

DEFINITIONS DES MOTS DE REFUS

Examen organoleptique des vins en vue de l'agrément en Appellation d'Origine

1°. Mots exprimant un avis négatif sur la qualité d'un vin (usage national) (91)

Acescence :

Dégustation : odeur d'acétate d'éthyle

Cause : altération due aux bactéries acétiques et à certaines levures. Oxydation de l'alcool par des bactéries en acide acétique et estérification en acétate d'éthyle

Molécule : acétate d'éthyle

Défaut antinomique : néant

Acétique :

Dégustation : odeur et goût de l'acide acétique

Cause : altération due aux bactéries acétiques, aux bactéries lactiques ou aux levures

Molécule : acide acétique

Défaut antinomique : néant

Acide :

Dégustation : sensation agressive en bouche due à un pH bas

Cause : déséquilibre des constituants du vin exacerbant la saveur des acides organiques

Molécules : acides tartrique, malique, citrique

Défauts antinomiques : lourd, mou, plat

Aigre-doux :

Dégustation : odeur et/ou goût d'aigre accompagné de saveur sucrée

Cause : voir Acétique

Molécules : acide acétique et sucres

Défaut antinomique : néant

Alcooleux :

Dégustation : impression de chaleur

Cause : prédominance de l'alcool

Molécules : alcools, notamment éthylique

Défaut antinomique : néant

Alliacé :

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

Cause : généralement problème de réduction et/ou contamination des vendanges par des végétaux alliacés

Molécules : certains composés soufrés

Défaut antinomique : néant

Amande amère :

Dégustation : goût caractéristique d'amande amère

Cause : apparition du goût par formation d'aldéhyde benzoïque à partir d'alcool benzylique résiduel dans les parois des cuves en résines époxydique

Molécule : aldéhyde benzoïque

Défaut antinomique : néant

Amer :

Dégustation : sensation d'amertume

Cause : maladie provoquant la dégradation du glycérol pour former l'acroléine. La combinaison d'acroléine et des polyphénols comme les tanins du vin donne des substances à goût amer. Se trouve aussi dans les vins issus de vendanges manquant de maturité ou surextraites. L'excès de tanins peut être également une cause d'amertume

Molécules : acroléine, polyphénols

Défaut antinomique : néant

Apré :

Dégustation : sensation forte et désagréable d'astringence

Cause : déséquilibre tannique de certains vins rouges renforcé par l'acidité

Molécule : polyphénols

Défaut antinomique : sirupeux

Asséchant :

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

Cause : déséquilibre des saveurs et/ou acidité volatile trop élevée ou excès de SO₂

Molécules : polyphénols, acide acétique, SO₂

Défauts antinomiques : doucereux, sirupeux

Astringent :

Dégustation : constriction des tissus en bouche

Cause : déséquilibre tannique

Molécules : polyphénols

Défauts antinomiques : doucereux, sirupeux

Bactérien : voir Lactique et/ou Butyrique

Botrytis (pourriture grise) :

Dégustation : odeurs de type poussiéreux, terreux ou pourri

Cause : champignon parasite Botrytis cinerea, responsable de la pourriture grise
Développement du champignon sur le raisin lors de pluies trop abondantes pendant la véraison et la maturation

Molécule : inconnue

Défaut antinomique : néant

Bouchonné :

Dégustation : odeur et goût de liège moisi

Cause : contamination du vin par le liège dans le cas d'un prélèvement en bouteilles

Molécules : chloroanisols, autres

Défaut antinomique : néant

Brunissement :

Dégustation : Vin rouge : couleur brune

Vin blanc : couleur jaune

Cause : oxydation précoce chimique ou enzymatique due à la présence de polyphénoloxydases (laccase). Les polyphénols sont oxydés en quinones qui se polymérisent en composés insolubles pouvant aller jusqu'à la casse brune

Molécules : quinones

Défaut antinomique : néant

Butyrique :

Dégustation : odeur caractéristique de l'acide butyrique

Cause : altération bactérienne

Molécule : acide butyrique

Défaut antinomique : néant

Caoutchouc :

Dégustation : odeur caractéristique du caoutchouc ou caoutchouc brûlé

Cause : diverses, mauvais traitement de la vendange, mauvaise évolution du vin, défaut de logement

Molécule : benzothiazole

Défaut antinomique : néant

Cassé :

Dégustation : couleur, limpidité et/ou dépôt anormaux

Cause : altération d'origine physico-chimique ou enzymatique

Molécule :

Défaut antinomique : néant

Champignon :

Dégustation : odeur de champignons

Cause : moisissures

Molécules: octène-3-ol, chloroanisole, acétate de méthionyle

Défaut antinomique : néant

Cuit :

