

Acerbe: Terme oenologique utilisé pour qualifier un vin ayant pour grave défaut d'être âpre et vert à cause d'un excès de tanins.

Acidité: Caractère indispensable du vin, l'acidité contribue à son équilibre en apportant fraîcheur et nervosité. En excès, elle apporte une note trop 'verte' au vin. Insuffisante, le vin sera mou.

Agressif: Terme oenologique utilisé pour qualifier un vin dont les caractères se révèlent trop brutalement.

Aigre: Caractéristique d'un vin ayant une odeur de vinaigre.

Aimable: Terme oenologique utilisé pour qualifier un vin dont les différents caractères sont équilibrés et peu marqués.

Ambré: Se dit de la couleur, rappelant l'ambre, de certains vins blancs ayant vieilli longuement.

Amertume: Sensation désagréable au fond de la gorge liée à des tanins peu mûrs ou à une maladie bactérienne.

Anguleux: Terme oenologique utilisé pour qualifier un vin qui manque de gras, de rondeur et de souplesse, excès de tanin et d'acidité.

Animal: Terme oenologique utilisé pour qualifier un vin dont les odeurs rappellent le monde animal(ex:musc, cuir...).

Aprêté: Terme oenologique utilisé pour qualifier un vin riche en tanins, rude et astringent.

Arôme: Terme oenologique utilisé pour désigner les odeurs perçues en bouche par rétro olfaction.

Austère: Terme oenologique utilisé pour qualifier un vin plutôt jeune et tannique simple d'expression. Vin pauvre en arômes.

Balsamique: Terme oenologique utilisé pour définir des arômes de type genévrier, pin, résine, vanille.

Bouche: Terme oenologique utilisé pour décrire ensemble des caractères perçus dans la bouche.

Bouchonné: Odeur et goût de moisi, de bouchon pourri. Elle est due à des lièges défectueux (vrai « goût de bouchon » type trichloroanisole).

Bouquet: Terme utilisé pour décrire l'ensemble des arômes d'un vin à maturité, le bouquet est perçu d'abord par le nez puis par la bouche.

Brillant: Terme oenologique utilisé pour qualifier un vin très limpide dont les reflets brillent à la lumière.

Brûlé: Terme utilisé pour qualifier des arômes allant du caramel au bois brûlé.

Capiteux: Terme utilisé pour qualifier un vin trop riche en alcool.

Chaleureux: Terme oenologique utilisé pour qualifier un vin qui, par sa richesse alcoolique, donne une sensation de chaleur.

Charnu: Terme oenologique pour qualifier un vin ayant de la chair (on parle aussi de vin gras).

Charpente: Terme oenologique utilisé pour qualifier un vin très tannique, avec un bon potentiel de vieillissement.

Clairet: Terme utilisé pour qualifier un vin rouge léger, peu coloré.

Corps: Terme oenologique utilisé pour qualifier un vin dont la constitution et la chaleur sont parfaitement équilibrés.

Corsé: Terme oenologique utilisé pour qualifier un vin ayant du corps.

Coulant: Terme oenologique utilisé pour qualifier un vin souple et agréable, c'est vin dépourvu d'apreté.

Court (en bouche): Terme oenologique utilisé pour qualifier un vin dont la persistance en bouche est courte.

Doux: Terme oenologique utilisé pour qualifier un vin sucré.

Dur: Terme oenologique utilisé pour qualifier un vin astringent et acide à l'excès. Le vieillissement du vin peut atténuer ce caractère.

Effervescent: Terme utilisé pour qualifier un vin dégageant des bulles de gaz et formant une mousse en surface.

Empyreumatique: Terme oenologique permettant de qualifier un ensemble de parfums rappelant le brûlé, le cuit ou la fumée.

Épais: Terme oenologique utilisé pour qualifier un vin dont la couleur et la bouche donnent une impression d'épaisseur

Epanoui: Terme oenologique utilisé pour qualifier un vin dont les qualités de bouquet se révèlent totalement.

Epicé: Terme oenologique utilisé pour qualifier un vin qui présente des odeurs de cannelle, poivre, clous de girofle...

Équilibré: Terme oenologique utilisé pour qualifier un vin dont les critères d'acidité, d'alcool et de tanins se mélangent harmonieusement.

Eventé: Terme oenologique utilisé pour qualifier un vin ayant perdu une grande partie de son bouquet. Ce phénomène est lié à l'oxydation du vin.

Faible: Terme oenologique utilisé pour qualifier un vin léger en couleur, sans structure et avec peu d'arômes (caractéristique d'un petit millésime).

Fatigué: Terme oenologique utilisé pour qualifier un vin qui, suite à un traitement agressif, a perdu provisoirement ses qualités.

Fermé: Terme oenologique utilisé pour qualifier un vin qui n'exprime pas encore toutes ses qualités aromatiques.

Fondu: Terme oenologique utilisé pour qualifier un vieux vin pour lequel les différents caractères se mélangent harmonieusement.

