

Annexe 4 : définitions issues des différents glossaires en ligne

	G1	G2	G3	G4	G5	G6	G7	G8
anthocyane	Pigment d'origine phénolique contenu dans les végétaux, notamment dans les raisins noirs et dans le vin qui en provient (de 200 à 500 mg/l), dont le pouvoir colorant diminue avec le vieillissement.	Les anthocyanes sont un groupe phénolique de substances colorées appartenant à la classe des flavonoïdes (colorants végétaux) et comptant plus de 600 espèces. Dans le raisin, ce sont surtout la cyanidine, la delphinidine, la malvidine, la péonidine et la pétunidine qui sont importantes.	Composé phénolique contenu dans la peau et les pépins du raisin. Ce sont les pigments qui apportent au vin sa couleur rouge ou rosée.	Pigment violet foncé (bleu – cyane) de la famille des polyphénols comme les tanin, colorant les pellicules des raisins noirs (parfois la pulpe chez les cépages dits teinturiers) et donnant la couleur rouge ou rosée aux vins du même nom. Les anthocyanes sont extraites des pellicules lors de la macération de la vendange.	Anthocyanes : Ce sont les pigments contenus dans la peau des raisins.	Anthocyanes : pigments mauves ou rouges situés dans la pellicule des raisins et qui se retrouvent dans les moûts. Ce sont eux qui donnent leur couleur aux vins rouges.	Anthocyanes : pigments contenus dans les peaux de raisin. Responsable de la teinte violette des vins jeunes.	Pigments colorants naturellement présents dans le raisin, qui vont notamment conférer sa couleur au vin rouge.
caudalie	Unité de mesures, correspondant à une seconde, employée pour évaluer la durée de la persistance aromatique d'un vin une fois celui-ci avalé.	Unité de mesure de l'intensité ou de la longueur de la finale ou de la persistance dans le temps de l'impression olfactive et gustative lors de la dégustation du vin.	Unité de mesure de la persistance aromatique d'un vin en bouche. Une caudalie est égale à une seconde.	Ce mot a pour origine le terme latin Cauda, qui signifie 'queue' ; ce terme désigne la persistance aromatique en bouche en fin de dégustation, exprimée en secondes. Un grand Bourgogne aura 8 ou 12 caudalies, voire plus, tandis qu'un vin court en aura 2 ou 4. Un caudalie égal une seconde.	Caudalie : Unité de mesure de la persistance aromatique en bouche après la dégustation. (1 Caudalie = 1 seconde.)	Caudalie : unité évaluée en secondes qui mesure la persistance d'un vin en bouche. Ainsi, la persistance d'un grand vin rouge peut s'évaluer en une vingtaine de caudalies.	Unité de mesure de la longueur du vin en bouche. Une caudalie correspond à une seconde. La longueur en bouche d'un vin est un élément déterminant de sa qualité.	Mesure de la persistance d'un vin après dégustation. Une caudalie est une seconde durant laquelle la saveur du vin reste en bouche après l'avoir goûté.
organoleptique	Appréciation de la qualité des vins en faisant agir les organes du goût, de l'odorat et de la vue.	Le terme se réfère à l'ensemble des impressions sensorielles sans aide technique ou autre, produites par la perception sensorielle (goût, odorat, vue, ouïe et toucher).	Ensemble des sensations développées par un vin sur les divers sens utilisés pour la dégustation (Vue, Odorat, tactiles (la langue), goût).	Ensemble des propriétés d'un vin identifiées par examen sensoriel : couleur, olfaction, rétro-olfaction, sensations physiques (acidité, astringence, etc.). Terme s'appliquant à une dégustation technique utilisant des termes précis et codifiés, compréhensibles par tous les dégustateurs, à l'inverse d'une dégustation hédonique, qui consiste à un registre plus poétique et personnel.	Organoleptique : Relatif à tout ce qui peut exciter un récepteur sensoriel, et par extension, désigne également l'étude de la qualité d'un vin sur base de sa robe, ses arômes et sa structure.	Il s'agit tout simplement de la dégustation ou de l'analyse sensorielle d'un vin, son appréciation par la vue, le goût et l'odorat. C'est aussi essayer de mieux le connaître en recherchant ses qualités et ses défauts en les décrivant. Pour un professionnel, un examen organoleptique signifie étudier un vin, l'analyser, le décrire, le définir, le juger et le classer.	Organoleptique : étude des qualités d'un vin, de sa robe, de ses arômes et de sa structure. L'examen organoleptique fait appel aux sens de la vue, de l'odorat et du goût.	/
bâtonnage	Remise en suspension des lies du vin lorsque ce dernier repose en fût.	Terme français (bâton = stick, rod) désignant le brassage mécanique des lies pendant la fermentation	Méthode consistant à remettre les lies du vin en suspension pour développer les arômes du vin	Mise en suspension des lies pour favoriser les échanges entre les lies et le vin (arômes, nutriment pour les ferments lactiques FML...). Cette opération est couramment réalisée sur les grands blancs de Bourgogne, une fois par semaine avant la fermentation malolactique.	Bâtonnage : Opération de la vinification durant laquelle les lies finies du vin du vin des cuves sont remuées avec une tige en inox se terminant par une ailette (la dodine) afin de les remettre en suspension. Elle est critiquée, et certains remettent en question l'effet bénéfique qu'elle aurait sur le vin (elle est censée le protéger des réactions de réduction et d'oxydation et préserver le fruit).	Bâtonnage : le bâtonnage est une technique traditionnelle qui consiste à remettre en suspension au cours de l'élevage, les lies (levures mortes et résidus de raisin) dans le vin et cela pendant plusieurs mois après la fin de la fermentation.	Bâtonnage : remise en suspension des levures mortes et des résidus de raisins dans la cuve. Opération de vinification permettant la complexification des arômes et le renforcement de la charpente du vin.	/
cépage	Terme utilisé par le vigneron pour désigner la variété de vigne.	/	Variété de plant de vigne.	De la même façon qu'il y a plusieurs variétés au sein de l'espèce 'pomme', avec des particularités de forme, de goût, ou de texture, il existe plusieurs centaines de variétés de vigne au sein de l'espèce vitis vinifera. Les 20 plus connues, dont le Pinot Noir et le Chardonnay, (cépages originels de Bourgogne) représentent plus de 80% de la production mondiale de vins.	Cépage : Variété de raisin et/ou de plant de vigne, donnant une identité particulière au vin qui en sera issu.	/	Cépage Variété de raisin, type de vigne, qui va développer des caractéristiques spécifiques et se voir plus ou moins adapté à certains climats ou types de sols.	