Dégustation : caractère de cuit des constituants

Cause : flétrissement et surmaturation des raisins, élevage oxydatif

Molécule:

Défaut antinomique :

Ciment :

Dégustation : goût de ciment, sec et poussiéreux

Cause : généralement cuve ciment mal affranchie

Molécule:

Défaut antinomique : néant

Couleur altérée :

Dégustation : couleur prématurément évoluée ayant perdu son aspect originel

Cause : oxydation précoce chimique ou enzymatique due à la présence de polyphénoloxydases (laccase). Les polyphénols sont oxydés en quinones qui se polymérisent en composés insolubles pouvant aller jusqu'à la casse brune

Molécule: quinones

Défaut antinomique : néant

Créosote :

Dégustation : odeur spécifique de créosote

Cause : extrait de divers goudrons utilisés comme antiseptique pour la conservation des piquets de vigne

Molécule : créosote

Défaut antinomique : néant

Creux :

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

Cause : défaut de constitution, généralement vin issu de vignes à rendement élevé

Défaut antinomique : lourd, sirupeux

Croupi :

Dégustation : odeur de serpillière ou d'eau croupie

Cause : vin ayant séjourné dans un récipient malpropre ou sur de mauvaises lies

Molécules : composés soufrés

Défauts antinomiques : éventé, oxydé

Cuivre :

Dégustation : goût spécifique souvent accompagné d'une forte amertume

Cause : matériel vinaire mal entretenu (robinets) ou traitement du mercaptan par le cuivre

Molécules : sels de cuivre

Défaut antinomique : H₂S

Décoloré :

Dégustation : couleur ayant perdu sa teinte, son intensité d'origine

Cause : diverses (maladie, traitement, dose excessive de SO₂)

Défaut antinomique : taché (vin blanc)

Déséquilibré :

Dégustation : Vin blanc : déséquilibre moelleux/acidité

Vin rouge : déséquilibre moelleux/acidité-astringence

Cause : maturité insuffisante, rendement excessif, mauvaise maîtrise des vinifications entraînant une dysharmonie des saveurs

Défaut antinomique : néant

Dilué :

Dégustation : vin manquant de concentration

Cause : rendement élevé, pluie en fin de maturité ou pratiques non loyales

Molécule : H₂O

Défauts antinomiques : lourd, sirupeux

Doucereux :

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

Cause : inconnue

Molécules : sucres

Défauts antinomiques : acide, âpre, asséchant, astringent

Ecurie :

Dégustation : forte odeur d'écurie, sueur de cheval dans les vins rouges
Cause : levures du genre Brettanomyces dues à une hygiène et un sulfitage insuffisants
Molécules : éthyl-4-phénol et éthyl-4-gaïacol
Défaut antinomique : néant

Eventé :

Dégustation : odeur caractéristique d'éthanal
Cause : oxydation de l'éthanol en éthanal en présence de catalyseurs (Fe et Cu) ou sous l'action de levures mycodermiques (Candida mycoderma) Vin ayant un excès d'éthanal libre en l'absence de SO₂ libre
Molécule : éthanal
Défaut antinomique : croupi, H₂S, lie, putride, réduit, SO₂

Filant :

Dégustation : aspect visqueux et huileux
Cause : maladie de la graisse imputable à la formation de polysaccharides par des bactéries lactiques
Molécules : polysaccharides
Défaut antinomique : néant

Foxé :

Dégustation : odeur lourde spécifique des raisins de Vitis labrusca et de ses hybrides
Cause : raisins de l'espèce américaine Vitis labrusca ou trouble physiologique à la vigne (stress hydrique)
Molécules : o-aminoacétophénone ou anthranilate de méthyle
Défaut antinomique : néant

Gazeux :

Dégustation : perception tactile de picotements dans la bouche
Cause : fermentations alcoolique et malolactique, autres
Molécule : dioxyde de carbone
Défauts antinomiques : plat, éventé

Géranium :

Dégustation : odeur spécifique du géranium
Cause : dégradation de l'acide sorbique par les bactéries lactiques
Molécule : 2-éthoxyhexa-3,5 diène
Défaut antinomique : néant

Gouache :

Dégustation : odeur de la peinture fraîche à la gouache, évoquant aussi les odeurs pharmaceutiques
Cause : déviation bactérienne, transformation enzymatique des acides cinnamiques par certaines levures de vinification
Molécules : vinyl-4-phénol et vinyl-4-gaïacol
Défaut antinomique : néant

Goudron :

Dégustation : odeur spécifique de bitume chaud

Cause : contaminations diverses

Molécule : inconnue

Défaut antinomique : néant

Grêle :

