

## DEFINITIONS DES MOTS DE REFUS

### Examen organoleptique des vins en vue de l'agrément en Appellation d'Origine

#### 1°. Mots exprimant un avis négatif sur la qualité d'un vin (usage national) (91)

##### **Acescence** :

*Dégustation* : odeur d'acétate d'éthyle

*Cause* : altération due aux bactéries acétiques et à certaines levures. Oxydation de l'alcool par des bactéries en acide acétique et estérification en acétate d'éthyle

*Molécule* : acétate d'éthyle

*Défaut antinomique* : néant

##### **Acétique** :

*Dégustation* : odeur et goût de l'acide acétique

*Cause* : altération due aux bactéries acétiques, aux bactéries lactiques ou aux levures

*Molécule* : acide acétique

*Défaut antinomique* : néant

##### **Acide** :

*Dégustation* : sensation agressive en bouche due à un pH bas

*Cause* : déséquilibre des constituants du vin exacerbant la saveur des acides organiques

*Molécules* : acides tartrique, malique, citrique

*Défauts antinomiques* : lourd, mou, plat

##### **Aigre-doux** :

*Dégustation* : odeur et/ou goût d'aigre accompagné de saveur sucrée

*Cause* : voir Acétique

*Molécules* : acide acétique et sucres

*Défaut antinomique* : néant

##### **Alcooleux** :

*Dégustation* : impression de chaleur

*Cause* : prédominance de l'alcool

*Molécules* : alcools, notamment éthylique

*Défaut antinomique* : néant

##### **Alliacé** :

*Dégustation* : odeur et/ou goût de l'ail ou de l'oignon

*Cause* : généralement problème de réduction et/ou contamination des vendanges par des végétaux alliacés

*Molécules* : certains composés soufrés

*Défaut antinomique* : néant

##### **Amande amère** :

*Dégustation* : goût caractéristique d'amande amère

**Cause** : apparition du goût par formation d'aldéhyde benzoïque à partir d'alcool benzylique résiduel dans les parois des cuves en résines époxydique

**Molécule** : aldéhyde benzoïque

**Défaut antinomique** : néant

**Amer** :

**Dégustation** : sensation d'amertume

**Cause** : maladie provoquant la dégradation du glycérol pour former l'acroléine. La combinaison d'acroléine et des polyphénols comme les tanins du vin donne des substances à goût amer. Se trouve aussi dans les vins issus de vendanges manquant de maturité ou surextraites. L'excès de tanins peut être également une cause d'amertume

**Molécules** : acroléine, polyphénols

**Défaut antinomique** : néant

**Apre** :

**Dégustation** : sensation forte et désagréable d'astringence

**Cause** : déséquilibre tannique de certains vins rouges renforcé par l'acidité

**Molécule** : polyphénols

**Défaut antinomique** : sirupeux

**Asséchant** :

**Dégustation** : vin déséquilibré, manquant de gras, de moelleux, laissant une impression de sécheresse en bouche

**Cause** : déséquilibre des saveurs et/ou acidité volatile trop élevée ou excès de SO<sub>2</sub>

**Molécules** : polyphénols, acide acétique, SO<sub>2</sub>

**Défauts antinomiques** : doucereux, sirupeux

**Astringent** :

**Dégustation** : constriction des tissus en bouche

**Cause** : déséquilibre tannique

**Molécules** : polyphénols

**Défauts antinomiques** : doucereux, sirupeux

**Bactérien** : voir Lactique et/ou Butyrique

**Botrytis (pourriture grise)** :

**Dégustation** : odeurs de type poussiéreux, terreux ou pourri

**Cause** : champignon parasite Botrytis cinerea, responsable de la pourriture grise  
Développement du champignon sur le raisin lors de pluies trop abondantes pendant la véraison et la maturation

**Molécule** : inconnue

**Défaut antinomique** : néant

**Bouchonné** :

**Dégustation** : odeur et goût de liège moisi

**Cause** : contamination du vin par le liège dans le cas d'un prélèvement en bouteilles

**Molécules** : chloroanisols, autres

**Défaut antinomique** : néant

**Brunissement** :

**Dégustation** : Vin rouge : couleur brune

Vin blanc : couleur jaune

*Cause* : oxydation précoce chimique ou enzymatique due à la présence de polyphénoloxydases (laccase). Les polyphénols sont oxydés en quinones qui se polymérisent en composés insolubles pouvant aller jusqu'à la casse brune

