



Association
des Barmen
de France®

présente son

LEXIQUE

A

ALAMBIC

Appareil servant à la distillation.
En anglais : still.

ALAMBIC À COLONNES

Alambic constitué d'une colonne d'analyse et d'une colonne de rectification.

En anglais : patent still, Coffey still, column still, continuous still.

AMONTILLADO

Terme espagnol désignant une variété de Xérès ambré au goût de noix plus marqué et légèrement plus alcoolisé que le *Fino*, et qui développe comme lui un voile, ou *Flor*, lors de son vieillissement.

AOC

Appellation d'Origine Contrôlée. Désigne un produit qui tire son authenticité et sa typicité de son origine géographique.

AROMATE

Substance odoriférante appartenant généralement au règne végétal, utilisé en médecine, en parfumerie et surtout en cuisine comme condiment.

ASSEMBLAGES

Action de réunir des eaux-de-vie de style, de provenance et d'âge différents ; résultat de cette action.

B

BALLON DE DISTILLATION

Partie de l'alambic.

BLEND, BLENDED

Termes anglais signifiant mélange,

mélangé. Désigne un assemblage de whiskies. Les assemblages varient suivant les maisons (composition, proportion, âge...).

BLENDED AMERICAN WHISKEY

Assemblage avec au minimum 20% de Straight whiskey, le reste étant généralement de l'alcool neutre.

BITTER

Terme anglais signifiant amer. Apéritif élaboré à base d'alcool parfumé avec des racines, des écorces et des herbes diverses. La caractéristique des Bitters est l'amertume. Les plus connus : Amer Picon, Angostura, Campari, Fernet Branca, Peach bitters... Certains de ces Bitters sont des concentrés aromatiques utilisés principalement en cocktails.

BODEGA

Terme espagnol désignant entrepôt, par extension, chai.

BOIS-ORDINAIRES (UN DES 6 CRUS DE COGNAC)

Influence maritime, les qualités varient inmanquablement d'un producteur à l'autre.

BONS-BOIS (UN DES 6 CRUS DE COGNAC)

Le sous-sol de ce cru est en effet moins riche en calcaire ; toutefois on y trouve des Eaux-de-vie tout à fait remarquables.

BONNE CHAUFFE

Terme désignant la seconde distillation du brouillis, pour l'élaboration du Cognac. Elle dure généralement 12 heures et permet d'obtenir le distillat final ou cœur de distillation, après élimination des têtes et queues de distillation.

BORDERIES (UN DES 6 CRUS DE COGNAC)

Le sous-sol des Borderies est en partie décalcifié et donne aux eaux-de-vie un bouquet très particulier de violette ; elles ont aussi la caractéristique de vieillir plus rapidement.

BRANDY

Terme anglais désignant une eau-de-vie de vin.

BROUILLIS

Résultat de la première distillation, lors de l'élaboration du Cognac. Il titre de 28 à 32°.

BUILT IN GLASS

Terme anglais désignant un cocktail réalisé directement dans le verre de service.

C

CANTEIRO

Principe de vieillissement. Les fûts sont stockés dans des greniers ouverts, non isolés. C'est ainsi que les vins traversent les différentes saisons, réchauffés en été et refroidis en hiver. L'emplacement idéal se trouve à proximité de la mer, de manière à capter l'humidité saline. C'est ce que l'on appelle le système canteiro, du nom des poutres sur lesquelles reposent les fûts. Désigne aussi un type de Madère plutôt rare.

CASK STRENGTH

Terme anglais désignant littéralement *force du fût*. C'est une eau-de-vie ne subissant pas un rajout d'eau pour faire baisser son degré alcoolique.

CENTILITRE

Unité de mesure employée généralement pour doser les différents composants d'un cocktail.

CHAI

Cave au ras du sol où l'on prépare le vin et l'eau-de-vie, et où ils sont stockés pour leur vieillissement. Synonyme : cellier.

CHILL-FILTERING

Terme anglais désignant le filtrage à froid. Il s'agit d'un processus commercial, utilisé par l'industrie des spiritueux.

En refroidissant le whisky, différentes protéines coagulent et sont éliminées avec une filtration par plaque. La filtration à froid supprime certains polyphénols, tels les esters et les aldéhydes, qui donnent les caractéristiques aromatiques, Il enlève aussi une partie des huiles présentes dans le whisky, qui donnent la texture en bouche.

CHARGE

Terme employé pour désigner l'action de remplir l'alambic en vue d'une distillation.

CHAUFFE VIN

Cuve supplémentaire de l'appareillage de distillation utilisée pour préchauffer le vin en attente de distillation, cela permet une économie de temps et d'énergie.

COEUR DE DISTILLATION

Résultat de la deuxième distillation après élimination des *têtes* et des *queues* de distillation, en anglais *middle cut*.

