

LISTE DES LEXIQUES

L'œil p.	7
Teintes p.	8
Couleurs	p. 9
Brillance	p. 10
Limpidité	p. 11
Gras du vin	p. 12
L'œil en adjectifs	p. 13
Le nez	p. 14
Le nez en adjectifs	p. 15
Les arômes	p. 18
La bouche	p. 22
Les quatre goûts	p. 23
La bouche en adjectifs	p. 25
La séance de dégustation	p. 31
Les vins	p. 35
Les mets et boissons	p. 39
Au restaurant	p. 46
Le domaine	p. 49
La vigne	p. 53
La taille	p. 55
Les sols	p. 81
Les climats	p. 83
La vinification	p. 107
La commande	p. 111
Métiers du vin	p. 112
La France	p. 113

TABLE DES MATIÈRES

LA DÉGUSTATION

L'œil	7
Le nez	14
La bouche	22
La séance de dégustation	28

SERVIR LE CLIENT

A la cave	32
Expliquer quelques particularités	42
Au restaurant	44

AU DOMAINE

Accueillir les visiteurs	47
Présenter le domaine	49
Les travaux de la vigne au fil des saisons	54
Parler du cépage	78
Parler du terroir	79
Le métier de vigneron	84

LA VINIFICATION ET LÉLEVAGE

Parler de la vinification	89
Parler de l'élevage	97
Les bulles	103

ANNEXES

La commande	111
Les métiers du vin	112
Carte de France	113
Nombres, Dates	114
Verbes irréguliers	115

BON DE COMMANDE

116

PLAGES DU CD

- | | |
|-------------------------------|--|
| 1 L'œil | 24 Comparer |
| 2 Couleur | 25 Répondre aux questions du client |
| 3 Brillance | 26 Conclure la vente |
| 4 Limpidité | 27 Au restaurant |
| 5 Gras du vin | 28 Accueillir des visiteurs au domaine |
| 6 Le nez | 29 Production |
| 7 Richesse aromatique | 30 Superficie |
| 8 Raisins mûrs | 31 Producteur |
| 9 Elevage vieillissement | 32 Vignes |
| 10 Cépage | 33 Encépagement |
| 11 La bouche | 34 Rendement |
| 12 Attaque | 35 Mise en bouteille |
| 13 En bouche | 36 La taille |
| 14 Structure | 37 Date des vendanges |
| 15 Finale | 38 Vinification |
| 16 Conclusion | 39 Fermentation alcoolique |
| 17 La séance de dégustation | 40 Elevage |
| 18 Servir le client à la cave | 41 Une journée de vigneron |
| 19 Quel vin? | 42 Sentiments pour le vin |
| 20 Quelle occasion? | 43 Mémoire du travail |
| 21 Quelle personne? | |
| 22 Quel budget? | |
| 23 Conseiller | |

SIGNES DU LIVRE

- Le signe * indique les verbes irréguliers.
 Le signe ▶ indique un renvoi vers une autre page.
 Le signe ✓ indique une phrase inédite.
 Le signe ())) indique une plage du CD audio

Du même auteur

Wine Interview : Vignerons, Cavistes, Sommeliers, les passeurs de connaissances. (français-anglais)

ISBN 2-9515018-1-1

L'ŒIL



œil : *eye*

yeux : *eyes*

la vue : *the sense of sight*

apparence : *appearance*

voir : *to see**

regarder : *to look at*

observer : *to observe*

- ✓ La première étape de la dégustation est de regarder le vin.
The first stage when tasting wine is to look at it.
- ✓ La meilleure lumière pour apprécier un vin est la lumière naturelle.
Natural light is the best source of light to assess a wine's colour.
- ✓ La robe d'un vin renseigne sur son âge, son caractère, sa provenance, ...
The colour of a wine gives clues as to its age, its character, its origin, ...*
- ✓ Tenir le verre par son pied.
Hold the glass by the stem.*
- ✓ La transparence s'apprécie en regardant le vin, le verre placé devant un fond blanc.
To see if the wine is clear, hold the glass against a white background.*
- ✓ La limpidité s'observe en regardant le vin devant une ampoule.
Holding the wine up to a light bulb is the way to observe limpidity.*
- ✓ Pencher le verre en le tenant éloigné pour observer l'apparence du vin.
Tilt the glass while holding it away from you to observe the wine's appearance.*
- ✓ Faire tourner le vin et observer les gouttes qui retombent sur le verre, elles donnent des indications sur sa viscosité.
Swirl the wine around the glass and observe the droplets that fall back down the sides of the glass, they give* an indication of the wine's viscosity.*

LES TEINTES

TEINTES DES VINS BLANCS

incolore : <i>colorless</i>	topaze : <i>topaz</i>
jaune : <i>yellow</i>	vieil or : <i>old-gold</i>
jaune vert : <i>yellow-green</i>	miel : <i>honey</i>
jaune pâle : <i>pale yellow</i>	fauve : <i>tawny</i>
jaune citron : <i>lemon yellow</i>	cuivré : <i>with copper lights</i>
jaune paille : <i>straw-yellow</i>	ambre : <i>amber</i>
jaune or : <i>yellow-gold</i>	brun : <i>brown</i>
jaune doré : <i>golden yellow</i>	acajou : <i>mahogany</i>
or cuivre : <i>old-gold</i>	

TEINTES DES VINS ROSÉS

gris : <i>grey (UK), gray (US)</i>	rose : <i>pink</i>
blanc cassé : <i>off-white</i>	rose orangé : <i>onionskin-pink</i>
oeil de perdrix : <i>partridge eye</i>	rose saumon : <i>salmon pink</i>
rose-violet : <i>pink-purple</i>	abricot : <i>apricot</i>
pivoine : <i>peony</i>	orange : <i>orange</i>
cerise : <i>cherry-red, cerise</i>	saumon : <i>salmon</i>
framboise : <i>raspberry</i>	brique : <i>brick red</i>
vieux rose : <i>old rose, dusty pink</i>	pelure d'oignon : <i>onion skin</i>
fraise : <i>strawberry</i>	brun : <i>brown</i>

TEINTES DES VINS ROUGES

bleu : <i>blue</i>	orange : <i>orange</i>
violet : <i>purple</i>	fauve : <i>tawny</i>
grenat : <i>dark red</i>	tuilé : <i>maderised</i>
pourpre : <i>crimson</i>	acajou : <i>mahogany</i>
rubis : <i>ruby</i>	brique : <i>brick red</i>
vermillon : <i>bright red, vermilion</i>	rouge-brun : <i>red-brown</i>
cerise : <i>cherry-red, cerise</i>	brun : <i>brown</i>

COULEUR



Note : Il n'y a pas en anglais de terme équivalent au français « robe ». On utilise à la place les mots « couleur » et « teinte ».

couleur : <i>colour (GB), color (US)</i>	le centre : <i>the centre, the core</i>
teinte : <i>hue</i>	teinte principale : <i>main colour</i>
nuance (teinte) : <i>tinge</i>	pigments colorants : <i>colouring pigments, colour pigments</i>
nuance (trace) : <i>tint</i>	foncer avec l'âge : <i>to darken with age, to gain colour with age</i>
ton : <i>shade</i>	faible intensité : <i>weak intensity</i>
intensité : <i>depth</i>	
se décolorer : <i>to fade</i>	
le bord, la frange : <i>the rim</i>	

Note : pour obtenir un adjectif composé, par exemple, « couleur framboise » on ajoute «-coloured » au nom « *raspberry* », ce qui donne « *raspberry-coloured* ».

Autre exemple : « à bords violacés » se dit « *purple-rimmed* ».

- ✓ La couleur d'un vin donne une indication sur son âge.
The colour of a wine is an indication of its age.
- ✓ Il y a un lien entre l'intensité de la robe et les arômes du vin.
There is a link between the intensity of the colour and the aromas of the wine.
- ✓ Différents facteurs agissent sur l'intensité de la robe : le terroir, le climat, le cépage.
The colour's depth is related to different factors : terroir, climate, grape variety.
- ✓ Ce vin blanc est pâle parce qu'il provient d'une région froide.
This white wine is pale because it comes from a cool region.*
- ✓ Par la nature de son sol, cette région produit un vin à la robe vive mais rarement très profonde.
Due to the soil type in this region, the wine's colour is vivid but rarely deep.
- ✓ Ce vin blanc a une teinte dorée parce qu'il vient d'une région chaude où le raisin mûrit davantage.
This white wine has a golden hue because it comes from a warm area where the grape can ripen more fully.*

- ✓ La robe s'éclaircie en allant du centre vers le bord.
The colour lightens from centre to rim.
- ✓ Robe dont la couleur se fait plus profonde en allant de la frange vers le centre.
The colour deepens from the rim to the centre.
- ✓ Robe dorée caractéristique de l'action du botrytis sur la peau des raisins.
This gold colouring is characteristic of the effect of botrytis on the skin of the grape.
- ✓ Belle robe violette expression de la syrah.
Beautiful purple colour typical of Syrah.
- ✓ Robe d'un beau rouge profond, presque noire.
Nice deep red hue, almost black.
- ✓ Teinte sombre due à l'oxydation.
Deep colour due to oxidation.

