



#### DAHRA

Algérie. Importante région vinicole pour des rouges puissants.

#### DALMATIE

Croatie. Région vinicole produisant des vins blancs modestes.

#### DAMBACH-LA-VILLE

Une belle cité médiévale entourée de remparts (à voir : l'hôtel de ville, la chapelle Saint-Sébastien et les nombreuses enseignes en fer forgé), et surtout un important centre viticole d'Alsace où l'on goûte notamment cet excellent Grand Cru Frankstein.

#### DAME-JEANNE

Bouteille de 2 à 3 l, enrobée de paille, qui sert à conserver ou transporter les vins et les alcools.

#### DANEMARK

Le pays produit de nombreuses eaux-de-vie, dont un ersatz de whisky, et liqueurs, dont le Cherry Heering.

#### DAO

Au Portugal, le vignoble de Dao produit des rouges typés et puissants, qui demandent un peu de patience. C'est le raisin Touriga nacional qui prédomine, planté sur des coteaux, dans des sols plus granitiques.

#### DEALUL MARE

Roumanie. Région viticole où l'on produit des rouges honnêtes, provenant surtout du Cabernet-Sauvignon et de Pinot.

#### DÉBOURBAGE

L'opération consiste à ôter les bourbes et les impuretés du moût.

#### DEBRÖ

Hongrie. C'est la région de production du blanc Harslevelü, à la fois sec et moelleux, tout en rondeur.

#### DÉCANTATION (OU DÉCANTAGE)

Trop souvent utilisé à tort et à travers, le décantage consiste à transvaser le vin de sa bouteille en carafe, afin de le séparer de ses dépôts de tanin et de l'aérer. Il n'est réellement nécessaire que pour les vins qui présentent un défaut ou pour les très vieux millésimes (vingt ans et plus), voire pour aérer les vins très jeunes, et il doit se faire quelques heures avant de le déguster.

#### DECKROT

Un croisement Portugieser et Teinturier Färbertraube, cultivé en Allemagne.

#### DÉCLASSEMENT

Un vin est déclassé quand il perd le droit de porter son appellation d'origine, faute de qualité. Pour exemple : un Margaux déclassé en Haut-Médoc.

#### DÉGORGEMENT

L'opération consiste à éliminer le dépôt des bouteilles de Champagne et autres vins mousseux.

#### DEGRÉ ALCOOLIQUE

Teneur en alcool du vin.

#### DÉGUSTATION

L'art de la dégustation, s'il n'est pas réellement difficile, demande beaucoup de pratique. On sait qu'il faut regarder le vin, le sentir puis le goûter. Tout entre en jeu : l'état d'esprit du dégustateur au moment de la dégustation, sa bonne humeur ou son

énervement se répercutant inconsciemment sur son appréciation du vin. La couleur de la pièce intervient également, qu'elle soit apaisante ou excitante, comme une éventuelle ambiance musicale (on ne goûte pas le même vin en écoutant du Lully ou du hard-rock). Pourtant, on ne peut parvenir à un degré satisfaisant en la matière qu'après avoir dégusté des milliers de vins, durant plusieurs années. C'est une extraordinaire école d'humilité, tant pour les hommes que pour les vins, qui sont bien obligés de se dévoiler réellement à ce moment précis.

**Le 1er hebdo webvin gratuit :**  
[www.vinovox.com](http://www.vinovox.com)



## DÉGUSTATION A L'AVEUGLE

Elle consiste à ne pas connaître les vins, voire les millésimes, que l'on doit déguster, afin de ne pas être influencé par tel ou tel cru. C'est la condition sine qua non pour être objectif.

## DÉGUSTATION HORIZONTALE

Le terme désigne une grande dégustation, le plus souvent effectuée "à l'aveugle", de plusieurs crus d'une même appellation, dans le même millésime.

## DÉGUSTATION VERTICALE

La dégustation verticale concerne un même vin, dans une dizaine ou une vingtaine de millésimes, pour constater la tenue et l'évolution selon chaque millésime.

## DELATITE

Cette région australienne est surtout connue pour ses vins blancs secs de Riesling et Gewurztraminer.

