

MINI-GUIDE PDF N°3

Le vocabulaire du vin

Mettre des mots sur ses sensations

Parler du vin avec justesse

Par The Tasting Box



1 - Introduction

Le vin fait parfois peur... à cause des mots

Beaucoup de personnes aiment le vin.

Et pourtant beaucoup ne sont pas à l'aise pour en parler.

Par peur de :

- Mal utiliser un mot
- Paraître novice
- Ne pas "savoir"

Résultat : on se tait, ou on répète ce que d'autres disent.

Ce guide a été conçu pour vous aider à :

- Comprendre le vocabulaire réellement utile
- Parler du vin avec naturel
- Gagner en confiance, sans chercher à impressionner

👉 Bien parler du vin, ce n'est pas réciter.

C'est **exprimer ce que l'on ressent**.

2 – Pourquoi le vocabulaire du vin intimide

Le vocabulaire du vin peut sembler :

- Complexe
- Codifié
- Réservé aux experts

Mais dans la réalité, beaucoup de mots sont :

- Redondants
- Inutiles pour l'amateur
- Parfois même employés à tort

👉 Bonne nouvelle :

Pour bien parler du vin, **peu de mots suffisent**, s'ils sont bien compris. Ils doivent être précis, justes mais surtout **consensuels** et **discriminants**. On parle de **descripteurs**.

3 - Les 3 questions simples à se poser

Si cherchez des termes techniques vous semble compliqué, commencez par une approche plus subjective :

1. **Qu'est-ce que je ressens ?**
(plaisir, surprise, gêne, indifférence...)
2. **Comment est le vin ?**
(léger, intense, équilibré, puissant...)
3. **Ai-je envie d'en reprendre un verre ?**

👉 Ces réponses sont déjà une forme de vocabulaire juste à votre échelle (c'est le vôtre). Demandez-vous ensuite comment le rendre compréhensible, voire universel, pour d'autres dégustateurs.



4 - Le vocabulaire essentiel

Voici quelques mots **simples et utiles**.

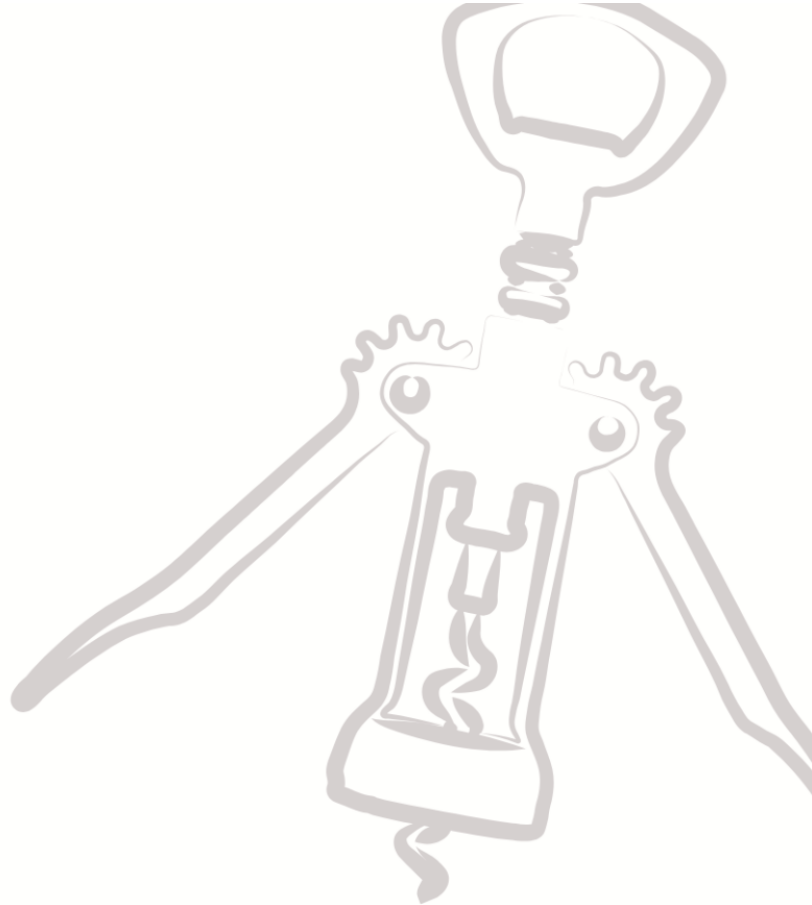
En bouche

- Léger / Structuré
- Souple / Ferme
- Doux / Sec
- Équilibré / Déséquilibré

Sensation

- Facile à boire
- Expressif
- Discret
- Intense

👉 Ces mots sont compréhensibles par tous et très parlants.



