

Cépages et vins



(mots jusqu'à 8 lettres)

Jean-Luc LE TOQUIN

Remarques préliminaires :

- Un **cépage** est une variété de vigne cultivée, souvent propre à une région ; exemple la syrah est un cépage de vigne, comme la golden est une variété de pomme.

- Le **vin** est la boisson alcoolisée, obtenue par fermentation du jus de raisin. Les vins peuvent être issus d'un seul cépage (exemple : le condrieu est à base de viognier) ou d'un assemblage de cépages (exemple : le minervois est issu de carignan, grenache et autres). La variété et la qualité des vins sont liées aux cépages utilisés, en relation avec le terroir, mais aussi aux modes de vinification et aux types d'élevage. Sans oublier le millésime.

Parfois, les noms de cépage et de vin se confondent : par exemple le riesling ; dans ce cas le vin riesling (excellent vin d'Alsace !) est issu de cépage riesling, mais il faut savoir que le cépage riesling peut être utilisé pour produire d'autres vins, y compris à l'étranger.

Il existe des raisins (et donc des cépages) blancs et des raisins rouges.

Par exemple, le sauvignon, le chardonnay sont des cépages blancs ; le gamay et le merlot sont des cépages rouges .

La pulpe des raisins, blancs ou rouges, donne un jus généralement blanc.

Lorsqu'elle est rouge ou rosée, la teinte du vin est liée à la peau des raisins rouges qui macèrent dans le jus, par la présence de pigments, les anthocyanes.

Le vin rouge est donc obtenu en laissant macérer la peau de raisins rouges dans leur jus.

Pour le vin rosé, cette macération est courte.

Évidemment, on ne peut fabriquer du vin rouge avec des raisins blancs.

Mais la couleur (la robe) d'un vin présente des nuances différentes selon divers facteurs autres que la couleur du raisin et le processus de vinification, par exemple la maturité du raisin à la vendange.

De même, la robe du vin évolue avec l'âge.



Liste des cépages admis au scrabble

B : blanc ; R : rouge

Abondant (B)	Mac(c)abeu (B)
Alicante (R)	Malaga (R)
Aligoté (B)	Malbec (R)
Altesse (B)	Manseng (B)
Amigne (B)	Marsanne (B)
Aramon (R et B)	Mauzac (B)
Arbois (B)	Melon (B)
Arvine(B)	Merlot (R et B)
Aurore (B)	Meunier R)
Auvernat (R et B)	Molette (B)
Barbera (R)	Mondeuse (R)
Baroque (B)	Muscat (B)
Cabernet (R)	Nebbiolo (R)
Calitor (R)	Olivette (B et R)
Cardinal (R)	Païen (B)
Carignan (R et B)	Palomino (B)
César (R)	Pascal B)
Chenin (B)	Pecorino (B)
Cinsau(l)t (R)	Persan (R)
Corinthe (B)	Picardan (B)
Côt (R)	Picpoul (R et B)
Duras (R)	Pinot (R)
Émir (B)	Poulsard (R)
Ermitage (B)	Régent (R)
Exalta (B)	Riesling (B)
Fendant (B)	Rivaner (B)
Fer (R)	Romain (R)
Furmint (B)	Roussan(n)e (B)
Gamay ou gamet (R)	Sacy (B)
Gascon (R)	Savagnin (B)
Graisse (B)	Sémillon (B)
Grenache (R et B)	Servant (B)
Grolleau (R)	Seyval (B)
Hibou (R et B)	Sylvaner ou silvaner (B)
Humagne (R et B)	Syrah (R)
Idéal (B)	Tannat (R)
Isabelle (R)	Tibouren (R)
Italia (B)	Tokai ou tokay (B)
Jacquère (B)	Traminer (B)
Jurançon (B et R)	Ugni (B)
Klevener (B)	Viognier (B)
	Cépages absents de l'ODS : négrette, raffiat...