porte-greffe	Hybride de Vitis vinifera qui apporte au cépage après greffage un système racinaire lui permettant notamment de résister au phylloxéra.	/	Vignes américaines résistantes au phylloxéra sur lesquelles on greffe les cépages européens qui sont incapables de résister au phylloxéra. Les porte-greffes sont obtenus par hybridation.	/	/	Porte-greffe (viticulture) : le greffage, cette technique d'assemblage de deux rameaux de vigne se pratique depuis le Moyen Âge. Il existait également la technique du provignage (les ceps étaient reproduits par marcottage de vieilles souches). Mais c'est la crise du phylloxera après la destruction du vignoble qui va la généraliser. Ainsi, la quasi-totalité des vignes françaises (et européennes) après 1880 seront greffées sur des porte-greffes américains seuls capables de résister à ce terrible puceron (phylloxera vastatrix).	Porte-Greffe : Un plant de vigne sur lequel on fixe un greffon.	/

clone	Groupe d'individus (cépage ou porte-greffe) identiques entre eux et obtenus par multiplication végétative (greffage or bouturage pour la vigne) à partir d'un individu mère unique sélectionné pour ses qualités sanitaires, organoleptiques et agronomiques.	/	Pied de vigne sélectionné pour une ou plusieurs de ses qualités et reproduit par bouturage ou greffage afin d'obtenir une descendance ayant les mêmes caractéristiques.	Sélection de vigne issue d'une même souche par multiplication végétative (bouturage classique ou en vert). Tous les plans ont les mêmes caractéristiques (jumeaux parfaits).	/	Clone : multiplication génétique à l'identique par clonage d'un pied de vigne. Ainsi va-t-on sélectionner les meilleurs pieds selon des critères de résistance aux maladies, de rendement, de qualités gustatives, etc.	Clone : Reproduction de pieds de vigne absolument identiques au plan génétique et issus d'un pied unique appelé souche-mère, dans le but de disposer de vignes homogènes (résistance aux maladies, diminution des traitements, qualité, rendement).	/
climat	Désigne une parcelle de vigne délimitée précisément par l'homme selon la nature du sol et les conditions climatiques locales, nommée depuis des siècles, souvent par les moines du Moyen Âge, et hiérarchisée par des vins au caractère singulier.	Désignation dans la Bourgogne française d'un vignoble ou d'un site de taille réduite. Les climats sont des parties de vignobles ou d'appellations qui sont caractérisées par la propriété et/ou un terroir ou des conditions climatiques spécifiques. Ce phénomène se produit principalement en Bourgogne et a été pris en compte dans la classification des vins de Bourgogne.	Désigne une parcelle de vignes cadastrées (lieu-dit ou vignoble) spécifique, connu depuis plusieurs siècles sous ce nom, qui peut donner son nom au vin produit.	on parle également de « climat », pour une parcelle. Cette parcelle dispose d'un micro-climat lié à son exposition, sa pente, sa situation précise. Il permet de produire un vin aux caractéristiques particulièrement favorables, reproductibles d'une année sur l'autre, et spécifiques de ce lieu. Les 635 1er crus et les 33 grands crus de la Bourgogne illustrent parfaitement cette notion de 'climats particuliers'.	/	Climat : climat, dans le langage courant en Bourgogne, désigne une parcelle, un lieu-dit, ou même un ensemble de lieux-dits. Parmi les quelques soixante appellations de la Côte-d'Or, chacune peut se prévaloir d'une quarantaine de climats.	Climat : en Bourgogne, nom donné à une parcelle viticole correspondant à un terroir particulier.	/
ébourgeonna ge	Suppression des bourgeons qui sortent du long bois ou du tronc, inutiles ou nuisibles à la bonne fructification.	Terme français désignant l'élimination des bourgeons excédentaires	Suppressions des bourgeons inutiles afin de permettre une bonne fructification de la vigne	Action conduisant à l'élimination des jeunes rameaux issus du développement des contre bourgeons ou bourgeons sur les ceps (gourmands). Cette opération participe à la maîtrise des rendements.	/	Ébourgeonner/ébourgeonnage : opération qui consiste à éliminer les bourgeons superflus.	/	/
effeuillage	Il consiste à enlever un nombre variable de feuilles à la base des rameaux sur des vignes à végétation abondante et entassée en vue de rechercher essentiellement une amélioration de l'état sanitaire des raisins.	Terme français désignant l'élimination des pousses et des feuilles excédentaires de la vigne.	Consiste à supprimer les feuilles en excès sur le pied de vigne qui empêchent la lumière d'atteindre les grappes afin d'améliorer la maturation de celles-ci.	Elimination des feuilles au niveau des grappes pour les aérer en fin de maturation. Limite la pourriture grise et facilite la maturation et la récolte.	Effeuillage : Opération durant laquelle sont ôtées les feuilles autour des grappes afin que celles-ci soient mieux exposées au soleil et au vent, et ainsi permettre une bonne maturité au raisin.	Effeuillage : cette opération qui a lieu en juillet (en général à la mi-véraison) consiste à enlever les feuilles qui recouvrent la grappe de raisins afin d'améliorer la maturité des baies et diminuer les risques de certaines maladies cryptogamiques comme le botrytis (mauvaise pourriture).	Effeuillage : pratique consistant à ôter les feuilles situées autour des grappes de façon à leur permettre une meilleure exposition au soleil et au vent.	/
enherbement	/	/	Afin de respecter un équilibre naturel, certains vigneronns laissent pousser l'herbe entre les rangs de vigne ce qui diminue l'apport en eau des vignes, lutte contre l'érosion et oblige les ceps à plonger leurs racines plus profondes en terre.	/	/	/	/	/
maturité phénolique	Il s'agit d'un nouveau critère de maturité pour les raisins noirs, que tient notamment compte de la couleur et du goût des pépins.	/	Moment où les composés phénoliques du raisin (les anthocyanes responsables de la couleur et les tanins responsables de la structure du vin), atteignent leur concentration optimale.	/	/	/	/	La maturité phénologique ou phénolique, qui représente le moment où les tanins de la peau et des pépins du raisin ont atteint leur optimum, ne présentent plus de caractère asséchant, amer, végétal ou astringent.