BRILLANCE



brillance : <i>brilliance</i>	renvoyer la lumière : <i>to reflect</i>
éclat du vin : <i>clarity</i>	<i>light</i>
lumière : <i>light</i>	étinceler : <i>to sparkle, to gleam</i>
scintiller : <i>to glisten, to glitter</i>	briller : <i>to shine</i>

Note : Les reflets s'expriment en anglais avec les mots *light, touch, hint...*

- ✓ La robe est colorée, avec des reflets cuivrés.
Brightly coloured with copper highlights.
- ✓ Ce vin a un aspect très brillant et riche en reflets.
This wine has a very bright look, full of light.
- ✓ Belle robe sombre avec des reflets bruns à peine visibles.
Nice dark colour with faint hints of brown.
- ✓ Vin dont la robe tire vers l'or.
A wine whose colour leans towards gold.
- ✓ Belle teinte chatoyante.
A beautiful shimmering hue.
- ✓ Robe jaune pâle aux reflets verts de jeunesse.
A pale yellow colour with a hint of green indicating youth.

LIMPIDITÉ



limpidité : <i>clarity, limpidity</i>	flocons : <i>flakes</i>
trouble du vin : <i>cloudiness</i>	lies : <i>wine lees (a lie)</i>
filaments : <i>filaments</i>	dépôt : <i>deposit, sediment, crust (heavy sediment)</i>
voltigeurs : <i>flyers, bees' wings (ailes d'abeille)</i>	fin dépôt : <i>fine deposit</i>
bulles : <i>bubbles</i>	cristaux de tartre : <i>tartrate crystals, wine diamonds, crust</i>
mousse : <i>foam</i>	matière colorante insoluble : <i>insoluble colouring substance</i>
matière en suspension : <i>suspended matter</i>	en suspension : <i>in suspension, suspended</i>
particules dans le vin : <i>particles in the wine</i>	

- ✓ Vin à la robe vert pâle, légèrement trouble.
Slightly cloudy pale green wine.
- ✓ Ce vin n'est pas limpide parce que c'est un produit vivant et artisanal.
This wine is not clear because it is a living thing made using traditional methods.*
- ✓ Un dépôt dans le vin n'est pas un défaut.
Sediment in a wine is not a defect.
- ✓ Le dépôt est le signe que le vin a été déposé le moins possible avant la mise en bouteille.
Sediment is a sign that the wine has been processed as little as possible before bottling.
- ✓ Dans l'examen des vins blancs, la transparence et la limpidité sont indissociables.
In assessing white wines, transparency and limpidity go together.
- ✓ Les quelques petites bulles qui apparaissent son propre à l'élaboration de ce vin qui favorise la teneur en gaz.
The few little bubbles come from the specific way the wine is made, which encourages the production of carbon dioxide.
- ✓ Les bulles qui remontent dans le verre sont fines et persistantes.
Bubbles that rise in the glass are tiny and long-lasting.*
- ✓ La montée incessante des bulles s'appelle la «cheminée».
The continuous rise of bubbles is called the «chimney».
- ✓ Les bulles de gaz entourant le disque du vin forment le «cordon».
The carbon dioxide bubbles around the wine's edge form the «cordon».

GRAS DU VIN

texture : *texture*viscosité : *viscosity*fluidité : *fluidity*glycérine : *glycerine*larmes : *tears*jambes : *legs*

jambes prononcées :

*pronounced legs*teneur en alcool : *alcohol**content*teneur en sucre : *sugar content*

- ✓ Les jambes coulent le long de la paroi du verre.

The legs run down the inside of the glass.*

- ✓ Les vins qui ont une forte teneur en sucre ou en alcool ont tendance à adhérer au verre et à retomber en formant des larmes.

Wines with a high alcohol or sugar content tend to cling to the sides of glass, forming tears as they fall.*



L'ŒIL EN ADJECTIFS

rouge clair : *light red*rouge pâle : *pale red*rouge vif : *bright red, vivid red*rouge franc : *pure red*grisâtre : *greyish*verdâtre : *greenish*jaunâtre : *yellowish*bleuté : *bluish*bourbeux : *muddy*brillant : *bright, brilliant*chatoyant : *shimmering*clair (net) : *clear*claire : *light*coloré : *coloured*coulant : *smooth*cristallin : *crystalline*décoloré : *faded*éclatant : *bright, vivid*épais : *thick*étincelant : *sparkling, gleaming*fluide : *fluid*foncé : *dark*gras : *fat*intense : *deep*intense : *intense*laiteux : *milky*limpide : *clear, limpid*rouge soutenu : *strong red*très rouge : *very red*rouge foncé : *dark red*rouge profond : *deep red*violacé : *purplish*rosâtre : *pinkish*rougeâtre : *reddish*noirâtre : *blackish*lisse, soyeux : *sleek*lumineux : *luminous*mat : *dull*noir : *black*onctueux : *creamy, unctous*opalescent : *opalescent*opaque : *impenetrable (opaque)*perlant : *slightly sparkling*profond : *deep*scintillant : *glistening*sombre : *dark*soutenue (couleur) : *strong*sucré : *sweet*terne : *dull*transparent : *transparent*trouble : *cloudy*visqueux : *viscous, thick*vif : *vivid*voilé : *hazy*

LE NEZ



nez : *nose*

l'analyse olfactive : *the olfactory analysis*

l'odorat : *the sense of smell*

narines : *nostrils*

odeur : *smell*

senteur : *scent*

parfum : *fragrance*

arôme : *aroma*

bouquet : *bouquet*

air : *air*

sentir, respirer : *to smell**

sentir, humer, inspirer : *to sniff*

sentir (avec attention) : *to nose*

inspirer profondément : *to inhale deeply*

éléments aromatiques : *aromatic components*

famille d'arômes : *families of aromas*

arôme primaires : *primary aromas*

arômes variétaux : *varietal aromas*

arômes secondaires : *secondary aromas*

arômes fermentaires : *aromas derived from fermentation*

arômes tertiaires : *tertiary aromas*

arômes d'élevage : *aromas derived from maturing*

évolution aromatique du vin : *the wine's aromatic development*

dominante : *dominant aroma*

dominante florale (fruitée, épicée, ...) : *the dominant aroma is flowery (fruity, spicy,...)*

- ✓ Humer le vin qui vient d'être versé dans le verre.
Smell the wine right after it has been poured into the glass.*
- ✓ Faire tourner le vin dans le verre pour l'aérer.
Swirl the wine around the glass to aerate it.
- ✓ Respirer les odeurs libérées grâce à l'aération.
Smell the volatile substances released by aeration.*
- ✓ Agiter le vin dans le verre en cassant sa surface.
Agitate the wine to break its surface.*
- ✓ Sentir à nouveau.
Smell again.*

LE NEZ EN ADJECTIFS

altéré : *spoiled*

aromatique : *aromatic*

caractéristique : *typical*

classique : *classic*

complexe : *complex*

développé : *developed*

discret : *discreet*

douteux : *dubious*

élégant : *elegant*

épicé : *spicy*

expressif : *expressive*

faible : *weak*

fade : *dull*

fermé : *closed*

fin : *light*

floral : *floral*

fort : *strong*

franc : *pure*

fruité : *fruity*

gai : *perky*

intense : *intense*

minéral : *mineral*

modéré : *moderate*

net : *clean*

neutre : *neutral*

ordinaire : *average*

ouvert : *open*

pur : *pure*

racé : *racy*

raffiné : *refined*

sain : *sound*

sincère : *honest*

simple : *simple*

subtil : *subtle*

végétal : *vegetal*

vif : *sharp*

RICHESSA AROMATIQUE 

- ✓ Les arômes de fruits blancs se retrouvent le plus souvent dans les vins blancs.
White fruit aromas are most often found in white wines.
- ✓ Les arômes de fruits rouges sont dominants dans les vins rouges.
Red fruit aromas are more present in red wines.
- ✓ Ce vin a un nez tendre et jeune aux notes de rose.
This wine has a tender and young nose with rose notes.
- ✓ Nez très expressif et complexe.
Very expressive and complex nose.
- ✓ Nez d'une grande richesse aromatique.
Nose of great aromatic richness.
- ✓ Nez où se mêlent le miel, la citronnelle, la fleur d'oranger, le tilleul, la rose, la vanille.
The nose is a mix of honey, citronella, orange blossom, linden, rose and vanilla.