5 - Les termes techniques expliqués simplement

Acidité

- ➡ Apporte fraîcheur et tension
- ➡ Donne envie de reprendre une gorgée si modérée
- ➡ Se ressent par une tension dans les joues, si excessive

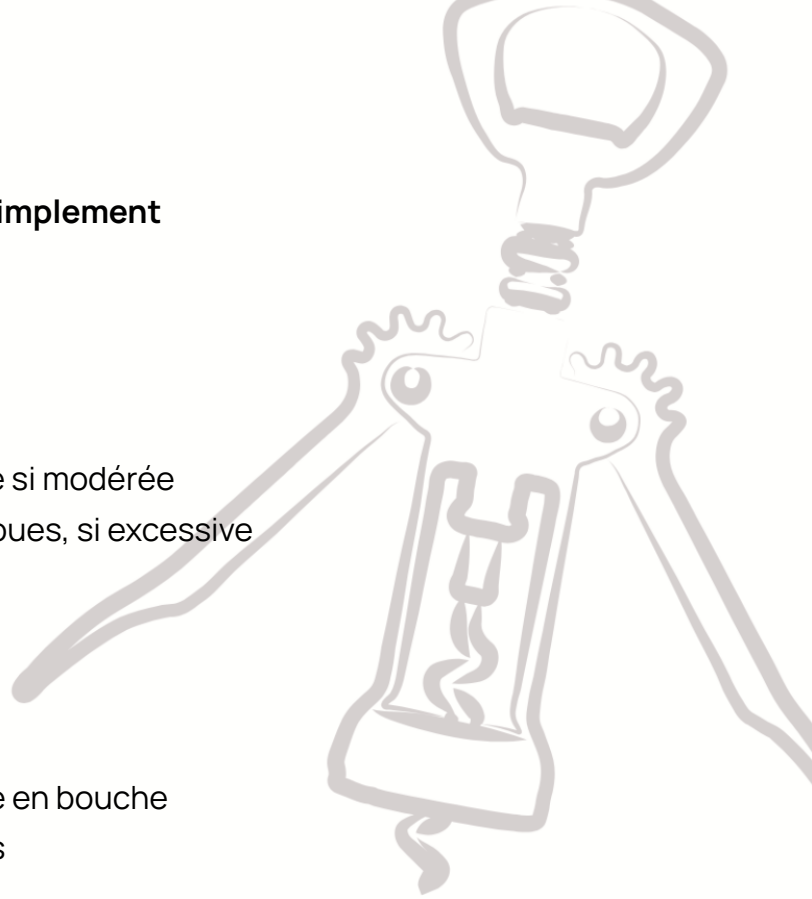
Tanins

- ➡ Sensation d'amertume
- ➡ Sensation d'astringence : sécheresse en bouche
- ➡ Présents surtout dans les vins rouges
- ➡ Confère la structure aux vins rouges

Alcool

- ➡ Apporte chaleur et rondeur
- ➡ Devient gênant s'il domine

👉 Un vin équilibré est un vin où **aucun élément ne prend le dessus.**



6 - Décrire un vin simplement (exemples concrets)