stress hydrique	Manque d'eau dans les plantes et notamment dans la vigne.	Le stress hydrique est un aspect du processus complexe de l'équilibre hydrique des plantes. D'autres composantes sont le prélèvement d'eau et la capacité de stockage de l'eau (voir à chaque fois en détail).	Blocage de la maturation des raisins dû à un manque d'eau. Cela empêche la concentration du sucre dans le fruit.	/	/	Stress hydrique (viticulture) : réaction de la vigne au manque d'eau dans le sol.	/	/
biodynamie	Agriculture biologique s'inscrivant dans une vision du monde liant la plante et tous les êtres vivants au cosmos et fondant les travaux à la vigne et au chai sur les cycles de la lune.	/	Méthode de travail de la vigne définie par Rudolph Steiner en 1924, très contraignante, visant à respecter les cycles de la vigne et de son environnement (nature des sols, influences cosmiques). Les traitements de la vigne et des sols s'effectuent par décoction et tisane à base de préparations animales et homéopathiques.	/	/	La biodynamie est une méthode de culture « bio » qui proscriit tout traitements chimiques, l'emploi de désherbants pesticides et engrais de synthèse et affirme qu'il existe des corrélations entre le mouvement des astres et le développement des végétaux.	/	/
viticulture raisonnée	/	/	Méthode de travail de la vigne cherchant notamment à diminuer l'utilisation des produits phytosanitaires (pesticides) et à favoriser les ressources naturelles de régulation de la vigne et de la terre cultivée.	/	/	/	/	/

macération	Contact des parties solides du raisin (pellicules, pulpe, etc.) avec le moût permettant notamment l'extraction des couleurs et des arômes, suivant des méthodes et des conceptions diverses mais impliquant toutes une vendange saine.	Terme (latin macerare = tremper) désignant l'obtention d'extraits en laissant infuser des parties de plantes dans des liquides tels que l'alcool, l'huile ou l'eau.	Opération consistant à mettre en contact le jus du raisin (le moût) avec les pépins, la peau et les rafles (le marc). Cela transmet au jus les tanins, la couleur et des arômes.	Phénomène d'extraction par le moût (jus) des éléments des pellicules de la baie de raisin (et éventuellement des rafles) lors de la vinification en rouge.	/	Macération (vinification) : période entre le foulage* de la vendange et son pressurage où le jus en cuve, est en contact avec les parties solides du raisin (peau, pulpe, pépins...). Cette opération peut s'accomplir avant, simultanément ou après la fermentation. Elle a pour but de dissoudre des substances contenues dans le raisin notamment des composés phénoliques et des arômes.	Macération : C'est-à-dire un contact permanent des parties solides de la grappe (les peaux du raisin et les pépins) avec le jus de raisin qui est mis à fermenter. A la différence de la vinification du vin blanc, où en principe seul le jus de raisin est mis à fermenter, la vinification du vin rouge à l'inverse, est organisée autour du principe fondamental de macération qui permet d'extraire les tanins, les arômes, la couleur.	/
macération carbonique	Fermentation intracellulaire de grains de raisin entiers sous atmosphère carbonique, utilisée principalement dans les vins de primeur.	/	Méthode de vinification en rouge consistant à laisser fermenter les raisins sans les fouler dans une cuve fermée à l'abri de l'air, saturée par le gaz carbonique, injecté ou non, à faible température afin de retarder le début de la fermentation alcoolique. La fermentation s'effectuant à l'intérieur du raisin (fermentation intra-cellulaire). Au bout de quelques jours, les raisins sont foulés, pressurés et mis en barriques.	/	/	Macération carbonique (MC) : ce procédé de macération carbonique est surtout connu pour l'élaboration de vins de type primeur, en Beaujolais par exemple*.	Macération Carbonique : Utilisée surtout pour les vins de primeurs, cette technique de vinification consiste à mettre en cuve, saturée de gaz carbonique, des grappes entières (raisins non éraflés et non foulés) à l'abri de l'oxygène, ce qui facilite la libération des arômes.	/
macération pelliculaire	Technique de vinification des vins blancs qui consiste à laisser macérer les pellicules avec le moût.	Procédé de vinification visant à extraire le plus possible de substances aromatiques, de tanins et d'anthocyanes (colorants) des peaux des baies. Pour la vinification en rouge, c'est le procédé habituel lors de la macération. Pour la vinification des vins blancs, cette méthode était inhabituelle jusque dans les années 1980, car le contact entre le moût et les pellicules de raisin entraîne le transfert de phénols indésirables (tels que les tanins et les colorants) dans le moût et peut donner lieu à des défauts de couleur.	Méthode de vinification pour les vins blancs et les vins rosés consistant à laisser en contact les pellicules du raisin avec le jus afin d'extraire un maximum d'arômes et de saveurs fruitées.	/	/	Macération pelliculaire (vinification) : cette pratique œnologique concerne surtout les vins blancs et les rosés. Pas de macération pelliculaire dit-on, sans raisins dans un excellent état sanitaire ! Cette macération avant le pressurage consiste en effet à mettre en contact pendant un laps de temps plus ou moins long*, un jus de raisin blanc avec sa pellicule dans le but d'activer les précurseurs aromatiques. Ainsi, les raisins macèrent-ils dans leurs jus à 5° une bonne douzaine d'heures dans une cuve saturée de gaz carbonique ce qui permet d'extraire de la prune (la pellicule qui recouvre le raisin) un maximum de qualités organoleptiques.	Macération Pelliculaire : Consiste, avant le début de la fermentation, à faire macérer les baies du raisin à l'abri de l'air et à basse température, afin d'obtenir une meilleure extraction aromatique des pellicules des baies.	/
fermentation alcoolique	Transformation des sucres du moût en alcool éthylique, en gaz carbonique et en divers éléments.	Terme générique parfois utilisé (également fermentation éthanolique) pour désigner le processus biochimique de transformation du sucre en éthanol et en dioxyde de carbone. En règle générale, ce processus est simplement appelé fermentation, mais la "fermentation alcoolique" permet d'éviter toute confusion avec la fermentation en bouteille ou la fermentation malolactique.	Transformation du jus de raisin en vin par des levures consistant à transformer le sucre des moûts en alcool, glycérine, gaz carbonique... Pour obtenir 1 % d'alcool, il faut pour les vins blancs, 16,83 g/L de sucre, 18 g/L de sucre pour les vins rouges.	C'est l'opération la plus importante de l'élaboration d'un vin. Transformation du sucre des raisins en alcool. Cette opération produit du gaz carbonique et de la chaleur. D'autres produits apparaissent pendant la fermentation, et qui conditionnent la qualité du vin, sa richesse ou encore sa capacité à vieillir... D'où l'importance ce bien maîtriser son déroulement.	Fermentation alcoolique : Phase de la vinification et première fermentation du jus. Les sucres sont transformés en alcool, en gaz carbonique, et la température augmente grâce à l'action des levures. Elle se produira pendant une durée variable relative au type de vin qui est vinifié.	La fermentation alcoolique va avoir lieu en même temps que la macération. C'est pendant cette phase que les polyphénols présents dans la pellicule de raisin et dont font partie les tanins et les pigments naturels sont extraits pour venir colorer le jus.	Fermentation Alcoolique : Transformation des sucres en alcool par les levures, qui s'accompagne d'un dégagement de gaz carbonique et d'une montée en température qu'il convient de contrôler et de maîtriser.	Fermentation alcoolique Action de levures, naturelles ou artificielles, consistant à transformer le sucre contenu dans un fruit (ou une céréale) en alcool. Cette étape essentielle de la production de vin, de bière et autres alcools est génératrice de CO2, de chaleur, et d'autres organismes potentiellement dangereux pour l'intégrité du produit, c'est pourquoi elle demande une grande surveillance de la part du producteur.
