



LISTE ET DEFINITIONS DES MOTS DE REFUS

Mots exprimant un avis négatif sur la qualité d'un vin (usage national)

Acescence :

Dégustation : odeur d'acétate d'éthyle

Acétique :

Dégustation : odeur et goût de l'acide acétique

Acide :

Dégustation : sensation agressive en bouche due à un pH bas

Alcooleux :

Dégustation : impression de chaleur

Alliacé :

Dégustation : odeur et/ou goût de l'ail ou de l'oignon

Amer :

Dégustation : sensation d'amertume

Apré :

Dégustation : sensation forte et désagréable d'astringence

Asséchant :

Dégustation : vin déséquilibré, manquant de gras, de moelleux, laissant une impression de sécheresse en bouche

Astringent :

Dégustation : constriction des tissus en bouche

Atypique de l'AOC :

Dégustation : non-possession des caractéristiques organoleptiques propres à ladite AOC définies dans le cahier des charges (absence de typicité)

Bactérien : voir Lactique et/ou Butyrique

Botrytis (pourriture grise) :

Dégustation : odeurs de type poussiéreux, terreux ou pourri

Bouchonné :

Dégustation : odeur et goût de liège moisi

Butyrique :

Dégustation : odeur caractéristique de l'acide butyrique

Caoutchouc :

Dégustation : odeur caractéristique du caoutchouc ou caoutchouc brûlé

Cassé :

Dégustation : couleur, limpidité et/ou dépôt anormaux

Champignon :

Dégustation : odeur de champignons

Cuit :

Dégustation : caractère de cuit des constituants

Ciment :

Dégustation : goût de ciment, sec et poussiéreux

Couleur altérée :

Dégustation : couleur prématurément évoluée ayant perdu son aspect originel

Créosote :

Dégustation : odeur spécifique de créosote

Creux :

Dégustation : absence de certaines sensations gustatives, notamment en milieu de bouche

Croupi :

Dégustation : odeur de serpillière ou d'eau croupie

Déséquilibré :

Dégustation Vin blanc : déséquilibre moelleux/acidité
Vin rouge : déséquilibre moelleux/acidité-astringence

Dilué :

Dégustation : vin manquant de concentration

Doucereux :

Dégustation : saveur sucrée dominante non équilibrée par les autres constituants du goût

Ecurie :

Dégustation : forte odeur d'écurie, sueur de cheval dans les vins rouges

Eventé :

Dégustation : odeur caractéristique d'éthanal

Foxé :

Dégustation : odeur lourde spécifique des raisins de Vitis labrusca et de ses hybrides

Gazeux :

Dégustation : perception tactile de picotements dans la bouche

Géranium :

Dégustation : odeur spécifique du géranium

Goudron :

Dégustation : odeur spécifique de bitume chaud

Grossier :

Dégustation : vin manquant de finesse et d'élégance

H₂S :

Dégustation : odeur caractéristique d'œuf pourri d'un vin réduit

Herbacé :

Dégustation : odeur de feuilles ou d'herbes broyées

Huileux : voir Filant

Hydrocarbures :

Dégustation : odeur spécifique évoquant le pétrole et ses dérivés

Insuffisant :

Dégustation : vin dont la couleur, les arômes et/ou les saveurs n'ont pas atteint la typicité minimum requise pour bénéficier de l'A.O.C. revendiquée

Iodé :

Dégustation : odeur d'iode

Lactique :

Dégustation : odeur et saveur évoquant les produits laitiers

Levure :

Dégustation : odeur rappelant le levain

Lie :

Dégustation : odeur et goût caractéristiques de lies réduites

Maigre :

Dégustation : vin déséquilibré manquant de corps, de chair et de matière

Mauvais boisé :

Dégustation : odeur et goût désagréables de futailles trop vieilles ou mal entretenues

Mauvais goût :

Dégustation : goût particulièrement désagréable, autre que ceux de la présente liste



LISTE ET DEFINITIONS DES MOTS DE REFUS

Mots exprimant un avis négatif sur la qualité d'un vin (usage national)

Mauvaise odeur :

Dégustation : odeur désagréable, autre que celles de la présente liste

Mercaptans :

Dégustation : odeur fétide évoquant celle du gaz de ville

Métallique :

Dégustation : vin ayant un goût qui évoque le métal par sa dureté

Moisi :

Dégustation : odeur et/ou goût de moisissures

Mou :

Dégustation : déséquilibre lié à une acidité insuffisante

Oignon : voir Alliacé

Oxydé :

Dégustation : vin présentant des caractères visuels, olfactifs et/ou gustatifs d'oxydation

Papier :

Dégustation : goût caractéristique du premier jus issu d'un filtre papier

Pas net :

Dégustation : manque de netteté des caractères olfactifs et gustatifs

Pharmaceutique :

Dégustation : odeur médicamenteuse

Phéniqué (raisins atteints de pourriture grise)

Dégustation : odeur spécifique du phénol des vins issus de vendanges altérées par des formes extrêmes de pourriture

Phénolé : voir Ecurie

Piqué : voir Acescent

Plastique :

Dégustation : odeur et goût spécifiques de styrène

Plat :

Dégustation : faiblesse des odeurs et des saveurs

Poivron :

Dégustation : odeur et goût spécifiques du poivron vert frais

Pourri : voir Moisi

Poussiéreux : voir Moisi et/ou Terreux

Punaise :

Dégustation : odeur spécifique désagréable

Putride :

Dégustation : odeur de matière organique en décomposition, souvent en milieu réducteur

Rafle :

Dégustation : goût de la rafle (odeur végétale, tanins durs et herbacés)

Rance :

Dégustation : odeur et goût de beurre rance

Réduit :

Dégustation : odeur désagréable évoquant celle de l'H₂S et de certains composés soufrés

Résinique :

Dégustation : odeur spécifique de résine de pin

Sale : voir Pas net

Savonneux :

Dégustation : goût plus ou moins intense de savon. (mot souvent utilisé dans les eaux-de-vie jeunes)

Sec :

Dégustation : impression de sécheresse en bouche

Serpillère : voir Croupi

Sirupeux :

Dégustation : excès de sensation sucrée évoquant le sirop

SO₂ :

Dégustation : odeur suffocante du dioxyde de soufre, goût brûlant et asséchant

Solvant :

Dégustation : odeur des solvants organiques

Squelettique : voir Maigre

Taché :

Dégustation : reflet rouge dans un vin blanc

Tartre sec :

Dégustation : goût poussiéreux évoquant l'évolution aromatique défectueuse du bitartrate de potassium

Terreux :

Dégustation : goût de terre

Usé :

Dégustation : vin présentant une évolution prématurée