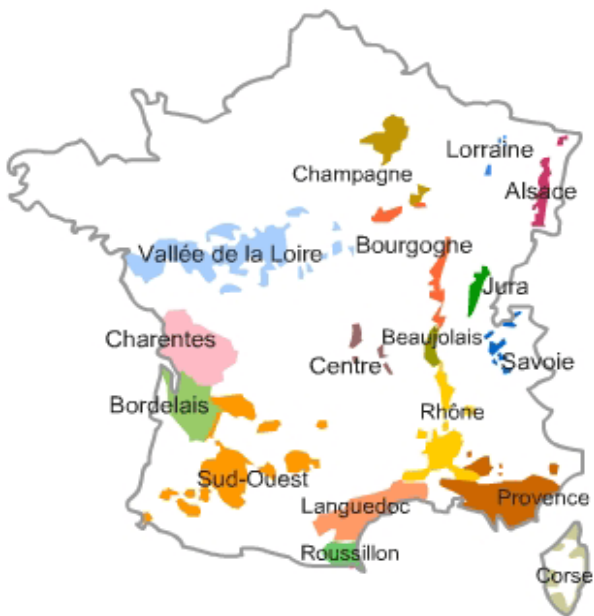
Liste des vins admis au scrabble

Vins français	
Ajaccio (AOC Corse du Sud)	Lirac (AOC Gard)
Alsace (AOC Bas-Rhin, Haut-Rhin)	Listrac (AOC Gironde)
Anjou (AOC Maine-et-Loire)	Loupiac (AOC Gironde)
Apremont (AOC Savoie)	Lubéron (AOC Rhône)
Arbois (AOC Jura)	Mâcon (AOC Saône-et-Loire)
Ay (Champagne)	Madiran (AOC Gers, Pyrénées-Atlantiques)
Bandol (AOC Var)	Margaux (AOC Gironde)
Banyuls (AOC Pyrénées-Orientales)	Maury (AOC Pyrénées-Orientales)
Barsac (AOC Gironde)	Médoc (AOC Gironde)
Beaujo (et beaujolais, beaujolpif)	Mercrey (AOC Saône-et-Loire)
Beaune (AOC Côte-d'Or)	Montagny (AOC Saône-et-Loire)
Bergerac (AOC Dordogne)	Montlouis (AOC Indre-et-Loire)
Bordeaux (AOC Gironde)	Morgon (AOC Rhône)
Bouzy (Marne)	Moselle (VDQS Moselle, Meurthe-et-Moselle)
Brouilly (AOC Rhône)	Moulis (AOC Gironde)
Buzet (AOC Lot-et-Garonne)	Muscadet (AOC Loire-Atlantique)
Cabardès (AOC Aude)	Palette (AOC Bouches-du-Rhône)
Cabernet (AOC Maine-et-Loire)	Pauillac (AOC Gironde)
Cahors (AOC Lot)	Picpoul (VDQS Hérault)
Chablis (AOC Yonne)	Pomerol (AOC Gironde)
Chenas (AOC Rhône, Saône-et-Loire)	Pommard (AOC Côte-d'Or)
Cheverny (VDQS Loire-et-Cher)	Pouilly (AOC Saône-et-Loire, Nièvre)
Chinon (AOC Indre-et-Loire)	Quincy (AOC Cher)
Clairet (Gironde)	Regnié (AOC Rhône)
Condrieu (AOC Loire)	Reuilly (AOC Indre, Cher)
Cornas (AOC Ardèche)	Riesling (AOC Bas-Rhin, Haut-Rhin)
Corton (AOC Côte-d'Or)	Romanée (AOC Côte-d'Or)
Faugères (AOC Hérault)	Rosette (AOC Dordogne)
Fitou (AOC Aude)	Rully (AOC Saône-et-Loire)
Fixin (AOC Côte-d'Or)	Sancerre (AOC Cher)
Fleurie (AOC Rhône)	Santenay (AOC Côte-d'Or)
Fronsac (AOC Gironde)	Saumur (AOC Maine-et-Loire)
Fronton (AOC Haute-Garonne, Tarn-et-Garonne)	Savigny (AOC Côte-d'Or)
Gaillac (AOC Tarn)	Sylvaner ou silvaner (AOC Bas-Rhin, Haut-Rhin)
Gewurz ou gewurztraminer (AOC Bas-Rhin, Haut-Rhin)	Tavel (AOC Gard)
Gigondas (AOC Vaucluse)	Touraine (AOC Indre-et-Loire, Loir-et-Cher)
Givry (AOC Saône-et-Loire)	Traminer (AOC Bas-Rhin, Haut-Rhin)
Graves (AOC Gironde)	Tursan (VDQS Landes)
Julienas (AOC Rhône)	Valençay (VDQS Indre)
Jurançon (AOC Pyrénées-Atlantiques)	Volnay (AOC Côte-d'Or)
	Vougeot (AOC Côte-d'Or)
	Vouvray (AOC Indre-et-Loire)
	Vins absents de l'ODS : beaune, AOC de Côte d'Or ; blaye, AOC du Bordelais ; estaing, AOC de l'Aveyron...

