



GAILLAC

Le vignoble de Gaillac qui s'étend autour des villes, châteaux et abbayes, est l'un des plus anciens de France. Historiquement, la vigne, amenée en Provence par les Phocéens, a progressé vers la Narbonnaise, puis vers l'Aquitaine sous l'impulsion des Romains. Gaillac est la première étape de cette marche à l'ouest (la ville de Gaillac même date de 972). Là encore, c'est surtout sous l'impulsion des moines bénédictins que la notoriété des vins s'élargit et que la commercialisation se tourna tout naturellement vers l'ouest, en empruntant la principale voie de communication, le Tarn.

Voir : www.vinsudouest.com

GAILLACOISE (MÉTHODE)

Ou rurale. Par rapport à la méthode champenoise (voir ce mot), le vin ne subit pas de seconde fermentation en bouteille. Il est embouteillé durant la première fermentation, qui se poursuit donc en bouteille.

GALESTRO

Vin blanc de Toscane, sec, à boire très frais.

GALETS

C'est à Châteauneuf-du-Pape que l'on rencontre cette "mer" de gros cailloux roulés, en forme de galets, qui possèdent les qualités idéales d'attirer la réverbération du soleil et de conserver la chaleur du jour durant la nuit.

Voir : www.vinrhone.fr

GALLON

Mesure de capacité (4,5 l) de Grande-Bretagne.

GAMAY

Le raisin qui donne toute sa mesure quand il est vinifié en macération carbonique (Beaujolais).

GAMZA

Cépage bulgare.

GARDE (VIN DE)

Un vin de garde est tout naturellement un vin qui a la possibilité de s'épanouir dans le temps. Pour les rouges, la présence tannique est un bon gage de son potentiel de vieillissement. Un grand vin est un vin de garde.

GARGANEGA BIANCO

Cépage italien qui sert dans la production du Soave (Italie).

GARNACHA TINTA

Cépage espagnol caractéristique, riche et alcoolisé.

GARRAFEIRA

Nom réservé aux vins rouges et blancs portugais de qualité, millémisés, et élevés un minimum en fûts puis en bouteilles.

GATTINARA

Ce petit vignoble italien borde le Sésia, à l'est de Biella, dans le nord du Piémont. Les collines morainiques de Gattinara, dont le

climat est plus tempéré que celui de la plaine, ont été formées il y a plus de 150 millions d'années, lors de l'imposante glaciation des Alpes. La terre rougeâtre, graveleuse donne beaucoup de finesse aux fruits et permet une maturation précoce. Le symbole de Gattinara est depuis l'an 1000 la tour en pierre appelée "la Castelle", construite sur les collines par le roi Arduino. Le cépage principal de l'appellation est l'excellent Nebbiolo (ou Spanna), auquel s'ajoutent le Bonarda ou le Vespolina (10% maximum). De couleur intense, avec des notes de violette et d'épices, les meilleurs sont gras, bien taniques, de belle garde.

GAVI

Italie, Piémont. Certains vins blancs de Gavi sont très agréables par leur souplesse.

GAY-LUSSAC

Célèbre chimiste français auquel on doit la formule chimique de la fermentation.

GAZ (INERTES)

L'azote et le gaz carbonique sont des gaz inertes.

GAZ CARBONIQUE

Ou CO₂. Il se dégage naturellement au cours de la fermentation du vin.

GAZÉIFICATION

Procédé qui consiste à rendre les vins mousseux par une insufflation de gaz carbonique.

GEBIET

Région, en allemand.

GEELONG

Australie. Importante région vinicole de Victoria, où l'on se fait plaisir avec plusieurs blancs intéressants, provenant du Riesling et du Chardonnay.

GÉLATINE

Substance qui sert à clarifier le vin en éliminant les matières qui sont en suspension.

GEMEINDE

En Allemagne, signifie village ou commune.

GÉNÉREUX

Quand le vin est riche en degré alcoolique, avec une attaque puissante au nez comme au palais.

GÉNÉRIQUE

Le terme désigne un vin commercialisé sous son appellation ou sa région d'origine.

GENEROSO

Désigne un vin viné et de dessert espagnol.

GENÈVE (VIGNOBLE DE)

Le vignoble genevois se caractérise par son tracé harmonieux, à l'image de la Suisse, c'est-à-dire paisible. Les seules chaînes de montagnes qui entourent le bassin genevois contribuent à la douceur bienveillante du climat, assez propice à la vigne. Les vins blancs issus du Chasselas portent la désignation officielle de Perlan, réservé à la production genevoise, et qu'il est de bon ton de déboucher sur un poisson de lac.

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

www.amourduvin.com

GENTIANE

Liqueur française obtenue en distillant des racines de gentiane.

