naturellement moins que les régions fraîches.

CE QUE ÇA DIT DU VIN

Une acidité franche annonce un vin qui tient à table et qui vieillira bien. Une acidité basse donne un vin rond et gourmand, à boire dans l'année.

Appellation

ÉTIQUETTE

Le nom de lieu inscrit en grand sur l'étiquette : Saint-Émilion, Chablis, Côtes-du-Rhône.

Une AOC impose une aire délimitée, des cépages autorisés et un rendement maximum. Une IGP couvre un territoire plus vaste et laisse davantage de liberté au vigneron.

CE QUE ÇA DIT DU VIN

Plus l'aire est resserrée — région, puis village, puis cru — plus le vin est censé être précis, rare et cher. Une IGP n'est pas un vin inférieur : c'est un vin plus libre.

Garde

SERVICE

Le nombre d'années pendant lesquelles la bouteille va encore progresser, au lieu de décliner.

Elle repose sur trois appuis : le tanin, l'acidité et le sucre. L'apogée désigne le plateau, souvent long de plusieurs années, où le vin donne son maximum.

CE QUE ÇA DIT DU VIN

Neuf bouteilles sur dix sont faites pour les deux ans qui viennent. Un vin de garde ouvert trop tôt paraît fermé, presque muet : ce n'est pas un défaut, c'est un rendez-vous manqué.

Le vocabulaire courant DÉFINITION · EXEMPLE · À L'OPPOSÉ

Robe

VERRE

DÉFINITION

La couleur et son intensité, observées en inclinant le verre sur un fond blanc.

EXEMPLE

Un rouge aux reflets tuilés sur le bord a déjà quelques années derrière lui.

À L'OPPOSÉ

Des reflets violets signalent un vin encore jeune.

Cépage

ÉTIQUETTE

DÉFINITION

La variété de raisin : merlot, chardonnay, syrah, sauvignon.

EXEMPLE

Un Sancerre blanc est du sauvignon, même si le mot n'apparaît nulle part.

À L'OPPOSÉ

Un assemblage réunit plusieurs cépages pour bâtir l'équilibre.

Corps

VERRE

DÉFINITION

La sensation de poids et de densité que le vin laisse en bouche.

EXEMPLE

Un Châteauneuf-du-Pape emplit la bouche : on le dit corsé.

À L'OPPOSÉ

Un beaujolais glisse et désaltère : c'est un vin léger.

Longueur

VERRE

DÉFINITION

Le temps que le goût reste après avoir avalé, compté en caudalies (une par seconde).

EXEMPLE

Au-delà de huit caudalies, on tient un très grand vin.

À L'OPPOSÉ

Un vin court disparaît aussitôt avalé.

Sec ou moelleux

ÉTIQUETTE

DÉFINITION

La quantité de sucre restée dans le vin une fois la fermentation finie.

EXEMPLE

Sec : moins de 4 g/L. Demi-sec : 12 à 45 g/L.

À L'OPPOSÉ

Un liquoreux dépasse 45 g/L : sauternes, monbazillac.

Élevé en fût

ÉTIQUETTE

DÉFINITION

Le vin a séjourné en barrique de chêne avant sa mise en bouteille.

EXEMPLE

Il en tire vanille, grillé, épice douce, et des tanins assouplis.

À L'OPPOSÉ

Élevé en cuve inox, le fruit reste net et sans boisé.

Température

SERVICE

DÉFINITION

Trop froid, le vin se ferme ; trop chaud, l'alcool prend toute la place.

EXEMPLE

Blanc 8-11 °C, rosé 10 °C, rouge léger 14 °C, rouge corsé 16-18 °C.

À L'OPPOSÉ

« Chambré » ne veut pas dire 22 °C : nos pièces sont trop chaudes.

Accord

SERVICE

DÉFINITION

Le vin ne doit pas écraser le plat, mais lui répondre.

EXEMPLE

Le gras appelle l'acidité (huître et muscadet), la puissance appelle le tanin.

À L'OPPOSÉ

Un rouge tannique sur un poisson vire au goût métallique.

En un coup d'œil DOUZE MOTS, DOUZE RÉPONSES

- **Larmes** : les traînées qui redescendent sur la paroi du verre. Elles trahissent l'alcool et le sucre, jamais la qualité.
- **Nez** : l'ensemble des arômes. On sent d'abord verre immobile, puis après l'avoir fait tourner.
- **Attaque** : la toute première impression en bouche, dans les deux secondes qui suivent la gorgée.
- **Finale** : ce qui reste une fois le vin avalé. C'est là, plus qu'au nez, que se juge la qualité.
- **Sulfites** : conservateur antioxydant. La mention est obligatoire dès 10 mg/L, donc présente presque partout.
- **Degré** : le taux d'alcool. Au-delà de 14 % vol., attendez-vous à un vin chaud et puissant.
- **Cru** : un terroir classé au-dessus de l'appellation. Le sens exact change d'une région à l'autre.
- **Mis en bouteille au château** : embouteillé sur place et non vendu en vrac : la traçabilité est entière.
- **Assemblage** : plusieurs cépages ou parcelles réunis pour construire l'équilibre voulu par le vigneron.
- **Aération** : le contact avec l'air réveille les arômes. Un quart d'heure suffit le plus souvent.
- **Carafier ou décanter** : carafier aère un vin jeune ; décanter sépare un vieux vin de son dépôt. Deux gestes opposés.
- **Bouchonné** : une odeur de carton mouillé venue du bouchon. Le vin est défectueux, il se rend au caviste.

La Cave des Orangers

Xavier Baudoux · 39 rue de Moscou, 97419 La Possession, La Réunion
06 92 69 18 60 · distri-af@hotmail.fr · Lun-sam 9h-20h, dimanche fermé

Vins fins de France et du monde

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.