*Molécules* : quinones

*Défaut antinomique* : néant

**Butyrique** :

*Dégustation* : odeur caractéristique de l'acide butyrique

*Cause* : altération bactérienne

*Molécule* : acide butyrique

*Défaut antinomique* : néant

**Caoutchouc** :

*Dégustation* : odeur caractéristique du caoutchouc ou caoutchouc brûlé

*Cause* : diverses, mauvais traitement de la vendange, mauvaise évolution du vin, défaut de logement

*Molécule* : benzothiazole

*Défaut antinomique* : néant

**Cassé** :

*Dégustation* : couleur, limpidité et/ou dépôt anormaux

*Cause* : altération d'origine physico-chimique ou enzymatique

*Molécule* :

*Défaut antinomique* : néant

**Champignon** :

*Dégustation* : odeur de champignons

*Cause* : moisissures

*Molécules*: octène-3-ol, chloroanisole, acétate de méthionyle

*Défaut antinomique* : néant

**Cuit** :

*Dégustation* : caractère de cuit des constituants

*Cause* : flétrissement et surmaturation des raisins, élevage oxydatif

*Molécule*:

*Défaut antinomique* :

**Ciment** :

*Dégustation* : goût de ciment, sec et poussiéreux

*Cause* : généralement cuve ciment mal affranchie

*Molécule*:

*Défaut antinomique* : néant

**Couleur altérée** :

*Dégustation* : couleur prématurément évoluée ayant perdu son aspect originel

*Cause* : oxydation précoce chimique ou enzymatique due à la présence de polyphénoloxydases (laccase). Les polyphénols sont oxydés en quinones qui se polymérisent en composés insolubles pouvant aller jusqu'à la casse brune

*Molécule*: quinones

*Défaut antinomique* : néant

**Créosote :**

*Dégustation* : odeur spécifique de créosote

*Cause* : extrait de divers goudrons utilisés comme antiseptique pour la conservation des piquets de vigne

*Molécule* : créosote

*Défaut antinomique* : néant

**Creux :**

*Dégustation* : absence de certaines sensations gustatives, notamment en milieu de bouche

*Cause* : défaut de constitution, généralement vin issu de vignes à rendement élevé

*Défaut antinomique* : lourd, sirupeux

**Croupi :**

*Dégustation* : odeur de serpillière ou d'eau croupie

*Cause* : vin ayant séjourné dans un récipient malpropre ou sur de mauvaises lies

*Molécules* : composés soufrés

*Défauts antinomiques* : éventé, oxydé

**Cuivre :**

*Dégustation* : goût spécifique souvent accompagné d'une forte amertume

*Cause* : matériel vinaire mal entretenu (robinets) ou traitement du mercaptan par le cuivre

*Molécules* : sels de cuivre

*Défaut antinomique* : H<sub>2</sub>S

**Décoloré :**

*Dégustation* : couleur ayant perdu sa teinte, son intensité d'origine

*Cause* : diverses (maladie, traitement, dose excessive de SO<sub>2</sub>)

*Défaut antinomique* : taché (vin blanc)

**Déséquilibré :**

*Dégustation* : Vin blanc : déséquilibre moelleux/acidité

Vin rouge : déséquilibre moelleux/acidité-astringence

*Cause* : maturité insuffisante, rendement excessif, mauvaise maîtrise des vinifications entraînant une dysharmonie des saveurs

*Défaut antinomique* : néant

**Dilué :**

*Dégustation* : vin manquant de concentration

*Cause* : rendement élevé, pluie en fin de maturité ou pratiques non loyales

*Molécule* : H<sub>2</sub>O

*Défauts antinomiques* : lourd, sirupeux

**Doucereux :**

*Dégustation* : saveur sucrée dominante non équilibrée par les autres constituants du goût

*Cause* : inconnue

*Molécules* : sucres

*Défauts antinomiques* : acide, âpre, asséchant, astringent

**Ecurie :**

*Dégustation* : forte odeur d'écurie, sueur de cheval dans les vins rouges  
*Cause* : levures du genre Brettanomyces dues à une hygiène et un sulfitage insuffisants  
*Molécules* : éthyl-4-phénol et éthyl-4-gaïacol  
*Défaut antinomique* : néant

**Eventé :**

*Dégustation* : odeur caractéristique d'éthanal  
*Cause* : oxydation de l'éthanol en éthanal en présence de catalyseurs (Fe et Cu) ou sous l'action de levures mycodermiques (Candida mycoderma) Vin ayant un excès d'éthanal libre en l'absence de SO<sub>2</sub> libre  
*Molécule* : éthanal  
*Défaut antinomique* : croupi, H<sub>2</sub>S, lie, putride, réduit, SO<sub>2</sub>