GERBER

L'opération consiste à empiler les fûts dans le chai les uns sur les autres, sur deux ou trois niveaux, afin de gagner de la place.

GERK

Vin blanc légèrement amer de Dalmatie.

GEVREY-CHAMBERTIN

C'est l'une des appellations communales les plus importantes de la Côte-d'Or bourguignonne. Neuf (très) grands crus, très morcelés, dont la spécificité propre à chacun est un bon exemple de l'extrême complexité des terroirs bourguignons : Chambertin, Chambertin Clos de Bèze, Latricières-Chambertin, Mazoyères-Chambertin, Charmes-Chambertin, Mazis-Chambertin, Griottes-Chambertin, Ruchottes-Chambertin et Chapelle-Chambertin, tous de couleur soutenue, riches en matière et en intensité aromatique, très parfumés en bouche, à dominante de cerise confite (la "griotte" évidemment), de violette et de réglisse, d'excellente évolution. Quelques beaux Premiers Crus également, qui possèdent une chair pleine et savoureuse, comme

Les Cazetiers, Le Clos-Saint-Jacques, Aux Échezeaux, Aux Combottes, Lavaut, La Combe-aux-Moines...

GEWURZTRAMINER

1/. Appellation alsacienne. Plus alcoolisé que le Riesling, charpenté, de saveur épicée et très parfumé, le Gewurztraminer est un vin qui vieillit parfois remarquablement bien.

2/. Cépage. Excellent raisin, très typé, très aromatique, qui donne des vins épicés, très caractéristiques.

GHEMME

Appellation (DOC) de vin rouge du Piémont, en Italie. Difficile de s'en procurer de très bons.

GIACONDA

En Australie, une bonne maison où l'on fait ce joli Pinot noir, souple et épicé en bouche, bien fait comme le Chardonnay.

GIACOSA (BRUNO)

Une valeur sûre en Italie avec ce très bon Barbaresco Gallina di Neive, un superbe Barolo Collina Rionda Di Serralunga, et un Dolcetto d'Alba Basarin di Neive qui me séduit régulièrement.

GIGONDAS

Vallée du Rhône. Appellation d'origine contrôlée datant du 6 janvier 1971. Cépages autorisés: pour les rouges, le Grenache noir (65% maximum), la Syrah, le Mourvèdre et le Cinsault (minimum 25%); pour les rosés, Grenache noir (60% maximum) et Cinsault (15%).

L'appellation est située au pied des Dentelles de Montmirail, dans un site de très grande beauté et de peuplement fort ancien. Son nom vient de "jocunditas" (joie), nom donné par les Romains qui avaient fondé ici un camp de repos militaire. On trouve encore, à Saint-Cosme, les restes d'un grand cuvier remontant certainement à cette époque. Les qualités du terroir de Gigondas, la nature de son sol, son exposition ouverte au sud-ouest et ses terrasses en légère altitude valent une réputation de longue date à ses vins, rouges pour la presque totalité, qu'appréciaient fort les évêques et les princes d'Orange, dont la commune dépendait.

Voir le Classement des meilleurs vins : www.classementdesvins.com

GIN

Eau-de-vie aromatisée aux baies de genièvre, dont l'élaboration est certainement due aux Hollandais (Genièvre).

GIN FIZZ

Boisson composée de gin, de sucre, de citron et d'eau de Seltz.

GIRO DI CAGLIARI

Bon vin rouge sarde (Italie), issu du cépage Giro, souple et parfumé.

GISBORNE

Nouvelle-Zélande. Bonne région à vins blancs, notamment pour le Chardonnay et le Müller-Thurgau.

GIVRY

L'appellation Givry est située au sud de la Côte-de-Beaune. De bons rouges bien charpentés et fruités, et des blancs fins et bouquetés, associant rondeur et nervosité, tous très abordables.

GLOGG

Solide boisson chaude à base de vin auquel on ajoute de l'eau-de-vie et des raisins secs. Surtout dans les pays scandinaves.

GLORIA

Un croisement Sylvaner et Müller-Thurgau, qui donne des vins frais et légers, manquant parfois d'acidité. On le trouve surtout en Allemagne.

GLUCIDES (LES)

Le glucose et le lévulose, contenus dans le jus de raisin, disparaissent au cours de la fermentation. Un vin très élaboré ne doit pas contenir de traces de sucre réducteur. Toutefois, certains vins blancs très liquoreux, tels ceux de Sauternes, en renferment une quantité assez importante.

Le sucre est retenu dans le foie sous forme de glycogène, que cet organe transforme ensuite en glucose, pour le laisser passer au fur et à mesure des besoins de l'organisme. Brûlé dans les tissus et les muscles, il sert à entretenir la chaleur animale, mais surtout à produire l'énergie nécessaire au travail musculaire.