- ✓ Nez très net et fin où toutes les nuances du fruit se trouvent réunies.
Very clean and delicate nose with all the nuances of fruit flavour.
- ✓ Chaque étape de l'analyse olfactive révèle des parfums différents.
Every stage of the olfactory analysis reveals new fragrances.
- ✓ Le parfum d'un vin provient du sol, du cépage, ...
The wine's fragrance originates from the soil, the grape variety, ...
- ✓ La dominante est de fleurs blanches avec une pointe de réglisse.
White flower aromas dominate, with a hint of liquorice.
- ✓ Il y a des notes légères d'herbe coupée.
There are light notes of cut grass.
There is a faint fragrance of freshly mown grass.
- ✓ Le nez est vraiment sur le fruit.
Fruit really comes through on the nose.


RAISINS MÛRS 

- ✓ Nez où l'on sent la surmaturité du raisin.
The nose is marked by the smell of overripe grapes.
- ✓ Nez avec toutes les nuances aromatiques du raisin mûr : épices, réglisse, cuir.
A nose with all the aromatic nuances of ripe grapes : spices, liquorice, leather.

ÉLEVAGE - VIEILLISSEMENT  [p.92](#)

- ✓ Chaque période de la vie du vin est à l'origine d'une partie des arômes.
Each stage of the wine's life contributes to its aromas.
- ✓ Le bouquet sont les arômes que le vin acquière pendant son vieillissement.
The bouquet is all the aromas that develop as a wine ages.
- ✓ Ce sont des arômes typiques d'oxidoréduction.
These are typical aromas of reductive ageing.
- ✓ Nez encore fermé, mais qui se révélera au vieillissement.
The nose is still closed, but will reopen as the wine ages.

- ✓ Nez intense avec derrière des notes de vieille barrique.
Intense nose with underlying notes of old barrel.*
- ✓ Nez avec la présence très nette de vanille qui évoque le fût neuf
A nose with a sharply focused vanilla presence evoking new cask.
- ✓ L'arôme boisé révèle que ce vin a été élevé en fût.
The woody smell reveals that this wine has been matured in cask.

CÉPAGE [p.50](#) [p.78](#) 

- ✓ Le Chasselas se caractérise par des arômes légers, avec de fines touches florales.
The Chasselas is characterized by light aromas with delicate floral touches.
- ✓ Le Gewurtztraminer est un cépage très aromatique.
Gewurtztraminer is a very aromatic variety.
- ✓ Un même cépage, sur des terroirs différents, donne des arômes différents.
The same grape variety, planted in different soil types, gives different aromas.*
- ✓ Le nez recèle quelques notes de bourgeon de cassis propre au sauvignon et les arômes subtils du sémillon : la citronnelle, la pêche blanche, l'abricot.
The nose has some typical Sauvignon hints of blackcurrant bud and the subtle Sémillon aromas of citronella, white peach, and apricot.
- ✓ Certains cépages sont plus " floraux " que d'autres.
Some grape varieties are more «floral» than others.
- ✓ Nez de bonbon anglais caractéristique de cépage sauvignon.
Fruit drop flavour typical of the Sauvignon grape variety.
- ✓ Nez où pointe une verdeur typique de ce cépage non égrappé.
Light green smell typical of this non-destemmed grape variety.
- ✓ Arômes très nets de poivron typiques du cabernet.
Distinctive pepper aromas typical of the Cabernet.
- ✓ Joli nez de Pinot avec des arômes de cerise et de fruit cuit.
A lovely Pinot nose with aromas of cherry and cooked fruits.

LES ARÔMES

abricot : *apricot*
 abricot sec : *dried apricot*
 acacia : *acacia*
 agrumes : *citrus fruits*
 ail : *garlic*
 airelle : *bilberry*
 alcool : *alcohol*
 amande : *almond*
 amande fraîche : *fresh almond*
 amande sèche : *dried almond*
 ambre : *ambergris*
 ananas : *pineapple*
 aneth : *dill*
 anis : *anise*
 artichaut : *artichoke*
 aubépine : *hawthorn*
 baies sauvages : *wild berries*
 balsa : *balsa*
 banane : *banana*
 beurre : *butter*
 biscuit : *biscuit*
 bois : *wood*
 bois brûlé : *toasted wood*
 bois coupé : *cut wood*
 bois fumé : *smoked wood*
 bonbon anglais : *fruit drop*
 bourgeon de cassis : *black-currant bud*
 brioche : *brioche*
 bruyère : *heather*
 buis : *box*

cacahuète : *peanut*
 cacao : *cocoa*
 café : *coffee*
 café grillé : *roasted coffee*
 camomille : *camomile*
 canneberge : *cranberry*
 cannelle : *cinnamon*
 caramel : *caramel, toffee* (bon-
 bon)
 cassis : *blackcurrant*
 cèdre : *cedar*
 cerfeuil : *chervil*
 cerise : *cherry*
 cerise griotte : *Morello cherry*
 cerise noire : *black cherry*
 champignons : *mushrooms*
 châtaigne : *chestnut*
 chêne : *oak*
 chèvrefeuille : *honeysuckle*
 chocolat : *chocolate*
 cire d'abeille : *beeswax*
 ciste : *rock-rose*
 citron : *lemon*
 citronnelle : *citronella*
 clou de girofle : *clove*
 coing : *quince*
 confiture de fruit : *fruit jam*
 craie : *chalk*
 cuir : *leather*
 eau de rose : *rosewater*
 écorce : *bark*

écorces d'agrumes : *lime peel*
 églantine : *wild rose*
 encaustique : *wax polish*
 épices : *spices*
 épices douces : *mild spices*
 eucalyptus : *eucalyptus*
 fenouil : *fennel*
 ferment : *ferment*
 feuille morte : *dead leaf*
 feuille verte : *green leaf*
 feuilles séchées : *dried leaves*
 figue : *fig*
 fleur : *flower, blossom* (d'arbre)
 fleur d'oranger : *orange blossom*
 fleur de pêcher : *peach blossom*
 fleur de vigne : *vineyard blossom*
 fleur fanée : *faded flower*
 fleurs blanches : *white flowers*
 fleurs printanières : *spring flowers*
 fleurs séchées : *dried flowers*
 foin : *hay*
 foin fraîchement coupé : *fresh mown hay*
 fougère : *heather*
 fourrure : *fur*
 fraise : *strawberry*
 fraise des bois : *wild strawberry*
 framboise : *raspberry*
 fromage : *cheese*
 fruit : *fruit*

fruit de la passion : *passion fruit*
 fruits des bois : *forest fruits*
 fruit frais : *fresh fruit*
 fruit mûr : *ripe fruit*
 fruit vert : *under ripe fruit*
 fruits à chair blanche : *white flesh fruits*
 fruits à noyaux : *stone fruits*
 fruits compotés : *stewed fruits*
 fruits confits : *candied fruits, glacé fruits*
 fruits cuits : *cooked fruits*
 fruits exotiques : *exotic fruits*
 fruits juteux : *juicy fruits*
 fruits noirs : *black fruits*
 fruits rouges : *red berries*
 fruits secs : *dried fruits*
 fruits surmûris : *overripe fruits*
 fruits tropicaux : *tropical fruits*
 fumé : *smoked*
 fumée : *smoke*
 gardénia : *gardenia*
 genêt : *broom*
 géranium : *geranium*
 gibier : *game*
 gingembre : *ginger*
 girofle : *clove*
 glycine : *wisteria*
 goudron : *tar*
 graisse : *dripping*
 grillé : *toasted*

griotte : <i>morello cherry</i>	miel : <i>honey</i>
groseille (à maquereau) : <i>goose-berry</i>	mimosa : <i>mimosa</i>
groseille (blanche) : <i>white currant</i>	minéral : <i>mineral</i>
groseille (rouge) : <i>red currant</i>	mirabelle : <i>mirabelle, small yellow plum</i>
herbacé : <i>herbaceous</i>	moka : <i>mocha</i>
herbe : <i>grass, herb</i>	muguet : <i>lily of the valley</i>
herbe fraîche : <i>green grass</i>	mûre : <i>blackberry</i>
infusion : <i>herbal tea</i>	musc : <i>musk</i>
iode : <i>iodine</i>	myrte : <i>myrtle</i>
iris : <i>iris</i>	myrtille : <i>blueberry</i>
jacinthe : <i>hyacinth</i>	naphte : <i>naphtha</i>
jasmin : <i>jasmine</i>	nectarine : <i>nectarine</i>
jus de viande : <i>meat juices</i>	nèfle : <i>medlar (fruit)</i>
kiwi : <i>kiwi</i>	noisette : <i>hazelnut</i>
lait : <i>milk</i>	noix : <i>walnut</i>
laurier : <i>bay</i>	noix fraîche : <i>fresh walnut</i>
lentille : <i>lentil</i>	noix de coco : <i>coconut</i>
levure : <i>yeast</i>	noix de muscade : <i>nutmeg</i>
lierre : <i>ivy</i>	noyau : <i>(fruit) stone</i>
lilas : <i>lilac</i>	oeillet : <i>carnation</i>
litchi : <i>lychee</i>	oeuf pourri : <i>rotten egg</i>
lys : <i>lily</i>	olive : <i>olive</i>
mandarine : <i>tangerine</i>	orange : <i>orange</i>
mangue : <i>mango</i>	orange amère : <i>bitter orange</i>
marmelade d'orange : <i>orange marmalade</i>	orties : <i>nettles</i>
melon : <i>melon</i>	pain d'épice : <i>gingerbread</i>
menthe : <i>mint</i>	pain grillé : <i>toast, toasted bread</i>
mie de pain : <i>breadcrumbs</i>	paille humide : <i>damp straw</i>
	pamplemousse : <i>grapefruit</i>
	papaye : <i>papaya</i>

