

A

14 février – La lune du 14 février annonçait le début de la taille en Champagne.

3MH, A3MH, 4MMP – Voir *thiols variétaux*.

31 août – Date limite fixée après la récolte, pour l'utilisation du terme « nouveau » dans la commercialisation d'un vin.

7G019, 7G087, 8S100, 8S034 – Métis de **grenache x syrah**. La recherche des cépages de demain, moins gourmands en pesticides, plus résistants aux maladies et garantissant de meilleurs produits est au cœur de l'enjeu. Les métis sont déjà opérationnels et ce n'est pas fini ! L'hybridation est de nouveau développée... et les OGM sont mis en avant, mais sujets à suspensions liées à une information tronquée, car tout aujourd'hui est affaire de propriété du vivant, brevets et rentabilité et avant toute considération de santé. Les OGM sont, de ce fait, soumis à une vive opposition. Voir *hybridation, métis*.

A.B. – L'Europe a créé un nouveau label BIO européen. Son règlement est applicable depuis le 1^{er} juillet



2010. Le label bio français AB (propriété du Ministère de l'Agriculture), est considéré comme entrave aux échanges selon l'Europe, donc destitué. Il peut apparaître, mais pas seul, contrairement au label européen, «euro-feuille», plus souple, qui remplace lui-même l'ancien sigle européen (2009), jugé comme un frein au regard de la nouvelle approche industrielle du bio européen. Les piliers de la filière bio en France, ont mis en place le label « Bio Cohérence », à titre privé. Il correspond à une approche volontaire avec des contraintes strictes, proches de l'ancien AB. La prise de conscience s'élargit, la demande se développe, une opportunité pour les tricheurs, car les structures de certification et de police, elles, ne pourront pas suivre, hélas, cette accélération.

En 2012, le BIO mondial (tous aliments) représente 65 milliards \$, le chiffre d'affaires en France est de 4 milliards d'€ dont 30 % de produits d'importation. La France ne totalise que 3,8 % de sa SAU en bio, soit 1,03 million ha et 180000 ha en conversion.

Des produits sont chaque jour certifiés par des organismes spécialisés au nom bien de chez nous, dans la CE et dans le monde. Ce label-confiance est trom-

peur, les normes du bio sont déjà différentes dans les pays de la CE. Hors CE, les normes nationales font foi, souvent très éloignées de nos cahiers des charges (il faut donc être prudent, vérifier ces écarts). Un raisin ou une tomate labellisé Ecocert au Maroc ne répond pas aux normes Ecocert du raisin ou de la tomate en France. L'illogisme tient du fait qu'un producteur bio doit payer son contrôle alors que le pollueur conventionnel est subventionné par la PAC. C'est pour mieux protéger le consommateur, qui paie.

En 2011, pour le vin, 52000 ha sont cultivés en bio, soit 6,2% de la surface viticole pour atteindre 9 % en 2012. Le vin représente 50 % du bio exporté, soit environ 100 millions €. Voir *Bio Cohérence, vin biologique, vin naturel, certification, E.S.R., intrants, J.A.S., Nature et Progrès, N.O.P., TYFLO, U.E., labels, AOP*.

A bon vin, point d'enseigne – Ce qui est bon n'a pas besoin de publicité.

A broche (vin) – Jusqu'au XVII^e, vente du vin au broc.

A faire danser les chèvres, bretonnais – Vin trop acide, désagréable à boire.

A point, abouti, accompli – Vin arrivé à l'apogée de ses possibilités. Voir *apogée*.

Abaisse – 1. Au pressoir, travail de pressée du raisin, soit pour en ajouter, soit pour obtenir une quantité de jus. 2. Diminution de la récolte causée par un accident, grêle ou gelées.

Abaissement – Ployage en arceau d'un sarment de vigne que l'on pique en terre.

Abarros, abarrot, barroir, barrois – Au XV^e, outil de tonnelier servant à forer, sorte de vrille ou de tarière.

Abâtardi – Au XVIII^e, se dit d'un plant de vigne qui dégénère.

Abatre, abattre – Au XVIII^e, dans le sens de réduire, « *Le tabac abat les fumées du vin* », ses vapeurs, ses esters.

Abattant – En Champagne, tablier qui appuie sur les raisins à presser placés sur la maie.

Abaudage – Terme de tonnelier. Cercles d'abaudage, ceux qui sont les plus longs et les plus près du bouge ; ceux des extrémités sont les talus, les intermédiaires se nomment collets.

Abeillane, abélione, avilleran – Nom d'un chasselas recherché par les abeilles en Ardèche. Ce peut être aussi un raisin voisin du **muscat**.

Abeille – Au XVIII^e, peut être à cause du varoa, on recommandait de préparer un mélange pour nourrir et soigner les abeilles en fin de saison : « *une demi-livre de sucre, autant de bon miel, une chopine de vin rouge, & environ un quarteron de fine farine de fève* ».

Abeuron – Au Moyen-Âge, sorte de tasse, de gobelet.

mation et d'actions pour le développement de l'agriculture biologique.

AGEV – Voir *UMVin*.

Agibler – Voir *dégibler*.

Agistemus fleschneri – Acarien de la famille des *STIGMAEIDAE* pouvant se rencontrer occasionnellement dans les vignes. Voir *STIGMAEIDAE*.