COFFEY STILL

Voir *alambic à colonnes*.

En 1830 Aeneas Coffey perfectionne un alambic créé par Robert Stein en 1826, le Coffey still est né.

COLHEITA

Vieillessement en fût d'un minimum de 7 ans pour le porto ou madère et dont les bouteilles sont millésimées.

CRUSHED ICE

Voir glace pilée.

CURAÇAO

Île au large des côtes du Venezuela, dans la mer des Caraïbes.

Le Curaçao est aussi le nom d'une liqueur à l'orange (petites oranges amères), incolore à la base, elle peut-être colorée au bleu de méthylène ou de différentes couleurs.

CUVAISON

Période durant laquelle la vendange est dans la cuve. Au cours de la cuvaison, deux phénomènes se produisent simultanément : la macération et la fermentation alcoolique.



DÉCANTER

La décantation est une opération de séparation mécanique. On peut ainsi séparer du liquide, des solides insolubles en suspension.

DÉFLEGMATEUR

Élément de l'alambic où se réalise la déflegmation. Permet d'augmenter la concentration alcoolique.

DIGESTIF

Terme commun désignant des spiritueux consommés généralement après les repas.

DISTILLAT FINAL

Produit définitif après distillation.

DOSEUR / JIGGER

Gobelet ou mesure gradué, généralement en acier inoxydable, servant à doser les différents liquides composant les cocktails, il existe différents types de *Jigger*.

Gradué dans les pays anglo-saxons en *fl ounces*, et en *centilitres* en Europe.

DRÊCHES

Résidus solides recueillis dans le *Mashtun* après la fabrication du *Wort*. Constituent un aliment recherché pour le bétail.



EAU-DE-VIE

Désigne l'ensemble des spiritueux et dans le langage commun l'alcool.

EAU-DE-VIE DE FRUIT

Spiritueux obtenu après macération de la distillation de fruits.

ÉLEVAGE

Synonyme de vieillissement.

ESPRIT-DE-VIN

Ethanol ou alcool éthylique obtenu par distillation de vin ou d'une autre boisson fermentée.

ESTUFA

Terme espagnol signifiant littéralement radiateur, étuve où sont placés les vins de Madère pour y subir un vieillissement "forcé".

ÉTHANOL

(ou alcool éthylique)

C'est un alcool primaire, miscible dans l'eau. Dans la vie courante on le désigne sous le nom *alcool* et on le retrouve dans les boissons alcoolisées.

F

FINE

Eau-de-vie de grande qualité provenant d'une région déterminée.

FINO

Le plus sec et pâle des variétés traditionnelles de sherry.

Le vin est vieilli en fûts sous un voile de levure (*Flor*). Le vin évolue sans contact avec l'air.

FINS-BOIS

(UN DES 6 CRUS DE COGNAC)

Le sous-sol des fins bois est constitué par du calcaire dur ; les sols sont des terres de groies. Les eaux-de-vies de FINS BOIS sont plus charpentées

FLEUR

(*Flor en espagnol*)

Film de levure qui se développe à la surface du vin. Important dans la fabrication de certains xérès.

La *Flor* se forme naturellement à partir de levures indigènes dans la région de l'Andalousie.

G

GARRAFEIRA

Cave de vin en bouteilles ; Terme portugais réservé aux vins rouges et blancs portugais millésimés et élevés un minimum en fûts puis en bouteilles.

GLACE PILÉE

Glace concassée en morceaux plus ou moins gros.

GRANDE CHAMPAGNE

(UN DES 6 CRUS DE COGNAC)

Sous-sol de calcaire friable. Les

eaux-de-vie provenant exclusivement de cette région peuvent revendiquer l'appellation Grande Champagne ou Grande Fine Champagne.

H

HIGHBALL

Famille de cocktail résultant du mélange d'un spiritueux et d'un adjuvant. Également une catégorie de verre.

HUILES OU ALCOOLS DE FUSEL

Terme allemand signifiant *mauvais alcool*.

Mélange d'alcools supérieurs et inférieurs, d'alcool gras et d'autres éléments qui se forment lors de la fermentation alcoolique. Ils sont concentrés dans les queues de distillation et se présentent sous un aspect huileux.

HUILE ESSENTIELLE

(ou essence végétale)

Liquide concentré des composés aromatiques d'une plante. Il est obtenu par distillation ou extraction chimique par solvants. Ces extraits ne sont pas forcément huileux.

HYBRIDE

Animal ou végétal issu du croisement d'espèces différentes. Famille de cépages créés par croisement entre vignes européennes et vignes américaines (meilleure résistance aux maladies).

L

LATE BOTTLED VINTAGE (LBV)

C'est un Porto d'une seule année, sélectionné pour sa grande qua-

lité et mis en bouteille après une période de vieillissement allant de quatre à six ans.