Vins étrangers

Alicante (Esp)
Amigne (CH)
Arvine (CH)
Asti (I)
Barbera (I)
Barolo (I)
Chianti (I)
Dézaley (CH)
Dôle (CH)
Dorin (CH)
Falerne (I)
Fendant (CH)
Goron (CH)

Humagne (CH)
Jérez ou xérès (Esp)
Madère (P)
Malaga (Esp)
Marsala (I)
Perlan (CH)
Porto (P)
Retsina (Gr)
Rioja (Esp)
Samos (Gr)
Spumante (I)
Tokai ou tokaj ou tokay (H)



Additif : autres boissons alcoolisées (ND signifie : nom déposé)

Absinthe (liqueur d'absinthe, plante aromatique)	Maitrank (vin aromatisé, apéritif de Belgique)
Amaretto (liquide d'amandes de noyau d'abricots ou de pêches)	Martini (ND- vermouth rouge ou blanc)
Anisette (liqueur anisée)	Mescal ou mezcal (eau-de-vie à base d'agave)
Aquavit ou akuavit ou akvavit (eau-de-vie scandinave)	Mistelle (moût de raisin alcoolisé)
Arac ou arak ou arack (eau-de-vie du Proche-Orient)	Mojito (cocktail cubain, à base de rhum)
Armagnac (eau-de-vie du Gers)	Ouzo (liqueur parfumée à l'anis de Grèce)
Bichof, bischof ou bishop (vin chaud épicé)	Pastis ou pastaga (arg.) (boisson apéritive à l'anis)
Boukha (eau-de-vie de figues de Tunisie)	Pernod (ND- apéritif anisé)
Bourbon (whisky des USA)	Persicot (liqueur à base de noyaux de pêches)
Brandy (eau-de-vie d'Angleterre)	Picardan (vin de liqueur)
Cachaça (eau-de-vie du Brésil)	Pineau (vin de liqueur des Charentes)
Calvados ou calva (eau-de-vie de cidre de Normandie)	Poiré (boisson fermentée issue de poires)
Cassis (liqueur de baies de cassis)	Pommeau (alcool apéritif à base de jus de pommes et calvados)
Chicha (alcool des Andes)	Ponch ou punch (boisson à base de rhum, sucre et fruits)
Chouchen (hydromel breton)	Posca (boisson à base de vin aigre de l'Antiquité)
Cidre (boisson issue de la fermentation du jus de pomme)	Pulque (boisson alcoolisée mexicaine, à base d'agave)
Cocktail (mélange d'alcools et jus de fruits)	Raisinée (vin cuit suisse)
Cognac (eau-de-vie charentaise)	Raki (liqueur parfumée à l'anis de Turquie)
Curaçao (liqueur d'écorces d'orange)	Ratafia (boisson alcoolisée, issue de macération de fruits, fleurs...)
Daïkiri ou daïquiri (punch au rhum blanc)	Rhum (eau-de-vie à base de canne à sucre)
Fine (eau-de-vie)	Ricard (ND- apéritif anisé)
Floc (vin de liqueur de Gascogne)	Rye (whisky canadien, à base de seigle)