Agitateur-mélangeur – Appareil utilisé pour "brasser" les vins lors des coupages, collages.

Aglucone, œnidol – Bactéricide naturel du raisin dont l'action se déclenche par hydrolyse, plus particulièrement sur les vins vieillissant.

Aglycone, anthocyanidine – Voir *anthocyanes*.

Agnolet – Dans les Deux-Sèvres, ail sauvage comestible des vignes. Floraison estivale, à fleurs roses en ombelles.

Agouilles – Élaborées dans la région du Roussillon, des rigoles creusées et empierrées, dans les terrains pentus des vignes, les agouilles contribuent à maîtriser l'impact des orages en divisant la coulée d'eau en plusieurs canaux. La forme de patte de coq « **peu de gall** » ralentit la vitesse et réduit le débit de l'eau.

Agrafage – Opération de pose des agrafes sur les bouchons de bouteilles durant la prise de mousse.

Agrafe – 1. Attache en acier en forme de U utilisée pour les vins mousseux, inventée en 1846 par O. Delagrangé, elle est posée pour maintenir le bouchon de tirage, lors de la prise de mousse des bouteilles. La pose automatique se fait avec une agrafeuse. 2. Sorte de cavalier métallique ou plastique qui permet de retendre les fils lors du relevage-palissage, certaines sont photo-dégradables (*agrafes CB* recommande 2 à 3 sacs/ha soit 5 à 7500 agrafes).

Agras – Au Moyen-Âge, verjus en Languedocien, origine *Agras* en espagnol.

Agréable – Vin plaisant, sans défaut.

Agréage – Opération consistant pour le mandataire d'un acheteur, après vérification minutieuse de la marchandise, analyse et dégustation, à accepter les vins proposés par un vendeur (principalement dans le Bordelais).

Agréeur ou ouvrier agréeur – Dégustateur ou inspecteur des eaux-de-vie. Personne chargée de l'agréage. Voir *agréage*.

Agrément, procédure d'habilitation – Ancienne procédure d'analyse et de dégustation des vins obligatoire pour bénéficier du certificat délivré par l'INAO donnant le droit à l'AOP. Depuis 2009, pour l'AOP, les normes sont plus strictes et font place à une procédure d'habilitation de tous les intervenants de la filière

(analyse, dégustation, vérification des outils de production et de transformation, contrôle aléatoire).

Agres, bouvreu, verjus – Dans le canton de Vaud, petites grappes de raisin qui poussent plus tard que les autres et ne mûrissent pas. **Agret ou agrôt** dans le Mâconnais, **grichon** en Isère, **conscrit** en Bourgogne.

Agressif, agressivité – Vin excessivement alcoolisé, astringent, désagréablement acide ou tannique pour les muqueuses. Voir *âpre, vert, piqué, âcre*.

Agriculture raisonnée – Cette vision semble particulièrement marquée pour la vigne, où « les viticulteurs s'orientent vers une combinaison des différentes techniques d'entretien du sol (chimique, mécanique, et enherbement) » commente l'UIPP en 2005. Cependant, nombre des candidats à cette technique ont abandonné à cause de trop faibles rendements, de la concurrence et du manque de profit. Ce que montrent les chiffres après plus de 10 années de développement. Un bilan très mitigé avec 5 à 6% de surface cultivée. Voir *le décret du 25 avril 2002*. « L'agriculture raisonnée correspond à des démarches globales de gestion d'exploitation qui visent, au-delà du respect de la réglementation, à renforcer les impacts positifs des pratiques agricoles sur l'environnement et à en réduire les effets négatifs, en évitant de remettre trop en cause la rentabilité économique des exploitations. » (Ministère de l'Agriculture et de la pêche). Voir *culture raisonnée*.

Agriole – Insecte coléoptère d'un vert métallique, qui s'attaque à la vigne.

Agrier blanc, St-Rubier, chabriou – Cépage secondaire du Centre de la France. **Chabrilou, chabrilon, agrié** en Corrèze. Son jus était utilisé pour la fabrication de la moutarde violette (spécialité de Brive).

Agripaume – Au XVII^e-XVIII^e, herbe à fleur d'une seule feuille. « ...On l'appelle *CARDIACA*, de l'erreur du peuple qui prend les maladies d'estomac pour des maladies de cœur. Le cataplasme de ses feuilles pilées & cuites, résout les humeurs visqueuses, & soulage le gonflement & la distension des hypochondres qui occasionnent la cardialgie des enfans. On lui attribue quelques propriétés contre les convulsions, les obstructions des visceres, les vers plats, & les lombrics ; & l'on dit que prise en poudre dans du vin elle excite les urines & les regles, & provoque l'accouchement ... ».

Agroalimentaire – Avec un solde positif de 8 milliards d'€ de la balance commerciale, l'agroalimentaire, en France, exporte 43 milliards d'€ sur les 86 milliards de l'Europe (*Source Eurostat 2012*). 15 à 20000 lobbyistes (dont une partie non négligeable a accès aux Commissions) gravite autour des 750 parlementaires de l'UE et de l'EFSA. Ces sociétés, sont installées à Bruxelles : FoodDrinkEurope, CIAA, Fleishman Hillard (Omnicom)... Le gratin de l'activité mondiale et européenne, orchestre ses influences par conseils et

Betterave – En langage commun, désigne une bouteille de rouge, pour la ressemblance de couleur avec le légume.