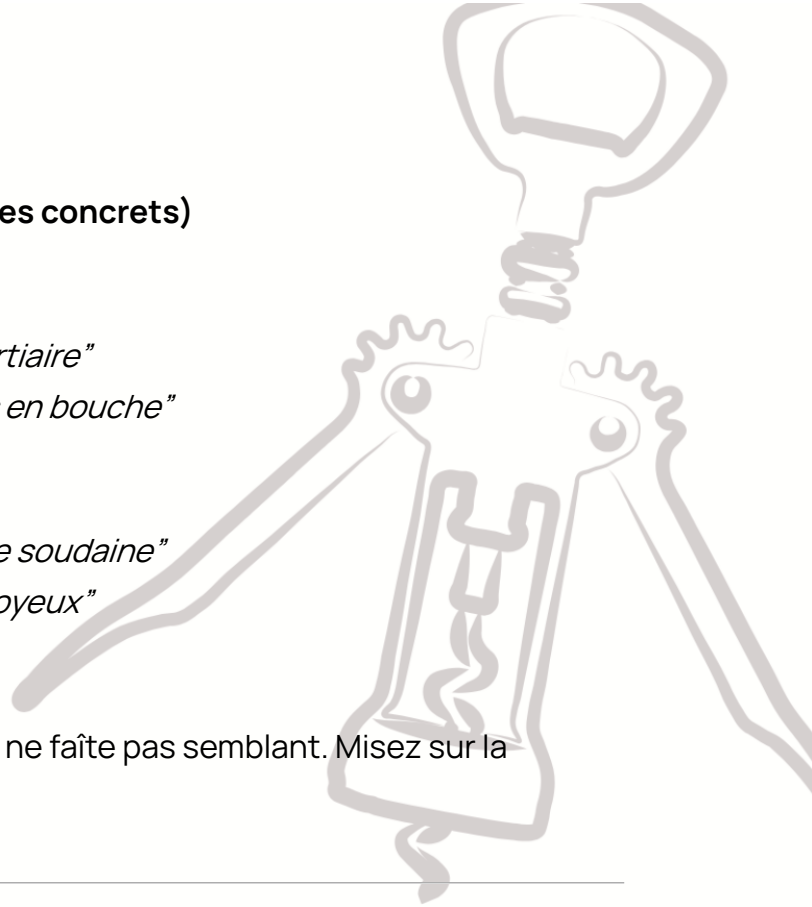
✗ *"Un vin fin avec une belle longueur tertiaire"*

✓ *"Un vin puissant, qui reste longtemps en bouche"*

✗ *"Des tanins complexes et une attaque soudaine"*

✓ *"Une acidité marquée et des tanins soyeux"*

👉 Si vous ne maîtrisez pas la technicité, ne faites pas semblant. Mettez sur la simplicité et la clarté.



7 - Les mots qu'il est inutile d'utiliser

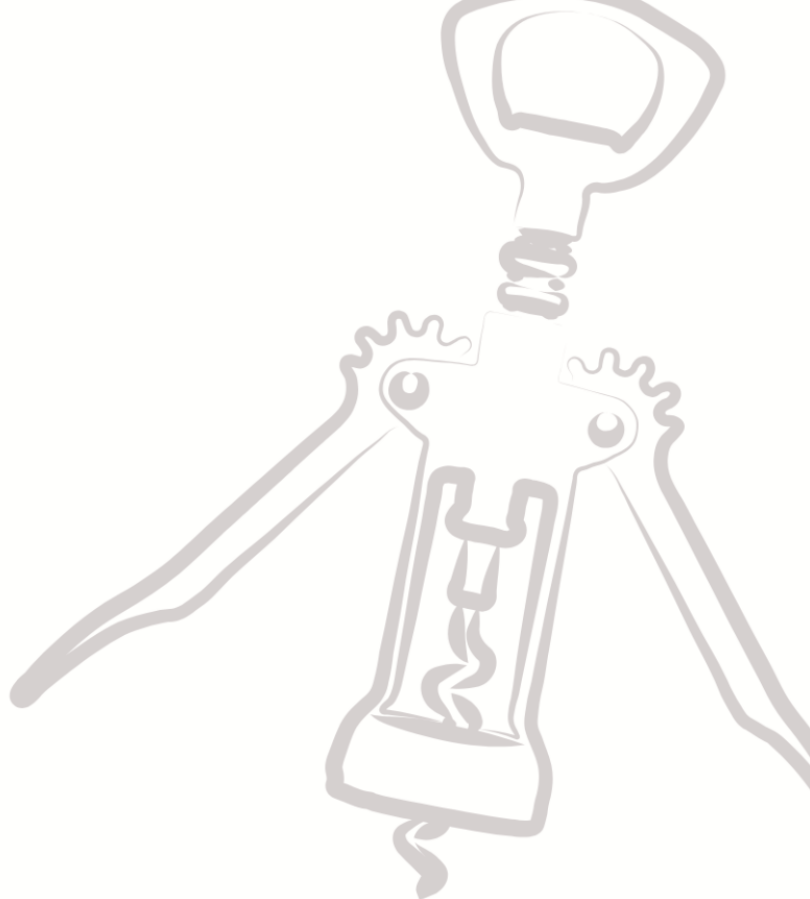
Certains termes sont :