Frenette (boisson fermentée à base de feuilles de frêne)	Sabra (liqueur de chocolat et d'oranges)
Gin (eau de vie de genièvre)	Saké (vin de riz fermenté japonais ou eau de vie chinoise)
Grappa (eau-de-vie de raisin d'Italie)	Sambuca (anisette italienne)
Halbi (boisson fermentée à base de pommes et poires de Normandie)	Schnaps (eau-de-vie allemande)
Hydromel (boisson alcoolisée à base de miel)	Scotch (whisky écossais)
Hypocras (boisson à base de vin, sucre, cannelle)	Sherry (sorte de vin de Xérès anglais)
Kava ou kawa (boisson tirée d'un poivrier)	Sodabi (alcool de palme)
Kéfir (boisson gazeuse, légèrement fermentée, obtenue à partir de lait)	Spritz (cocktail à base de vin blanc italien)
Kir (apéritif constitué de vin blanc et de cassis)	Tafia (eau-de-vie de mélasses de canne à sucre)
Kirsch (eau-de-vie de cerises)	Tequila (eau-de-vie mexicaine)
Kummel (liqueur russe, à bas de cumin)	Tsuica (eau-de-vie de prunes, roumaine)
Kvas ou kwas (boisson fermentée russe)	Vermout(h) (apéritif à base de vin blanc, aromatisé avec des plantes amères)
Macvin (vin de liqueur du Jura)	Vodka (eau-de-vie russe ou polonaise)
	Whiskey (whisky irlandais)
	Whisky (eau-de-vie des USA)

Et la bière...

Ale (Ang.)	Dolo (Afr.)	Lambic(k) (Belg.)	Porter (Ang.)
Binouse (argot)	Faro (Belg.)	Monaco (bière + grenadine)	Stout (Ang.)
Binouze (idem)	Gueuse ou gueuze (Belg.)	Orval (Belg.)	Tchapalo (Afr.)
Cervoise (antiquité)	Kriek (Belg.)	Pils (Belg.)	Zython ou zythum (antiquité)
Chimay (Belg.)	Lager (Ang.)		

QUIZ

1 Quel cépage ne fait pas partie des crûs de Bourgogne : chardonnay, malbec, pinot noir ?

2 De quoi est constitué le muscadet : cerise d'Anjou, melon de Bourgogne, prune d'Aquitaine ?

3 A quelle région viticole appartient le morgon : Beaujolais, Bordeaux, Côtes du Rhône ?

4 Quel crû n'est pas produit dans le Beaujolais : fleurie, juliéna, mercurey ?

5 Quel crû n'est pas produit dans le Bordelais : barsac, moulis, regnié ?

6 Lorsqu'on mélange plusieurs cépages pour un crû, on parle d'assemblage, de coupage, de mélange ?

7 Le champagne ne fait généralement pas apparaître de millésime. Quand un champagne est millésimé, il correspond à un produit issu
1- d'une année exceptionnelle 2- d'une seule vendange 3- d'une technique de vinification particulière ?

