

Les mots du vin Lexique 1

Quels sont les mots où les expressions pour ces définitions ?

02.1.. Science qui étudie la vigne, les cépages et le raisin

... AMPELOGRAPHIE

02.2.. Mode de macération utilisé pour les rouges primeurs en général : consiste à mettre les grappes entières de raisin sous une atmosphère de gaz carbonique. Les vins sont ainsi aromatiques, souples et pauvres en tannins.

... MACERATION CARBONIQUE

02.3.. Remplissage régulier des cuves (ou fûts) afin d'éviter au maximum le contact avec l'air

... OUILLAGE

02.4.. Parasite d'origine américaine qui a ravagé l'ensemble du vignoble français à la fin du 19e siècle

... PHYLLOXERA

02.5.. Moyen pour limiter l'expansion des rameaux. On coupe l'extrémité des rameaux verts en fin de printemps et en été pour limiter l'encombrement foliaire de la souche et équilibrer l'alimentation de la végétation et du raisin

... ROGNAGE

02.6.. C'est l'ensemble des pieds de vigne reproduits en laboratoire à partir d'un seul pied, donc ayant la même composition génétique

... SELECTION CLONALE

02.7.. Suppression d'une partie des rameaux de la vigne afin de limiter la charge des raisins

... TAILLE

02.8.. Eclaircissage des grappes lorsque les pieds sont trop chargés. On coupe alors les grappes superflues en juillet-août pour favoriser la concentration des restantes.

... VENDANGES EN VERT