pâte d'amande : <i>marzipan</i>	sureau : <i>elder</i>
pêche : <i>peach</i>	tabac : <i>tobacco</i>
pêche blanche : <i>white peach</i>	terre : <i>earth</i>
pêche jaune : <i>yellow peach</i>	thé : <i>tea</i>
pierre : <i>stone</i>	thym : <i>thyme</i>
pierre à fusil : <i>flint</i>	tilleul : <i>linden, lime</i>
pierre mouillée : <i>wet stone</i>	tisane : <i>herbal tea</i>
petites baies mûres : <i>small ripe berries</i>	truffe : <i>truffle</i>
pin : <i>pine</i>	vanille : <i>vanilla</i>
pivoine : <i>peony</i>	venaison : <i>venison</i>
poire : <i>pear</i>	vernis : <i>varnish</i>
poivre : <i>black pepper</i>	verveine : <i>verbena</i>
poivre vert : <i>green pepper</i>	viande rôtie : <i>roasted meat</i>
poivron vert : <i>green pepper</i>	violette : <i>violet</i>
pomme : <i>apple</i>	yaourt : <i>yoghurt</i>
pomme verte : <i>green apple</i>	zeste d'agrumes : <i>citrus fruit peel</i>
poussière : <i>dust</i>	
praline : <i>sugared almond, praline</i>	
prune : <i>plum</i>	
pruneau : <i>prune</i>	
prunelle : <i>sloe berry</i>	
réglisse : <i>liquorice</i>	
résine : <i>resin</i>	
rose : <i>rose</i>	
sauge : <i>sage</i>	
silex : <i>flint</i>	
solvant : <i>solvent</i>	
soufre : <i>sulphur</i>	
sous-bois : <i>forest floor</i>	



LA BOUCHE



analyse gustative : *gustatory analysis*

bouche : *mouth*

lèvres : *lips*

langue : *tongue*

palais : *palate*

gencives : *gums*

le goût : *the sense of taste*

goûter, déguster : *to taste*

dégustation : *tasting*

boire : *to drink**

boire à petites gorgées, siroter : *to sip (sipping)*

une gorgée : *a mouthful*

aspirer un filet d'air : *to breathe through the wine*

avaler : *to swallow*

cracher : *to spit**

une saveur, un arôme : *a flavour*

rétro-olfaction : *retro-olfaction*

milieu de bouche : *middle palate*

persister : *to linger, to persist*

mettre en valeur : *to enhance*

attaque : *attack, entry, fore-palate*

arrière-bouche : *back palate*

arrière-goût : *aftertaste*

finale : *finish*

tanins : *tannins*

texture : *texture*

chair : *flesh*

fluidité : *fluidity*

persistance aromatique :

persistence of flavours, lingering of flavours

harmonie : *harmony*

équilibre : *balance*

force alcoolique : *alcoholic strength*

longueur en bouche : *length in mouth*

- ✓ La température du vin modifie la perception des saveurs.

The wine's temperature alters the perception of flavours.

- ✓ Le gaz carbonique des vins tranquilles valorise les saveurs et les arômes.

Carbonic gas naturally present in still wines enhances their flavours and aromas.

- ✓ Le goût de pomme blette est un grave défaut.

The taste of overripe apples is a serious flaw.

LES QUATRES GOÛTS

Le sucré

le sucré : *sweetness*

sucre : *sugar*

sucré : *sweet*

souple : *supple*

fondant : *mellow*

gras : *fat*

suave : *soft*

onctueux : *onctuous*

lourd : *heavy*

sec : *dry*

brut : *brut, very dry*

demi-sec : *medium-sweet*

doux : *sweet*

moelleux : *mellow, « moelleux »*

liqueureux : *liquorous, « liqueureux »*

creux : *off-peak*

L'acidité

acidité : *acidity*

frais : *fresh*

nerveux : *nervy*

rafraîchissant : *refreshing*

vif : *lively*

vert : *green, unripe (pas mûr)*

pinçant : *crisp*

aigre : *sour*

acérbe : *acerbic*

agressif : *aggressive*

coupant : *sharp*

ferme : *firm*

sec : *dry*

sévère : *severe*

mou : *flabby*

mince : *thin*

soutenu : *sustained*

acide tartrique : *tartaric acid*

acide malique : *malic acid*

acide lactique : *lactic acid*

acide succinique : *succinic acid*

acide citrique : *citric acid*

acide acétique : *acetic acid*

acidité volatile : *volatile acidity*

acidité réelle : *real acidity*

acidité totale : *total acidity*

acidité fixe : *fixed acidity*

L'amertume

l'amertume : *bitterness*

amer : *bitter*

sauge : *sage*

gentiane : *gentian*

amande : *almond*

chicorée : *chicory, endive*

endive : *endive*

âpre : *harsh, tart*

goût de bière : *taste of beer*

raide : *stiff*

Le salé

le salé : *saltiness*

sel : *salt*

salé : *salted*

frais : *fresh*

alcalin : *alkaline*

marin : *sea*

ATTAQUE

- ✓ L'attaque est élégante, fine et racée.
The entry is elegant, delicate and racy.

EN BOUCHE

- ✓ Les tanins sont délicats, sans la moindre agressivité.
The tannins are delicate, without being the least aggressive.
- ✓ Bouche riche, bien structurée aux saveurs d'orange confite.
The palate is rich and well-structured with candied orange flavours.
- ✓ On reconnaît l'inimitable texture des vieilles vignes.
One can identify the inimitable texture of old vines.
- ✓ La bouche est dominée par l'acidité typique du chenin.
The palate is marked by Chenin's typical acidity.

STRUCTURE

- ✓ Ce vin a un bon support acide mais une structure insuffisante.
This wine has good supporting acidity but lacks structure.
- ✓ En bouche, beaucoup de fraîcheur et une onctuosité qui révèle un parfait équilibre sucre-alcool.
It is very fresh and unctuous in the mouth, which reveals sweetness perfectly balanced by acidity.

FINALE

- ✓ La finale est persistante.
Ends with a lingering finish.
- ✓ La rétro-olfaction est longue et très minérale.
Persistent and very mineral retro-olfaction.
- ✓ La finale est dominée par le fruit plus que par les tanins.
Fruit outlasts the tannins on the finish.

CONCLUSION

- ✓ C'est un vin qui a de la personnalité.
It is a wine with a lot of personality.
- ✓ C'est un vin d'une grande maturité.
It is a fully developed wine.
- ✓ C'est un vin qui a du caractère.
It is a wine with a lot of character.
- ✓ Ce vin a une grande puissance d'expression.
This is a wine with plenty of expression.

- ✓ Le style de ce vin est marqué par le terroir. *▶ p.79*
The style of this wine has a stamp of terroir.
- ✓ C'est un vin d'une grande originalité.
It is a wine with great originality.
- ✓ C'est un vin facile à boire.
This is a wine that is easy to drink.
- ✓ Vin qui a besoin de vieillir pour que l'amertume, l'acidité et le moelleux s'harmonisent.
This wine needs to age to blend its bitterness, acidity and sweetness.
- ✓ Il faut un long vieillissement pour assouplir et fondre les tanins.
Only a long maturing can smooth and melt the tannins.