Beurre, beurré – 1. Arômes de vins issus de chardonnay (Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet, Meursault et Champagne, plus marqués lorsqu'ils passent en fût). 2. **Beurré**, saoul.

Beurot, buro (en Bourgogne) **ou pinot gris** – Voir *pinot gris*.

Beuvante – Dans le commerce de mer, droit qu'un maître de barque se réserve pour le transport des barriques. Les marchands chargeurs donnent aux maîtres de barque une demie ou une barrique de vin pour empêcher que les matelots ne boivent le vin du chargement. Sinon le coût est d'environ cinq à huit sous par tonneau.

Beuverie – Réunion de plusieurs buveurs qui ne comptent pas les verres.

Beuvette – 1. Au Moyen-Âge, mauvais vin. 2. Au XVII^e, lieu où les conseillers des Cours et Juridictions vont boire et échanger. 3. **Buvette**. Voir *buvande*.

Biaune, plant de biaune – Voir *syrah*.

B.I.B. – Voir *bag-in-box*.

Bibassier – Du latin *BIBERE*, ivrogne, un homme qui bibasse, boit trop. L'origine est certainement liée à la Société typographique de Lyon qui se nommait « La Bibasse », elle organisait des banquets bien arrosés.

Biberon – 1. Au XVI^e forme d'aiguïère, un vase avec un bec 2. Au XVIII^e, celui qui aime le vin et qui ne crache pas dessus, *c'est un bon biberon*. 3. C'est aussi un tuyau par lequel on boit. 4. Papier qui boit.

Biberonner – En langage populaire, *boire sans trop compter*.

Bibesie et Edesie – Dans la mythologie, déesses des banquets, l'une présidait au vin et l'autre à la bonne chère (la ripaille).

Bibi – Morceau de bouchon qui cale les bouteilles.

Bibine – 1. Au XIX^e, surnom donné au vin de mauvaise qualité. 2. Petit cabaret de bas étage, fréquenté par des ivrognes. Voir *synonymes du vin*.

Bichet – 1. Au Moyen-Âge, mesure utilisée pour les vins et liqueurs. **Piché** en Touraine. 2. Mesure pour les grains, il représente de 32 à 200 livres selon les régions.

Bicorniger – Surnom de Bacchus, représenté avec deux cornes, symbole des rayons de soleil ou de la force que donne le vin.

Bidon – Du XI^e au XIII^e, broc de bois d'une capacité d'environ 5 pintes. Selon Furetière, au XVII^e, il s'agit d'un vaisseau de bois en usage dans la marine qui contient 7 chopines (**canette**) pour abreuver l'équi-

page. En étain ou en terre cuite on les appelle **frisons**. Selon Littré, au XVIII^e, contenance de 5 L.

Bienfaits du vin – Voir *Santé*.

Bidon ouilleur – Récipient utilisé pour compléter le remplissage d'un fût.



Bidule – 1. Bouchon-couronne conçu en 1844 par Adolphe Jacquesson. 2. Réceptacle en plastique que l'on place en haut du goulot de la bouteille de champagne avant de refermer avec la capsule, à la mise sur lattes. Le bouchon de glace formé au dégorgeage permet de fixer et d'extraire les lies agglomérées, avec la capsule. *Bidule-capsule*.

Bidure – Voir *cabernet-sauvignon*.

Bigaut – Houe à crochets employée pour le binage des vignes.

Bigot – 1. Houe à deux dents ou fourchue utilisée pour le binage de la vigne. 2. Houe à fer plat dans le Morvan.

Billon, billoner – 1. Au XVIII^e, verge, sarment de vigne taillé fort court (à 3 ou 4 doigts). « *Ne laissez qu'un billon sur ce sep. Cela se pratique surtout à l'égard du raisin blanc, tel qu'est le meunier, & autres, qui maillent toujours plus près que le raisin noir.* » 2. Petit bâton, bois court.

Billos, billots – Au Moyen-Âge, droit et imposition levés sur le vin en Bretagne, par le roi, les seigneurs ou les villes; comme les vingtièmes, unzièmes, huitièmes, treizièmes, quatrièmes. (*Laurière, Glossaire du Droit français.*) Voyez sur ce droit d'Argentré. (*Cout. de Bret. p. 1324 et 1327*), où il est dit que ce droit est le même que celui qui ailleurs est appelé *appetissement*.

Billot – 1. Au XVII^e, diminutif de bille qui désigne une grosse branche ou un tronçon d'arbre (le billot du bourreau). 2. Bâton que l'on met au cou des chiens pour les empêcher de chasser et d'entrer dans les vignes.

Binage, biner – Au XVII^e 1. Labourer la terre une deuxième fois, permettre un désherbage en aérant, ralentir ainsi l'évaporation et apporter une meilleure perméabilité à l'eau. 2. **Biner**, dire deux messes le même jour.

Binat – En Béarn, surnom d'un mauvais vin. Voir *synonymes du vin*.

Binette – Outil léger qui permet de « gratter » les mauvaises herbes superficiellement.

BIO – Un des trois labels IG européens du vin autorisés (AOP, IGP, BIO). Un label Bio Cohérence a été

Capacité minimale de logement – Vérification du volume disponible par inventaire des contenants comparé aux déclarations, et aux règles de production selon le CDC. C'est un des points de contrôle (visuel et documentaire) qu'une ODG pratique pour assurer la validité d'une appellation.