GLUCOMÈTRE

Ou mustimètre. Instrument indiquant la richesse en sucre du moût.

GLYCÉRINE

Ou glycérol. Élément important du vin qui lui apporte son onctuosité. Insensible au vieillissement, elle apparaît lors de la fermentation alcoolique mais provient aussi, pour les vins moelleux et liquoreux, de l'action bénéfique de la pourriture noble sur les grains de raisin.

GOBELET

1/. Système consistant à attacher la vigne sur des piquets séparés : le tronc court diverge

Les meilleurs vins de l'année :
www.millesimes.fr



en plusieurs branches qui lui donnent cette forme caractéristique. Utilisé principalement en moselle et dans le Rhône.

2/. Récipient en métal, en bois, en plastique, jouant le rôle de verre à boire.

GORON

Vin suisse issu du Gamay et du Pinot noir n'ayant pas atteint la richesse en sucre naturel nécessaire pour obtenir l'appellation Dôle.

GOULBURN (VALLEY)

Australie. Région vinicole de la province de Victoria, où l'on produit de bons vins rouges.

GOUVEIO

Variété de Porto blanc.

GOUDDEN CAROLUS

Ou Carolus d'Or. Excellente bière belge brune corsée de près de 8°, qui a un fort goût de malt. Se déguste aussi en apéritif ou, pourquoi pas, sur un fromage à la manière d'un Porto Vintage, comme on l'a savouré à Bruxelles.

GOULEYANT

Le Beaujolais nouveau est certainement le vin auquel ce terme convient le plus. Le vin est coulant, léger, gai, remplissant bien la bouche.

GOUTTE (VIN DE)

C'est le vin issu du jus qui s'est écoulé naturellement des raisins avant le pressurage réel.

GRACIANO

Un autre bon cépage espagnol, qui donne des vins colorés et parfumés, bien tanniques.

GRADO ALCOOLICO

Mention du degré d'alcool mentionné sur l'étiquette des vins italiens.

GRAISSE

Altération du vin. Le vin devient huileux.

GRAN RESERVA

Espagne. Le plus haut classement des vins espagnols qui implique un minimum de cinq années de vieillissement, dont deux en barriques, avant d'être commercialisé.

GRAND CRU

C'est une réelle et prestigieuse appellation en Alsace et en Bourgogne, qui correspond à un terroir particulier et géographique tandis qu'elle est utilisée également à Bordeaux, sous la notion générale de classements, et de façon parfois moins qualitative.

GRAND VIN

En réalité, ce terme employé souvent sur l'étiquette, ne correspond à aucune classification particulière. Un vin très modeste a le droit d'apposer cette mention sur son étiquette.

GRANDE-BRETAGNE

On fait ici du vin avec le terroir que l'on a, et ce n'est pas suffisant de planter du Chardonnay ou un cépage améliorateur, qui marche bien ailleurs, pour que cela soit une réussite partout. Toutes proportions gardées, on peut rapprocher ce pays du Portugal, tous deux ayant comme principal attrait, l'un de faire du Porto et l'autre du whisky.

GRANITE

Roche dure, riche en minéraux, qui se réchauffe rapidement et qui retient la chaleur. On en trouve dans le nord-ouest de l'Italie, et au Portugal, pour la production du Vinho verde.

GRAPPA

Célèbre eau-de-vie de marc italienne.

GRAS

Désigne un vin charnu, moelleux et souple.

GRASA

Cépage de Roumanie.

GRAVE DEL FRIULI

Italie. C'est la plus grande appellation de la région du Frioul-Vénétie, qui s'étend de Pordenone à l'ouest à Cormons à l'est, où vous ne trouverez pratiquement que des vins de cépages qui ne vous dépayseront pas (Merlot, Pinot noir, Chardonnay, Sauvignon... il ne manque plus que la Syrah ou la Marsanne). Préférez les vins qui proviennent des Refosco, Tocai, Pinot grigio ou Verduzzo.

GRAVES

1/. Prolongement naturel des terres du Médoc, le vignoble des Graves a été de tout

temps rapproché historiquement et géographiquement de celui du Médoc. Là aussi la terre est graveleuse (le mot "Graves" vient de là), pauvre, mais secourue par un climat exceptionnel et des vigneron qui ont écrit l'histoire du Bordelais. Les vins rouges sont plus charpentés que ceux du Médoc et possèdent un caractère propre qui leur permet de s'en différencier plus aisément.

Voir le Classement des Graves et Pessac-Léognan : www.guidedordeaux.net

2/. Cailloux siliceux, qui assurent un excellent drainage et conviennent parfaitement à la vigne, lui imposant de chercher sa propre nourriture. Ces sols s'adaptent parfaitement aux cépages Cabernet, et font des merveilles dans l'appellation Margaux (et dans les Graves bien sûr). On retrouve des sols de graves sablonneuses dans le Libournais, et des marnes graveleuses dans le Jura.