8 Quels mots (nouvelles entrées ODS8) ont pour définitions, respectivement « petit verre à alcool » (7 lettres) et « petit verre d'alcool » (4 lettres)



Complément : Les mots du vin (jusqu'à 8 lettres)

Acerbe	Vin qui irrite la bouche à la fois par un excès de tannins, d'où l'âpreté, et par un excès d'acidité, d'où la verdeur
Acide	L'une des 4 saveurs du goût proprement dit
Acre	Vin qui irrite et brûle la bouche par une âpreté plus ou moins prononcée
Affaibli	Vin qui a mal vieilli et a perdu en qualité
Affiné	Vin peu astringent, qui a atteint son équilibre et développé son bouquet
Agressif	Vin qui irrite les muqueuses
Aigre	Vin à l'acidité désagréable, au goût de vinaigre
Aimable	Petit vin agréable, bien équilibré mais sans beaucoup de caractère
Altéré	Vin qui a perdu ses caractères par suite d'une maladie
Amaigri	Vin mal équilibré, qui a perdu sa couleur, son onctuosité
Amer	L'une des 4 saveurs du goût proprement dit ; caractère d'un vin rouge très riche en tannins
Ample	Vin bien équilibré et assez charnu qui remplit la bouche
Anguleux	Vin dont l'âpreté masque les caractères
Âpre	Vin trop astringent par sa forte teneur en tannins
Aqueux	Vin de consistance faible, manquant d'alcool
Arôme	Ensemble des perceptions olfactives perçues par voie nasale directe et par voie rétro nasale
Aspect	Ensemble des sensations visuelles
Austère	Vin provisoirement ou définitivement « fermé » et très astringent
Bouche	Un vin a de la bouche lorsqu'il satisfait les sensations olfactives, gustatives et tactiles qui constituent le goût proprement dit
Bouquet	Parfum, ou plutôt mélange de parfums, propre aux vins vieillis
Bouqueté	Parfumé
Bref	Vin dont la persistance aromatique est fugitive
Brillant	Limpidité parfaite aux reflets scintillants
Brut	Se dit d'un vin effervescent présentant peu de saveurs sucrées
Bullé	Vin qui contient des bulles dues à une légère fermentation en bouteilles ou à un résidu de gaz carbonique
Cachet (ou caractère)	Les caractères organoleptiques d'un vin sont ses propriétés perçues par les sens, et qui entrent dans son équilibre
Capiteux	Riche en alcool
Cassé	Vin qui est devenu trouble ou a changé de couleur
Chambré	Mis à température idéale de dégustation
Chargé	Vin sans caractère et trop riche en alcool

Charnu	Vin corsé, riche en glycérol, qui remplit bien la bouche
Chemisé	Vin très coloré, riche en tannins, qui laisse un dépôt sur les parois de la bouteille
Complet	Vin très équilibré, bien constitué en un ensemble harmonieux de toutes ses qualités
Corsé	Vin qui a du corps, c'est-à-dire riche en alcool et de bonne charpente (bouquet prononcé)
Coulant	Vin fluide, souple et agréable à boire
Couleur	Premier élément d'appréciation d'un vin
Creux	Vin déséquilibré par manque de chair et excès d'acidité
Décharné	Vin très maigre, qui a perdu ses qualités d'origine
Délicat	Vin léger et fin, bien équilibré
Dépôt	Particules solides qui se déposent au fond de la bouteille, processus souvent normal
Desséché	Vin sans chair, ni moelleux
Disque	Surface supérieure du vin dans le verre
Dosé	Un vin effervescent est plus ou moins dosé selon la quantité de sucre additionné
Doux	Vin qui glisse bien en bouche, grâce à sa bonne teneur en sucre
Dur	Vin qui, par excès d'acidité ou de tannins, glisse mal en bouche et manque de souplesse
Élégant	Qualificatif supérieur à distingué et s'appliquant, généralement, aux grands crus
Épais	Vin commun, sans élégance, très coloré et lourd en bouche
Épanoui	Vin aux qualités bien développées, au bouquet délicat, qui donne une sensation de plénitude en bouche
Éteint	Qualifie un vin qui a perdu ses caractères
Étoffé	Vin ample et bien équilibré, riche et d'une belle couleur
Éventé	Vin exposé à l'air et dont l'oxydation a nui à l'arôme ou au bouquet
Extradry	Très sec
Fade	Vin de peu de caractère, sans saveur, ni goût affirmé
Faible	Vin manquant d'ampleur et de caractère, peu alcoolisé, sans être forcément désagréable
Fait	Vin ayant atteint son plein épanouissement
Fatigué	Vin dont les qualités, diminuées notamment par suite de secousses au transport, se reconstitueront après un temps de repos
Féminin	Par opposition à viril, se dit d'un vin rouge assez moelleux, au bouquet subtil mais assez peu puissant
Ferme	Vin aux caractères assez soutenus mais qui manque de souplesse et de chaleur (en alcool)
Fermé	Vin dont le bouquet peut disparaître momentanément au cours de son vieillissement
Filant	Vin de consistance huileuse
Fin	Vin équilibré et harmonieux, parfaitement limpide et d'un bouquet distingué