Capitelles – 1. En Minervois et Occitanie, cabanes en pierres sèches qui servent d'abri rudimentaire lors des travaux aux vignes, construites selon la technique de « fausse voûte » d'encorbellement. Les pierres sèches représentent un abri, une réserve pour les auxiliaires de la vigne. **Bories** en Provence, **cazelles** en Quercy, **gariotte** dans le Lot. 2. Murs de pierres sèches du Roussillon, (en demi-cercle pour protéger la vigne de l'érosion du vent). 3. Tête(s) d'une plante.

Capiteux (vineux) – 1. Vin dont l'alcool est trop en évidence, créant un déséquilibre de la structure. On dit aussi que le vin est « chaud » ou « vineux » jusqu'à en être fatigant, jusqu'au mal de tête. 2. Une autre acception dit que c'est un vin riche, bien alcoolisé, équilibré, rond, puissant qui procure de la chaleur.

Capote ou paillon – En Champagne, nom du fourreau de paille qui autrefois protégeait les bouteilles lors du transport.

Capote, bavolet, baignolet – Coiffure des vigneronnes dans les vignes.

Caprylate – Arôme lourd de la fermentation, assez désagréable, que l'on rencontre dans de jeunes vins.

Caproïque – Acide gras supérieur existant à l'état de traces dans le vin qui est un des constituants des arômes fermentaires.

Capsapyroenophile – Collectionneur de dessus de caisses à vin.

Capsulage – Opération consistant à protéger le bouchon d'une bouteille des salissures et des insectes par une coiffe en cire, métal ou plastique.

Capsule, capsule couronne, capsule de bouchage – Système de fermeture mécanique utilisé pour les bouteilles de champagne avant tirage (sur lies), pour les vins bon marché et la bière.

Capsule – Nom générique de la fermeture métallique, couronnée et hermétique, de bouteilles de vins effervescents, pour la mise sur lattes. **Plaque de muselet, capsule** - Pièce métallique bombée, brevetée en 1844 par Adolphe Jacquesson. Un des trois éléments du muselet, qui protège la face supérieure du bouchon, du fil d'acier galvanisé ; l'anneau



de débouchage de la ceinture est de René Lebegue de la maison Moët-et-Chandon. Les plaques sont vierges pour les effervescents et généralement décorées vernies, estampées pour le Champagne, elles font l'objet de collections. Les premières capsules imprimées datent de 1906 chez Pol Roger. La partie habillée qui recouvre la plaque se nomme la coiffe. Le collectionneur est un **placomusophile** ou **placomusophiliste**. Les **capsulophiles** ou **capsulophilistes** sont des collectionneurs de capsules de bière.

Capsule à vis – Voir bouchon à vis.



Capsule-congé – Capsule représentative des droits (CRD). Le sceau de Marianne est obligatoire sur la capsule-congé, il indique que les taxes du vin ont été acquittées à la DGDDI. Voir *congé*.

Capsule de surbouchage – Habillage plastique ou métallique de vins tranquilles, alcools et coiffe de vins effervescents, marché ouvert où plusieurs fabricants proposent leur modèle. Pechiney en produit depuis 1959. La pose est thermoformée (plastique) ou à vis (métallique). Au grand choix de couleurs satinées, nacrées, vernies s'ajoutent l'impression, le gaufrage, le marquage à chaud et la possibilité de laisser le muselet apparent pour les vins effervescents.

Capsulorotophile – Collectionneur de flancs de muselets.

Capteur de pollen – Un appareil mis au point pour la vigne, par le Cemagref et le CNRS, installé depuis 1987 dans le Libournais. Son action consiste à prélever les pollens dans l'air, ils sont ensuite identifiés par un laboratoire qui les comptabilise. Cela permet aux Châteaux abonnés à ce service d'avoir une information quantitative et qualitative, en temps réel, de l'évolution de leurs cépages au moment de la floraison et de mieux préparer le suivi de leurs travaux à la vigne jusqu'aux vendanges.

Caque, seau à vendange, benne, mannequin – 1. Panier en osier de contenance variable de 60 à 100 kg, utilisé pour les vendanges en Bourgogne et en Champagne. 2. **Caque**, unité de poids correspondant à 60 kg de raisin.

Caque, cacque, cade ou banaste – 1. Au XIV^e, un quart de muid, on parlait « d'ung caquin de cervoise ». Baril utilisé pour le vin, les harengs, les sardines, pour stocker le suif des chandelles, la poudre ou le salpêtre. 2. Mesure de capacité appelée **tierçon** en Champagne correspondant à un fût d'une contenance de 91 à 100 L.

Caquillon – Petit tonneau de 10 L en Beaujolais.

Caractère – Vin identitaire, qui se distingue par des qualités, une saveur, une marque de fabrique, un

Maladie de la pousse – Maladie du vin se produisant au printemps (d'où son nom) se caractérisant par une apparition de gaz carbonique dans des vins tranquilles due au redémarrage des fermentations par l'élévation de la température.

