



AARGAU

Suisse alémanique. Secteur viticole de premier plan où l'on fait des vins blancs ronds et fruités.

ABBAYE DE FLOREFFE

L'Abbaye de Floreffe est une bière pâle, amère et forte qui est également très réputée mais demande peut-être une certaine éducation du palais en raison de son amertume.

ABBAYE DE LA SAUVE-MAJEURE

Bordeaux, vignoble de l'Entre-deux-Mers. Ici se rassemblaient les pèlerins de Saint-Jacques de Compostelle, et de nombreux sites et circuits touristiques permettent aux visiteurs du monde entier de découvrir les chais, les abbayes, les châteaux, les forteresses, les bastides, une superbe campagne vallonnée.

ABOCADO

Demi-doux, en espagnol.

ABBOCADO

Signifie mousseux, en italien.

ABBOCATTO

Légèrement doux, en italien.

ABRUZZES

Importante région vinicole italienne. A la suite de celle des Marches, vers le sud, la région des Abruzzes étend ses massifs montagneux et rocaillieux pratiquement jusqu'à la côte orientale, près de Pescara. Le climat est assez privilégié et deux DOC, le Montepulciano d'Abruzzo et le Trebbiano d'Abruzzo, symbolisent bien le potentiel qualitatif de cette région qui, comme ses voisines du centre de l'Italie, doit aux

Etrusques sa culture viticole. Les cépages cultivés sont ceux des DOC de la région, auprès desquels on trouve de plus en plus de cépages "améliorateurs", rouges comme les Barbera, Merlot ou Dolcetto, et blancs comme ces Riesling, Pinot blanc ou Tocai.

ABSINTHE

1/. Plante précieuse à la senteur puissante, elle a toujours été considérée comme une herbe "sainte" que l'on utilisait dans de nombreux breuvages où l'alchimie rejoignait la raison.

2/. Ancienne liqueur, "qui rend fou", obtenue par infusion de l'absinthe, de l'anis, et de fenouil. Interdite désormais dans la plupart des pays européens, en raison de sa nocivité.

ABYMES

Abymes et Apremont sont deux noms de crus bénéficiant de l'appellation contrôlée vin de Savoie et doivent être récoltés sur les parties délimitées des communes d'Apremont, Chapareillan, Les Marches, Myans et Saint-Baldoph. La diversité des terrains due à un brassage des matériaux par l'éboulement des sols en place (celui du Mont-Granier en 1248 dont la trace forme aujourd'hui les monticules couverts de vignes que l'on nomme "les Abymes de Myans") convient parfaitement au cépage blanc local jacquère. Celui-ci est vinifié en primeur, c'est-à-dire à basse température, et mis en bouteilles sur lie. Cela permet d'obtenir des vins frais et légers, de type "perlant". Généralement fruités et peu colorés, au goût très caractéristique de "pierre à fusil", ce sont des vins à consommer dans l'année sur les poissons et truites de torrent.

ACARIOSE

Maladie de la vigne qui ralentit la croissance en étioyant les jeunes pousses.

ACERBE

Vin dur et trop acide, faute de vendanges trop précoces.

ACESCENCE

Ou piqure acétique. Provoquée par une quantité excessive d'acide acétique et d'acétate d'éthyle dans le vin, qui prend une odeur éthérée, s'altère et se pique.

ACIDE

Terme de dégustation employé pour un vin

verte, il faut qu'il se transforme en acide lactique durant la fermentation, afin que le vin ne soit pas trop acide.

ACIDE TARTRIQUE

Il est naturellement présent dans le raisin et peut être ajouté dans le vin.

ACIDITÉ

L'équilibre de l'acidité est fondamental dans le vin, et les acides sont les constituants essentiels du vin, qui lui donnent couleur, fruité et saveur. Leur action, outre bactéricide, sert aussi à brasser les aliments. On distingue les acides volatils et les acides fixes.