Flaveur	Ensemble des caractères olfactifs, gustatifs et tactiles perçus par le nez et la bouche
Flou	Vin qui, sans être trouble, manque de limpidité
Fondu	Belle harmonie entre les constituants d'un vin rouge vieilli
Fort	Très riche en alcool, ce trait dominant les autres caractères
Foxé	Vin dont l'arôme rappelle le renard
Frais	Vin agréable, aux caractères bien accusés, légèrement acide, mais sans excès
Frelaté	Vin altéré par des substances étrangères
Friand	Vin jeune, plaisant à boire
Froid	Vin de faible degré alcoolique, qui manque de chaleur
Fruité	Vin jeune à la saveur proche du goût naturel du raisin
Gâté	Vin altéré par une maladie ou un défaut
Gazeux	Vin présentant un excès de gaz carbonique dû à une maladie ou une refermentation en bouteilles
Généreux	Vin corsé et riche en alcool
Ginglet ou ginguet ou ginglard	Un peu acide
Glissant	Vin très agréable, qui se boit facilement
Goût	Ensemble des sensations perçues lorsque le vin est en bouche
Gras	Vin charnu, plein et corsé, moelleux et onctueux, riche en alcool et en glycérol
Grossier	Vin lourd, sans qualités et désagréable
Huileux	Vin altéré à consistance visqueuse
Jambes (ou larmes)	Traînées ou écoulements huileux et transparents que le vin laisse sur les parois du verre après son écoulement
Léger	Vin peu alcoolisé et peu corsé
Limpide	Vin qui ne présente visuellement aucun trouble, aucune matière en suspension
Long	Vin qui laisse des sensations olfacto-gustatives assez longtemps après son expulsion de la bouche
Louche	Vin légèrement troublé
Lourd	Vin épais et déséquilibré, trop riche en alcool et manquant d'acidité
Mâche	Terme employé à propos d'un vin plein, corsé et charnu, qui remplit si bien la bouche qu'on a l'impression de pouvoir le mâcher
Madérisé	Qui a pris un goût de madère par oxydation
Maigre	Par opposition à charnu, vin peu corsé, manquant d'alcool, souvent trop acide
Mielleux	Vin déséquilibré, dont la richesse en sucre domine les autres constituants
Moelleux	Se dit d'un vin assez riche en sucre et en glycérine, plein, rond et tapissant bien la bouche. Ne pas confondre avec l'appellation « moelleux », désignant des vins riches en sucre et faisant l'objet d'une vinification spéciale
Montant	Vin corsé et bouqueté