- Flous
- Surutilisés
- Parfois mal compris

Exemples :

- “complexe”
- “typique”
- “exceptionnel”

👉 Si vous ne savez pas exactement ce que vous voulez dire, il vaut mieux **ne pas utiliser ces mots**.



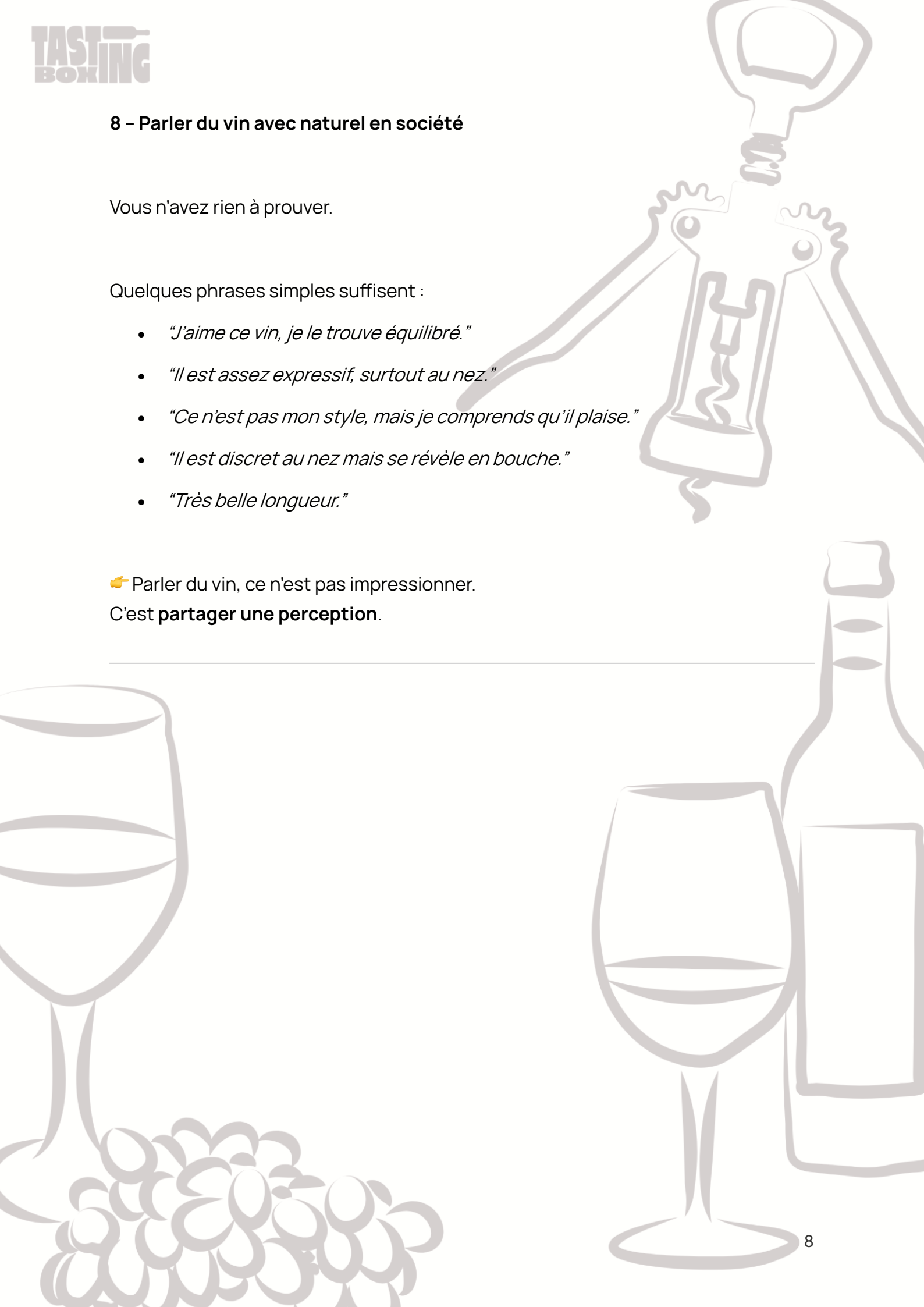
8 – Parler du vin avec naturel en société

Vous n'avez rien à prouver.