LA BOUCHE EN ADJECTIFS

accueillant : <i>inviting</i>	charpenté : <i>structured</i>
aqueux : <i>watery</i>	chêne (goût de) : <i>oaky</i>
agressif : <i>aggressive</i>	chimique : <i>chemical</i>
alcoolisé : <i>alcoholic</i>	classique : <i>classic</i>
alcoolisé (faiblement) : <i>low in alcohol</i>	complet : <i>complete</i>
alcoolisé (fortement) : <i>high in alcohol</i>	complexe : <i>complex</i>
ambitieux : <i>ambitious</i>	concentré : <i>concentrated</i>
ample : <i>ample</i>	corpulent : <i>corpulent</i>
animal : <i>animal</i>	corsé : <i>full-bodied</i>
aromatique : <i>aromatic</i>	coulant : <i>smooth</i>
arrogant : <i>arrogant</i>	court : <i>short</i>
âpre : <i>harsh, tart</i>	crémeux : <i>creamy</i>
astringent : <i>astringent</i>	délicieux : <i>delicious</i>
attirant : <i>appealing</i>	dense : <i>compact</i>
austère : <i>austere</i>	désaltérant : <i>thirst-quenching</i>
beau : <i>nice</i>	déséquilibré : <i>unbalanced</i>
boisé : <i>woody</i>	développé : <i>developed</i>
brûlant : <i>hot</i>	discret : <i>discreet</i>
capiteux : <i>heady</i>	distingué : <i>distinguished</i>
charnu : <i>fleshy</i>	droit : <i>straightforward</i>
chaud : <i>warm</i>	dur : <i>hard</i>
	élégant : <i>elegant</i>
	épais : <i>thick</i>

épicé : <i>spicy</i>	masculin : <i>male</i>
équilibré : <i>balanced</i>	massif : <i>huge</i>
étouffé : <i>robust</i>	merveilleux : <i>wonderful</i>
étroit : <i>narrow</i>	métallique : <i>metallic</i>
évolué : <i>developed</i>	mince : <i>thin</i>
faible : <i>weak</i>	moderne : <i>modern</i>
féminin : <i>feminine</i>	modeste : <i>modest</i>
ferme : <i>firm</i>	mouillé : <i>watered</i>
fin : <i>delicate</i>	mûr (fruit) : <i>ripe</i>
fleuri : <i>floral</i>	mûr (vin) : <i>mature</i>
fluet : <i>slender</i>	musclé : <i>muscular</i>
fluide : <i>fluid</i>	nerveux : <i>nervy, crisp</i>
fondant : <i>mellow</i>	net : <i>clean</i>
fondue : <i>polished</i>	noble : <i>noble</i>
fort : <i>strong</i>	onctueux : <i>unctuous, smooth</i>
frais : <i>fresh</i>	opulent : <i>opulent</i>
franc : <i>clean</i>	parfumé : <i>perfumed</i>
friand : <i>pleasant</i>	pauvre : <i>poor, lean</i>
fruité : <i>fruity</i>	persistant : <i>lingering</i>
généreux : <i>generous</i>	petit : <i>little, small</i>
gourmand : <i>enjoyable</i>	plat : <i>flat, dull</i>
gracieux : <i>graceful</i>	plein : <i>full</i>
gras : <i>fat</i>	précis : <i>precise</i>
grosse laine (de) : <i>chunky</i>	puissant : <i>powerful</i>
grossier : <i>coarse</i>	qui emplit bien la bouche : <i>mouth-filling</i>
harmonieux : <i>harmonious</i>	pur : <i>pure</i>
immense : <i>immense</i>	racé : <i>racy</i>
intégré : <i>integrated</i>	raffiné : <i>refined</i>
jeune : <i>young, youthful</i>	rafraîchissant : <i>refreshing</i>
joyeux : <i>cheerful</i>	raide : <i>stiff</i>
léger : <i>light</i>	rapeux : <i>grip</i>
long : <i>long</i>	riche : <i>rich</i>
lourd : <i>heavy</i>	robuste : <i>hardy</i>
mâche (qui a de la) : <i>chewy</i>	rond : <i>round</i>
maigre : <i>meagre, thin</i>	

rugueux : <i>rough</i>	soyeux : <i>silky</i>
rustique : <i>raw</i>	stylé : <i>stylish</i>
satiné : <i>satiny</i>	suave : <i>soft</i>
sauvage : <i>wild</i>	subtil : <i>subtle</i>
savoureux : <i>tasty</i>	svelte : <i>svelte</i>
sec : <i>dry</i>	tannique : <i>tannic</i>
séduisant : <i>charming</i>	tendre : <i>tender, soft</i>
séduisant (intéressant) : <i>attractive</i>	typé : <i>typical</i>
serré : <i>tight</i>	unique : <i>unique</i>
sève (qui a de la) : <i>lush</i>	végétal : <i>vegetal</i>
solaire : <i>sunny</i>	velouté : <i>velvety</i>
souple : <i>supple</i>	vif : <i>lively, crisp</i>
souverain : <i>regal</i>	vineux : <i>vinous</i>
	visqueux : <i>viscous</i>

LA SÉANCE DE DÉGUSTATION



QUEL VIN

- ✓ Nous allons commencer la dégustation par notre entrée de gamme.

The tasting will start with the first wine in our series.

- ✓ Le vin que vous goûtez est notre deuxième vin.

The wine you are tasting is our second wine.

- ✓ Je vous propose de goûter ensuite notre cuvée prestige.

May I suggest you taste our prestige cuvée.

INFORMATIONS PRÉALABLES

la qualité du millésime : *the quality of the vintage*

la méthode de vinification du producteur : *the producer's vinification method*

la région d'origine : *the region of origin*

la situation géographique : *the geographical location*

les types de sols : *the soil types*

les cépages cultivés : *the grape varieties grown*

le système d'appellations : *the appellation system*

- ✓ La connaissance de la région permet, entre autre, de situer les parfums et les goûts possibles du vin.
Among other things, a knowledge of the region allows one to place the possible aromas and tastes of the wine.
- ✓ Il faut déguster un peu avant le repas car l'appétit augmente la sensibilité.
It's best to taste just before a meal because appetite enhances sensitivity.
- ✓ Le verre est l'outil le plus important du dégustateur.
The glass is a taster's most important tool.
- ✓ Il ne faut pas remplir le verre entièrement.
You must not fill up the glass entirely.
- ✓ En dégustant souvent, on se constitue une mémoire olfactive.
By tasting wine often, you develop an olfactory memory.
- ✓ Une dégustation doit se faire dans le calme car il faut se

concentrer.

A tasting session must take place in a quiet atmosphere because you need concentration.

- ✓ Le vin est une boisson très riche en sensations diverses.

Wine is a drink rich in diverse sensations.

PÉRIODE DU VIN

- ✓ Le vin est ouvert en ce moment.
The wine is open at the moment.
- ✓ C'est le printemps et nos vins se ferment.
It's spring and our wines are closing.
- ✓ Les vins seront de nouveau ouverts au début de l'année.
Wines will open again at the beginning of next year.
- ✓ Les vins se goûtent très bien en ce moment.
This is a very good time to taste our wines.

MÉMOIRE DU VIN

- ✓ Le vin garde la mémoire de sa vie de raisin sur la vigne.
Wine retains the memory of its life as a grape on the vine.
- ✓ Le vin, surtout jeune, est soumis à l'influence du cycle végétatif de la vigne.
Wine, especially young wine, is subject to the vine's vegetative life cycle.
- ✓ Le vin est légèrement effervescent au moment de la montée de sève.
The wine is slightly effervescent when the sap starts rising.*
- ✓ En vieillissant, le vin subit davantage l'influence des cycles lunaires, des températures.
In ageing, the wine tends to follow both lunar and temperature cycles.

NUANCER

Assez : *quite, rather, pretty, fairly*

- ✓ Les tanins sont assez doux.

The tannins are fairly mild.

A peine : *hardly / barely*

- ✓ Les arômes de fût neuf sont à peine perceptibles.
The new cask aromas are barely noticeable.

Relativement : *relatively*

- ✓ Ce vin est encore relativement jeune.
This wine is still relatively young.

Peu : *not very / not much*

- ✓ Ce vin est peu équilibré.
This wine is not very balanced.

Plutôt : *rather/instead or quite/fairly*

- ✓ Le nez est plutôt dominé par les arômes de fruits rouges.
The nose is rather dominated by red fruit aromas.

Très : *very*

- ✓ On ressent très bien le soleil dans ce vin.
You can feel the sun in this wine.

Plus – Moins / *More – Less*

- ✓ Ce vin est plus (moins) concentré que celui-là.
This wine is more (less) concentrated than that one.