Foxé: Terme utilisé pour qualifier un arôme rappelant le renard. Odeur typique apportée par certains cépages hybrides originaires d'amérique.

Frais: Terme oenologique utilisé pour définir un vin dont une pointe d'acidité apporte une note de fraîcheur.

Franc: Terme oenologique utilisé pour qualifier une caractéristique nette sans défaut ni ambiguïté (couleur franche, bouquet franc...).

Friand: Terme utilisé pour désigner un vin à la fois frais et fruité.

Fumé: Terme oenologique utilisé pour désigner des arômes proches de ceux des aliments fumés. C'est une caractéristique du cépage Sauvignon d'où le nom de certains vins blancs 'fumé'.

Généreux: Terme oenologique utilisé pour qualifier un vin riche en alcool, mais sans excès, par opposition à un vin capiteux.

Harmonieux: Terme oenologique utilisé pour qualifier un vin présentant équilibre particulièrement élégant.

Herbacé: Terme oenologique désignant des arômes proches de l'herbe. Ce qualificatif n'est pas un gage de qualité.

Jeune: Terme oenologique utilisé pour définir un vin primeur déjà à son apogée, ou vin plus âgé n'ayant pas encore atteint toute sa maturité.

Larmes: Terme oenologique pour parler des coulées persistantes laissées sur le verre par le vin.

Léger: Terme oenologique qualifiant un vin peu coloré et peu corsé. Malgré cela, ce sont en général des vins équilibrés et agréables.

Limpide: Terme oenologique utilisé pour qualifier un vin ne contenant pas de matières en suspension.

Long: Terme oenologique qualifiant un vin dont les arômes restent longtemps en bouche après l'avoir avalé. On dit d'un vin qu'il a une bonne longueur.

Lourd: Terme oenologique qualifiant un vin excessivement épais.

Mâche: Terme oenologique permettant de désigner un vin très riche avec beaucoup de corps, avec une plénitude qui fait croire que l'on pourrait « mâcher » le vin.

Madrisé: Terme oenologique pour qualifier un vin blanc ayant pris une couleur ambrée et un goût proche de celui du madère en vieillissant.

Nerveux: Terme oenologique pour qualifier un vin bien équilibré avec une pointe d'acidité agréable.

Net: Terme pour qualifier un vin franc au périmètre gustatif bien défini.

Onctueux: Terme utilisé pour qualifier un vin moelleux en bouche et gras.

Parfum: Terme oenologique pour définir l'ensemble des arômes d'un vin directement issus du raisin.

Persistance: Terme qualifiant la présence de certaines saveurs après que le vin ait été avalé. Ce qualificatif est souvent synonyme de qualité.

Pierre à fusil: Utiliser pour qualifier un arôme qui évoque l'odeur du silex venant de produire des étincelles (Arôme particulier de certains Bourgognes).

Piqué: Terme oenologique utilisé pour qualifier un vin atteint d'acescence, se traduisant par une odeur aigre prononcée.

Puissant: Terme oenologique permettant de qualifier un vin étoffé, généreux, corsé et avec un riche bouquet.

Râpeux: Terme oenologique utilisé pour qualifier un vin très astringent, laissant une sensation râpeuse sur le palais.

Riche: Terme oenologique utilisé pour qualifier un vin puissant, généreux, avec une robe élégante et un parfait équilibre des saveurs.

Rond: Terme oenologique utilisé pour qualifier l'équilibre d'un vin en bouche(équilibre entre souplesse, moelleux et chair).

Rôti: Utilisé pour qualifier le goût ou l'arôme de confit d'un vin liquoreux.

Sec: Terme oenologique utilisé pour qualifier un vin ayant une faible teneur en sucre(moins de 2g/l). Se dit également d'un vin laissant une impression de sécheresse après déglutition.

Solide: Terme oenologique utilisé pour qualifier un vin bien charpenté.

Souple: Terme utilisé pour qualifier un vin sans astringence, un vin agréable.

Soyeux: Terme oenologique pour qualifier la souplesse et le moelleux d'un vin, exempt d'aspérités techniques.

Structure: Terme oenologique pour désigner la charpente et la constitution d'ensemble d'un vin.

Tannique: Terme pour qualifier un vin riche en tanins et souvent astringent.

Tuilé: Terme pour qualifier la couleur pale d'un vin rouge vieillissant.

Végétal: Terme oenologique utilisé pour qualifier le nez d'un vin rappelant les odeurs de végétation.

Venaison: Terme oenologique utilisé pour qualifier le nez d'un vin rappelant les odeurs de gibier.

Vert: Terme oenologique pour qualifier un vin trop acide.

Vif: Terme oenologique pour saluer la fraîcheur et la légèreté d'un vin, auquel on pourrait trouver une dominante acide, mais non dérangeante.

Vineux: Terme oenologique pour qualifier la richesse alcoolique d'un vin. On peut également désigner par ce terme le goût typique du vin.

Viril: Terme oenologique pour qualifier un vin charpenté, corsé et puissant.

Volume: Terme oenologique pour qualifier la présence en bouche d'un vin..