Les Classements des meilleurs vins : www.guidedesvins.com

Le guide du Vin Worldwide
Vins
Vins
Vins

GUIDE DES VINS

Patrick DUSSERT-GERBER

CLASSEMENTS | MILLESIÈMES | BLOGS | VINS | RÉGIONS

MILLESIMES 2008 EST PARU : ACHETEZ-LE EN DIRECT, CLIQUEZ ICI
464 pages en couleurs - Présentation luxueuse - 12 € seulement - FRAIS DE PORT OFFERTS EN FRANCE

Vin Bordeaux Supérieur
Bordeaux Supérieurs à saisir !
Prix fous de fin de collection.
BordeauxDiscount.fr

Guide des Millésimes
Bordeaux garder cette bouteille ? Conseils du guide des millésimes.
www.fammeactualite.fr

Vente Directe De Vins
Les Plus Grands Vins Chez Vous A Prix Spécial Propriété !
leurvin.com Inscrivez-vous

Stage d'œnologie Paris
Apprenez la dégustation de vin à Paris et 10 villes en France !
www.abodegustation.fr

Annexes Google

LES CLASSEMENTS 2008

Région par région, les meilleurs vigneron de l'année : 1000 vins de France au top
Accédez directement aux sites des meilleurs vins en cliquant sur leur nom

- Classement Alsace
- Classement Bourgogne
- Classement Bordeaux
- Blanc
- Grand Cru
- Grand Cru
- Grand Cru
- Grand Cru
- Grand Cru
- Grand Cru
- Grand Cru
- Grand Cru

- Classement Champagne
- Classement Languedoc
- Classement Provence
- Vins rouges
- Vins blancs
- Vins rosés
- Classement Sud-Ouest
- Classement Val-de-Loire
- Vins rouges
- Vins blancs

“vert”. Si le vin est blanc, le mot lui confère un caractère élogieux; pour un vin rouge, il constitue un défaut certain.

ACIDES AMINÉS

Molécules qui jouent un rôle important dans la nutrition des micro-organismes durant les fermentations.

ACIDE ACÉTIQUE

Fait partie des acides volatils. Selon son importance, sa présence apporte fraîcheur au vin (si elle est faible), ou lui donne un goût caractéristique de vinaigre.

ACIDE MALIQUE

Puissant et persistant, au goût de pomme

ACIDITÉ FIXE

Ensemble des acides organiques et minéraux (tartriques, maliques et citriques), calculé par la différence entre l'acidité totale et l'acidité volatile.

ACIDITÉ TOTALE

Ensemble de l'acidité fixe et de l'acidité volatile, des acides libres, exprimé en grammes d'acide sulfurique par litre.

ACIDITÉ VOLATILE

Ensemble des acides gras, constitués principalement par les acides acétique et carbonique (mais aussi les acides butyrique et formique), formés par la fermentation alcoolique. Reconnaissable à la dégustation, elle

est indispensable à la stabilité et au bouquet du vin, mais sa trop grande importance est préjudiciable.

ACONAGUA

Importante vallée viticole du Chili, où l'on élève des rouges corsés et intenses, provenant des Malbec et Cabernet.

ACRE

1/. Mesure de surface anglo-saxonne équivalente à 0,405 ha.

2/. Se dit d'un vin rouge vieux très astringent, qui a perdu son harmonie et son corps.

ADAMADO

Ou doce. Désigne un vin doux, au Portugal.

ADELAÏDE

Importante ville côtière de l'Australie méridionale. Les plaines et les collines d'Adélaïde sont des appellations où les vins les plus séduisants sont les blancs de Riesling et les rouges de Cabernet-Sauvignon.

AGRESSIVITÉ

Terme de dégustation désignant des tanins astringents ou un excès d'acidité.

Sur Internet, suivez l'actualité de Patrick Dussert-Gerber, sur son blog : www.guidedesvins.com, achetez et retrouvez le prestigieux magazine annuel Millésimes sur www.millesimes.fr, et tous les Classements interactifs...

AGUARDIENTE

Espagne. Eau-de-vie de moût.

AGUA SANTA

Cépage espagnol, coloré et riche en alcool.

