



OBERMOSEL

Allemagne. Bereich de la Moselle Supérieure, à la limite de la frontière du Luxembourg, où l'on produit principalement des vins blancs destinés à l'élobration des mousseux.

OBSURATION

C'est le terme poli employé pour colorer les eaux-de-vie naturellement blanches (Cognac, Rhum, Whisky...) par l'adjonction de caramel.

CECHSLE (FERDINAND)

En Allemagne, la gravité du moût est mesurée selon sa méthode. Un degré Echsle équivaut à une quantité d'environ 2 à 2,5 grammes de sucre par litre.

CEIL DE PERDIX

C'est le terme désignant la couleur de certains vins "gris".

CENOLOGIE

La science du vin.

CENOLOGUE

Technicien de la vigne et du vin.

CENOPHILE

Amateur passionné de la "dive bouteille". Vous en êtes...

CENOTRIA

Pays du vin, nom employé par les Grecs de l'Antiquité pour désigner l'Italie.

OESTRICH

Importante commune viticole du Rheingau (Allemagne) dans les Grosslagen Gottesthal

et Mehrhözchen, où le Riesling semble se plaire parfaitement.

ŒUF (BLANC D')

C'est le meilleur des produits pour clarifier le vin (voir Collage).

OÏDIUM

Parasite cryptogamique de la vigne, formant aussi un feutrage blanchâtre. Il déforme les feuilles et attaque les pousses.

OISLY

En Touraine, non loin de Montrichard, une petite commune viticole qui produit de bons vins blancs issus du Sauvignon.

OKANAGAN (VALLEY)

Région viticole du Canada produisant principalement des vins blancs.

OLFACTIF

L'emploi de ce mot désigne l'examen fait par le nez des qualités organoleptiques d'un vin.

OLIENA

Vin rouge sec de Sardaigne, issu des cépages locaux Monica et Cannonau.

OLIGO-ÉLÉMENTS

Nom donné à des éléments (métaux, métalloïdes, vitamines) qui existent à l'état de traces dans les organismes vivants et dont la présence est indispensable à la vie des cellules animales ou végétales.

OLORIZ

L'une des communes de la région de Valdezarbe, dans la Navarre espagnole, où

l'on fait des vins rouges plaisants, qui associent rondeur et équilibre en bouche. Quelques rosés intéressants, manquant parfois de nerf.

OLOROSO

Type de Xérès.

OLTREPO PAVESE

Appellation de Lombardie, en Italie, qui produit toute la gamme de vins, du moussoux au rosé, en passant par le rouge et les blancs secs ou demi-secs, est produite dans cette DOC, située précisément dans un périmètre qui va de la commune de Broni au nord à celle de Ruino, au sud.

OMBRIE

Italie. Le passé viticole de l'Ombrie remonte aux Étrusques, et cette région bénéficie d'un climat particulièrement favorable à la culture de la vigne, et à la grande variété des cépages qui y sont cultivés aujourd'hui.

ONCTUEUX

Comme le moelleux, l'onctuosité est liée au sucre et au glycérol d'une récolte très mûre. Les vins blancs les plus riches du Bordelais, par exemple, frappent par leur onctuosité. Par assimilation on dira d'un vin rouge très mûr, riche et velouté, qu'il est onctueux.

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

www.guideduvain.net
www.vinovox.com
www.amourduvin.com

ONTARIO

S'étendant de la frontière américaine jusqu'à la baie d'Hudson, sur plus de un million de kilomètres carrés, l'Ontario est une contrée de lacs et de forêts, qui tire son nom d'un vieux mot iroquois signifiant "les eaux brillantes". On distingue deux niveaux de qualité supérieure :

- La désignation provinciale

Les vins produits dans la province à partir d'une liste autorisée de cépages *Vitis vinifera* ou d'hybrides *vinifera*. Selon les statuts de la VQA, les vins qui se conforment à la réglementation sur la désignation provinciale peuvent porter l'inscription "Ontario" sur

leurs étiquettes, et doivent satisfaire aux normes minimales suivantes :

- La désignation géographique

Une appellation plus restrictive basée sur des régions viticoles délimitées (RDV). La VQA reconnaît en Ontario trois régions viticoles délimitées qui ont traditionnellement produit les vins les plus distinctifs : la péninsule du Niagara, L'île Pelée, et la rive nord du lac Érié, situées entre les 41° et 44° degrés de latitude nord.