Légèrement : *slightly*

- ✓ Ce vin est légèrement tannique.
This wine is slightly tannic.



dégustation : *tasting*

salle de dégustation : *tasting room*

séance de dégustation : *tasting session*

conduire une dégustation :
to conduct a tasting

organiser une dégustation :
to organise a tasting

choix des vins : *wine selection*

dégustation horizontale :

horizontal tasting

dégustation verticale : *vertical tasting*

dégustation à l'aveugle : *blind tasting*

verre (de dégustation) :
(tasting) glass

tenir le verre par son pied : *to hold* the glass by its stem*

source de lumière : *light source*

éclairage artificiel : *artificial lighting*

lumière naturelle : *natural light*

lumière du jour : *daylight*

température de la salle : *room temperature*

température du vin : *wine temperature*

nom du vin : *name of the wine*

millésime : *vintage year*

table : *table*

nappe blanche : *white tablecloth*

feuille de papier blanc : *sheet of white paper*

pain : *bread*

crachoir : *spittoon*

cracher : *to spit**

« Interdit de fumer » :

« *No Smoking* »

la dégustation est l'art de... :
tasting is the art of...

décomposer : *to separate*

reconnaître : *to recognise*

apprécier : *to appreciate*

comprendre : *to understand*

étudier : *to study*

nommer : *to name*

ressentir : *to feel**

percevoir : *to perceive*

déceler : *to detect*

exprimer : *to express*

décrire : *to describe*

les impressions complexes : *the complex impressions*

éveiller les sens : *to arouse the senses*

défaut du vin : *a flaw in wine*

sensation : *feeling*

impression : *impression*

première impression : *first impression*

être séduit (par) : *to be charmed (by)*

L'ACCUEIL A LA CAVE



Bonjour ! : <i>Hello !</i>	Merci : <i>Thank you</i>
- le matin : <i>good morning !</i>	Très bien : <i>Very well</i>
- l'après-midi : <i>good afternoon !</i>	Je vous en prie, à votre service :
- le soir : <i>good evening !</i>	<i>you are welcome.</i>
Bienvenu(e) : <i>Welcome</i>	Le plaisir est pour moi : <i>it's my</i>
Monsieur : <i>Sir</i>	<i>pleasure.</i>
Madame : <i>Madam</i>	Je suis désolé(e) : <i>I'm sorry.</i>
Mademoiselle : <i>Miss</i>	Il faut prendre rendez-vous :
Puis-je vous aider? : <i>May I help</i>	<i>You must make an appointment.</i>
<i>you ?</i>	A bientôt ! : <i>See* you soon !</i>
D'où venez-vous ? : <i>Where are</i>	Au Revoir ! : <i>Goodbye !</i>
<i>you from ?</i>	S'il vous plaît : <i>Please</i>

CERNER SES BESOINS

QUEL VIN ? ▶ p.35

- ✓ Quel vin vous ferait plaisir : un vin rouge, un vin blanc, un vin rosé ?
What kind of wine would please you : a red , a white , a rosé?
What kind of wine would you like : a red, a white, a rosé?

ou plus terre à terre :

- ✓ Quel vin désirez-vous acheter ?
What kind of wine do you wish to buy?*
- ✓ Voulez-vous un vin fort ou léger ?
Would you prefer a full-bodied wine or a light wine?
- ✓ Souhaitez-vous un vin blanc plutôt sucré ou plutôt sec ?
Would you rather have a sweet or a dry white wine ?
- ✓ Souhaitez-vous un vin à boire tout de suite ou bien à conserver ?
Would you like a wine that is ready to drink or a wine to cellar?*

QUELLE OCCASION ?



- ✓ Souhaitez-vous un vin à boire en apéritif ou bien seul, pour le plaisir ?
Would you like a wine to drink as an aperitif or on its own?*

- ✓ Est-ce que vous recherchez un vin pour accompagner un plat en particulier ?
Are you looking for a wine to go with a particular dish ?
- ✓ Est-ce que vous recherchez un vin pour une occasion spéciale ? Un dîner ? Une fête ? Un pique-nique ? Un barbecue ?
Are you looking for a wine for a special occasion ? A dinner ? A party ? A picnic ? A barbecue ?
- ✓ Est-ce que c'est pour offrir ?
Is it a present ?
- ✓ Souhaitez-vous offrir un vin plutôt classique ou original ?
Would you like to give a classic or an unusual wine ?*

QUELLE PERSONNE ?



- ✓ Connaissez-vous les goûts de la personne ?
Do you know what the person likes ?*
- ✓ S'agit-il d'une personne âgée, jeune, d'un homme, d'une femme ?
Is the person old, young ? Is it a man or a woman ?

QUEL BUDGET ?



- ✓ Quel est votre budget ?
How much money are you thinking of spending?*

CONSEILLER



- ✓ Je peux vous conseiller ce vin, c'est une grande année.
I can recommend this wine, it is a very good vintage.
I can suggest this wine, it is a very good vintage.
- ✓ C'est un vin blanc idéal pour l'apéritif.
This white wine is ideal as an aperitif.
- ✓ Ce vin est plus un vin de table qu'un vin de dessert.
This is more a table wine than a dessert wine.
- ✓ Ce vin ira particulièrement bien avec un plat de poisson.
This wine will be ideal to accompany a fish dish.
- ✓ Si vous aimez les vins fruités, celui-ci vous satisfera.
If you like fruity wines, you will enjoy this one.

- ✓ Ce vin est meilleur servi frais.
This wine is best served chilled.
- ✓ C'est un vin qui va bien sur la charcuterie.
This wine goes well with charcuterie.*

COMPARER



- ✓ Ce vin est plus évolué que celui-là.
This wine is more developed than that one.
- ✓ Ce vin est moins sec que celui-là.
This wine is less dry than that one.
- ✓ Par comparaison, celui-ci est plus charpenté et plus minéral.
By comparison, this one has more structure and is more mineral.
- ✓ Ce vin est à 3,35 Euros la bouteille tandis que celui-là est à 4,57 Euros.
This wine is three Euros and thirty-five centimes per bottle, whereas that one is four Euros and fifty-seven centimes.

Note : plus cher : *more expensive* - moins cher : *less expensive*

- ✓ Il y a une certaine ressemblance entre ces deux vins.
There is some resemblance between these two wines.
- ✓ Ce vin ressemble à celui que je viens de vous présenter mais en plus sucré.
This wine is very close to the one I have just shown you but it is sweeter.*
- ✓ Ce vin est infiniment supérieur à celui que je viens de vous présenter.
This wine is greatly superior to the one I have just shown you.*
- ✓ Ce vin est unique en son genre.
This wine is really in a class of its own.

RÉPONDRE AUX QUESTIONS DU CLIENT



■ *What type of wine is it ?*

De quel type de vin s'agit-il ?

- ✓ C'est un Bordeaux rouge.
This is a red Bordeaux.
- ✓ C'est un bourgogne blanc.
This is a white burgundy.

- ✓ C'est un vin du Sud de la France.
It is a wine from the South of France.
- ✓ C'est un vin de la vallée de la Loire.
It is a wine from the Loire Valley.
- ✓ C'est un vin de table.
It's a table wine.

■ *What is the ideal age to drink* this wine ?*

Quand faut-il boire ce vin ?

- ✓ Il est prêt à boire.
It is ready to drink.*



Les Vins

millésime : *vintage*

vin rouge : *red wine*

vin blanc : *white wine*

vin rosé : *rosé wine*

vin gris : *p.43*

blush wine (US)

vin de paille : *p.43*

vin jaune : *p.43*

vin moelleux : *sweet wine*

vin liquoreux : *very sweet wine*

vin sec : *dry wine*

vin tranquille : *still wine*

vin jeune : *young wine*

vin mousseux : *sparkling wine*

vin pétillant : *fizzy wine*

vin muté : *fortified wine p.43*

vin issu de la viticulture bio :

organic wine

vin de consommation courante :

ordinary wine

grand vin : *fine wine*

vin nouveau : *new season's wine p.42*

vin primeur : *primeur wine*

vin de pays : *official category of wine produced in a specific region.*

vin de table : *table wine*

vin de négociant : *a wine merchant who buys wine, grapes or must and bottles wine under their own label.*

vin de propriétaire : *a producer's wine*

vin d'AOC : *official category of quality wine produced in a defined style with a guarantee of origin.*

vin de VQPRDS : *EEC official category of quality wine produced in a defined zone.*

vin de cépage : *varietal wine*

vin d'assemblage : *blended wine*

- ✓ Vous pouvez le boire dès à présent.
You can drink it now.*
- ✓ Je vous conseille de boire ce vin à partir de 2009 et avant 2012.
You should drink this wine between two thousand and nine and two thousand and twelve.*
- ✓ Buvez-le avant 2009.
This wine is best drunk before two thousand and nine.
- ✓ C'est un vin à consommer pendant l'année.
This wine is best drunk before the end of the year.
- ✓ C'est un vin blanc frais et fruité qui doit être bu dans sa jeunesse.
This fresh and fruity white wine should be drunk young.*

Which grape variety is it made* from ?

De quel cépage est-il constitué ? *▶ p.78*

- ✓ Ce vin est fait à partir du Pinot Noir.
This wine is made from Pinot Noir.*
- Note : les noms de cépage en anglais sont les noms utilisés en français, sauf pour la Syrah qui est appelée Shiraz en Australie et en Afrique du Sud.
- ✓ C'est un vin de cépage.
This is a varietal wine.
 - ✓ C'est un vin d'assemblage.
This is a blended wine.
 - ✓ C'est un assemblage de Cabernet-Sauvignon et de Merlot.
It is a blend of Cabernet-Sauvignon and Merlot.

How long should we keep* this wine ?

Combien de temps devons-nous conserver ce vin ?