fermentation malolactique	Dégradation d'origine bactérienne de l'acide malique en acide lactique et gaz carbonique.	Terme désignant la transformation de l'acide malique en acide lactique (du latin malum = pomme, lac = lait), plus doux, qui joue un rôle alternatif dans la production de jus de fruits, de vin et de vin effervescent.	Transformation par des bactéries de l'acide malique (acide naturel du fruit) en acide lactique et gaz carbonique. Cette seconde fermentation, après la fermentation alcoolique, entraîne une désacidification du vin et apporte de la rondeur et de la souplesse aux vins. Le vin devient alors légèrement trouble de façon temporaire.	Cette fermentation transforme l'acide malique, un peu dur et qui provient directement du raisin, en acide lactique, qui est un acide moins fort. Cet acide apporte des arômes plus agréables et une souplesse en bouche. La fermentation malo-lactique est le fait de bactéries, présentes naturellement sur le raisin, et non pas de levures.	Fermentation malolactique : Phase de la vinification et seconde fermentation du vin. L'acide malique est transformé en acide lactique et en CO2 grâce à l'action de bactéries lactiques, permettant ainsi l'assouplissement du vin et la diminution de son acidité. Elle est fortement utilisée pour les rouges, mais également pour les rosés et certains blancs.	La seconde fermentation qui fait suite à la fermentation alcoolique s'appelle la fermentation malolactique . Des bactéries assouplissent alors le vin en transformant l'acide malique en acide lactique, amenant une désacidification (de près de 50 %) biologique du vin.	Fermentation Malolactique : C'est la transformation de l'acide malique (beaucoup plus dur) en acide lactique (beaucoup plus souple) par l'intermédiaire des bactéries lactiques. L'acidité du vin baisse ce qui lui donne plus de rondeur, plus de finesse. La fermentation malolactique, en raison de l'assouplissement qu'elle procure au vin, se pratique systématiquement pour les vins rouges. Au contraire, la fermentation malolactique sur les blancs risquerait d'entraîner une perte de fraîcheur. Cependant, son utilisation peut se justifier pour atténuer l'acidité et pour arrondir certains vins blancs.	Fermentation malolactique Cette fermentation transforme l'acide malique en acide lactique. Elle contribue à réduire l'acidité du vin. Elle peut être bloquée par le vinificateur s'il souhaite conserver l'acide malique pour garder davantage de fraîcheur dans sa cuvée.
levures indigènes	/	Terme (indigène, natif, autochtone) pour les levures présentes naturellement dans le vignoble (levures naturelles).	Ensemble des levures contenues naturellement dans le raisin.	/	/	Levures indigènes : ces micro-organisme (champignons unicellulaires) que sont les levures qui réalisent la fermentation alcoolique sont appelées indigènes lorsqu'elles sont issues d'un milieu naturel.	Levures : Micro-organismes qui se trouvent sur la peau des raisins et qui transforment les sucres du raisin en alcool. De plus, les levures interviennent aussi dans la formation de certains composants du vin qui sont importants pour sa qualité : les esters aromatiques, le glycérol etc.	/

chaptalisation	Procédé français mis au point par Jean-Antoine Chaptal (1756-1832), chimiste et homme politique, qui consiste à additionner du sucre de betterave au moût avant ou pendant la fermentation pour augmenter le degré d'alcool final d'un vin.	Terme utilisé autrefois (et rarement encore aujourd'hui) pour désigner l'ajout de sucre au moût de raisin dans le but d'augmenter le degré d'alcool.	Procédé développé au 19e siècle par le chimiste Chaptal consistant à ajouter du sucre (betterave, canne à sucre ou moûts concentrés) aux moûts des raisins pour augmenter le tirage d'alcool.	Pratique œnologique autorisée dans les vignobles septentrionaux, et qui consiste à ajouter du sucre alimentaire au jus de raisin avant son départ en fermentation.	Chaptalisation : Ajout de sucre au moût de raisin, que ce soit avant ou pendant la fermentation. Utilisé pour rééquilibrer un vin qui aurait un potentiel de sucre naturel trop bas. Il est cependant soumis à une réglementation stricte.	Chaptalisation : procédé qui consiste à enrichir de sucre le moût en fermentation afin d'augmenter son potentiel en alcool.	Chaptalisation : ajout de sucres dans la cuve où fermente le moût. Cette action permet de relancer la formation d'éthanol et ainsi augmenter la teneur en alcool du vin.	/
collage	Opération consistant à ajouter une substance inerte et sans goût que no demeurera qu'un temps limité dans le vin, le temps d'amorcer la floculation et la précipitation générale des colloïdes gênants,	Terme français pour rendre le vin beau	Procédé consistant à ajouter, avant la mise en bouteille, une substance de nature protéique (albumine, albumine de sang, colle de poisson, gélatine, gel de silice, lait écrémé, poudre de sang séché...) dans le vin ou le moût afin de fixer les particules en suspension et de les entraîner vers le fond du contenant. Le but est de clarifier le vin afin d'obtenir une stabilité chromatique, microbienne, protéique, et de diminuer l'astringence du vin.	Opération consistant au rajout d'un adjuvant dans un vin en vue de le stabiliser (conservation de sa limpidité) Ex : coller un vin au blanc d'œuf, à la caséine de lait...	Collage : Processus de clarification du vin grâce à un produit (blanc d'œuf, ou une colle spéciale) qui se coagule avec les résidus en suspension et les entraîne au fond du fût ou de la cuve suivante quand il est exécuté.	Le collage est un processus de clarification du vin. Cette pratique connue depuis très longtemps n'est appliquée aux grands vins que depuis le XVIIe siècle. Elle est utilisée par le vigneron pour clarifier le vin en fin de fermentation ou en préventif, pendant la fermentation alcoolique. Elle lui apporte sa limpidité évitant ainsi les dépôts en bouteilles. Le collage s'effectue en incorporant un produit spécifique dérivant traditionnellement de produits d'origine animale* (des protéines animales) comme la gélatine, la caséine, l'albumine, le blanc d'œuf, la colle de poisson ou bien de protéines levuriennes, végétales comme le pois, le blé, la pomme de terre ...ou même l'argile (la bentonite).	Collage : ajout d'une protéine dans la cuve où ferment le moût. Cette protéine provoque la précipitation des matières responsables du trouble dans le moût. C'est une étape nécessaire dans le processus de vinification garantissant l'obtention d'un vin limpide et clair.	Collage Action opérée avant la mise en bouteille d'un vin, consistant à le clarifier et à assurer sa transparence en éliminant les impuretés à l'aide de blanc d'œuf (albumine), de bentonite etc.
