

# ... LES MOTS POUR LE DIRE.

## Les mots du nez

**Animal** : présentant des odeurs de fourrure, venaison, musc, laine mouillée, cuir...

**Floral** : présentant des arômes de fleurs, rose, violette, acacia, jasmin, fleur d'oranger.

**Aromatique** : riche en arômes agréables.

**Capiteux** : d'un degré alcoolique élevé.

**Rancio** : s'applique aux vins présentant une agréable odeur d'oxydation, mais ce n'est pas un défaut.

**Épicé** : aux odeurs de cannelle, poivre, clou de girofle, réglisse, anis...

**Végétal** : arômes qui rappellent la paille, le sous-bois, la verdure, l'herbe mouillée, la mousse, l'humus...

**Minéral** : arôme évoquant la roche et la terre, craie, sol volcanique, terre, silice...

**Complexe** : qui présente une gamme d'arômes très variés et expressifs.

**Empyreumatique** : présentant des odeurs de bois brûlé, caramel, thé, café, biscotte, pain brûlé, tabac...

**Fruité** : présentant des odeurs de fruits rouges (cassis, cerise framboise, groseille), fruits blancs (pomme, pêche, abricot, coing), fruits exotiques (ananas, litchi), agrumes (citron, pamplemousse)...

**Boisé** : présentant des odeurs de résine, pin, chêne, cèdre, vanille.

**Rôti** : arômes de confit, s'appliquant en général à des vins liquoreux.

## Les mots de la bouche

**Alcooléux** : vin présentant trop d'alcool et qui semble "brûler" le palais.

**Ample** : vin riche, qui remplit bien la bouche, sans caractère de lourdeur ou de pesanteur.

**Astringent** : qui contracte les muqueuses. Pendant le vieillissement, l'astringence s'adoucit au fur et à mesure que le tanin perd en intensité et en épaisseur.

**Attaque** : première impression donnée par le vin.

**Bouche** : ensemble des sensations gustatives ressenties sur la langue et le palais.

**Charnu** : qui donne une sensation de densité en bouche.

**Charpenté** : robuste, qui a du corps, de la consistance. Vin solide riche en tanin.

**Corps (avoir du ...)** : vin charpenté, qui a de la corpulence.

**Corsé** : à la fois charpenté et riche en alcool.

**Court** : d'une saveur fugitive.

**Épanoui** : équilibré, dont les qualités gustatives sont à leur apogée.

**Finale** : dernière impression gustative.

**Fondu** : tous les composants du vin forment un ensemble homogène et harmonieux. Cette qualité doit s'affirmer avec l'âge.

**Généreux** : riche en alcool.

**Léger** : vin peu coloré, peu alcoolique, dépourvu de chair mais équilibré.

**Liquoreux** : vin blanc riche en sucres résiduels, à la texture onctueuse.

**Long** : dont les saveurs persistent en bouche après la dégustation.

**Moelleux** : onctueux, donnant une sensation de velours en bouche.

**Nerveux** : vif, doté d'une acidité qui excite les papilles.

**Rond** : souple et légèrement velouté.

**Séveux** : caractérise les grands vins au corps riche. Exprime une certaine plénitude en bouche.

**Souple** : agréable, bien équilibré et peu acide.

**Structuré** : qui a une bonne charpente, équilibré.