Maladie de la tourne – Maladie du vin provoquée par certaines bactéries lactiques (*LACTOBACILLUS*) se caractérisant par une aigreur due à une trop forte proportion d'acidité volatile et une fadeur reflet d'un manque d'acidité réel. Le vin devient trouble et il y a un dégagement de gaz carbonique qui présente un goût de "souris".

Maladie de Pierce – Maladie bactérienne provoquant la chute des feuilles puis la mort du cep. Aucun traitement connu.

Maladie du goût de bouchon – Terreur de tous les amateurs de vin, il gâche irrémédiablement même les plus grandes bouteilles. En fait, le vrai goût de bouchon est très rare; il provient du liège pourri par de l'eau qui a séjourné dans un repli de l'écorce du chêne-liège. Plus fréquents, en revanche, sont les dégâts causés par les micro-organismes qui ont infecté les lenticelles du liège et qui ont par la suite contaminé le vin à son contact. On leur doit les odeurs et les saveurs de moisi. Les bouteilles couleuses (le vin suinte entre le bouchon et le verre) sont à surveiller; le bouchon se rétractant sous l'effet d'un refroidissement, le vin peut entraîner des micro-organismes dans la bouteille. Un vin qui sent le liège, la moisissure, la pomme de terre, ou le plastique brûlé est probablement malade à cause de son bouchon. Odeur de moisissure et de bouchon pourri, dominant les saveurs du vin, le rendant imbuvable. Pour remédier à ces problèmes, on trouve maintenant des bouchons en plastique, même dans de bons crus.

Le contrôle des bouchons chez un grand producteur de champagne : avant d'accepter un lot de bouchons, 200 bouteilles de champagne sont bouchées avec des bouchons provenant de ce lot. Après un délai de 6 semaines - temps nécessaire au développement d'un goût de bouchon - les 200 bouteilles sont dégustées par nos œnologues en présence du fournisseur. Si plus de 3 goûts de bouchons sont détectés, le lot est rejeté. Ce contrôle qualité extrêmement sévère et coûteux a permis de réduire la production de bouteilles bouchonnées.

Maladière – Au XVI^e, hôpital. Nom d'un vin issu d'un clos en pleine ville, comme chez Cauvard à Beaune, Clos de la Maladière qui produit un blanc très agréable.

Maladies de la vigne – Occasionnées par des insectes (phylloxéra, cochylys, araignée rouge...) et des moisissures (mildiou, black-rot, oïdium), prévenues par le sulfatage de cuivre ou le soufrage.

Maladies du bois – Avant toute taille, il est essentiel d'avoir éliminé et brûlé tous les bois morts pour limiter les sporulations qui se produiraient à de très faibles distances des plaies. Il est fortement préconisé de réaliser la taille autant que possible en période sèche et non ventée. En effet, les chocs mécaniques dus à la pluie et à la neige libèrent de nombreux spores, en particulier d'euthypiose. Eviter de trop raser les plaies. A la taille, il est nécessaire de sortir et brûler au plus vite les bois de 2 ans et plus, chaque jour augmentant les risques d'émissions massives de spores et de contamination. Pour les sarments, en l'état actuel des connaissances, il n'y a pas de remise en cause du pré-taillage ou du broyage des sarments.

Malafoutier – Homme qui récolte le vin de palme.

Malaga – 1. *Panse de Malaga*, raisin sec très estimé. 2. Dans le Bordelais, terme qui désigne le *muscat d'Alexandrie et le sémillon* - 3. Cépage blanc du Vaucluse appelé aussi *Dabouki*.

Malanche – En Champagne et ailleurs, se dit d'un terrain à deux pentes. *Une vigne qui fait la malanche*.

Malanchot – Variété de Pinot noir, spécifique aux vignes du Haut-Revermont (Jura).

Malbec, cot – *Voir auxerrois*.

Malique (acide) – Acide présent à l'état naturel dans beaucoup de vins et qui se transforme en acide lactique par la fermentation malolactique. *Voir acide malique*.

Malpé, malpied fin, barras – Cépage noir répandu vers Figeac qui donnait un vin de qualité. *Plant-fort* (Aveyron),

Maltose – Sucre contenu dans les raisins.

Maltha, ciment, glu, lut – Dans l'Antiquité, ciment, corps glutineux, sorte de glu qui a la faculté de lier. Ciment avec lequel les romains plâtraient les murs intérieurs des aqueducs, composé de chaux vive fusée (liquéfiée, délitée), de vin, poitrine de porc ou saindoux, figues fraîches ou poix fondue. Une autre préparation consistait à mélanger poix, cire, plâtre et graisse. Il existait un maltha naturel, sorte de bitume, que les asiatiques employaient pour plâtrer les murailles. Une fois enflammé, on ne pouvait l'éteindre.

Malvidine – *Voir anthocyanes*.

Malvoisie, turbat ou bourboulenc (région méditerranéenne) – La malvoisie est un cépage originaire de Grèce (un vin grec fort et doux). On le retrouve un peu partout en Italie, où il participe à l'élaboration de nombreux vins. Il fait ainsi partie de l'assemblage du Frascati, mais il peut également être le cépage dominant d'appellations telles que *Malvasia delle Lipari*, le Vin Santo de Toscane. C'est certainement le Madère, qui le rend célèbre, même s'il participe aussi à l'élabora-

Oreilles, aureilles – Au Moyen-Âge, on dit d'un excellent vin, que « *c'est du vin d'une oreille* » ; en approuvant le vin, on penche souvent la tête sur le côté en signe d'admiration ou d'approbation. Au contraire, lorsque le vin est mauvais, « *c'est du vin de deux oreilles* », parce que notre réaction est de bouger la tête de gauche à droite.