remontage	Opération qui consiste à évacuer le moût par le bas d'une cuve et à le réintroduire par le haut afin d'arroser le chapeau, de permettre l'aération des levures et donc de réactiver la fermentation.	/	Technique consistant durant la cuvaïson à soulever le jus pour arroser le chapeau formé par le marc dans la cuve dans le but d'augmenter l'extraction des arômes, des tanins et de la matière.	/	Remontage : Opération alternative et au pigeage et au délestage et partageant le même but tout en se différenciant de celle-ci de par le fait qu'elle consiste à pomper le vin pour le ramener au-dessus du chapeau. Par ailleurs, contrairement au pigeage.	La fonction du remontage est identique à celle du pigeage. Elle consiste à prélever à l'aide d'une pompe le jus par le bas de la cuve et à le réinjecter par le haut, par dessus le chapeau de marc ce qui permet de le traverser et ainsi, de libérer les composés phénoliques (anthocyanes et tanins).	Remontage : Se pratique dans la vinification du vin rouge pour extraire les couleurs et les tanins contenus dans le « chapeau » ou « gâteau de marc » (peaux et pépins) qui remonte à la surface de la cuve sous la pression du gaz carbonique. Le remontage consiste donc à pomper le vin du bas de la cuve et à le réincorporer dans le haut de la cuve pour arroser uniformément le chapeau. Le remontage est souvent accompagné d'une aération du moût, ce qui permet de diminuer la température et de faciliter en multiplication des levures et donc d'être très utile au bon déroulement de la fermentation.	/
pigeage	Au cours de la vinification des vins rouges, opération consistant à enforcer dans le moût du raisin le chapeau constitué par les parties solides du raisin, ce que favorise une extraction des composants du raisin.	Terme français désignant le foulage manuel ou mécanique du chapeau de marc flottant à la surface (peaux de raisin, etc.) lors d'une macération, en particulier pour la production de vin rouge, afin d'obtenir une meilleure extraction des matières colorantes et des tanins. Traditionnellement, dans les pays viticoles méridionaux, cette opération s'effectue encore aujourd'hui par foulage à pieds nus dans des lagars (auges ou cuves peu profondes). Voir aussi les rubriques surpressage et vinification.	Opération traditionnelle en Bourgogne effectuée durant la cuvaïson. Consiste à briser le chapeau de marc qui se forme en haut de la cuve afin de le mélanger au jus. Cela apporte de la couleur et de la matière au vin.	Opération consistant à enfoncer régulièrement le chapeau de marc lors de la macération au cours de la vinification en rouge. Cette opération est fondamentale pour la vinification du Pinot Noir en Bourgogne.	Pigeage : Opération par laquelle le chapeau est enfoncé dans le mout, dans la cuve de fermentation, afin de le garder humide et maximiser le transfert des tanins au moût. Elle permet également d'aérer les levures ce qui leur permet de se développer.	Le pigeage consiste à enfoncer régulièrement le chapeau de marc* (tout en l'émiettant) dans le moût de raisin en fermentation. Cette action a pour but de favoriser le contact des peaux de raisin avec le jus afin d'en extraire un maximum de composés phénoliques (anthocyanes, tanins...) présents dans le chapeau de marc. A ce stade, il est essentiel de maintenir le chapeau humide soit par le pigeage ou par le remontage (le pigeage est plus efficace que le simple remontage)	Pigeage : Opération consistant à enfoncer le chapeau de marc dans le moût en fermentation pour extraire davantage de tanins et de matières colorantes	/
mutage	/	Terme dérivé du français (muté = muet) pour arrêter la fermentation en ajoutant de l'alcool au moût en fermentation. Dans cet état, le moût est appelé "Vin muté". Si le moût de raisin en fermentation est arrosé d'alcool, on parle de "mutage sur grains". Un mutage est utilisé, par exemple, dans la production de Vin doux naturel, entre autres chez les Banyuls. Cette méthode est également utilisée sous d'autres noms dans de nombreux autres pays, par exemple pour le porto.	Technique employée dans les vins de liqueurs et les vins doux naturels consistant à stopper la fermentation des moûts par addition d'alcool pour conserver les arômes de raisin frais.	/	Mutage : Arrêt de la fermentation alcoolique du moût se faisant généralement en ajoutant de l'alcool, et permettant de garder du sucre non transformé.	Mutage (vin muté): opération qui consiste pour les vins doux naturels (VDN) à arrêter artificiellement (et au bon moment) la fermentation par ajout d'alcool vinique neutre. Le mot <i>mutage</i> vient du fait qu'on rend le vin muet, alors qu'il <i>pétille</i> lorsqu'il est en fermentation. En stoppant la fermentation, on préserve une certaine quantité de sucre dans le vin. Ainsi, par l'ajout de 5% à 10% d'alcool pur, les sucres ne sont plus totalement transformés en alcool. Résultat : des vins à forte teneur en alcool (15% à 18%) alors qu'ils conservent une grande partie des sucres naturels du raisin.	Mutage : le mutage a pour but de conserver au moût une partie de ses sucres en arrêtant la fermentation alcoolique par addition d'alcool neutre. Le mot vient du terme muter signifiant rendre muet en vieux français, car l'opération stoppe également le bruit caractère	/
ouillage	Opération qui consiste à remplir (une futaille) régulièrement d'un vin de même origine, en compensation de la perte de vin due à un soutirage, à l'évaporation ou à l'absorption par le bois, de façon à maintenir les meilleures conditions de conservation en l'absence d'air	Terme désignant la perte de liquide dans un récipient de vin due à l'évaporation, qui se produit surtout dans les récipients en bois et, en moindre quantité, dans d'autres matériaux, ainsi que dans les bouteilles fermées par un bouchon en liège naturel.	Opération consistant à maintenir constamment le niveau du vin dans les fûts au niveau de la bonde (œil), par remplissage afin de supprimer toute poche d'air en contact avec le vin. Le but est d'éviter les oxydations du vin et le développement de bactéries (mycoderma aceti).	Opération consistant à compléter régulièrement en vin les fûts afin qu'ils restent bien pleins afin d'éviter ainsi l'oxydation.	Ouillage : Opération de re remplissage avec du vin d'un vin partiellement vide, visant à maintenir le niveau des fûts et des cuves en compensant les pertes (les consumes) dues à l'évaporation ou la l'absorption, afin d'éviter l'oxydation du vin.	Ouillage (vinification) : l'élevage en fûts de chêne s'accompagne obligatoirement d'une perte de vin, qui s'évapore, ou qui est absorbé par le bois, en particulier dans les premiers mois qui suivent l'entonnage. L'oxygène passe à travers le fût, principalement par les interstices entre les douelles, puis par le trou de bonde et dans une moindre mesure à travers le bois. Il se forme alors un creux à l'intérieur du fût causé par l'évaporation Cet apport, régulier et en petites quantités, induit une oxydation ménagée du vin.	Ouillage : Opération qui consiste à maintenir le niveau des cuves ou des barriques pour compenser l'évaporation et éviter ainsi le risque d'oxydation (contact du vin avec l'air).	/