Ils sont en général prêts à être dégustés au moment de l'achat, mais d'autres peuvent poursuivre leur vieillissement en bouteille (voir l'étiquette).

LIQUOROSO

Terme italien et portugais désignant un vin, généralement doux, fortifié par adjonction d'eau-de-vie.

M

MACÉRATION

La macération consiste à laisser tremper un aliment dans un composé alcoolique ou dans l'eau pendant plusieurs heures, jours, voire semaines afin d'en extraire parfums et arômes.

MADÉRISATION

Transformation d'un vin qui peut se produire spontanément et généralement indésirable. Pour le Madère, elle est provoquée volontairement en chauffant un vin très riche en tanins, il se produit une oxydation qui donne un goût caractéristique et change la couleur du vin.

MAISCHE

Raisin foulé (légèrement écrasé) mis à macérer avec le moût (cuvaion).

C'est également un terme alsacien désignant, pour la fabrication de la bière, un mélange de malts concassés et d'eau.

MALT

Nom donné à l'orge après le maltage.

MALTAGE

Etape de l'élaboration du whisky. Mise sous certaines conditions, l'orge pousse naturellement, elle germe et lors de la germination, la céréale développe des enzymes qui transforment l'amidon en sucres fermentescibles (opération désignée sous le terme *diastase* du malt).

MANZANILLA

Variété de sherry fait autour du port de Sanlúcar de Barrameda en Espagne. Son goût est légèrement salé.

MARASQUE

Griotte, sorte de cerise acide.

MATURATION EN FÛTS

Vieillessement des vins et eaux-de-vies en fûts (de chêne).

MÉTHANOL OU ALCOOL MÉTHYLIQUE

Le plus simple des alcools, très toxique. Communément appelé *alcool de bois*.

MILLÉSIME

Désigne une année de la récolte ou de distillation.

MISE EN PLACE

Travail visant à préparer et faciliter le service.

MISTELLE

Désigne un jus de raisin non fermenté muté à l'eau-de-vie.

MUTAGE

Opération qui consiste à empêcher ou à stopper la fermentation alcoolique, généralement par adjonction d'eau-de-vie.

— N —

NEW SPIRIT, NEW MAKE

Résultat final de la distillation.

— O —

OLOROSO

Variété de Sherry plus charpenté et plus alcoolisé (18° à 20°) que les *Finos*. Vieillessement *Solera*.

— P —

PALO CORTADO

Variété de sherry rare. Initialement il développe la *Flor* comme un *Fino* mais perd son voile et commence un vieillissement oxydatif comme un *Oloroso*.

PEDRO XIMÉNES (PX)

Cépage blanc espagnol. Vins doux très sucrés.

PERCOLATION

Extraction d'arômes à chaud et sous pression.

PETITE CHAMPAGNE (UN DES 6 CRUS DE COGNAC)

Les eaux-de-vie de ce cru peuvent revendiquer l'appellation Petite Champagne ou Petite Fine Champagne.

PETITES EAUX

Eaux-de-vie titrant entre 16° et 18° obtenues par ajout d'eau distillée à une eau-de-vie, sert à obtenir le degré de commercialisation

désiré. Nom donné aux brouillis (distillation).

POT STILL (TERME ANGLAIS)

Alambic à repasse (double distillation).

PROHIBITION

Période du 19 janvier 1919 au 5 décembre 1933 aux Etats-Unis, pendant laquelle un amendement à la Constitution des États-Unis interdit la fabrication, le transport, la vente, l'importation et l'exportation de boissons alcoolisées.

PURE POT STILL

Appellation pour le whisky exclusivement distillé en alambic de type Pot still.

— Q —

QUINQUINA

Le Quinquina est un arbuste ou un petit arbre exploité pour son écorce dont on tire la quinine, fébrifuge et antipaludéen naturel.

C'est aussi un apéritif à base de vin, aromatisé : Byrrh, St Raphaël, Ambassadeur, Dubonnet, Kina Lillet...

— R —

RANCIO

L'Arôme *rancio* se dit d'un produit viticole qui a subi une oxydation. Des arômes plus complexes apparaissent (cacao, noix, amande, figue, raisin sec...) et la couleur change, du blanc vers l'amburé et du rouge vers l'acajou puis l'amburé.

S

SECONDES

Terme désignant les queues de distillation.

SERPENTIN RÉFRIGÉRANT

Partie de l'alambic où les vapeurs alcooliques se condensent et redeviennent liquides. Le serpentин peut être plongé dans un bac d'eau froide pour accélérer et accentuer la condensation.

SHAKER BOSTON

Shaker composé de deux parties. La plus petite peut être en verre ou en métal.

SINGLE BARREL

Désigne un whisky dont chaque bouteille est issue d'un seul fût, au lieu d'un mélange de fûts.

