

## DANIELLE DUPONT – PROFESSION SOMMELIÈRE

### QUESTIONS DE VOCABULAIRE!

\*\*\*

Pour parfaire tes connaissances vinicoles ou pour épater la galerie en dégustant un bon vin entre amis? Danielle fait la lumière sur quelques termes associés à ce divin nectar!

#### QU'EST-CE QU'UN CÉPAGE?

Un **cépage** fait référence à **une variété de raisin cultivé pour élaborer un vin**. Il s'agit d'une variété de plant de vigne. Ce plant fait partie de la famille des *vitis*, famille à travers laquelle il existe **des milliers de variétés de vignes**.



La famille des *vitis vinifera* est souvent **privéligiée dans la culture du vin** en ce qui a trait à l'aspect qualitatif. Elle est **une variété de vigne européenne**, et les cépages qui en découlent sont dits « **nobles** ». Il existe aussi d'autres variétés comme la *vitis riparia*, **une espèce qui pousse à l'état sauvage au Québec**.

#### QU'EST-CE QU'UN ASSEMBLAGE?

Un assemblage est **un mélange de plusieurs cépages** qui entrent dans la composition d'une cuvée.



Par exemple, si vous voyez la mention Méritage sur une étiquette de vin rouge, celle-ci fait référence à un assemblage bordelais, c'est-à-dire **un mélange** de cabernet sauvignon, de cabernet franc et de merlot dans **différentes proportions**.

### **LE MILLÉSIME, C'EST QUOI?**

Un millésime fait référence à **l'année de récolte** du raisin servant à produire un vin.



Par exemple, pour un vin du millésime 2016 en appellation bourgogne en France, les raisins doivent provenir uniquement de cette même année de production, se soumettant ainsi aux règlements entourant l'appellation.



## QU'EST-CE QUE LES TANINS?

Les tanins sont **responsables de l'astringence dans le vin**. On les ressent en bouche par leur effet râpeux sur la langue lorsque le vin est rustique. Plus le vin est fin, plus les tanins sont soyeux.



Les tanins proviennent des **pépins et de la peau des raisins** ainsi que de l'élevage en fût de chêne. Très présents dans les vins rouges, les tanins se retrouvent en très petite quantité dans les vins blancs. L'origine du mot tanin remonterait au mot gaulois *tann*, qui désigne le chêne.

## QU'EST-CE QUE LES SULFITES?

C'est tout simplement un **agent de conservation**. C'est un **antioxydant**. On peut en **ajouter dans la cuve** aussitôt que le raisin est récolté. **Antiseptique**, il est utilisé pour **nettoyer les barriques** et le matériel servant à la conception du vin. Il est également employé pour **stopper la fermentation**.



La quantité de sulfites **peut varier énormément d'un produit à l'autre**. Il faut savoir que la viticulture biologique ne permet qu'environ la moitié de la quantité des sulfites autorisés dans la **culture conventionnelle**. **Les vins bouchés avec des capsules à vis** (plus étanches que le liège) **en contiennent généralement moins**.

\* \* \*

**Danielle Dupont est sommelière au restaurant Le Baccara du Casino du Lac-Leamy.**