- ✓ C'est un vin à consommer dans l'année.
You should drink this wine within a year.*
 - ✓ Ce vin peut se conserver 2 à 3 ans. C'est un vin de faible garde.
This wine will keep two or three years. It is a wine for short-term cellaring.*
- Note : cave : *cellar*

- ✓ C'est un vin de garde, il se conservera 3 à 8 ans.
This is a wine to keep, it will keep* from three to eight years.*
This is a long-term cellaring wine, it will keep from three to eight years.*
 - ✓ Ce vin atteindra son apogée dans 5 ans.
This wine will reach its peak in five years.
 - ✓ Ce vin va s'améliorer en vieillissant.
This wine will improve with age.
- #### Should this wine be decanted ?
- Ce vin doit-il être décanté ?
- ✓ Oui. - *Yes, it should.*
 - ✓ Non, ce n'est pas la peine. - *No, it is not necessary.*

How long before serving should the bottle be opened ?

Combien de temps avant de la servir doit-on ouvrir la bouteille ?

- ✓ Une demi-heure avant le moment où vous souhaitez la boire.
Half an hour before drinking it.*
- ✓ Ouvrez-la juste au moment de servir.
Open it just before serving it.
- ✓ Mettez le vin en carafe deux heures avant de le servir afin de l'aérer.
Pour the wine into a carafe two hours before serving to aerate it.

What is the correct temperature to serve it ?

A quelle température doit-on le servir ?

- ✓ Servez-le frais, à 13 degrés.
Serve it chilled, at 13 degrees.
- ✓ Servez-le à une température de 14°-16 °C.
Serve it at a temperature of fourteen to sixteen degrees.
- ✓ Rafraîchissez-le en le plaçant dans un seau à glace 15 minutes avant de le servir.
It should be chilled in an ice bucket fifteen minutes before serving.

Température

Celsius	Fahrenheit	(C)	(F)
(C)	(F)	18°	65°
100°	212°	16°	60°
40°	104°	13°	55°
30°	86°	10°	50°
21°	70°	0°	32°
20°	68°	-10°	14°

What is the alcohol content of this wine ?

Quel est le degré alcoolique de ce vin ?

- ✓ Ce vin titre à 13 degrés.
This wine contains thirteen per cent alcohol.
This wine has an alcohol content of thirteen per cent.

What kind of dishes will go with this wine ?

What kind of food will suit this wine ?

What kind of dishes will pair with this wine ?

Quel style de plat s'accordera le mieux avec ce vin ?

- ✓ Ce vin s'accordera avec les viandes rouges.
This wine will go with red meat.
- ✓ Ce vin s'accordera avec les viandes blanches et les volailles.
This wine will go with white meat and poultry.
- ✓ Ce vin s'accordera très bien avec le fromage.
This wine is perfect to drink with cheese.
- ✓ Ce vin sucré accompagnera très bien un dessert à base de chocolat.
This sweet wine will nicely accompany a dessert made with chocolate.*

What is the capacity of this bottle ?

Quelle est la contenance de cette bouteille ?

- ✓ Elle contient 75 centilitres.
It holds seventy-five centilitres*

Les mets

cuisine française : <i>French cuisine</i>	volailles : <i>poultry</i>
cuisine méditerranéenne : <i>Mediterranean cuisine</i>	fruits de mer : <i>seafood</i>
cuisine italienne : <i>Italian cuisine</i>	viandes blanches : <i>white meat</i>
cuisine asiatique : <i>Asian cuisine</i>	viandes en sauce : <i>meat cooked in sauce</i>
plat à base d'oeufs : <i>dish made with eggs</i>	viandes rouges : <i>red meat</i>
plat épicé : <i>hot and spicy dish</i>	grillades : <i>grilled meat</i>
les entrées : <i>starters</i>	viande de bœuf : <i>beef</i>
quiche : <i>quiche</i>	gibier : <i>game</i>
salade : <i>salad, fresh greens</i>	légumes : <i>vegetables</i>
terrine : <i>pâté</i>	pâtes : <i>pastas</i>
soupe : <i>soup</i>	fromages : <i>cheese</i>
huîtres : <i>oysters</i>	dessert : <i>dessert</i>
poisson : <i>fish</i>	crêpes : <i>crepes (pancakes)</i>
coquillages : <i>shellfish</i>	gâteau : <i>cake</i>
crustacés : <i>crustaceans</i>	fruits : <i>fruits</i>

Boissons disponibles

vin : <i>wine</i>	limonade : <i>lemonade</i>
eau-de-vie : <i>brandy</i>	soda : <i>soda</i>
liqueur : <i>liqueur</i>	eau minéral : <i>mineral water</i>
apéritif : <i>aperitif</i>	eau de source : <i>spring water</i>
bière : <i>beer</i>	eau plate : <i>still water</i>
cidre : <i>cider</i>	eau pétillante : <i>fizzy water</i>
jus de fruit : <i>fruit juice</i>	

Occasions

cadeau : <i>present</i>	anniversaire : <i>birthday</i>
repas : <i>meal</i>	fête : <i>party</i>
déjeuner : <i>lunch</i>	mariage : <i>wedding</i>
dîner : <i>diner</i>	pique-nique : <i>picnic</i>
apéritif : <i>aperitif (cocktail)</i>	barbecue : <i>barbecue</i>

Les contenantsbouteille : *bottle*demie-bouteille : *half-bottle*magnum : *magnum*cubitainer : *bag-in-box*

carton de six (douze) bouteilles

: *case of six (twelve bottles)***Emballage**papier cadeau : *wrapping paper*caisse en bois : *wooden crate*sac en plastique : *plastic bag*sac en papier : *paper bag***Magasin**acheter : *to buy*payer : *to pay*prix : *price*boutique : *shop*magasin : *shop*vitrine : *shop window*comptoir : *counter*casiers à bouteilles : *bottle racks*une armoire à vin : *wine fridge*caisse en bois : *wooden crate*sac : *bag***CONCLURE****BOUTEILLES**

- ✓ Avez-vous besoin d'une bouteille ou d'une demie-bouteille ?
Do you need a bottle or a half bottle ?
- ✓ Combien de bouteilles souhaitez-vous acheter ?
How many bottles do you wish to buy?*
- ✓ Est-ce que vous voulez une bouteille fraîche ?
Do you want a chilled bottle ?

VOYAGE

- ✓ C'est un vin qui se conserve et voyage très bien.
This wine keeps and travels very well.*
- ✓ C'est un vin vieux, il doit se reposer pendant 2 mois après le voyage.
This is an old wine, it must rest for two months after a journey.

EMBALLAGE

- ✓ Souhaitez-vous que la bouteille soit emballée dans un papier cadeau ?
Do you wish the bottle to be gift wrapped?*
- ✓ Voulez-vous un sac ?
Would you like a bag ?
- ✓ Avez-vous besoin d'un emballage solide pour le voyage ?
Do you need strong packaging for travel ?
- ✓ Voulez-vous un carton (avec une poignée) ? Une caisse en bois ?
Would you like a case (with a handle) ? a wood case ?

RÈGLEMENT

- ✓ Est-ce que vous avez besoin d'une facture pour la douane ?
Do you need a bill for customs ?
- ✓ Comment souhaitez-vous régler ?
How do you wish to pay?*
- ✓ Nous acceptons les cartes bancaires suivantes :
We accept the following credit cards :
- ✓ Vous pouvez aussi régler en espèces.
You can also pay in cash.*

EXPLIQUER QUELQUES PARTICULARITÉS

VIN NOUVEAU

- ✓ Vin issu des dernières vendanges, à macération courte, favorisant les arômes proches du fruit. A boire dans l'année..
Wine made from the last harvest with a short maceration focusing on fruit aromas. To drink within a year.*

VIN PRIMEUR

- ✓ Vin nouveau autorisé à être commercialisé plus tôt que la date officielle de sortie de ces vins.
Nouveau wine allowed to be sold earlier than the official date for selling* this kind of wine.*

VIN DE GARDE

- ✓ Vin bâti par sa structure (tanins, acidité, moelleux...) pour évoluer et offrir différentes nuances, après une période de vieillissement.
Lit. Wine to keep. Wine made with a structure (tannins, acidity, sweetness,...) that develops and expresses different nuances after a period of ageing.*

VINS MOUSSEUX

- ✓ Famille de vins effervescents dont font partie le Champagne, le Crémant, la Blanquette. Le gaz carbonique est issu d'une seconde fermentation et la pression en bouteille est de 3 à 6 bars à 20 °C.
Lit. Foaming wines. A family of sparkling wines that includes Champagne, Crémant, and Blanquette. The carbon dioxide bubbles are produced by a second fermentation. Pressure in the bottle is between three and six bars at twenty degrees Celsius.

VIN DE CEPAGE

- ✓ Expression pour mentionner le fait qu'un vin a été élaboré à partir d'un seul cépage.
Lit. wine made with one grape variety. Varietal wine.*

VIN DE TERROIR

- ✓ Vin marqué par le terroir dont il est issu.
Wine with the stamp of the terroir from which it comes.*

VIN DE SOIF

- ✓ Vin désaltérant, friant, fruité, faible en alcool.
A thirst-quenching, crisp and fruity wine with a low alcohol content.