AHR

C'est la région la plus au nord des vignobles allemands, au-dessus du Mittelrhein, dont les vignes se situent de chaque côté de l'Ahr, un affluent du Rhin. Quelque 400 hectares sont plantés de Spätburgunder, de Portugieser pour les rouges, de Riesling et Müller-Thurgau pour les blancs. Aux côtés de quelques vins de Riesling, tendres et fruités, la caractéristique de ce pays est l'importance accordée aux vins rouges, que vous pouvez classer parmi les bons rouges de toute l'Allemagne, dans leur propre style,

c'est-à-dire des vins frais et pâles, assez légers, provenant de raisins souvent insuffisamment mûrs, qui se boivent facilement dans la plupart des jolis villages du coin.

AIGRE

Très acide. Le vin n'est pas loin de devenir vinaigre.

AIMABLE

S'emploie pour un vin rouge léger et souple, qui se boit facilement. Se rapproche de Gouleyant.

AÏN-BESSEM-BOUÏRA

Algérie. Cette zone viticole s'étend au sud de Tizi-Ouzou, à une centaine de kilomètres d'Alger.

AIRÉN

Modeste cépage blanc espagnol, de la région de Castilla-La Mancha, qui produit des vins surprenants, qui vont du sec au demi-sec.

ALAMBIC

S'il semble que les premiers utilisateurs d'un alambic furent les Egyptiens, l'origine du mot tel que nous le connaissons provient plus certainement du grec ambix ou de l'arabe al-ambiq. La fabrication d'un alambic, qui dure de 3 à 4 mois, consiste à mettre en forme des disques et des feuilles de cuivre. A plusieurs stades de la fabrication, le cuivre est martelé pour resserrer ses molécules et le rendre plus résistant. Il est ensuite chauffé à différentes reprises, ce qui permet d'obtenir les courbes souhaitées. Une fois la forme donnée, il est séché à la sciure de bois. Certaines pièces sont ensuite peintes avec une pâte compacte obtenue à partir d'un mélange de poudre rouge et de blanc d'œuf battu en neige, puis martelées.

Les éléments qui composent l'alambic charentais par exemple (dont le verre, rappelez-vous la fameuse et simple cornue) ont pour but de pouvoir aider à distiller. C'est dans la chaudière que le vin est porté à ébullition par la chaleur du foyer. L'objectif est de séparer les vapeurs d'alcool, émises à travers le chapiteau, qui passent par le col de cygne qui empêche les substances médiocres de cheminer dans l'alambic. Pour conserver aux eaux-de-vie la personnalité des vins dont elles sont issues, le col de cygne charentais est de faible hauteur. Les vapeurs se condensent ensuite en liquide dans un serpent

qui mesure 110 mètres de longueur environ et qui circule dans un bain d'eau fraîche. Le cuivre fixe les acides gras du vin en les concentrant en graisse. Il arrête les produits soufrés qui nuisent à la qualité de l'eau-de-vie. C'est pourquoi les alambics sont nettoyés plusieurs fois par semaine.

Comme le Cognac, le Whisky, l'Armagnac et certaines liqueurs sont soumis à des méthodes d'élaboration comparables. Chaque pays ou type d'alcools possède en fait son propre alambic. Des alambics de formes distinctives produisent des alcools différents et correspondent à des besoins particuliers. C'est heureux, puisque cela fait l'originalité de chaque alcool. A noter que plus le col de l'alambic est long, plus le taux de rectification est important. Dans le Bas Armagnac, où l'on goûte des eaux-de-vie splendides, les distillateurs sont restés fidèles à l'alambic armagnacais. Il est composé d'un chauffe-vin qui, en permanence, reçoit le vin, pour une distillation dite à coulée continue, sans rectification. On peut estimer sans se tromper que c'est cette méthode qui apporte son bouquet à l'Armagnac, notamment dans sa jeunesse, même si elle demande souvent un élevage en bois plus long. Le serpent, qui contient les vapeurs d'eaux-de-vie, réchauffe le vin arrivant dans l'alambic, qui lui-même refroidit les vapeurs... L'autre méthode en Armagnac est celle de l'alambic à repasse, avec une double distillation comparable à celle du Cognac.

