

🎯 Objectifs de ce guide

- 🍷 Maîtriser le vocabulaire anglais du vin, de la vigne au verre
- 🍷 Identifier les métiers de la viticulture et de l'œnologie
- 🍷 Comprendre les types de vins, la dégustation et la vinification
- 🍷 Utiliser les verbes et expressions clés dans un contexte professionnel

📄 Sommaire

- 1 Les métiers de la viticulture
- 2 La base du lexique du vin
- 3 Les différents types de vins
- 4 La dégustation et la fermentation
- 5 Les matériels requis
- 6 Techniques de fabrication du vin
- 7 Les principaux verbes de la viticulture

1 🍷 Les métiers de la viticulture

🇫🇷 Français	🇬🇧 English
Le vigneron	<i>The winegrower</i>
Le chef de culture	<i>The vineyard manager</i>
Le maître de chai	<i>The cellar master</i>
L'œnologue	<i>The oenologist</i>
Le tonnelier	<i>The cooper</i>
Le caviste	<i>The wine merchant</i>
Le négociant	<i>The wine merchant / trader</i>
Le sommelier	<i>The sommelier</i>

2 📖 La base du lexique du vin

🇫🇷 Français	🇬🇧 English
Apéritif	<i>Aperitif</i>
Corps	<i>Body</i>
Un cru	<i>Growth / Cru</i>
Rubis	<i>Ruby</i>
Tannin	<i>Tannin</i>
Dégustation	<i>Tasting</i>
Vins d'appellation	<i>Appellation wines</i>
Raisin	<i>Grape</i>
Dégustation à l'aveugle	<i>Blind tasting</i>
Capacité / Contenance	<i>Capacity</i>
Vigne / Vignoble	<i>Vineyard</i>
Domaine	<i>Domaine / Estate</i>



Français	English	Français	English
Vin blanc	<i>White wine</i>	Vin rouge	<i>Red wine</i>
Mousseux / effervescent / pétillant	<i>Sparkling / fizzy wine</i>	Vin jaune	<i>Yellow wine</i>
Vin doux naturel	<i>Sweet natural wine</i>	Vin tranquille	<i>Still wine</i>
Vin de liqueur	<i>Liqueur wine</i>	Vin de table	<i>Table wine</i>
Vin de paille	<i>Straw wine</i>	Vin de dessert	<i>Dessert wine</i>
Vin rosé	<i>Rosé wine</i>	Vin fortifié	<i>Fortified wine</i>
Vin semi-effervescent	<i>Semi-sparkling wine</i>	Vin sec	<i>Dry wine</i>
Vin demi-sec	<i>Off-dry wine</i>	Vin moelleux / liquoreux	<i>Sweet wine</i>
Vin de glace	<i>Ice wine</i>	Vin biologique	<i>Organic wine</i>
Vin biodynamique	<i>Biodynamic wine</i>	Vin naturel	<i>Natural wine</i>
Vendange tardive	<i>Late harvest wine</i>	Vin botrytisé	<i>Botrytized wine</i>
Vin millésimé	<i>Vintage wine</i>	Vin non millésimé	<i>Non-vintage wine</i>
Vin monocépage	<i>Single-varietal wine</i>	Vin d'assemblage	<i>Blend wine</i>
Vin orange	<i>Orange wine</i>	Vin rosé pétillant	<i>Sparkling rosé wine</i>
Cuvée	<i>Cuvée</i>	Vin de domaine	<i>Estate wine</i>
Vin de la maison	<i>House wine</i>	Vin de réserve	<i>Reserve wine</i>
Grand cru	<i>Grand cru</i>	Crémant	<i>Crémant</i>



🇫🇷 Français	🇬🇧 English	🇫🇷 Français	🇬🇧 English
Goût	<i>Taste</i>	Arômes	<i>Aroma</i>
Arrière-goût	<i>Finish</i>	Une pointe de...	<i>A hint of...</i>
Bouchonné	<i>Corked</i>	Beurré	<i>Buttery</i>
Équilibré	<i>Balanced</i>	Frappé	<i>Chilled</i>
Fin	<i>Delicate</i>	Léger	<i>Light</i>
Demi-sec	<i>Medium-sweet</i>	Sec	<i>Dry</i>
Doux / moelleux	<i>Sweet</i>	Frais	<i>Fresh / cool</i>
Fruité	<i>Fruity</i>	Corsé / charpenté	<i>Full-bodied</i>
Charnu	<i>Fleshy / medium-bodied</i>	Glacé	<i>Iced</i>
Boisé	<i>Oaky</i>	Rond	<i>Round</i>
Puissant	<i>Powerful</i>	Corsé	<i>Robust / rich</i>
Épicé	<i>Spicy</i>	Parfumé	<i>Perfumed</i>
Brut	<i>Very dry</i>	Aération	<i>Aeration</i>
Oxydation	<i>Oxidation</i>	Fermentation alcoolique	<i>Alcoholic fermentation</i>
Respiration	<i>Breathing</i>	Viellissement	<i>Aging</i>




