



#### FABER

Cépage issu d'un croisement des Weissburgunder et Müller-Thurgau, cultivé en Allemagne.

#### FADE

Désigne un vin manquant d'acidité et de caractère. Défaut de vinification ou millésime indélicat.

#### FAIBLE

De degré alcoolique peu élevé, sans beaucoup de goût.

#### FARA

Italie. Bon vin rouge du Piémont, souple et parfumé.

#### FARGUES-DE-LANGON

L'une des communes bordelaises, proche de Langon, qui a droit à l'appellation Sauternes.

#### FASS

Fût, en allemand.

#### FATTORIA

Domaine vinicole italien.

#### FAUGÈRES

Appellation du Languedoc, où l'on produit des vins rouges solides.

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

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

#### FEDERWEISER

Vin nouveau en allemand, correspond au bourru.

#### FENDANT

Ce vin valaisan classique, le Fendant (prononcez sans vous presser, à la suisse), issu du Chasselas, introduit dès le XVIIIe siècle. Le vin se reconnaît facilement, il est ferme, fruité, sec, très aromatique, ample et persistant en bouche.

#### FERME

Se dit d'un vin qui a du corps et du nerf, bien équilibré en acidité (même si celle-ci est forte) et en astringence.

#### FERMÉ

Se dit d'un vin riche en tanins dans sa jeunesse, auquel il faut laisser le temps de s'arrondir, de parvenir à son harmonie. Les grands Bordeaux sont toujours fermés lorsqu'ils sont jeunes.

#### FERMENTATION

Opération durant laquelle les levures (naturelles ou non) transforment le sucre du raisin en alcool et en gaz carbonique. Elle se termine quand le sucre est entièrement transformé.

#### FERMENTATION A FROID

Fermentation au-dessous de 18°. De plus en plus employée dans l'élaboration des vins blancs secs, pour leur donner plus de fraîcheur aromatique. Peut parfois dépersonnaliser le vin, s'il elle n'est pas parfaitement appliquée.

#### FERMENTATION MALOLACTIQUE

Fermentation secondaire au cours de laquelle l'acide malique se transforme en acide lactique, après la première fermentation alcoolique.

#### FERMENTAZIONE NATURALE

En Italie, c'est la méthode de production de vins effervescents par refermentation naturelle en cuve ou en bouteille.

#### FERROCYANURE

Le ferrocyanure de potassium est utilisé lors des opérations de collage.

#### FERRUGINEUSE (ARGILE)

Argile relativement riche en fer.

#### FEUERBERG

Renommé (à juste titre) Grosslage du Palatinat allemand, qui produit des vins de Riesling racés, secs et suaves à la fois.

#### FEUILLETTE

Tonneau de chêne d'une contenance d'environ 120 à 130l, employé en Bourgogne, qui représente environ la moitié d'une pièce.

#### FIASCO

La fiasque, la bouteille touristique du Chianti.

#### FILLETTE

Dans la Loire ou dans le Beaujolais, le mot signifie une demi-bouteille de vin.

#### FILTRATION

Utilisée généralement en même temps que le collage, cette opération peut assurer la limpidité du vin en le séparant de ses ferments et dépôts. Répétée à outrance, elle peut aussi dépersonnaliser le vin. Se dit aussi filtrage.

#### FIN

Désigne un bouquet délicat, élégant, subtil.

#### FINE

1/. Eau-de-vie naturelle de vin de Bourgogne, des Côtes-du-Rhône, de la Marne, de Savoie, d'Aquitaine, du Bugey, de Centre-Est, des Coteaux de la Loire, de Franche-Comté, du Languedoc, de Provence.

2/. Appellation Fine Champagne (Cognac).

#### FINESSE

Quand le vin possède une distinction toute particulière, où s'associe la subtilité et l'abondance.

#### FINGER LAKES

États-unis. Région vinicole du nord de l'État de New York spécialisée surtout dans l'élaboration de vins mousseux.

#### FINLANDIA

Vodka finlandaise.

#### FINO

Qualité de Xérès.

#### FITOU

Située entre la mer Méditerranée et la montagne du Tauch, au nord du Roussillon et de la frontière espagnole, sous un climat sec et très ensoleillé, la zone d'appellation Fitou s'étend sur neuf communes : Leucate, Fitou, Treilles, Caves-de-Treilles, La Palme pour les Corbières du littoral et Cascatel, Paziols, Tuchan et Villeneuve dans les hautes Corbières.

Voir : [www.vinlanguedoc.net](http://www.vinlanguedoc.net)

#### FIXIN

Bourgogne. Pas de grands crus, mais de remarquables climats classés en Premier Crus et, notamment, Le Clos-Napoléon, La Perrière, Le Clos-du-Chapitre ou Les Arvelets. De solides vins rouges dont le bouquet se développe avec l'âge, alliant puissance et richesse aromatique.

#### FLASCHE

Signifie bouteille, en allemand.

#### FLEUR

Composée de moisissures, c'est la pellicule qui se forme à la surface du vin, au contact de l'air.

#### FLEUR (FÊTE DE LA)

A Bordeaux, elle est célébrée chaque année au Printemps au moment de la floraison des vignes.

#### FLEURI

Ce terme de dégustation désigne un vin dont les arômes rappellent ceux des fleurs. Surtout utilisé pour les blancs secs, et plus généralement pour les vins jeunes.

#### FLEURIE

Le plus élégant des crus du Beaujolais. Plus fin et distingué que le Moulin-à-Vent, extrêmement fruité, c'est un vin charmant et séduisant.

#### FLIP

Boisson énergétique composée de vin chaud, de sucre et d'un jaune d'œuf. Les boxeurs anglais (mais aussi un bon nombre de paysans) ont souvent l'habitude d'en boire pour se donner des forces.