ALAMEDA

Canton de la Côte Centrale de Californie qui bénéficie de sa propre appellation au nord de San Jose.

ALBA

Italie. Aire du Barbera, un rouge savoureux et parfumé, de couleur intense, d'excellente garde. Il existe aussi un Nebbiolo d'Alba, riche et complexe, aux tanins mûrs, et un Dolcetto di Diano d'Alba, très charmeur.

ALBALONGA

Cépage blanc issu d'un croisement des Rieslaner et Sylvaner en Allemagne.

ALBANA DI ROMAGNA

Bon vin blanc de l'Émilie-Romagne, au centre nord de l'Italie. Le vin est franc, frais et floral.

ALBARINO

Bon cépage blanc de la Galice espagnole, dans l'appellation Rias Baixas (DO), qui donne des vins agréablement fruités, au nez comme en bouche.

ALBARIZAS

Espagne, région du Xérès. Sols blancs, crayeux, peu propices à l'agriculture en général, mais qui se révèlent parfaitement adaptés à la viticulture. Les albarizas agissent comme des éponges : elles absorbent et retiennent les eaux de pluie de la fin de l'automne et du printemps, pour les diffuser progressivement vers les racines durant les longs mois chauds et secs de l'été. La vigne peut ainsi supporter la sécheresse estivale et atteindre sa juste maturation.

ALBILLO

Nom du cépage Chenin, en Australie.

ALCOOL

Le sucre naturel du jus de raisin se transforme en alcool lors de la fermentation du moût.

ALCOOL ÉTHILIQUE

L'alcool du vin.

ALCOOL (TENEUR EN)

La proportion d'alcool contenue dans un vin, ou la force alcoolométrique de ce vin.

ALCOOLEUX

Attaque du nez due à une forte concentration alcoolique.

ALDÉHYDES

Substances volatiles obtenues par l'oxydation des alcools, qui interviennent surtout dans l'intensité du bouquet du vin.

ALE

L'Ale est une bière britannique qui, à l'origine, était faite sans houblon et bue fraîche. Aujourd'hui, elle a perdu cette particularité par rapport aux bières d'autres pays. Selon la couleur et la composition, on distingue la Pale Ale, la Brown Ale, la Light Ale, et la Bitter Ale.

ALELLA

De bons blancs secs sont issus de cette petite appellation espagnole située au nord de Barcelone.

ALEXANDER VALLEY

AVA du comté de Sonoma, en Californie, où se goûte de bons vins de Cabernet-Sauvignon.

ALICANTE BOUCHET

Raisin rouge médiocre issu d'un croisement Petit Bouchet et Grenache. On en trouve surtout en Afrique du Nord et en Californie.

ALIGOTÉ

Cépage bourguignon typique, qui donne un vin rond et nerveux à la fois. Le Bourgogne Aligoté sert aussi à faire le véritable Kir.

ALLIACÉE

Forte odeur d'ail résultant d'une combinaison d'un excès d'anhydride sulfureux et d'alcool. On dit aussi odeur de mercaptan.

ALLUVIAUX (DÉPÔTS)

Déposés par un torrent, composés pour la plupart de limon, de sable et de graviers, très fertiles. La fameuse plaine alluviale de la vallée du Pô, en Italie. Également en Savoie, en Argentine et dans La Rioja.

ALMANSA

Secteur viticole d'Alicante, en Espagne, où se goûte le bon vin rouge des *Bodegas Piqueras*, un vin charpenté et marqué par son cépage prédominant Cencibel.

ALOXE-CORTON

Prestigieuse commune de la Côte de Beaune, en Bourgogne, qui possède deux grands crus : le Corton rouge et l'illustre Corton-Charlemagne blanc. Les vins d'Aloxe-Corton (prononcer "Alose"), sont ronds et parfumés. Les Premiers Crus Aux Chaillots et La Maréchaude sont particulièrement excellents.