**Filant :**

*Dégustation* : aspect visqueux et huileux  
*Cause* : maladie de la graisse imputable à la formation de polysaccharides par des bactéries lactiques  
*Molécules* : polysaccharides  
*Défaut antinomique* : néant

**Foxé :**

*Dégustation* : odeur lourde spécifique des raisins de Vitis labrusca et de ses hybrides  
*Cause* : raisins de l'espèce américaine Vitis labrusca ou trouble physiologique à la vigne (stress hydrique)  
*Molécules* : o-aminoacétophénone ou anthranilate de méthyle  
*Défaut antinomique* : néant

**Gazeux :**

*Dégustation* : perception tactile de picotements dans la bouche  
*Cause* : fermentations alcoolique et malolactique, autres  
*Molécule* : dioxyde de carbone  
*Défauts antinomiques* : plat, éventé

**Géranium :**

*Dégustation* : odeur spécifique du géranium  
*Cause* : dégradation de l'acide sorbique par les bactéries lactiques  
*Molécule* : 2-éthoxyhexa-3,5 diène  
*Défaut antinomique* : néant

**Gouache :**

*Dégustation* : odeur de la peinture fraîche à la gouache, évoquant aussi les odeurs pharmaceutiques  
*Cause* : déviation bactérienne, transformation enzymatique des acides cinnamiques par certaines levures de vinification  
*Molécules* : vinyl-4-phénol et vinyl-4-gaïacol  
*Défaut antinomique* : néant

**Goudron :**

**Dégustation** : odeur spécifique de bitume chaud

**Cause** : contaminations diverses

**Molécule** : inconnue

**Défaut antinomique** : néant

**Grêle** :

**Dégustation** : odeur et goût caractéristiques à dominantes herbacée et moisie

**Cause** : grêle altérant l'état sanitaire et la maturation des raisins

**Molécule** :

**Défaut antinomique** : néant

**Grossier** :

**Dégustation** : vin manquant de finesse et d'élégance

**Cause** : généralement constitution défectueuse des raisins et/ou vinification mal maîtrisée

**Défaut antinomique** : maigre

**H<sub>2</sub>S** :

**Dégustation** : odeur caractéristique d'œuf pourri d'un vin réduit

**Cause** : diverses ; résidus de produits soufrés sur le raisin, clarification insuffisante des moûts blancs avant fermentation, aération insuffisante durant la vinification et l'élevage, soutirages insuffisants

**Molécule** : H<sub>2</sub>S

**Défauts antinomiques** : éventé, oxydé

**Herbacé** :

**Dégustation** : odeur de feuilles ou d'herbes broyées

**Cause** : manque de maturité du raisin, présence de feuilles dans la vendange, mauvais traitements de la matière première

**Molécule** : cis-3-hexanol

**Défaut antinomique** : néant

**Huileux** : voir Filant

**Hydrocarbures** :

**Dégustation** : odeur spécifique évoquant le pétrole et ses dérivés

**Cause** : contamination exogène du raisin, du moût ou des vins par des hydrocarbures ; dans certains cas, évolution aromatique au cours de l'élevage

**Molécule** : triméthyl-dihydronaphtalène généralement

**Défaut antinomique** : néant

**Insuffisant** : liste 3

**Dégustation** : vin dont la couleur, les arômes et/ou les saveurs n'ont pas atteint la typicité minimum requise pour bénéficier de l'A.O.C. revendiquée

**Cause** : diverses, défaut de constitution du raisin ou vinification inadaptée

**Défaut antinomique** : néant

**Iodé** :

**Dégustation** : odeur d'iode

**Cause** : généralement forte pourriture grise de la vendange ou contamination exogène

**Molécule** : inconnue

*Défaut antinomique* : néant

**Lactique** :

*Dégustation* : odeur et saveur évoquant les produits laitiers

*Cause* : mauvaise maîtrise des fermentations, transformation des sucres par les bactéries lactiques (piqûre lactique)

*Molécules* : acide lactique en excès et autres produits du métabolisme bactérien

*Défaut antinomique* : néant

**Levure** :

*Dégustation* : odeur rappelant le levain

*Cause* : généralement des composés soufrés issus de la fermentation

*Molécules* : composés soufrés

*Défaut antinomique* : néant

**Lie** :

*Dégustation* : odeur et goût caractéristiques de lies réduites

*Cause* : maîtrise insuffisante du séjour sur lies (phénomène de réduction)

*Molécule* :

