

## Liste des mots de refus

Examen organoleptique des vins Côtes de Bourg, Bourg ou Bourgeois

### 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

**Apré** :

**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

**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

**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 :**

**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 Alliacé

### **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)