Dégustation : odeur et goût caractéristiques à dominantes herbacée et moisie

Cause : grêle altérant l'état sanitaire et la maturation des raisins

Molécule :

Défaut antinomique : néant

Grossier :

Dégustation : vin manquant de finesse et d'élégance

Cause : généralement constitution défectueuse des raisins et/ou vinification mal maîtrisée

Défaut antinomique : maigre

H₂S :

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

Cause : diverses ; résidus de produits soufrés sur le raisin, clarification insuffisante des moûts blancs avant fermentation, aération insuffisante durant la vinification et l'élevage, soutirages insuffisants

Molécule : H₂S

Défauts antinomiques : éventé, oxydé

Herbacé :

Dégustation : odeur de feuilles ou d'herbes broyées

Cause : manque de maturité du raisin, présence de feuilles dans la vendange, mauvais traitements de la matière première

Molécule : cis-3-hexanol

Défaut antinomique : néant

Huileux : voir Filant

Hydrocarbures :

Dégustation : odeur spécifique évoquant le pétrole et ses dérivés

Cause : contamination exogène du raisin, du moût ou des vins par des hydrocarbures ; dans certains cas, évolution aromatique au cours de l'élevage

Molécule : triméthyl-dihydronaphtalène généralement

Défaut antinomique : néant

Insuffisant : liste 3

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

Cause : diverses, défaut de constitution du raisin ou vinification inadaptée

Défaut antinomique : néant

Iodé :

Dégustation : odeur d'iode

Cause : généralement forte pourriture grise de la vendange ou contamination exogène

Molécule : inconnue

Défaut antinomique : néant

Lactique :

Dégustation : odeur et saveur évoquant les produits laitiers

Cause : mauvaise maîtrise des fermentations, transformation des sucres par les bactéries lactiques (piqûre lactique)

Molécules : acide lactique en excès et autres produits du métabolisme bactérien

Défaut antinomique : néant

Levure :

Dégustation : odeur rappelant le levain

Cause : généralement des composés soufrés issus de la fermentation

Molécules : composés soufrés

Défaut antinomique : néant

Lie :

Dégustation : odeur et goût caractéristiques de lies réduites

Cause : maîtrise insuffisante du séjour sur lies (phénomène de réduction)

Molécule :

Défauts antinomiques : éventé, oxydé

Lourd :

Dégustation : sensation de lourdeur liée à la nature de l'arôme et/ou au déséquilibre des sensations gustatives souvent marquées par une faible acidité

Cause : vin généralement issu de vendanges trop mûres

Défauts antinomiques : acide, creux, dilué, maigre, squelettique

Maigre :

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

Cause : vin issu de vendanges insuffisamment mûres et/ou diluées

Défauts antinomiques : grossier, lourd, sirupeux

Mauvais boisé :

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

Cause : diverse, mauvais entretien

Molécule :

Défaut antinomique : néant

Mauvais goût :

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

Cause : indéterminée

Molécules : diverses

Défaut antinomique : néant

Mauvaise odeur :

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

Cause : indéterminée

Molécules : diverses

Défaut antinomique : néant

Mercaptans :

Dégustation : odeur fétide évoquant celle du gaz de ville

Cause : réduction, notamment en présence de résidus de produits soufrés sur le raisin et/ou clarification insuffisante des moûts blancs avant fermentation, aération insuffisante durant la vinification et l'élevage, soutirages insuffisants

Molécules : R-SH, composés soufrés ayant une fonction SH, notamment méthanthiol et éthanethiol

Défaut antinomique : oxydé

Métallique :

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

Cause : indéterminée

Molécule : inconnue

Défaut antinomique : néant

Moisi :

Dégustation : odeur et/ou goût de moisissures

Cause : vin conservé dans des récipients mal entretenus, souvent en bois, où se sont développées des moisissures, vendange contaminée par des moisissures, atmosphère des caves polluées par les chloroanisols

Molécules : chloroanisols, géosmine, isobornéol

Défaut antinomique : néant

Mou :

Dégustation : déséquilibre lié à une acidité insuffisante

Cause : défaut de constitution du raisin et/ou désacidification excessive

Défaut antinomique : acide

Oignon : voir Alliagé

Oxydé :

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

Cause : phénomène d'oxydation des composants du vin ayant entraîné la formation d'éthanal et d'autres composés odorants

Molécules : éthanal, sotolon, o-aminoacétophénone

Défaut antinomique : croupi, H₂S, lie, mercaptan, putride, réduit, SO₂

Papier :

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

Cause : mauvaise utilisation de filtre sur plaques

Molécule :

Défaut antinomique : néant

Pas net :