élevage sur lies	/	Méthode qui consiste à laisser le vin sur le dépôt qui s'est formé à la fin de la fermentation pendant une période prolongée. Il est stocké soit sur les lies totales (lies grossières, dépôt après la fermentation), soit sur les lies fines (parties fines des lies en suspension dans le vin après le soutirage dans un autre récipient).	Technique artisanale d'élevage des vins blancs consistant à ne pas effectuer de soutirage éliminant les lies avant la mise en bouteille. Cela permet aux levures de continuer leur action et a pour conséquence de conserver le fruité des vins tout en créant un léger pétilllement en bouche par dégagement de gaz carbonique dû à une seconde fermentation malolactique	/	Élevage : Ensemble des opérations effectuées sur le vin entre la fermentation et la mise en bouteille, que ce soit en cave ou en chai. Elle peut par exemple se faire sur lie (sans séparer le vin de ses lies) afin d'augmenter la densité des arômes. Le vin pourra mieux vieillir de par un ralentissement de l'oxydation grâce aux lies qui ont un effet de réduction.	Élevage sur lies : technique qui consiste à élever un vin sans le séparer de ses lies dans le but d'augmenter sa rondeur et ses arômes. Les lies sont ce dépôt jaunâtre qu'on trouve au fond de la cuve ou du tonneau après la phase de fermentation.	/	/
micro-oxygénation		Consiste à apporter de très faibles quantités d'oxygène (sans générer d'oxygène dissout) dans le vin lors de la cuvaison pour gommer certains caractères de verdeur ou herbacés et stabiliser la couleur en favorisant l'établissement de ponts stables entre les tanins et les anthocyanes via des molécules d'éthanol formés par la "micro-oxydation" de l'éthanol.	L'oxygénation consiste en un apport limité et contrôlé d'oxygène ou en une saturation dosée en oxygène afin de provoquer certains processus favorisant la qualité du moût de raisin ou du vin.	Méthode d'apport de l'oxygène au vin consistant à diffuser dans la barrique à l'aide d'un micro-bulleur ou d'un cliqueur une très faible quantité d'oxygène (inférieure à la quantité d'oxygène consommée par les levures et bactéries) afin de stabiliser la couleur du vin et d'assouplir les tanins.	/	Micro-oxygénation ou micro-bullage : cette technique qui se démocratise de plus en plus dans les caves consiste à diffuser en continu de très petites quantités d'oxygène dans le vin. Initialement, la micro-oxygénation avait été mise au point pour assouplir les vins de madiran très concentrés qui avait un besoin évident d'oxygène.	/	/
tirage	/	Terme français (tirage = déplacer, tirer) désignant l'ajout de la liqueur de tirage et des levures au vin afin de déclencher la seconde fermentation en bouteille. Dans certains cas, c'est également le terme utilisé pour décrire toute la période pendant laquelle le vin mousseux est laissé sur ses lies. Voir Dosage et toutes les étapes sous Champagne. La mise en bouteille d'un vin mousseux à partir d'une cuve est appelée tirage isobarmétrique.	Opération consistant à additionner la liqueur de tirage au vin pour permettre la prise de mousse.	/	/	Tirage (Champagne) : il s'agit pour le Champagne et selon la méthode Champenoise de la mise en bouteille d'un vin tranquille pour sa prise de mousse en cave. Cette mise en bouteille* ne peut avoir lieu avant le 1er janvier qui suit la vendange, elle est généralement réalisée au printemps.	/	/
prise de mousse	/	Terme français désignant la formation de mousse lors de la fermentation en bouteille d'un vin mousseux.	Transformation du vin tranquille en vin effervescent par l'apport de sucre et de levures.	/	/	Mousse (prise de mousse) ou seconde fermentation en bouteille : après l'assemblage, en Champagne notamment, le vin est soutiré. La cuvée obtenue est refroidie pour la stabiliser puis, au moment de la mise en bouteille, additionnée de liqueur de tirage (sucres) et d'un levain (levures en pleine activité).	/	/
dégorgement	Opération qui s'applique aux vins mousseux élaborés selon la méthode traditionnelle, consistant à éliminer le dépôt produit lors de la fermentation secondaire en bouteille et tombé dans le col de la bouteille par remuage.	Terme français désignant l'élimination des dépôts de levure (débouillage, déferrage) qui se forment lors de la production de vin effervescent (Sekt, Champagner) pendant la fermentation en bouteille.	Opération consistant à retirer le dépôt formé par les levures lors de la seconde fermentation de la méthode champenoise contre le miroir du bouchon. Pour cette opération, on utilise maintenant le froid de manière à figer ce dépôt, l'ouverture de la bouteille permet par simple pression du gaz carbonique d'expulser le dépôt. Le dépôt est ensuite remplacé dans la bouteille par la liqueur d'expédition.	Elimination des levures de prise de mousse dans les bouteilles de vin effervescent	Dégorgement : Opération durant laquelle le dépôt du goulot d'une bouteille de champagne est éliminé.	Dégorgement : cette technique permet dans la méthode champenoise, d'éliminer le dépôt de levure qui se forme lors de la seconde fermentation en bouteille. Autrefois délicate, cette opération a été aujourd'hui mécanisée. Le dépôt se trouve dans le goulot près du bouchon. Le col de la bouteille, cul tourné vers le haut va passer dans un bain réfrigérant à moins 28° avec pour conséquence, la formation d'un glaçon emprisonnant le dépôt. Il suffit ensuite de redresser la bouteille, de l'ouvrir pour que la pression interne (naturelle) expulse le glaçon. Le vide formé par cette expulsion est comblé par la liqueur d'expédition. Autrefois, on pratiquait l'ancienne méthode du <i>dégorgement à la volée</i> , faite manuellement et qui comportait de nombreux risques.	Dégorgement : procédé consistant à ôter le sédiment d'une bouteille dans la production d'un vin mousseux.	Dégorgement Opération qui consiste à évacuer les lies issues des levures mortes qui se sont déposées dans la bouteille suite à la seconde fermentation. Le dégorgement peut être manuel « à la volée », ce qui exige beaucoup de dextérité, ou à la glace. Le col des bouteilles est alors congelé et les lies évacuées de manière automatisée sur des chaînes de dégorgement.