VINS FORTIFIÉS

- ✓ Famille de vins enrichis en alcool, soit sur des moûts non fermentés (vins de liqueur), soit sur des moûts en fermentation par mutage (vins doux naturels).
A family of wines whose alcohol content has been strengthened by addition of grape spirit either to non-fermented must (vins de liqueur) or to fermenting must (vins doux naturels - vin muté).

SELECTION DE GRAINS NOBLES

VENDANGES TARDIVES

- ✓ Mention réservée à certains vins issus de grains choisis de raisins surmaturés atteints de la pourriture noble ou passerillés.
Lit. selection of noble berries. Lit. late harvest. Official designation, marked on the label of specific wines made from selected overripe grapes affected by botrytis cinerea fungus (noble rot) or raisined.

VIN GRIS

- ✓ Ce qu'on appelle un « vin gris », c'est un vin rosé produit à partir de raisins noirs vinifiés comme pour obtenir les vins blancs.
A « vin gris » is a rosé wine made from black grapes in the same way as white wines.*

VIN JAUNE

- ✓ Vin blanc produit dans le Jura qui a un goût particulier (le goût de jaune) dû à l'action de levures au cours d'un très long élevage oxydatif en fût.
Lit. yellow wine. White wine from the Jura region with a particular taste (the taste of jaune) caused by the action of yeasts during a long oxydative maturing process in cask.

VIN DE PAILLE

- ✓ Vin du Jura produit à partir de raisins séchés pendant plusieurs mois sur des lits de paille.
Wine from the Jura region made from grapes dried on straw mats for several months.

AU RESTAURANT



PRÉSENTATION DE LA CARTE DES VINS

- ✓ Puis-je me permettre de vous présenter la carte des vins ?
May I show you the wine list ?*
- ✓ Nous avons un large choix de vins.
We have a wide selection of wines.
- ✓ Vous trouverez sur la carte la liste des vins sélectionnés et disponibles.
All the wines indicated on the list have been selected and are available.

PROPOSER UN CONSEIL

- ✓ Avez-vous fait votre choix ?
Have you made your choice ?*
- ✓ Désirez-vous un conseil ?
Would you like some advice ?
Can I give you a some advice?
Would you like a recommandation ?
- ✓ Quel style de vins aimez-vous ?
What kind of wine do you like?
- ✓ Préférez-vous les tanins souples ou les tanins durs ?
Do you prefer supple or hard tannins?
- ✓ Voudriez-vous tenter une dégustation à l'aveugle ?
Would you like to try a blind tasting ?



LES CONSEILS DU SOMMELIER

- ✓ Ce vin est un peu fermé en ce moment. Je vous conseillerais davantage ce vin-ci qui est vraiment dans une période d'épanouissement.
This wine is a bit closed at the moment. I suggest this one which is really in a blooming period.
- ✓ Je pense qu'un vin rouge et un vin blanc accompagneront idéalement les menus de vos convives.
I think a red wine and a white wine will be ideal to accompany your guests's different dishes.*
- ✓ Je vous conseille ce vin rouge bien charpenté qui sera parfait avec le plat que vous avez choisi.
I suggest this well-structured red wine which will be a perfect

match with the dish you have chosen.*

- ✓ Nous avons spécialement sélectionné ce vin pour accompagner ce plat.
We have especially selected this wine to accompany this dish.
- ✓ Ce vin est à son apogée.
This wine is at its peak.

LES EXPLICATIONS DU SOMMELIER

- ✓ C'est une appellation du Languedoc. Je suis heureux de vous faire découvrir.
This is an appellation from the Languedoc region. I'm happy to introduce you to it.
- ✓ Je vais mettre le vin en carafe pour l'aérer. Il s'exprimera mieux ainsi.
I am going to pour the wine into a carafe to help it breathe. The flavours will be better expressed this way.*
- ✓ Il y a un léger dépôt parce que c'est un vin qui n'a pas été filtré.
There is a light deposit because the wine has not been filtered.
- ✓ C'est un millésime très réussi pour ce vigneron.
This is a very good vintage from this winegrower.
- ✓ C'est un vin de la catégorie "vin de table" parce qu'il est hors normes par rapport à l'appellation, mais c'est un très grand vin.
This wine belongs to the vin de table category because it does not comply with the appellation standards, but it is a great wine.
- ✓ La robe est claire parce que c'est un vin jeune et c'est aussi une caractéristique de ce genre de vin.
This wine has a pale colour because it is young and because this is a characteristic of this type of wine.
- ✓ Je sors la bouteille du seau afin que le vin ne soit pas trop froid. Cela paralyserait son bouquet. Je l'y remettrai un peu plus tard.
I am taking the bottle out of the bucket so that the wine does not get* too cold. The cold could hide* its bouquet. I will put it back later.*

RECUEILLIR LES IMPRESSIONS DU CLIENT

- ✓ Ce vin vous convient-il ?
Are you enjoying this wine?

Le sommelier

gérer la cave : *to manage the cellar*

présenter la carte des vins : *to show the wine list*

aider : *to help*

conseiller : *to advise*

proposer : *to propose*

informer : *to inform*

expliquer : *to explain*

choisir : *to choose*

servir : *to serve*

ouvrir la bouteille : *to open the bottle*

mettre en carafe, carafier : *to pour into a carafe*

Les accessoires

un tablier : *apron*

un verre : *glass*

flûte : *flute*

une carafe : *carafe*

décanteur : *decanter*

pichet : *jug*

un tire-bouchon : *corkscrew*

un limonadier : *a waiter's friend (corkscrew)*

bouchon (en plastique) : *(plastic) cork*

un seau à glace : *ice bucket*

un panier à vin : *wine basket*

La carte des vins

la carte des vins : *wine list*

une page : *page*

une appellation : *appellation*

un millésime : *vintage*

une catégorie : *category*

la provenance : *origin*

la région d'origine : *region of origin*

le nom du propriétaire : *name of the owner*

le nom de la propriété : *name of the property*

le nom du château : *name of the château*

le nom du négociant : *name of the wine merchant*

le nom du vin : *name of the wine*

une bouteille : *bottle*

une demi-bouteille : *half bottle*

un verre de vin : *glass of wine*

un carafon : *small carafe*

La bouteille

une capsule : *capsule*

l'étiquette : *label*

le bouchon : *cork*

la contenance : *capacity*

Le restaurant

la salle : *dining room*

la cave : *cellar*

armoire à vin : *wine fridge*

les convives : *guests (at a meal)*

les invités : *guests*

le repas : *meal*

un repas d'affaires : *business meal*

un déjeuner : *lunch*

un dîner : *dinner*

un apéritif : *aperitif*

une entrée : *starter*

un plat : *dish*

un dessert : *dessert*

un cigare : *cigare*

une liqueur : *liqueur*

une eau-de-vie : *brandy*

Accords mets-vin : (► p.38)

ACCUEILLIR DES VISITEURS



- ✓ Bonjour, je vous souhaite la bienvenue.
Hello, welcome!
- ✓ Est-ce que vous avez trouvé le domaine facilement?
Did you have any trouble finding the estate?
- ✓ Nous allons commencer la visite par un tour dans les vignes et ensuite je vous ferai visiter le chai.
We'll start with a tour of the vineyard and then we'll visit the cellar.
- ✓ Est-ce que vous connaissez nos vins?
Do you know our wines?
- ✓ Souhaitez-vous déguster quelques-uns de nos millésimes?
Would you like to taste a few of our vintages?
- ✓ Tenez, voici un verre. Vous avez un crachoir ici.
Here's a glass. There's a spittoon there.
- ✓ Je vais vous expliquer en quelques mots comment nous travaillons.
Let me tell you a little about how we work.
- ✓ N'hésitez pas à revenir nous voir. Je vous remets une liste de nos vins à commander par correspondance. Nous livrons aussi à l'étranger.
Don't hesitate to come see us again. I'll give you a list of our wines that you can order. We also deliver to other counties.
- ✓ N'hésitez pas à consulter notre site web. Nous avons une newsletter qui vous donne des nouvelles du domaine.
You can visit our website. We have a newsletter that will keep you up to date with what's going on at the estate.
- ✓ Vous trouverez nos vins dans les restaurants suivants : ..., ...,
You'll find our wines at these restaurants:...
- ✓ Pourquoi notre vin s'appelle la "Cuvée de Micaela"? C'est une petite histoire. Je vais vous la raconter...
Why is our wine called "Cuvée de Micaela?" There's a nice little story to that, let me tell it to you...
- ✓ Que représente ce blason sur l'étiquette? C'est le blason du domaine. En fait, c'est celui de notre ancêtre qui a fondé le domaine en 1675.
What does the coat of arms on the label represent? It's the coat of