*Défauts antinomiques* : éventé, oxydé

**Lourd** :

*Dégustation* : sensation de lourdeur liée à la nature de l'arôme et/ou au déséquilibre des sensations gustatives souvent marquées par une faible acidité

*Cause* : vin généralement issu de vendanges trop mûres

*Défauts antinomiques* : acide, creux, dilué, maigre, squelettique

**Maigre** :

*Dégustation* : vin déséquilibré manquant de corps, de chair et de matière

*Cause* : vin issu de vendanges insuffisamment mûres et/ou diluées

*Défauts antinomiques* : grossier, lourd, sirupeux

**Mauvais boisé** :

*Dégustation* : odeur et goût désagréables de futailles trop vieilles ou mal entretenues

*Cause* : diverse, mauvais entretien

*Molécule* :

*Défaut antinomique* : néant

**Mauvais goût** :

*Dégustation* : goût particulièrement désagréable, autre que ceux de la présente liste

*Cause* : indéterminée

*Molécules* : diverses

*Défaut antinomique* : néant

**Mauvaise odeur** :

*Dégustation* : odeur désagréable, autre que celles de la présente liste

*Cause* : indéterminée

*Molécules* : diverses

*Défaut antinomique* : néant

**Mercaptans** :

**Dégustation** : odeur fétide évoquant celle du gaz de ville

**Cause** : réduction, notamment en présence de résidus de produits soufrés sur le raisin et/ou clarification insuffisante des moûts blancs avant fermentation, aération insuffisante durant la vinification et l'élevage, soutirages insuffisants

**Molécules** : R-SH, composés soufrés ayant une fonction SH, notamment méthanthiol et éthanethiol

**Défaut antinomique** : oxydé

**Métallique** :

**Dégustation** : vin ayant un goût qui évoque le métal par sa dureté

**Cause** : indéterminée

**Molécule** : inconnue

**Défaut antinomique** : néant

**Moisi** :

**Dégustation** : odeur et/ou goût de moisissures

**Cause** : vin conservé dans des récipients mal entretenus, souvent en bois, où se sont développées des moisissures, vendange contaminée par des moisissures, atmosphère des caves polluées par les chloroanisols

**Molécules** : chloroanisols, géosmine, isobornéol

**Défaut antinomique** : néant

**Mou** :

**Dégustation** : déséquilibre lié à une acidité insuffisante

**Cause** : défaut de constitution du raisin et/ou désacidification excessive

**Défaut antinomique** : acide

**Oignon** : voir Alliagé

**Oxydé** :

**Dégustation** : vin présentant des caractères visuels, olfactifs et/ou gustatifs d'oxydation

**Cause** : phénomène d'oxydation des composants du vin ayant entraîné la formation d'éthanal et d'autres composés odorants

**Molécules** : éthanal, sotolon, o-aminoacétophénone

**Défaut antinomique** : croupi, H<sub>2</sub>S, lie, mercaptan, putride, réduit, SO<sub>2</sub>

**Papier** :

**Dégustation** : goût caractéristique du premier jus issu d'un filtre papier

**Cause** : mauvaise utilisation de filtre sur plaques

**Molécule** :

**Défaut antinomique** : néant

**Pas net** :

**Dégustation** : manque de netteté des caractères olfactifs et gustatifs

**Cause** : indéterminée

**Molécules** : diverses

**Défaut antinomique** : néant

**Pharmaceutique** :

**Dégustation** : odeur médicamenteuse

*Cause* : diverses dont celle responsable de l'odeur de gouache

*Molécules* : notamment vinyl-4-phénol et vinyl-4-gaïacol

*Défaut antinomique* : néant

**Phéniqué (raisins atteints de pourriture grise)**

*Dégustation* : odeur spécifique du phénol des vins issus de vendanges altérées par des formes extrêmes de pourriture

*Cause* : vendange altérée par des pourritures diverses

*Molécule* : inconnue

*Défauts antinomiques* : réduit, H<sub>2</sub>S

**Phénolé** : voir Ecurie

**Piqué** : voir Acescent

**Plastique** :

*Dégustation* : odeur et goût spécifiques de styrène

*Cause* : défaut de fabrication des cuves en fibre de verre

*Molécule* :

*Défaut antinomique* : néant

**Plat** :

*Dégustation* : faiblesse des odeurs et des saveurs

*Cause* : faiblesse de constitution des raisins et/ou dépouillement excessif du vin

*Défaut antinomique* : acide

**Plombé** :

*Dégustation* : couleur grisâtre d'un vin blanc

*Cause* : évolution oxydative défectueuse d'un vin blanc

*Défaut antinomique* : néant

**Poivron** :

*Dégustation* : odeur et goût spécifiques du poivron vert frais

*Cause* : manque de maturité de certains cépages

*Molécule* : méthoxypyrazine

*Défaut antinomique* :