#### FLOC (DE GASCOGNE)

Vin doux, à base d'Armagnac et de jus de raisin frais.

#### FLOR D'ALPI

Fleur des Alpes. Liqueur italienne très douce.

#### FLORAL

S'applique au nez du vin, quand celui-ci rappelle des notes de fleurs. Surtout vrais pour les blancs, secs ou liquoreux.

#### FLORAISON

C'est le moment de l'apparition des premières fleurs sur la vigne.

#### FLUET

Comme son nom l'indique, le vin manque de corps, est maigre, sans réelle harmonie.

#### FLÛTE

C'est le verre adapté par excellence au Champagne. La flûte permet de conserver les bulles.

**Le 1er hebdo webvin gratuit :**

**www.vinvox.com**



#### FOCSANI

Région viticole de Roumanie.

#### FOLLE BLANCHE

Cépage blanc des Charentes distillé pour le Cognac.

#### FORTIFIÉ

Ou viné. Vin additionné d'eau-de-vie. Voir

VDV, Porto, Xérès, Madère.

#### FOUDRE

Grand récipient (30 à 300 hectolitres), le plus souvent en bois, qui sert à la vinification et à la conservation des vins.

#### FOULOIR

Appareil rotatif servant à écraser les raisins avant leur mise en fermentation.

#### FOXÉ

Se dit quand un vin est particulièrement malodorant (le mot fox veut dire renard en anglais). L'odeur est assez caractéristique, entre la punaise et les petits fruits rouges (fraise des bois, framboise), sans agrément. A éviter.

#### FRAIS

Dans la dégustation, le terme s'utilise surtout pour un vin jeune, franc, qui possède encore tout son fruité, une bonne harmonie entre l'acidité et l'alcool, surtout pour les blancs et les rosés. Gage de bon équilibre, avec une légère prédominance de l'acidité.

#### FRAISE

Eau-de-vie blanche issue d'une distillation du fruit.

#### FRAMBOISE

1/. Eau-de-vie blanche faite par distillation de ce fruit.

2/. En termes de dégustation, c'est la couleur franche, gaie, nette, rappelant la framboise, aussi caractéristique des vins assez jeunes, provenant notamment des cépages Gamay ou Pinot noir.

#### FRANC

Se dit d'un vin droit, net et classique de son appellation.

#### FRAPPÉ

Se dit d'un vin bien rafraîchi, et non glacé.

#### FRASCATI

C'est la gloire de la région du Latium, en Italie. Le vin est issu des cépages Malvasia blanc de Candia et Trebbiano de la Toscane, Malvasia du Latium et Greco. Un vrai et bon Frascati doit avoir cette couleur jaune brillante typique, un délicat parfum de fruits frais, et cette souplesse en bouche toute

nuancée de douceur. Idéal avec la bouillabaisse italienne, le brodetto.

## FREDONIA

Cépage rouge américain.

## FREGATSE

Repas joyeux et bien arrosé, et bonne chère à l'appui. Si des Suisses vous y invitent, n'hésitez pas.

## FREISA

Cépage rouge utilisé en Italie, surtout au Piémont.

## FREISAMER

Un croisement Sylvaner et Pinot gris, donnant un vin classique, assez neutre (Allemagne).

## FRIAND

Un vin friand est un vin très agréable, tout en fraîcheur aromatique. S'applique surtout aux blancs, rosés et rouges jeunes.

### Incontournables :

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

et le blog de Patrick Dussert-Gerber



## FRIZZANTE

Signifie légèrement pétillant, en italien.

## FRIOUL

Terre de conquête, le Frioul cultive la vigne dans la zone abritée des collines, au nord-est de l'Italie, protégée par les Alpes du vent froid qui sévit sur les plaines et les vallées.

## FRONSAC (ET CANON-FRONSAC)

Situés près de Saint-Émilion et Pomerol, à

quelques kilomètres de Libourne, les vins rouges de Fronsac sont corsés et chaleureux, très tanniques, avec leur propre saveur épicée.

## FRONTIGNAN

Appellation du sud de la France, en Languedoc, qui concerne le Muscat de Frontignan, un bon vin muté (voir V.D.N.).

## FRUITÉ

S'applique à un vin jeune qui possède l'arôme et le goût de son raisin, qui rappelle ceux d'un fruit (fraise des bois, pomme reinette, muscat, cerise, framboise, groseille...). Le terme est souvent utilisé à tort et à travers lors des dégustations.

## FRUITS A L'EAU-DE-VIE

Faites-vous plaisir en préparant des fruits à l'eau-de-vie. Frais ou confits (cerises, oranges...), macérés durant trois ou quatre mois dans une bonne eau-de-vie.

## FUMIGATION

L'opération consiste à faire brûler une mèche de soufre dans une cuve ou un fût, pour détruire les bactéries et l'assainir.

## FUMÉ BLANC

C'est le nom qui désigne le Sauvignon, aux États-Unis.

## FURMINT

Bon cépage blanc hongrois, dont est issu notamment le Tokay (voir ce mot).

## FÛT

Ou tonneau ou barrique. Récipient de bois de chêne formé de douelles cerclées côte à côte, de diverses formes et de diverses capacités, destiné à contenir, pour les conserver ou les expédier, des vins ou des eaux-de-vie. Les meilleurs bois de chênes sont ceux de la Forêt de Tronçais, dans le centre de la France, de l'Allier et des Vosges, voire de Pologne, de Hongrie, et d'Autriche.

## FÛT (GOÛT DE)

Odeur (et goût) peu agréable qui provient le plus souvent d'une mauvaise qualité de barriques. On dit aussi que le vin est futé. Même pas bon pour le vinaigre.