SINGLE CASK

Spiritueux provenant d'un fût ou d'un tonneau sélectionné pour ses qualités.

SINGLE GRAIN

Whisky issu d'une seule distillerie de grain et produit à partir de céréales diverses (blé, mais...).

SINGLE MALT

Whisky issu d'une seule distillerie élaboré uniquement avec de l'orge malté.

SMALL BATCH BOURBON

Assemblage de fûts sélectionnés par le *Master Distiller* ou *Master Blender*.

SNIFTER

Verre de dégustation pour les eaux-de-vie. La base du verre est large et se resserre pour concentrer les arômes.

SOLERA

Méthode de vieillissement pyramidale, les vins les plus vieux "éduquent" les plus jeunes.

SPEAKEASY

Type de bar clandestin, devenu répandu lors de la prohibition.

STABILISATION PAR LE FROID

Consiste à provoquer de façon préventive une précipitation des sels d'acide tartrique.

Une étape préalable de clarification par collage - filtration est recommandée.

La vitesse de refroidissement agit sur la taille des cristaux formés :

↪ Un refroidissement lent et progressif produit des gros cristaux, faciles à éliminer. Mais la précipitation est souvent incomplète.

↪ Un refroidissement rapide permet une précipitation plus complète sous forme de cristaux fins.

Ils sont plus difficiles à éliminer car ils se dissolvent rapidement lorsque la température s'élève.

STRAIGHT WHISKEY

Whiskey américain ne comportant pas d'alcool neutre. Les Bourbons, Tennessee, Rye et Corn sont des Straight whiskies.

SUCRE INVERTI

Le sucre inverti est un produit obtenu par hydrolyse du saccharose. On obtient un mélange de glucose et de fructose en proportions égales. Le sirop de sucre inverti a le pouvoir d'absorber l'humidité et de résister à la dessiccation (il reste mou et lisse) et il a un pouvoir sucrant plus élevé que le saccharose (environ 20% de plus).

SUCRE RÉSIDUEL

Sucre restant après fermentation.

T

TUMBLER

Grand verre dans lesquels sont servis et/ou confectionnés les *Long drinks*.

V

VATTED MALT

Assemblage de *whiskies single malt*, dans des proportions variant suivant les maisons.

VDL (VINS DE LIQUEUR)

Est appelé VDL un moût de raisin ayant subi un mutage, par adjonction d'alcool vinique, en début de fermentation alcoolique afin d'interrompre celle-ci et conserver une partie des sucres résiduels.

VDN (VINS DOUX NATURELS)

Est appelé VDN un moût de raisin ayant subi un mutage, par adjonction d'alcool neutre, en cours de fermentation alcoolique, afin d'interrompre celle-ci et conserver une partie des sucres résiduels. Ils offrent un titre alcoométrique plus élevé que les VDL.

VERRE À MARTINI

Désigne le verre à cocktail utilisé pour les martini-cocktails. Pyramide inversée posée sur un pied.

VERRE OLD-FASHIONED

Tumbler bas, souvent utilisé pour le service des whiskies sur glace ou pour le service des cocktails *American Way*.

VIN DE CHAUDIÈRE

Vin destiné à la production d'eaux-de-vie.

VINAGE

Action d'ajouter de l'alcool au vin (cf. mutage).

VINTAGE

Terme anglais désignant le millésime.

VINTAGE (PORTO)

C'est le seul Porto qui vieillit en bouteille. Issu de raisins cueillis la même année et mis en bouteille deux à trois ans après chaque vendange, il évolue progressivement pendant 10 à 50 ans en bouteille.

VINTAGE SINGLE MALT OU VINTAGE BOURBON

Whisk(e)y issu d'une seule année de distillation, synonyme de millésime.

VS (VERY SPECIAL) OU * (3 ÉTOILES)**

Pour l'appellation Cognac, mention de vieillissement indiquant que l'eau-de-vie la plus jeune entrant dans l'assemblage a au moins, deux ans (compte 2).

VSOP (VERY SUPERIOR OLD PALE)

Pour l'appellation Cognac, mention de vieillissement indiquant que l'eau-de-vie la plus jeune entrant dans l'assemblage a au moins quatre ans (compte 4).



WASH

Terme anglais qui désigne le résultat de la fermentation du Wort, qui s'apparente à une bière titrant environ 7 à 8%.

WASH BACK

Terme anglais qui désigne la

grande cuve cylindrique en bois (pin d'Oregon ou mélèze) ou en métal (inox) utilisée pour la fermentation.

WASH STILL

Terme anglais qui désigne l'alambic de première chauffe dans lequel le Wash est transformé en Low Wines.



X.O. (EXTRA OLD)

Pour l'appellation Cognac, mention de vieillissement indiquant que l'eau-de-vie la plus jeune entrant dans l'assemblage a au moins six ans (compte 6).