Mordant	Vin à l'acidité excessive
Mou	Vin plat, sans corps ni fraîcheur
Muet	Vin sans caractère et qui, contrairement à un vin faible, n'a aucun agrément
Mûr	Vin arrivé à son épanouissement
Nerveux	Vin corsé et d'une bonne acidité
Neutre	Vin sans aucun caractère, ni originalité
Nez	Se rapporte aux caractères olfactifs du vin
Odeur	Caractère du vin perçu par le nez
Onctueux	Vin moelleux, peu astringent, qui glisse facilement en bouche
Oxydé	Défaut d'un vin trop exposé à l'air
Paillé	Ou vin de paille ; vin liquoreux
Paillet	Vin rouge peu chargé en couleur
Parfumé	Se dit des vins dans le bouquet desquels dominant des nuances florales ou fruitées
Passé	Vin ayant perdu ses qualités, par suite d'un mauvais ou trop long vieillissement
Pâteux	Vin lourd, épais et trop riche en sucre
Perlant	Qui forme de fines bulles en le versant
Petit	Se dit d'un vin ordinaire ou d'un vin qui ne possède pas les qualités qu'il devrait avoir
Pic(c)olo	Petit vin sucré ou suret
Picotant	Vin contenant trop de gaz carbonique, qui picote la bouche
Pinard	Vin, familièrement
Piqué (ou acescent)	Vin qui s'est transformé en vinaigre
Piquette	Mauvais vin
Plat	Vin qui manque de corps et de saveur, par déficience d'acidité ou d'alcool
Plein	Vin dont les caractères intenses donnent l'impression de bien remplir la bouche
Pommadé	Vin trop riche en sucre ou dont le caractère a été artificiellement fardé (ne semble pas naturel)
Prêt	Vin « fait »
Primeur	Se dit d'un vin commercialisé alors qu'il a tout juste commencé son élevage en barrique (permet de déceler le potentiel)
Puissant	Vin corsé, étoffé et généreux, d'une belle charpente
Racé	Vin fin et original, qui possède bien les caractères de son type
Raide	Vin vert ou acerbe
Râpeux	Vin qui râpe la bouche par excès d'astringence
Riche	Vin chaleureux et bien équilibré
Robe	Ensemble visuel formé par la couleur, la limpidité et le brillant
Rond	Vin souple et bien charnu
Rude	Vin de petite qualité et trop astringent
Saveur	Sensations perçues par les papilles gustatives ; ne pas confondre avec le goût
Sec	Se dit d'un vin blanc peu sucré, d'un vin effervescent à faible dosage ou d'un vin rouge manquant de moelleux

Séché	Vin vieilli, souvent trop riche en sucre et qui laisse une impression de sécheresse en bouche
Sévère	Vin trop acide, trop astringent, de peu de goût
Séveux	Vin riche, plein d'une saveur intense
Sirupeux	Vin dont l'excès de sucre nuit à son équilibre
Solide	Vin corsé, bien charpenté, malgré une astringence quelque peu excessive
Souple	Vin assez moelleux et peu astringent, qui glisse bien en bouche
Soyeux	Vin d'une extrême souplesse, légèrement moelleux
Suave	Vin à la fois soyeux et bouqueté
Tannique	Vin qui contient des tannins, pas synonyme d'astringent
Tendre	Vin peu acide, souple et léger
Toucher	Ensemble des sensations tactiles qui participent au goût (consistance, fluidité, onctuosité...)
Trouble	Perte de limpidité par maladie ou accident
Tuilé	Vin rouge qui a pris des nuances jaune-orangé en vieillissant
Typé	Vin qui possède les caractères spécifiques de son origine
Usé	Vin qui a perdu de ses caractères, à la suite d'un trop long vieillissement ou d'un traitement défectueux
Velouté	Vin souple, fondu et onctueux
Verdelet	Vin très jeune, un peu acide
Vert	Vin jeune à l'acidité excessive
Vide	Vin sans caractères
Vif	Vin nerveux, assez acide sans être désagréable
Vineux	Vin dont la richesse alcoolique donne une sensation de chaleur en bouche
Viril	Vin au bouquet puissant et possédant une solide charpente
Voilé	Vin légèrement troublé