Oreille de chat – Se dit des feuilles de vigne qui en se développant ressemblent à une oreille de chat lorsque le bourgeon a souffert et que ses feuilles sont presque rondes au lieu d'être pointues.

Oreillons – Sortes d'anses sur le haut ou sur l'évasement du baquet facilitant son transport.

Organisme d'inspection – Les ODG (Organisme de Défense et de Gestion des IGP et AOP), elles choisissent en majorité le contrôle par un organisme d'inspection, qui apporte le contrôle indispensable au respect des cahiers des charges de leur région, l'OI rapporte à l'INAO, sans pouvoir de verbalisation.

Organisme certificateur – Les 15 ODG régionales (Organisme de Défense et de Gestion des IGP et AOP) désignent le responsable du contrôle des cahiers des charges de leur région. L'INAO délègue, à travers la COFRAC, les contrôles à des organismes certificateurs (Quali-Sud, Certipaq, Quali-Bordeaux, Quali-France SAS, etc.) ou à des organismes d'inspection.

Organismes officiels des métiers du vin – On compte les syndicats, les associations et les administrations.

Organoleptique – Terme utilisé pour désigner l'ensemble des sensations développées par un vin sur les divers sens utilisés pour la dégustation : vue, odorat, toucher (la langue et les papilles), goût, l'ouïe.

Orléanais – Ancienne province de France située sous l'Île-de-France, avec à l'ouest la Normandie, le Maine et la Touraine. *Voir carte des Anciennes Provinces.*

Orléanais – Région qui produit des vins rouges et rosés, peu de blancs ; dans cette vieille région viticole, renommée depuis le Moyen-Âge. Elle se distingue par la production de vins à base de **pinot meunier**.

Orlot – *Voir grappillon.*

Orne – 1. Sillon formé entre les rangées (routes) de vigne lorsque la terre est rechaussée autour des pieds. 2. Désigne une rangée de ceps de vignes (une boisselée contient 7 ornes).

Ortiage – Maladie de la vigne qui se caractérise par le jaunissement des feuilles.

Ortier – 1. Le vin devait ortier le palais (friser, picoter et exciter légèrement les papilles). 2. Piquer avec des orties.

Oschéphories, oschophories – Fêtes en l'honneur de Bacchus et Minerve, que Thésée a mis en place après la défaite du Minotaure, chaque participant présentait une branche de vigne portant des raisins mûrs. Les jeunes faisaient la course du temple de Bacchus à celui de Minerve avec des grappes de raisins, le premier arrivé faisait le sacrifice en répandant d'une fiole un mélange de vin, de miel, de fromage, de farine et d'huile (*origine controversée*).

Osier – Jusqu'à l'utilisation de hottes en plastique, l'osier était utilisé pour les hottes à vendanges et les différents contenants pour le transport du raisin. L'osier s'utilisait également pour attacher la vigne sur les échelas ou les fils de fer et pour lier les cercles des tonneaux.

Osmose inverse – Technique de concentration des moûts par retrait d'une certaine quantité d'eau lors du passage sous pression des moûts au travers de membranes semi-poreuses à une pression de 60 à 120 bars. La concentration est limitée à 300/350 g/L sucre. Les moûts ainsi débarrassés d'une partie de leur eau gardent presque toutes leurs qualités. Méthode appliquée pour les vins rouges principalement, interdite dans les vins nature, autorisée jusqu'en 2015 pour les vins bio. *Voir TSE, chaptalisation.*

OTEX (Orientation technico-économique d'une exploitation) – Système administratif (DDT) de valorisation d'une entreprise agricole (dont la viticulture), calculée sur la marge brute standard (MBS), qui valorise les superficies en UDE (unité 1 ha équivalent-blé).

Othello – Cépage canadien d'origine, hybride franco-américain (*VITIS LABRUSCA x VITIS RIPARIA x VITIS VINIFERA*), issu du croisement **clinton x black-hambourg**. résistant aux maladies, pas trop au phylloxera. Il est tardif, mais plus précoce que le noah et craint les gelées tardives. Il n'aime pas le soufre, résiste au calcaire. Sa robe est puissante, ses arômes framboisés, sa saveur foxée. Il est apprécié dans le Pineau des Charentes. *Voir cépages prohibés.*

Ouïe – Un des sens qui permet d'écouter le frémissement d'un vin, l'effervescence d'un *frisante*, d'un Vouvray ou d'un Champagne, le murmure du crépitement des bulles.