GRAVES SUPÉRIEURS

Totalement méconnu, ce vignoble bordelais des Graves, à l'extrémité Sud, se consacre aux vins blancs liquoreux qui bénéficient de l'appellation "Graves Supérieurs". Assez nerveux, moins riches que les Sauternes, ces vins possèdent aussi leur originalité.

GREAT WESTERN

Australie. Région viticole de Victoria, où l'on élabore surtout des vins mousseux.

GRÈCE

La Grèce est une patrie naturelle de la vigne, et la variété des climats, des paysages, comme l'influence des vents et de la mer façonnent chaque vignoble, du Péloponnèse à Rhodes.

C'est l'archétype des pays vinicoles où le vin est particulièrement adapté aux habitudes de table et de consommation. Sous une tonnelle, vous verrez que l'on se fait au Retsina, à ces petites gorgées que l'on avale discrètement au cours d'une partie de cartes ou de dés, en grignotant une petite friture. Vous verrez aussi que la force du soleil s'associe bien à celle de ces vins rouges corsés, intenses au nez comme en bouche, qu'il faut savourer frais sur des mets épicés.

GRECO

Bon cépage blanc italien.

GRECO DI BIANCO

En Calabre, le DOC Greco di Bianco, produit sur la côte ionienne, est un vin de dessert doux issu de raisins passiti, puissant, suave, intense au nez comme en bouche, très réussi et très apprécié.

GREFFAGE

Opération de propagation de la vigne qui consiste à insérer un scion dans un porte-greffe.

GRENACHE BLANC

Très répandu en France, cet ancien cépage espagnol peut donner un vin corsé de bonne qualité, ample et peu acide.

GRENACHE NOIR

Le raisin de prédilection des grands vins de Bandol ou de la vallée du Rhône. Il apporte puissance et concentration aromatique.

GRÈS

Roche sédimentaire composée de particules. Souvent alliée au calcaire comme dans le Palatinat ou en Franconie, en Allemagne.

GRIS (VIN)

Vin rosé de couleur très pâle, "pelure d'oignon". On en fait en Lorraine comme en Provence.

GROG

Tout le monde connaît les bienfaits de ce bon mélange d'eau chaude, de rhum, de miel et de citron, contre le rhume.

GROMBALA

Tunisie. Région de vins rouges.

GROS-PLANT DU PAYS NANTAIS

Appellation de la Loire qui a pour cépage la Folle blanche d'origine charentaise, cultivé en pays nantais depuis le XVI^e siècle. Il est produit sur l'ensemble du vignoble nantais et plus spécialement dans la région d'Herbauges et de Logne et Boulogne. C'est un vin blanc modeste, frais, léger et sec.

GROSSLAGE

Un bon exemple de la complexité (certains diraient le "flou") de la réglementation allemande : un Grosslage est un ensemble de sites viticoles (Einzellagen), c'est-à-dire une

aire relativement étendue. La complexité réside dans le fait que le nom d'un Grosslage peut figurer sur l'étiquette, au même titre que celui d'un Einzellage, après le nom d'une commune. Quand vous saurez qu'il existe environ 150 Grosslagen, et que parfois plusieurs Einzellagen se regroupent sous le nom d'un Grosslage, souvent lors de petites récoltes ou de quantités limitées, vous comprendrez que cela ne fait qu'ajouter à la confusion.

GRUNER VELTLINER

Bon cépage autrichien, où il donne des vins à la saveur fraîche et fruitée. On en trouve aussi en Hongrie.

GUEUSE

Les Gueuses sont des bières belges qui sont actuellement parmi les plus demandées sur le mini-marché des amateurs raffinés. La particularité des gueuses est qu'elles sont constituées par le mélange de plusieurs lambics de base. Le lambic est une bière dite spontanée à base de froment qui fermente seule sans ajouter de levure. La gueuse doit fermenter en tonneaux pendant de longues années et elle continue à fermenter après sa mise en bouteille.

GUIGNOLET

Eau-de-vie française de cerise noire.

GÜLDENMORGEN

Grosslage allemand, situé près de la commune Oppenheim, qui donnent des vins très équilibrés, charpentés, fermes et puissants, tous possédant ce moelleux très caractéristique de cette aire de production, qui les distinguent aisément.

GUTENBORNER

Un croisement Müller-Thurgau et Chasselas (Allemagne).

GUYOT

Méthode de palissage de la vigne qui consiste à attacher les sarments sur deux fils de fer parallèles.

GYÖNGYÖS

Hongrie. La région connaît un essor certain pour ses blancs secs et mousseux.