Quelques phrases simples suffisent :

- *“J’aime ce vin, je le trouve équilibré.”*
- *“Il est assez expressif, surtout au nez.”*
- *“Ce n’est pas mon style, mais je comprends qu’il plaise.”*
- *“Il est discret au nez mais se révèle en bouche.”*
- *“Très belle longueur.”*

👉 Parler du vin, ce n'est pas impressionner.
C'est **partager une perception**.



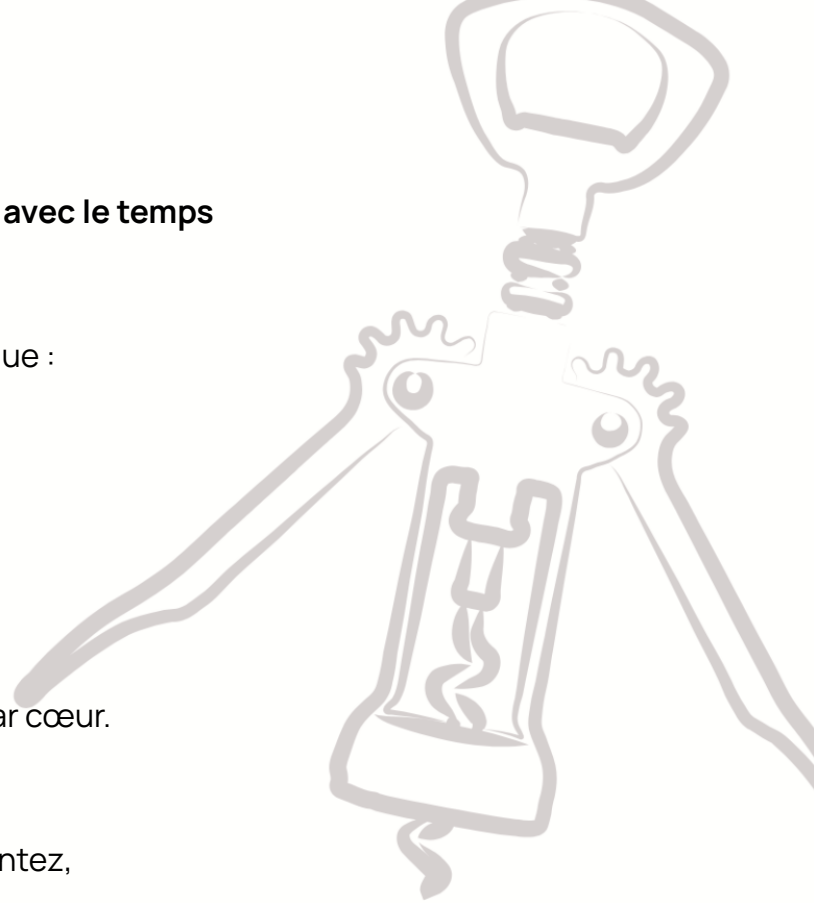
9 – Comment enrichir son vocabulaire avec le temps

Le vocabulaire vient naturellement lorsque :

- Vous dégustez régulièrement
- Vous comparez des vins
- Vous êtes guidé

Inutile d'apprendre des listes de mots par cœur.

Plus vous comprenez ce que vous ressentez,
plus les mots viennent facilement.



10 – Conclusion & ouverture

Vous disposez désormais :

- Des mots essentiels
- D'une approche simple et juste
- D'une confiance nouvelle pour parler du vin

Le vocabulaire n'est pas une fin en soi.

C'est un **outil au service de la dégustation**.

👉 Découvrez depuis le site notre méthode de dégustation guidée pour progresser avec clarté et nos box de dégustation