Ouillage, ouiller, remplir ou complissage – Action de refaire le niveau jusqu'à la bonde, pour obtenir le plein d'un fût en vue de compenser l'évaporation durant le vieillissement du vin en cours d'élevage. Autrefois appelé **ouillage liquide**, en opposition à l'**ouillage sec** qui consistait à combler le vide par des pierres (plus favorable à conserver le bouquet). L'action est rythmée à une fois par semaine si le vin est en fûts, surtout s'il s'agit de pinot, très sensible à l'oxydation. Par contre, les Bordeaux rouges, tanniques, nécessitent une légère oxydation pour s'assouplir, l'ouillage peut être moins fréquent. Une pièce de 225 L

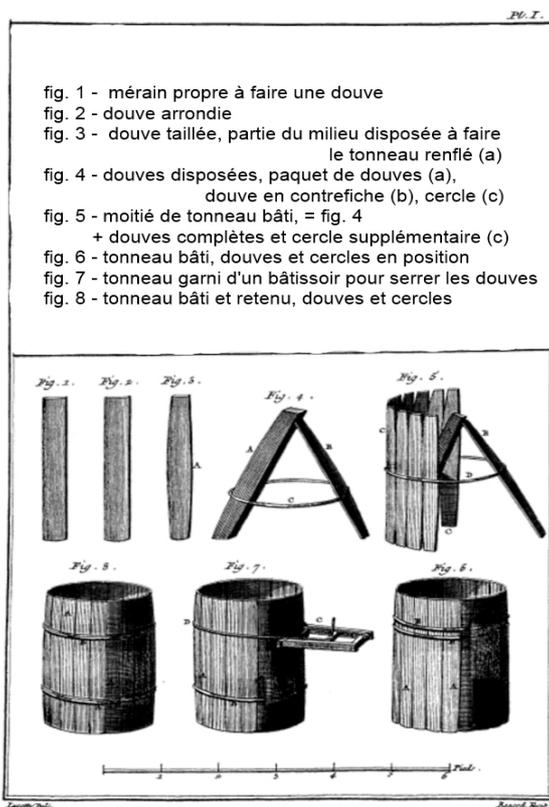
Tonneau d'expédition – Utilisé pour le transport du vin. Ils sont en châtaignier et non en chêne, plus robustes, mais certainement moins onéreux que ceux de chêne destinés à l'élevage.

Tonneau des Danaïdes – (Mythologie) Une triste histoire... nom consacré à ce fatal tonneau :

*Des sanguinaires Euménides ;
Châtiment à jamais nouveau ;
Ces sœurs en vain tentent sans cesse
D'emplir la tonne vengeresse ;
Mégère rit de leurs travaux ;
Rien n'en peut combler la mesure ;
Et par l'une & l'autre ouverture,
L'onde entre & fuit à flots égaux.*



Atelier de tonnelier



- fig. 1 - merrain propre à faire une douve
fig. 2 - douve arrondie
fig. 3 - douve taillée, partie du milieu disposée à faire le tonneau renflé (a)
fig. 4 - douves disposées, paquet de douves (a), douve en contrefiche (b), cercle (c)
fig. 5 - moitié de tonneau bâti, = fig. 4 + douves complètes et cercle supplémentaire (c)
fig. 6 - tonneau bâti, douves et cercles en position
fig. 7 - tonneau garni d'un bâtissoir pour serrer les douves
fig. 8 - tonneau bâti et retenu, douves et cercles

Tonnelier.

Tonnelet – 1. Au Moyen-Âge, vase à boire en forme de tonneau. 2. Petit fût pour le vin ou l'eau-de-vie. *Voir contenants du vin d'élevage, stockage et transport.*

Tonnellier – 1. Artisan qui confectionne, répare les vaisseaux, futailles (baignoires, cuves, fûts, barils, muids, tinettes et tonneaux) en bois. 2. **Tonnellier** (Marine), sur un vaisseau, celui qui a soin des futailles, qui les rebat, et qui fait les chargements nécessaires. 3. Au XVII^e, tonnellier signifiait vulgairement : « il a une grande bouche ».

Tonnellerie – 1. Atelier de fabrication ou de réparation des tonneaux, ce nom désigne aussi la corporation des tonnelliers. Chez les Chartreux, lieu du couvent où se trouvent les cuves et les futailles, où l'on cuve le vin, où l'on emplit les muids.

Les bois de chêne à grain fin des forêts de l'Allier et du centre sont les préférés des grands crus. Une succession d'opérations exigeant un grand savoir-faire, la merranderie (abattage, débardage, grumes tronçonnées en billons, fente du bois en douelles qui réduit le volume utile par 5 environ) puis l'affinage du merrain, l'assemblage du tonneau, la chauffe, une opération délicate qui va déterminer les caractères organoleptiques de la barrique, libérer des molécules et créer une palette d'arômes empyreumatiques. L'intensité, le temps de chauffe, le coup de main du tonnellier se prêtent à la demande de l'éleveur en fonction des qualités du vin, par rapport à l'année, au terroir, etc. 2. Terme de Couvent, c'est le lieu du couvent où sont stockées toutes les futailles, où l'on cuve le vin, où l'on remplit les muids, &c. (D. J.). *Voir chauffe faible, forte et moyenne, arômes.*

Tonnerre – Le Vicomté de Tonnerre, dans l'Yonne, sous Charles le Chauve, il y a presque douze siècles, il appartenait à la Champagne et faisait un très bon vin, maintenant ce secteur dépend de la Bourgogne.

Toppe – Au XVI^e, en Bourgogne, vigne en friche.

Torche – Poignée de paille à lier la vigne. *Voir pouillotte, morette.*

Tord-boyaux – Nom d'une eau-de-vie brûlante due à l'addition de substances âcres.

