

# 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 :

- Complexé
- 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 **discriminent**. 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 faîte pas semblant. Misez 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