dosage	Opération qui consiste à ajouter une liqueur d'expédition au champagne ou aux vins mousseux élaborés selon la méthode traditionnelle, après le dégorgement, et que détermine le type (brut, sec, demi-sec, etc.)	Terme désignant l'ajout de substances lors de la fabrication de vin effervescent, dont il existe deux types différents en ce qui concerne l'objectif, à savoir le dosage de remplissage et le dosage d'expédition.	Opération effectuée après le dégorgement des vins de méthode champenoise. Le vin obtenu après le dégorgement est un vin sec (la quasi-totalité du sucre ayant été transformé), on lui additionne alors une liqueur d'expédition plus ou moins sucrée en fonction du vin recherché (brut, extra-dry, sec, demi-sec, doux). Cette opération précède le bouchage définitif de la bouteille.	/	/	Dosage : opération qui consiste dans le Champagne (et les vins effervescents) à ajouter une petite quantité de liqueur au moment du dégorgement. Cette liqueur appelée liqueur d'expédition est composée en Champagne de vieux vins et de sucre, additionnée en proportion différentes selon la nature du vin qui est à faire (brut, sec, demi-sec etc.).	/	/

liqueur d'expédition	/	/	La liqueur d'expédition ou liqueur de dosage est destinée à permettre le dosage d'un vin mousseux afin d'obtenir le type de vin désiré (brut, extra-dry, sec, demi-sec...). Elle peut se composer de sucre (de canne ou de betterave en Champagne), de moût de raisins (concentré, partiellement fermenté ou non) ou de vin additionné parfois d'alcool de type esprit de Cognac (titre alcoométrique de 80 à 85 %). Cette liqueur comble le vide laissé par l'expulsion des dépôts et lies lors du dégorgement	Solution de sucre et de levures dans du vin ajouté à la mise en bouteille pour la prise de mousse des vins effervescents	/	Liqueur de dosage (ou liqueur d'expédition) : mélange de sucre de canne très pur et de vieux vin de Champagne. Une liqueur de dosage spécifique est adaptée à chaque cuvée. Dans un champagne (ou tout autre vin effervescent), c'est la quantité de sucre ajoutée, plus ou moins dosée dans la bouteille dégorgée (entre 0 et 6 cl de liqueur), qui permet d'élaborer les différents niveaux de goût	/	Liqueur composée de vin et de sucre que l'on ajoute après le dégorgement pour rééquilibrer le champagne. La quantité de sucre est variable. La mention « Nature » désigne les champagnes sans sucre ajouté ayant moins de 3 grammes de sucre résiduel par litre, « Extra Brut » les champagnes dosés à moins de 6 g, « Brut » les champagnes dosés à moins de 12 g, entre 12 g et 17g pour un « Extra dry », « Sec » entre 17g et 32 g, « Demi sec » entre 32 g et 50g, « Doux » plus de 50 g. Souvent il faut laisser environ 6 mois pour que la liqueur se fonde parfaitement dans le champagne.
persistance aromatique	Durée pendant laquelle les arômes continuent d'être perçus une fois le vin avalé ou rejeté.	Terme (également abrégé en "Abklang", "Finale", "Finish", "Nachhalt", "Nachhaltigkeit", "Schwanz") désignant la persistance ou la durée de l'impression gustative sur le palais et la langue lors de la dégustation ou de la consommation d'un vin	Longueur en bouche des saveurs et arômes d'un vin après l'avoir bu ou recraché. Se mesure en caudalie. Les vins rouges sont moins longs que les blancs. Les grands vins ont une persistance importante (plus de 8 secondes ou caudales pour les rouges, plus de 10 secondes pour les blancs).	Indication de la persistance des impressions sensorielles d'un vin	Persistance : Mesure relative de la perception aromatique et gustative avec des termes plutôt qu'une mesure chiffrée (La quantification a moins d'importance.)	PAI (Persistance Aromatique Intense) : cette persistance aromatique intense (PAI), est le temps évalué en secondes (ou caudales) pendant laquelle l'arôme persiste en bouche après avoir avalé ou recraché le vin.	Persistance : impression de présence ou de rémanence que laisse le vin dans la bouche après l'avoir consommé. La persistance s'évalue en secondes ou en caudales et est d'autant plus longue que la qualité du vin est plus élevée.	/
arômes primaires	Arômes des vins jeunes dont l'origine réside dans la matière végétale (éléments de la grappe de raisin).	Désignation (également arôme propre au raisin) pour les substances aromatiques contenues dans les raisins. Ils se présentent souvent sous forme liée, surtout sous forme de glycosides, et sont encore insipides et inodores. En fonction du cépage, il existe des arômes typiques de la variété. Certaines substances aromatiques ne se développent que lors de la fermentation(arôme secondaire) par des processus métaboliques ainsi que lors du vieillissement du vin (arôme tertiaire).	Arômes de fruit issus du raisin, dans un vin jeune, ce sont les arômes de raisins.	/	/	Arômes primaires ou arômes variétaux qui résident dans la matière végétale (la grappe de raisin par exemple) ;	Arômes Primaires : Ou arômes de cépage, préexistent dans le raisin (par exemple le cabernet sauvignon évoque le cassis ou le réglisse).	On distingue les arômes primaires (issus du fruit avant la fermentation), secondaires (issus de la fermentation et de l'action des levures sur le raisin) et tertiaires (liés à l'élevage et au vieillissement du vin).