OPTIMA

Cépage blanc issu d'un croisement des Sylvaner, Riesling et Müller-Thurgau (Allemande).

ORDINAIRE

Vin grossier.

OREGON

Etat et région vinicole des Etats-Unis, l'une des rares qui convienne parfaitement à la *Vitis vinifera* et surtout au cépage Pinot Noir qui a obtenu de meilleurs résultats qu'en Californie.

OR (TIRANT VERS LE JAUNE)

Couleur typique des vins blancs doux et liquoreux.

OR (TIRANT VERS LE VERT)

Couleur typique des vins blancs secs jeunes.

ORGANOLEPTIQUE

Examen des caractéristiques qualitative et des tares d'un vin relevées par chacun des sens (la vue, l'odorat et le goût), et de leur synthèse.

ORGEAT

Le sirop d'orgeat est préparé à partir d'amandes broyées dans de l'eau, de fleur d'oranger et de sucre.

ORJAHOVIZA

Zone viticole du sud de la Bulgarie produisant du cabernet-sauvignon et du merlot.

ORIGINALABFÜLLUNG

En Autriche, signifie mise en bouteilles.

ORMEASCO

Cépage secondaire italien, de moins en moins exploité.

ORTEGA

Cépage blanc allemand issu d'un croisement du Müller-Thurgau et du Siegerrebe, donnant des vins utilisés pour les coupages.

ORVIETO

L'Orvieto est la référence de l'Ombrie, en Italie. De très bons vins blancs de renommée ancienne, déroutants au départ, secco ou abbocatto (demi-doux), très aromatiques, avec des nuances caractéristiques de miel frais, dont certains, issus de raisins botrytisés dans les grands millésimes, atteignent les sommets. À déguster sur des œufs.

OSTERREICH

Cette mention sur l'étiquette précise que le vin est d'origine autrichienne.

OUILLAGE

L'opération consiste à remplir régulièrement un fût de façon à supprimer la poche d'air en contact avec le vin ou l'eau-de-vie, et supprimer le risque d'oxydation.

OJDA-TAZA

Aire viticole du nord-est du Maroc, connue pour son rosé et son muscat de Berkane.

OUVRÉE

Vieille mesure bourguignonne de superficie, correspondant à 1/25 d'ha.

OZO

Bonne liqueur grecque à base d'anis, que l'on déguste au pays, avec de l'eau, comme une anisette.

OVERBERG

Aire viticole d'Afrique du Sud, à l'est du Cap.

OXFORD

Célèbre pour son université, la ville anglaise est aussi entourée de petits vignobles de vins blancs (Grande-Bretagne).

OXYDASE

Ferment soluble ou diastase qui active l'oxygène et le fixe à l'hydrogène ou à d'autres corps récepteurs, dits oxydables.

OXYDATION

Ne pas confondre avec madérisation. L'oxydation est une altération, un défaut d'un vin, dû à son contact avec l'oxygène de l'air, qui s'attaque alors aux constituants du vin comme les tanins ou les matières colorantes. Le fer joue également un rôle important dans les phénomènes d'oxydation. L'addition de soufre (surtout pour les blancs) permet de lutter quelque temps contre le phénomène.

OXYDÉ

Se dit d'un vin qui a souffert d'une sévère oxydation. À jeter.

OZARK HIGHLANDS

Appellation (AVA) américaine de l'État du Montana.