ALTÉRÉ

Vin oxydé, acescent, bon pour le vinaigre.

ALTESSE

Frais et fin, très parfumé, c'est le cépage traditionnel de Savoie.

ALTO ADIGE

Cette appellation italienne couvre la fraction du Haut-Adige située dans la province septentrionale de Bolzano.

ALVAREHAO

Une variété de Dao cultivée pour le Porto. ALVARINHO
Cépage du Vinho verde (Portugal).

AMABILE

En italien, le terme désigne un vin plus doux qu'abbocatto.

AMAIGRI

Quand le vin a perdu son onctuosité. Déséquilibré.

AMBRÉ

Ne pas confondre avec "madérisé". Caractéristique des vins blancs déjà vieux. Risque d'oxydation, voire de madérisation, à l'exception du vin de mutage ou des grands liquoreux.

AMERTUME

Caractérise un vin quand ses tanins sont dégradés.

**GAGNEZ DES BOUTEILLES
AVEC NOS CONCOURS GRATUITS :**

www.classementdesvins.com

AMIGNE

Cépage blanc suisse, spécialité valaisanne, peut-être originaire de Grèce puis de Campanie (Italie).

AMORO

Amer, en italien.

AMOUR

Un vin "qui a de l'amour" est séveux et chaleureux. L'expression est encore employée en Bourgogne.

AMPÉLIDACÉS

Ou Vitacés. Famille botanique à laquelle appartient la vigne (voir aussi Vitis).

AMPÉLOGIE

Science de la culture de la vigne.

AMPÉLOGRAPHIE

Étude des cépages et des vignes.

AMPÉLOTHÉRAPIE

Traitement de maladies humaines par des raisins aux vertus thérapeutiques.

AMPHORE

Antique récipient de terre cuite qui servait à conserver le vin.

AMPURDAN-COSTA BRAVA

C'est la Dénomination d'Origine (DO) la plus proche de la frontière française, en Catalogne (voir Espagne), où l'on fait des vins rouges, rosés (les meilleurs) et blancs.

AMTlicHE PRÜFNUMMER (AP)

Dans la législation allemande, c'est le "numéro de preuve", dont la mention sur l'étiquette certifie que le vin a bien passé les tests d'origine et de dégustation d'une Commission agréée.

ANBAUGEVIET

Le mot signifie une région viticole, en Allemagne.

ANHYDRIDE SULFUREUX

Ou SO₂. Antiseptique qui évite l'oxydation des vins et une reprise de la fermentation en bouteille, en détruisant les levures, microbes et bactéries. L'usage du soufre doit pourtant être mesuré. Un excès donne des vins (blancs) au goût de soufre caractéristique, qui part généralement au bout de quelques semaines de bouteilles, ou après une bonne aération.

ANIS ÉTOILÉ

Il entre dans la composition de la multitude d'apéritifs à l'anis que nous connaissons.

ANNATA

Année, millésime, en italien (voir Vendemmia).

ANREICHERN

Signifie chaptalisation, en allemand.

ANTHOCYANES

Pigments rouges des peaux de raisin.

AOSTE (VAL D')

Italie du Nord-Ouest. Les vignobles du Val d'Aoste, disposés en terrasses, accrochés aux pentes raides des montagnes qui peuvent avoir une inclinaison jusqu'à 80%, sont les plus hauts d'Europe. Climat de montagne rigoureux.

APPELLATION D'ORIGINE

C'est la garantie d'origine du vin, selon son

degré qualitatif, qui provient d'un territoire bien délimité.

APREMONT

Vin de Savoie.

APRETÉ

Ou astringence : lorsque le vin possède une saveur rude produite par un excès de tannin, le vin "accroché" les papilles, il est astringent. Cela peut être un signe de bon vieillissement pour les vins rouges.

AQUAVIT

Europe du Nord. Eau-de-vie obtenue par distillation de pommes de terre ou de grains.

AQUEUX

Se dit lorsque le vin paraît dilué, manquant de vinosité.