**Pourri** : voir Moisi

**Poussiéreux** : voir Moisi et/ou Terreux

**Punaise** :

*Dégustation* : odeur spécifique désagréable

*Cause* : contamination par le matériel vinaire (solvant de résine époxy)

*Molécule* : aldéhyde benzoïque

*Défaut antinomique* : néant

**Putride** :

*Dégustation* : odeur de matière organique en décomposition, souvent en milieu réducteur

*Cause* : généralement lies en putréfaction

*Molécules* : composés soufrés, mercaptans

*Défauts antinomiques* : éventé, oxydé

**Rafle** :

*Dégustation* : goût de la rafle (odeur végétale, tanins durs et herbacés)

*Cause* : macération excessive de rafles

*Molécules* : polyphénols, composés volatils à odeurs herbacées

*Défaut antinomique* : néant

**Rance** :

*Dégustation* : odeur et goût de beurre rance

*Cause* : oxydation des corps gras

*Molécule* :

*Défaut antinomique* : néant

**Réduit** :

*Dégustation* : odeur désagréable évoquant celle de l'H<sub>2</sub>S et de certains composés soufrés

*Cause* : vin à l'état de réduction, insuffisamment aéré

*Molécules* : H<sub>2</sub>S, certains composés soufrés

*Défauts antinomiques* : éventé, oxydé

**Résinique** :

*Dégustation* : odeur spécifique de résine de pin

*Cause* : évolution prématurée

*Molécule* :

*Défaut antinomique* : néant

**Sale** : voir Pas net

**Savonneux** :

*Dégustation* : goût plus ou moins intense de savon. (mot souvent utilisé dans les eaux-de-vie jeunes)

*Cause* : présence excessive d'acides gras, et de leurs esters

*Molécules* : caproate et caprate d'éthyle

*Défaut antinomique* : néant

**Sec** :

*Dégustation* : impression de sécheresse en bouche

*Cause* : mauvaise qualité des tanins, présence excessive de SO<sub>2</sub> ou d'acidité volatile, défaut de logement, affranchissement insuffisant des médias filtrants

*Défaut antinomique* : néant

**Serpillère** : voir Croupi

**Sirupeux** :

*Dégustation* : excès de sensation sucrée évoquant le sirop

*Cause* : déséquilibre sucre/acide

*Molécules* : sucres, polyols

*Défauts antinomiques* : âpre, astringent, creux, dilué, maigre, squelettique

**SO<sub>2</sub>** :

*Dégustation* : odeur suffocante du dioxyde de soufre, goût brûlant et asséchant

*Cause* : dioxyde de soufre en excès sous la forme de SO<sub>2</sub> libre

*Molécule* : dioxyde de soufre

*Défauts antinomiques* : éventé, oxydé

**Solvant** :

*Dégustation* : odeur des solvants organiques

*Cause* : multiples ; déséquilibre aromatique du vin, contamination du vin par des logements ou des matériaux défectueux

*Molécules* : alcools supérieurs, esters

*Défaut antinomique* : néant

**Souris** :

*Dégustation* : odeur rappelant celle des souris et de l'acétamide

*Cause* : défaut observé dans les vins mal conservés et insuffisamment sulfités, intervention des levures du genre Brettanomyces et des bactéries lactiques (lactobacilles)

*Molécule* : acétyl-tétrahydropyridine

*Défaut antinomique* : néant

**Squelettique** : voir Maigre

**Taché** :

*Dégustation* : reflet rouge dans un vin blanc

*Cause* : extraction mal maîtrisée du jus blanc d'un cépage noir ou contamination d'un vin blanc par un vin rouge

*Molécules* : anthocyanes

*Défaut antinomique* : décoloré

**Tartre sec** :

*Dégustation* : goût poussiéreux évoquant l'évolution aromatique défectueuse du bitartrate de potassium

*Cause* : présence sur les parois des cuves de dépôts de bitartrate de potassium souvent anciens

*Molécule* : bitartrate de potassium

*Défaut antinomique* : néant

**Terreux** :

*Dégustation* : goût de terre

*Cause* : souillure de la vendange par la terre, contamination des raisins par certaines moisissures

*Molécules* : diverses, notamment géosmine

*Défaut antinomique* : néant

**Usé** :

*Dégustation* : vin présentant une évolution prématurée

*Cause* : composition défectueuse ou défaut de conservation des vins

*Défaut antinomique* : (non défini)