Dégustation : manque de netteté des caractères olfactifs et gustatifs

Cause : indéterminée

Molécules : diverses

Défaut antinomique : néant

Pharmaceutique :

Dégustation : odeur médicamenteuse

Cause : diverses dont celle responsable de l'odeur de gouache

Molécules : notamment vinyl-4-phénol et vinyl-4-gaïacol

Défaut antinomique : néant

Phéniqué (raisins atteints de pourriture grise)

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

Cause : vendange altérée par des pourritures diverses

Molécule : inconnue

Défauts antinomiques : réduit, H₂S

Phénolé : voir Ecurie

Piqué : voir Acescent

Plastique :

Dégustation : odeur et goût spécifiques de styrène

Cause : défaut de fabrication des cuves en fibre de verre

Molécule :

Défaut antinomique : néant

Plat :

Dégustation : faiblesse des odeurs et des saveurs

Cause : faiblesse de constitution des raisins et/ou dépouillement excessif du vin

Défaut antinomique : acide

Plombé :

Dégustation : couleur grisâtre d'un vin blanc

Cause : évolution oxydative défectueuse d'un vin blanc

Défaut antinomique : néant

Poivron :

Dégustation : odeur et goût spécifiques du poivron vert frais

Cause : manque de maturité de certains cépages

Molécule : méthoxypyrazine

Défaut antinomique :

Pourri : voir Moisi

Poussiéreux : voir Moisi et/ou Terreux

Punaise :

Dégustation : odeur spécifique désagréable

Cause : contamination par le matériel vinaire (solvant de résine époxy)

Molécule : aldéhyde benzoïque

Défaut antinomique : néant

Putride :

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

Cause : généralement lies en putréfaction

Molécules : composés soufrés, mercaptans

Défauts antinomiques : éventé, oxydé

Rafle :

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

Cause : macération excessive de rafles

Molécules : polyphénols, composés volatils à odeurs herbacées

Défaut antinomique : néant

Rance :

Dégustation : odeur et goût de beurre rance

Cause : oxydation des corps gras

Molécule :

Défaut antinomique : néant

Réduit :

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

Cause : vin à l'état de réduction, insuffisamment aéré

Molécules : H₂S, certains composés soufrés

Défauts antinomiques : éventé, oxydé

Résinique :

Dégustation : odeur spécifique de résine de pin

Cause : évolution prématurée

Molécule :

Défaut antinomique : néant

Sale : voir Pas net

Savonneux :

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

Cause : présence excessive d'acides gras, et de leurs esters

Molécules : caproate et caprate d'éthyle

Défaut antinomique : néant

Sec :

Dégustation : impression de sécheresse en bouche

Cause : mauvaise qualité des tanins, présence excessive de SO₂ ou d'acidité volatile, défaut de logement, affranchissement insuffisant des médias filtrants

Défaut antinomique : néant

Serpillère : voir Croupi

Sirupeux :

Dégustation : excès de sensation sucrée évoquant le sirop

Cause : déséquilibre sucre/acide

Molécules : sucres, polyols

Défauts antinomiques : âpre, astringent, creux, dilué, maigre, squelettique

SO₂ :

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

Cause : dioxyde de soufre en excès sous la forme de SO₂ libre

Molécule : dioxyde de soufre

Défauts antinomiques : éventé, oxydé

Solvant :

Dégustation : odeur des solvants organiques

Cause : multiples ; déséquilibre aromatique du vin, contamination du vin par des logements ou des matériaux défectueux

Molécules : alcools supérieurs, esters

Défaut antinomique : néant

Souris :

Dégustation : odeur rappelant celle des souris et de l'acétamide

Cause : défaut observé dans les vins mal conservés et insuffisamment sulfités, intervention des levures du genre Brettanomyces et des bactéries lactiques (lactobacilles)

Molécule : acétyl-tétrahydropyridine

Défaut antinomique : néant

Squelettique : voir Maigre

Taché :

Dégustation : reflet rouge dans un vin blanc

Cause : extraction mal maîtrisée du jus blanc d'un cépage noir ou contamination d'un vin blanc par un vin rouge

Molécules : anthocyanes

Défaut antinomique : décoloré

Tartre sec :

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

Cause : présence sur les parois des cuves de dépôts de bitartrate de potassium souvent anciens

Molécule : bitartrate de potassium

Défaut antinomique : néant

Terreux :

Dégustation : goût de terre

Cause : souillure de la vendange par la terre, contamination des raisins par certaines moisissures

Molécules : diverses, notamment géosmine

Défaut antinomique : néant

Usé :

Dégustation : vin présentant une évolution prématurée

Cause : composition défectueuse ou défaut de conservation des vins

Défaut antinomique : (non défini)