ARAGON

Les régions de Castille-Leon et d'Aragon, situées au nord de Madrid, conservent l'une des plus anciennes traditions vinicoles d'Espagne. C'est là que sont aussi élaborés quelques-uns des meilleurs rosés ou rosados espagnols, assez puissants et intenses en bouche, qui "tiennent" fort bien sur des mets très épicés.

ARAMON

Cépage rouge de bas de gamme que l'on trouve en Espagne et dans le Midi de la France.

ARBOIS

1/. Cépage blanc du centre de la Loire.

2/. Appellation et petite ville pittoresque du Jura (voir ce mot) encadrée de vignes, véritable patrie de Louis Pasteur qui aborda avec le plus grand succès les problèmes de fermentation des vins. A voir : l'église Saint-Just (XII^e siècle), le pont et le musée de la Vigne et du Vin.

ARDENT

Lorsque le vin est chargé en alcool, chaud. Caractérise surtout les vins provenant de pays très ensoleillés comme l'Espagne ou la Grèce.

ARDOISE

Roche dure, qui provient de la compression d'argile, de limon et de sable, qui retient

bien la chaleur. On peut la trouver dans la région de l'Ahr, en Allemagne, où elle s'allie à des terres volcaniques.

ARGILE

Une roche à grain fin, qui retient facilement l'eau (Grande-Bretagne, Jura...). Mélangé au calcaire, c'est le sol classique du Penedes et, dans une moindre mesure du Xérès, en Espagne.

ARGILE D'ESPAGNE

Silicate d'aluminium utilisé pour clarifier les vins.

ARIDE

Vin maigre, manquant de rondeur et de charme.

ARINTO

Bon cépage blanc portugais.

Le 1er hebdo webvin gratuit : www.vinovox.com

ARGILEUX (SOLS)

Sols sédimentaires comprenant principalement les argiles, les glaises, les marnes et les limons (Moselle).

ARIZONA

L'État des cow-boys américains est aussi producteur de vins rouges de Cabernet solides et bouquetés.

ARJAN

Eau-de-vie des Tartares obtenue par la fermentation du lait de jument.

AROMATIQUE

Odeur intense, fraîche et franche, typique des vins jeunes. Plusieurs caractères d'arômes sont présents : floral (violette, œillet, rose, jasmin, pivoine, miel...), fruité (banane, cassis, prune, coing, framboise, cerise, noix, figue sèche, châtaigne, amande douce ou amère...), végétal (fougère, sous-bois, myrte, foin frais ou sec, anis, réglisse, menthe, poivre vert, vanille, eucalyptus...), animal (musc, cuir, ambre, graisse, venaison...), minéral (pierre à fusil, silex, iode, craie, poussière...), et synthétique (bonbon anglais, esters, phénols, goudron, matière plastique...). Les vins les plus complexes et subtils possèdent toutes les nuances de ces arômes, intimement liés d'ailleurs: un vin ne sent pas la framboise ou la cerise, il doit sentir le vin, et vous faire penser à des arômes de framboise ou de cerise, nuance...

ARÔME

Le terme signifie les senteurs du bouquet d'un vin, qu'elles soit agréables ou désagréables.

ARAK

Eau-de-vie pure et indigène (Europe Orientale et Orient), provenant soit du grain (Grèce), soit du suc de riz (Indes), soit

des dattes (Egypte), soit d'autres plantes, selon chaque pays.

ARRIÈRE-GOÛT

Après que le dégustateur ait avalé le vin, le palais et la langue en demeurant humectés et la saveur qui persiste s'appelle l'arrière-goût par opposition au goût central.

ARVE-ET-LAC

Région viticole du canton de Genève, en Suisse, où l'on déguste de jolis vins blancs, frais, typés et légers, comme ceux de Mandement, et des rouges de Gamay.

ARVINE

Bon cépage blanc du Valais (Suisse).

ASCIUTTO

Signifie très sec, en italien.

ASPRINO

Un bon vin de table italien, supérieur aux autres DOC, un blanc perlant, léger et désaltérant, et, pour les rouges, ceux qui sont issus de l'Aglianico, notamment les doux de la région de Naples.