Français	English	Français	English
Pressoir	<i>Press</i>	Cuverie	<i>Winery</i>
Crachoir	<i>Spittoon</i>	Bouchon	<i>Cork</i>
Fouloir	<i>Crusher</i>	Caveau	<i>Wine-tasting cellar</i>
Barrique, fût	<i>Barrel</i>	Cuve	<i>Vat</i>
Cuve en aluminium	<i>Aluminium tank</i>	Tonneau	<i>Cask</i>
Bouteille	<i>Bottle</i>	Étiquette	<i>Label</i>
Cave	<i>Cellar</i>	Égrappoir	<i>Destemmer</i>
Cuve de fermentation	<i>Fermentation tank</i>	Cuve en béton	<i>Concrete tank</i>
Cuve inox	<i>Stainless steel tank</i>	Pompe à vin	<i>Wine pump</i>
Filtre-pressé	<i>Filter press</i>	Pressoir hydraulique	<i>Hydraulic press</i>
Barboteur	<i>Airlock</i>	Canne de soutirage	<i>Racking cane</i>
Pipette à vin	<i>Wine thief</i>	Réfractomètre	<i>Refractometer</i>
pH-mètre	<i>pH meter</i>	Copeaux de chêne	<i>Oak chips</i>
Bonde	<i>Bung</i>	Tonnellerie	<i>Cooperage</i>
Cage de pressoir	<i>Wine press basket</i>	Remplisseuse	<i>Bottle filler</i>
Boucheuse	<i>Corking machine</i>	Étiqueteuse	<i>Labeling machine</i>
Casier à bouteilles	<i>Wine rack</i>	Contrôle température	<i>Temperature control system</i>
Laveur de barriques	<i>Barrel washer</i>	Verre de dégustation	<i>Tasting glass</i>
Aérateur de vin	<i>Wine aerator</i>		

6 Techniques de fabrication du vin

 Français	 English	 Français	 English
Dépôt	<i>Sediment</i>	Moût	<i>Must</i>
Assemblage	<i>Blend</i>	Vinification	<i>Vinification</i>
Cépage	<i>Grape variety</i>	Vendange	<i>Picking / harvest</i>
Récolte	<i>Vintage (year)</i>	Conservation	<i>Preservation</i>
Fermentation	<i>Fermentation</i>	Foulage	<i>Crushing</i>
Pressurage	<i>Pressing</i>	Soutirage	<i>Racking</i>
Vieillessement	<i>Aging</i>	Vieillessement en fût	<i>Barrel aging</i>
Fût de chêne	<i>Oak barrel</i>	Fermentation malolactique	<i>Malolactic fermentation</i>
Clarification	<i>Clarification</i>	Collage	<i>Fining</i>
Filtration	<i>Filtering</i>	Stabilisation	<i>Stabilization</i>
Mise en bouteille	<i>Bottling</i>	Bouchage	<i>Corking</i>
Étiquetage	<i>Labeling</i>	Oxydation	<i>Oxidation</i>
Dioxyde de soufre	<i>Sulfur dioxide</i>	Lies	<i>Lees</i>
Tanin	<i>Tannin</i>	Acidité	<i>Acidity</i>
Sucre résiduel	<i>Residual sugar</i>	Teneur en alcool	<i>Alcohol content</i>
Terroir	<i>Terroir</i>	Rendement	<i>Yield</i>
Vin fortifié	<i>Fortified wine</i>	Vin effervescent	<i>Sparkling wine</i>
Vin tranquille	<i>Still wine</i>	Décantation	<i>Decanting</i>
Aération	<i>Aeration</i>		

7 Les principaux verbes de la viticulture

 Français	 English	 Français	 English
Faire pousser	<i>To grow</i>	Goûter	<i>To taste</i>
Déguster	<i>To taste</i>	Laisser respirer	<i>To let breathe</i>
Transvaser	<i>To siphon</i>	Décanter	<i>To decant</i>
Vendanger	<i>To pick / harvest grapes</i>	Tailler	<i>To prune</i>
Fermenter	<i>To ferment</i>	Écraser	<i>To crush</i>
Presser	<i>To press</i>	Vieillir	<i>To age</i>
Embouteiller	<i>To bottle</i>	Assembler	<i>To blend</i>
Soutirer	<i>To rack</i>	Clarifier	<i>To clarify</i>
Filtrer	<i>To filter</i>	Boucher	<i>To cork</i>
Étiqueter	<i>To label</i>	Stocker	<i>To store</i>
Faire une dégustation	<i>To taste test</i>	Aérer	<i>To aerate</i>
Oxyder	<i>To oxidize</i>	Stabiliser	<i>To stabilize</i>
Macérer	<i>To macerate</i>	Cultiver	<i>To cultivate</i>
Irriguer	<i>To irrigate</i>	Fertiliser	<i>To fertilize</i>
Désherber	<i>To weed</i>	Greffer	<i>To graft</i>
Fleurir	<i>To bloom</i>	Bourgeonner	<i>To sprout</i>
Éclaircir	<i>To thin out</i>	Protéger	<i>To protect</i>
Pulvériser	<i>To spray</i>	Surveiller	<i>To monitor</i>
Mesurer	<i>To measure</i>	Fermenter naturellement	<i>To ferment naturally</i>
Chaptaliser	<i>To chaptalize</i>	Sulfiter	<i>To sulfite</i>
Stabiliser	<i>To stabilize</i>	Fortifier	<i>To fortify</i>
Vieillir en fûts	<i>To age in barrels</i>	Détecter les défauts	<i>To taste for faults</i>
Assembler des cépages	<i>To blend varieties</i>	Étiqueter	<i>To label</i>
Exporter	<i>To export</i>		

 **Astuce** : Utilisez ce lexique pour décrire un vin, parler de production ou échanger avec des professionnels du secteur en anglais.

 **Notes personnelles :**