## DELAWER

Raisin blanc cultivé surtout aux États-Unis, dans le New-Jersey et dans l'Ohio, qui donne un vin correct, manquant un peu d'acidité, mais qui peut être très agréable.

## DEMI-DOUX

Le terme ne veut rien dire en matière de dégustation de vin. À éviter.

## DEMI-SEC

Lorsque le vin blanc se situe entre un sec et un vin plus moelleux. Plusieurs vins de Loire, issus du Chenin, et des vins allemands entrent dans cette catégorie.

## DENOMINACION DE ORIGEN

Ou DO. Signifie Dénomination d'origine, en Espagne. C'est l'équivalent des AOC françaises.

## DENOMINAZIONE DI ORIGINE

Denominazione di origine controllata (DOC), Denominazione di origine controllata garantita (DOCG), Vino típico et Vino da tavola (VT) : Italie.

## DENSIMÈTRE

Ou aéromètre. Instrument qui sert à mesurer la densité du moût de raisin.

## DÉPÔT

Le dépôt est une sédimentation que l'on trouve au fond des bouteilles, n'est pas un défaut. Pour les blancs, il s'agit généralement d'acide tartrique, et pour les rouges d'un tanin et d'un pigment. C'est la raison pour laquelle on décante les vins avant de les servir (voir Lies).

## DÉPOUILLÉ

Le vin rouge, en prenant de l'âge, libère des éléments en solution ou en suspension (lies et dépôts). On dit qu'il se dépouille.

## DESSERT (VINS DE)

Cette dénomination simpliste englobe aussi bien les vins moelleux et liquoreux que les vins mutés et vinés.

## DÉZALEY

Remarquable vignoble en terrasses escarpées, à Lavaux, en Suisse.

## DIASTASE

C'est le fement produit par la levure qui transforme l'amidon en dextrine, puis le sucre en alcool et en gaz carbonique.

## DIMIAT

Cépage blanc de Bulgarie, qui produit des vins assez secs.

## DIONYSOS

Dieu grec du vin. Selon la mythologie grecque, il était fils de Zeus et de Sénéélé,

doué de dons prophétiques et parcourait le monde connu en ce temps-là en répandant la culture de la vigne. Il imposa, conjointement aux rites bacchiques, la culte de sa propre personnalité. Sous les Romains, cela devint Bacchus.

#### DISTILLATION

Opération qui consiste à faire s'évaporer l'alcool, afin d'en retenir et de condenser les vapeurs (Cognac).

#### DOCE

Doux, en portugais.

#### DOLCE

Très doux, en italien.

#### DOLCEAQUA

Ligurie, Italie. Vin rouge solide et coloré, rond et puissant à la fois, de bonne évolution.

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

[www.vinsdusiecle.com](http://www.vinsdusiecle.com)

#### DOLCETTO DI DIANO D'ALBA

Italie. Bon vin rouge du Piémont, à dominante de souplesse, associant charpente et rondeur, très parfumé. Il s'accorde parfaitement avec de nombreux plats de pâtes.

#### DOLCETTO DI OVADA

Piémont, Italie. Excellent vin rouge parfumé et moelleux, savoureux, très charmeur.

#### DÔLE

Suisse. En rouge, l'appellation Dôle fait l'objet d'un contrôle étatique et son attribution est liée à plusieurs critères qualitatifs stricts relatifs à la teneur en sucres de raisins (85 degrés (Echslé) et à la composition de la vendange. Le vin doit contenir au minimum 51% de Pinot noir, le reste de Gamay. J'aime bien ce vin rouge parfumé, à la fois robuste et souple, racé et moelleux.

#### D. O. M.

Deo Optimo Maximo : "à Dieu très bon et très grand". Devise des moines bénédictins, reprise sur les bouteilles de la marque commerciale Bénédictine pour en rappeler l'origine monastique.

#### DOMAINE

Voir Château.

#### DOMAÏNE

Domaine allemand appartenant à l'État.

#### DONNAZ

Région viticole du nord-ouest de l'Italie, où l'on trouve un très bon rouge, issu de l'excellent cépage Nebbiolo, qui semble s'adapter tout particulièrement bien sous ce climat, de couleur profonde, souple et bouqueté, assez ferme en bouche.

