



Le vocabulaire de la dégustation

Plus de 50 mots simples pour décrire un vin à l'œil, au nez et en bouche

GUIDE PRATIQUE MÉDOC MAG

Le vocabulaire de la dégustation

Plus de 50 mots simples pour décrire un vin à l'œil, au nez et en bouche

Au sommaire

- 01 À l'œil
- 02 Au nez
- 03 En bouche
- 04 La finale
- 05 L'évolution et la garde
- 06 Fiche : ma description d'un vin
- 07 Sources

Édité par PRODIF pour Médoc Mag (saint-laurent-medoc.fr). Rédaction : La rédaction Médoc Mag. Version du 14 octobre 2026. Ce guide donne des repères généraux : vérifiez toujours les règles en vigueur, les notices des fabricants et l'avis d'un professionnel pour votre situation. Usage personnel ; reproduction et revente interdites. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

CHAPITRE 01

À l'œil

- **Robe** : la couleur et l'aspect du vin.
- **Limpide** : sans particules en suspension.
- **Brillant** : qui reflète bien la lumière.
- **Trouble, voilé** : qui manque de transparence.
- **Dépôt** : particules au fond de la bouteille, normales dans les vieux rouges.
- **Intensité** : couleur claire, moyenne ou profonde.
- **Violacé, pourpre** : reflets typiques des rouges jeunes.
- **Rubis, grenat** : nuances des rouges en cours d'évolution.
- **Tuilé, orangé** : reflets des rouges évolués.
- **Jaune pâle, vert** : reflets des blancs jeunes.
- **Doré, ambré** : nuances des blancs évolués ou liquoreux.
- **Larmes, jambes** : traces qui coulent sur le verre ; elles traduisent surtout l'alcool et le glycérol.

CHAPITRE 02

Au nez

Les mots généraux

- **Premier nez** : ce que l'on sent sans agiter le verre.
- **Second nez** : ce que l'on sent après avoir aéré le vin.
- **Fermé** : peu expressif, souvent un vin jeune ou trop froid.
- **Ouvert, expressif** : aux arômes nombreux et nets.
- **Bouquet** : l'ensemble des arômes d'un vin évolué.

- **Complexe** : aux arômes variés et superposés.

Les familles d'arômes

Famille	Exemples
Fruits rouges	Fraise, framboise, cerise, groseille
Fruits noirs	Cassis, mûre, myrtille, prune
Fruits blancs et jaunes	Pomme, poire, pêche, abricot
Agrumes	Citron, pamplemousse, orange
Fruits exotiques	Ananas, mangue, fruit de la passion
Floral	Violette, rose, acacia, fleurs blanches
Végétal	Herbe coupée, poivron, buis, feuille de cassis
Épicé	Poivre, réglisse, cannelle, clou de girofle
Boisé	Chêne, vanille, cèdre, toasté
Grillé, torréfié	Fumé, café, cacao, pain grillé
Évolution	Cuir, tabac, sous-bois, champignon, truffe, fruits secs, miel

Les origines des arômes

- **Primaires** : issus du raisin (fruits, fleurs, végétal).
- **Secondaires** : issus de la fermentation (brioche, beurre, levure).
- **Tertiaires** : issus de l'élevage et du vieillissement (vanille, cuir, sous-bois).

Les défauts à connaître

- **Bouchonné** : odeur de carton moisi, de cave humide, liée à un bouchon contaminé.
- **Oxydé** : odeur de pomme blette ou de noix pour un vin qui ne devrait pas l'avoir.

- **Piqué** : odeur de vinaigre.
- **Réduit** : odeur d'œuf ou de chou, parfois passagère, qui disparaît à l'aération.

CHAPITRE 03

En bouche

- **Attaque** : la première impression en bouche.
- **Milieu de bouche** : le cœur de la dégustation.
- **Vif, frais, nerveux** : acidité marquée.
- **Plat, mou** : manque d'acidité.
- **Sec** : sans sucre perceptible.
- **Moelleux, liquoreux** : sucre perceptible, de plus en plus marqué.
- **Rond, souple** : doux au toucher, sans aspérités.
- **Gras, ample** : qui remplit la bouche.
- **Léger, fluide** : peu de matière.
- **Corsé, charpenté, structuré** : beaucoup de matière et de tanins.
- **Tannique** : tanins très présents, qui assèchent la bouche.
- **Soyeux, velouté, fondu** : tanins fins et bien intégrés.
- **Astringent, rugueux** : tanins durs.
- **Chaleureux** : alcool perceptible, sans excès.
- **Brûlant** : alcool dominant.
- **Équilibré** : aucune composante ne domine.

CHAPITRE 04

La finale

- **Finale** : les sensations après avoir avalé ou recraché le vin.
- **Longueur, persistance** : la durée des arômes en bouche.
- **Caudalie** : unité de longueur, une caudalie valant une seconde.
- **Court** : les arômes disparaissent vite.
- **Long** : les arômes persistent longtemps.

CHAPITRE 05

L'évolution et la garde

- **Jeune** : dans sa première phase, souvent fruité.
- **Évolué** : qui a développé des arômes de vieillissement.
- **À son apogée** : au meilleur de sa forme.
- **Fatigué, passé** : qui a dépassé son apogée.
- **Potentiel de garde** : durée pendant laquelle le vin peut s'améliorer.

À REMPLIR / À COCHER

Fiche : ma description d'un vin

Vin, appellation, millésime

À l'œil, en trois mots

Au nez, deux familles d'arômes

En bouche, trois mots

Finale (court, moyen, long)

Mon avis

RÉFÉRENCES

Sources

Bordeaux.com (CIVB) — Les bases de la dégustation

<https://www.bordeaux.com/fr/degustation/bases-degustation/>

Wikipédia — Dégustation du vin

https://fr.wikipedia.org/wiki/D%C3%A9gustation_du_vin

Wikipédia — Caudalie

<https://fr.wikipedia.org/wiki/Caudalie>