arômes secondaires	Arômes issus de la fermentation par le travail des levures sur les moûts, qui sont souvent perceptibles à la suite des arômes primaires.	Terme (également arôme de fermentation) désignant les substances aromatiques, principalement des esters, qui se forment lors de la fermentation par des processus métaboliques et qui sont responsables de nombreuses notes fruitées dans le vin. Certains arômes sont déjà présents dans les raisins(arôme primaire) et se développent au cours de la maturation du vin, qui dure souvent plusieurs années, voire plusieurs décennies (arôme tertiaire ou arôme de maturation).	Arômes issus de la fermentation.	/	/	Ils sont issus de la fermentation par le travail des levures ce qui a été défini comme fermentation aromatique. Selon Peynaud et Ribèreau-Gayon, ces arômes s'affinent après la fin de la fermentation, puis s'atténuent pour disparaître au bout de quelques années de vieillissement en laissant la place au bouquet (Traité d'œnologie, 1961) ;	Arômes Secondaires : Ou arômes de fermentation, sont produits par les levures pendant la fermentation.	On distingue les arômes primaires (issus du fruit avant la fermentation), secondaires (issus de la fermentation et de l'action des levures sur le raisin) et tertiaires (liés à l'élevage et au vieillissement du vin).
arômes tertiaires	Arômes qui se développent lors du vieillissement du vin en bouteille.	Terme (également arôme de maturation) désignant les substances aromatiques qui se forment lors de l'élevage et de la maturation en bouteille d'un vin. Certaines substances aromatiques sont déjà présentes dans les raisins(arôme primaire) ou sont développées par des processus métaboliques lors de la fermentation(arôme secondaire ou arôme de fermentation) du vin. L'arôme tertiaire comprend également les esters nouvellement formés pendant le vieillissement en bouteille, qui contribuent au développement de bouquets complexes pendant de nombreuses années, voire des décennies.	Arômes issus de l'élevage et/ou du vieillissement des vins se développant après la fermentation. Ce sont les arômes les plus éloignés des arômes de fruits (Cuir, gibier, tabac, truffe...).	/	/	arômes tertiaires* qui se développent lors du vieillissement du vin en bouteille. Il s'agit pour la plupart d'arômes provenant de la famille animale (gibier, cuir), balsamique ou empyreumatique (tabac, goudron, fumée etc.).	Arômes Tertiaires : Arômes que l'on trouve sur des vins déjà vieillis par le temps humus sous-bois réglisse fruits cuits eaux de vie de fruits ...	On distingue les arômes primaires (issus du fruit avant la fermentation), secondaires (issus de la fermentation et de l'action des levures sur le raisin) et tertiaires (liés à l'élevage et au vieillissement du vin).
décantation	Opération qui consiste à séparer le vin clair des lies et des parties solides déposées dans les cuves, les fûts ou les bouteilles.	Terme (du français décanter = transvaser, précipiter, déposer) désignant la séparation des résidus déposés au fond d'une bouteille de vin. Ces substances se forment lors du vieillissement d'un vin en bouteille par le processus de polymérisation (précipitation).	Opération consistant à verser dans une carafe un vin afin de séparer le vin des dépôts contenus dans la bouteille (c'est un soutirage en miniature). L'aération du vin permet également une oxydation de celui-ci afin de libérer ses arômes avant son service. A utiliser avec beaucoup de précaution.	Procédé naturel qui permet, par gravité, de séparer du vin les particules lourdes qui se déposent au fond de la bouteille. Les dépôts n'altèrent pas le goût du vin, mais nuisent à l'agrément de sa dégustation s'ils sont remis en suspension.	Décantation : Opération durant laquelle le vin est transvasé d'un récipient à un nouveau afin d'éliminer le dépôt.	Décanter : opération qui consiste à verser un vin rouge en général vieux, de sa bouteille dans une carafe pour permettre la séparation des dépôts (sédiments formés de tannins) tombés au fond de la bouteille. La décantation sert aussi à rééquilibrer un vin pour qu'il puisse s'oxygéner, s'ouvrir au nez, développer ses arômes et arrondir ses tannins. Cette cérémonie, ce geste presque rituel peut se faire à la lumière de la bougie pour mieux apercevoir le dépôt du vin à travers le verre et pour interrompre son versement lorsqu'il se présente au col de la bouteille.	Décanter : action consistant à éliminer les dépôts formés dans un vin devant être réalisée juste avant la dégustation.	Décantation La décantation est une opération consistant à débarrasser un vieux vin de ses impuretés en le transvasant très délicatement de la bouteille vers une carafe spécialement adaptée (souvent d'une forme différente de la carafe d'aération et de service).

				C'est l'aération d'un vin avant de le servir. L'aération est une mise en contact avec l'air ambiant pour une durée courte (une demi-heure par exemple. Une durée trop longue abîme le bouquet d'un vin). Contrairement à la décantation, qui oxygène puissamment un vin jeune pour arrondir ses tannins par exemple, le carafage permet de dissiper les arômes de réduction dans les vins plus mûrs. On utilise à cette fin des carafes de diamètre moyen.				
carafage	/	Terme (du français carafer) désignant le fait de verser une bouteille de vin dans une carafe (décanteur) ou un récipient dans le but de l'aérer (contact avec l'oxygène)	Verser un vin pour le décanter avant son service dans un flacon.	/	/	passer le vin en carafe pour l'aérer et l'oxygéner.	/	Carafage Action consistant à passer le vin en carafe (verre ou cristal) avant de le servir. Ce passage en carafe va être d'une durée plus ou moins longue selon la nécessité d'oxygéner le vin, afin de lui permettre de déployer ses arômes et assoupir ses tannins.
droit d'accise	/	/	Taxe perçue sur les vins.	/	/	/	/	/