#### DORTMUND

La plus grande ville de brasserie d'Allemagne où l'on fabrique de la bière depuis que l'Empereur lui en accorda le droit en 1293, ce qui est déjà en soi une référence.

#### DOSAGE

Opération qui consiste à additionner une dose de liqueur d'expédition au champagne (voir ce mot) et autres vins mousseux.

#### DOUCEREUX

Le mot s'applique à un vin douceâtre, trop sucré, déséquilibré.

#### DOUELLE

C'est la planche vintée de bois, qui sert à faire les fûts.

#### DOURO

Très importante région du Portugal, appelée aussi Pais Vinhateiro. Ici, l'homme a su amadouer la montagne, créant partout terrasses et paliers. Ses panoramas sont variables et séduisants, avec des monts pleins de vignes entourées d'oliviers, qui donnent à ce paysage une caractéristique bien spéciale. Il y a quelques années, les températures étaient très froides pendant l'hiver et l'été était un enfer. Aujourd'hui le climat est bien différent, plus doux et humide, en grande partie à cause des barrages du fleuve Douro. Son sol, d'une manière générale schisteux, a été lentement conquis à la montagne à force d'un travail herculéen par l'Homem do Douro.

Ce fut pendant le règne de D. José que son premier ministre et futur Marquis de Pombal, Sebastiao José de Carvalho e Melo, a créé la première région délimitée et recon-

nue du monde, par la loi de 1756, altérée à travers les temps et confirmée en 1921. Cette impressionnante région étend ses bras tout au long de la vallée du fleuve Douro et ses affluents dès Barqueiros à Barca d'Alva. La région Délimitée du Douro a une aire de 250 000 hectares et sa vinification est à près de 14% de production nationale; environ 38 000 hectares de sa vigne est répartie entre plus de 30 000 viticulteurs (en moyenne 1,2 hectare par viticulteur).

C'est ce qui explique le grand monopole des marques et négociants, propriétaires ou non de leurs propres vignobles, tant il est rare de pouvoir trouver un Porto de "petit vigneron". En soi, c'est peut-être mieux ainsi, tant son élaboration et surtout sa régularité qualitative demandent de stocks et un élevage judicieux, que seules des maisons d'importance peuvent se permettre.

En se partageant par le Baixo-Corgo, Cima-Corgo et Douro Superior, la région du Douro atteint une partie des districts de Vila Real, Viseu, Bragança et Guarda. Le Baixo-Corgo, avec environ 51% de son aire occupée par la vigne, s'étend sur la rive droite du fleuve Douro dès Barqueiros au fleuve Corgo. A gauche, dès la paroisse de Barrô, et jusqu'au fleuve Temi-Lobos, près de la petite ville d'Armamar. Le Cima-Corgo, avec environ 36 %, s'adosse à l'antérieure et va

**La référence :**

**[www.millesimes.fr](http://www.millesimes.fr)**



jusqu'au méridien qui passe par Cachao da Valeira. Puis le Douro Superior va jusqu'à la frontière espagnole.

**LES CLASSEMENTS INTERACTIFS  
DES MEILLEURS VINS DE FRANCE :**

**[www.guidedesvins.com](http://www.guidedesvins.com)**

Ici, on dit que Dieu et l'homme ont façonné cette région délimitée, en parfaite symbiose, où, au-delà du fameux vin généreux ou fin, il se produit un vin avec dénomination origininaire du "Douro", qui autrefois était connu par "Vinho de Ramo", aujourd'hui très apprécié par sa qualité, sa compagnie étant indispensable à une grande table.

**DOUX**

Définit un vin sucré et liquoreux comme le Sauternes, le Coteaux-du-Layon ou un Trockenbeerenauslese allemand (voir aussi Vins doux naturels).

**DRAGASANI**

Importante région viticole de Roumanie, qui produit des vins blancs et rouges.

**DULCE**

Doux, en espagnol.

**DUR**

Quand le vin est astringent et acide, mais sans déséquilibre. Typique des vins jeunes du Cabernet-Sauvignon (Bordeaux) ou de ceux provenant de cépages comme la Syrah, le Grenache (Côtes-du-Rhône), et de certains vins de Loire (Chinon...), du Sud-Ouest (Madiran...), ou des vins de la Rioja (Espagne).