Tordeuse de la grappe – Regroupe trois espèces de papillons (lépidoptères) dont les larves s'attaquent aux fleurs et aux baies. *Voir cochylis, eudémis et eulia.*

Torréfaction – Arôme qui rappelle l'odeur des aliments torréfiés (un peu calcinés). On le rencontre aussi bien dans les vins rouges (café, cacao torréfiés) que les vins blancs (amandes, noisettes et pain grillé).

Tortuel (Saint) – Au Moyen-Âge, Dieu du bois tordu de la vigne, à l'époque de Bacchus.

Toucher, toucher buccal, toucher de bouche – 1. Un des sens qui permet de juger de la température, de la consistance, du gras du vin, de la nature et de la

W-X-Y-Z

Waitage – Taxe ou impôt payé pour l'entretien de la garde d'une ville.

Wanges, vanga – Hoyau, houe, outils pour labourer la terre.

Warrage – Droit seigneurial que doivent les domiciliés sur une terre.

Werteau – En Flandre, marque que le jaugeur assermenté apposait sur les tonneaux après vérification de leur contenance.

Wekesin – Le Vexin, province française du Beauvaisois.

Wienaige, wignage, wignaige – Droit de péage que les voitures paient en passant sur les terres de certains seigneurs.

Wignoron – Entre deux, en soirée, entre chien et loup.

Winage, vinage – Toute espèce de droit ou d'impôt.

Wine purse – Sac de femme contenant du vin, avec bouchon verseur, en plusieurs coloris, d'aspect cuir ou skai, inventé par Wendy Waller, contenance 3 à 5 L.

Winemaker – Œnologue de renom qui s'appuie sur un savoir-faire, une réputation pour apporter sa griffe à l'élaboration de vins et plus largement ses conseils au développement, par achat de propriétés viticoles pour des vigneron, des domaines ou des sociétés (parmi les plus célèbres, MM. Rolland, Deroncourt, de Bouars, Lurton Pierre, Dubourdiou, Franchetti, Cazes, Boissenot...).

Wingron, vigneron – 1. Au XVIII^e-XIX^e, cabaretier, à Lille, on l'appelle « *la cloche de la retraite des bourgeois* », car après la sonnerie, les cabarets doivent fermer.

Winkler et Amerine – Américains qui ont développé la classification inventée par Pulliat. Cette technique permettait de mesurer la maturation des raisins en cinq catégories sur la base de celle du chasselas doré. Ils y ont ajouté la mesure de quantité totale de chaleur requise par cépage pour arriver à vendange. Voir *indice de maturation, indice de Huglin*.

Winstub – En Alsace, débit de vin où l'on sert également des plats régionaux.

World wine – Nom du vin défini par l'OMC, correspondant à un vin SIG, sans indication de composition, de fabrication, de producteur ou de provenance. Si rien

ne lui fait obstacle, ce futur vin devrait prendre une grande part du marché mondial.

WWTG (World wine trade group), GMCV (Groupe-ment mondial du commerce du vin) – Groupement initié par les pays du Nouveau monde, sous l'égide des USA, fondé en 1998, qui a pour objectifs de réformer l'OIV et de « maîtriser » le marché européen (étiquetage simplifié des vins européens, arrachage de vignes UE, ouverture à l'importation des vins du Nouveau monde, etc.). De grandes industries françaises du vin y sont membres. La Commission européenne lui réserve le meilleur soutien, la CIAA (Confédération européenne foods & drinks), l'AREV (Assemblée des régions européennes viticoles), l'AGEV (Association générale des entreprises viticoles) convergent vers une politique dans l'axe de l'OMC, qui visent le « World Wine ». Ces orientations du WWTG soutenu par l'UE (sauf le Parlement européen) sont très contraignantes pour l'histoire, le patrimoine, la connaissance, pour la survie des viticultures française et européennes (par un développement de dérogations depuis 1984 comme l'ajout de sucre, le coupage à l'eau, l'assemblage de vins de toute origine, l'ajout d'arômes synthétiques, de copeaux, de résines...) se sont consolidées par des accords scandaleux UE/USA, en 2000, en 2005, puis à Canberra en 2007 et dernièrement le 20 octobre 2011 à Santiago du Chili.

Xantophylles – Pigments des vins blancs et des vins jaunes, issus de caroténoïdes, utilisés en cosmétique pour le bronzage.

Xylane – Forme polymère de pyranose issue du sucre D-Xylose. Les xylanes enrichissent les acides gras.

Xilophage – Insecte qui ronge le bois.

Xiphinema index – Nématode phytophage, ver rond vecteur de la maladie du court-noué de la vigne.

Xylème – Ensemble du réseau de circulation de la sève brute.

Xylose – Sucre contenu dans les raisins.

Xylulose-5-P – Molécule d'assimilation du glucose.

Yau, yaue, yave – Au XVIII^e, eau. **Yauuer**, arroser.

Ychide – Au XVIII^e 1. Mesure pour les liquides. 2. Rente annuelle.

Ydre, hydrie – Au XVIII^e, cruche, urne, vase.

Yeux – 1. Tâches de gras sur un vin, auréoles. 2. Point de bourgeons servant de repère pour la taille.

Ypochras – Voir *hypocras*.

Yssac (droit d'), issac, eyssac, petite coutume – A Bordeaux, au Moyen-Âge, droit que les vins du Haut-Pays (produits en amont de Saint-Macaire) entrant dans la place doivent acquitter pour y être négociés.