ASSEMBLAGE

Méthode consistant à mélanger différents vins provenant soit de caves (on doit alors cuvée), soit d'années différentes, afin d'obtenir un produit plus homogène (voir aussi coupage).



EDITION ANNUELLE

La France a du talent

Ce qu'il faut savoir sur le millésime 2007 : les meilleurs producteurs de l'année. Les Nouveaux Classements 2008, les vins qui comptent, du plus grand au plus modeste, millésimes 2006, 2005, 2004, 2003...

464 pages en couleurs (1,5 kg) -
Présentation luxueuse - (papier couché brillant 100 gr, brochure cousue-collée).

FRANCE METROPOLITAINE : 12,00 €

PORT GRATUIT

Commandez en direct :

www.millesimes.fr

ASSYRTIKO

Cépage blanc grec traditionnel.

ASTI

L'Asti est bien entendu le plus grand vin effervescent d'Italie. Il est produit en cuve close, à partir de raisins récoltés dans 52 communes des provinces d'Asti, Coni et Alexandrie. Les meilleurs Asti sont caractérisés par cette douceur succulente et des arômes de pêche. C'est aussi un remarquable vin de dessert, auquel les Italiens restent très attachés.

ASTRINGENCE

Apreté due aux acides et au tanin.

ASZU

Prononcer "Assou". Hongrie. Le mot s'applique aux raisins sirupeux du Tokay atteints par la pourriture noble.

ATISANA

Appellation (voir DO) italienne de la région du Frioul.

ATTEMPÉRATEURS

Tubes métalliques immergés dans les cuves de fermentation à travers lesquels on insuffle de l'eau chaude ou froide pour maîtriser la température du moût.

AUCKLAND

Île du Nord de la Nouvelle-Zélande. On trouve surtout des vins rouges (Merlot, Pinotage et Cabernet-Sauvignon), dans ce secteur tout proche de la ville du même nom.

AUFLANGEN

Grosslage de Hesse-Rhénane, en Allemagne, qui englobe également une partie des vignobles de la commune de Nierstein et ceux de Schwabsburg (remarquable Schloss).

AUGUSTA

Ava de l'État du Missouri.

AUSLESE

Bonne catégorie de vins allemands. Les vins sont issus de raisins restés sur pied après les vendanges des vins de Spätlese, et vendangés plus tardivement. On trouve aussi des Auslese Trocken.

AUSBRUCH

En Autriche, ce terme signifie que le vin doit représenter un minimum de 27° KMW de degré de douceur, et provenir de raisins atteints de la fameuse pourriture noble.

AUTOLYSE

Dégradation des levures sur les lies du vin.

AUXERROIS

Autre nom du cépage Malbec (ou Côt), cultivé surtout dans le sud-ouest de la France (Cahors).

AUXEY-DURESSES

Prononcer "Aussey". De bons vins blancs assez riches et bouquetés, "rapprochables" (toutes proportions gardées) de ceux de Meursault. Rouges à dominante de souplesse, très bouquetés, fins, d'évolution moyenne. Quelques Premiers Crus étonnants comme le Clos-du-Val ou La Chapelle.

AVA

Appellation réglementée et délimitée, aux États-Unis.

AVEIRO

Petite localité côtière de l'est du Portugal, proche des vignobles de Bairrada.

AVIZE

Commune champenoise de la célèbre Côte des Blancs.

AYSE

Vin blanc de Savoie issu des cépages Gringet (cousin du Savagnon jaune ou Traminer) et Roussette d'Ayse (ou Mondeuse blanche). Pétillant ou mousseux, selon qu'il est vinifié par la méthode rurale ou champenoise, il est très aromatique, franc et regorge de fraîcheur. Les restaurateurs de la région jubilaient de nous les déboucher sur les fondues savoyardes.

AZAL

Bon cépage typique du Vinho Verde (Portugal).

AZIENDA

Entreprise vinicole d'Etat, en Italie.