

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) : 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.

Armagnac : Eau-de-vie de vins blancs provenant exclusivement des départements du Gers, des Landes et du Lot-et-Garonne. Le terroir : Le Bas-Armagnac, l'Armagnac-Ténarèze et le Haut-Armagnac. Il titre 40° minimum.

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

Ballon de distillation : Partie de l'alambic.

Bière : Boisson alcoolisée élaborée, généralement, avec du malt, du houblon, des levures et de l'eau.

Blend, blended (Terme anglais) : 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) : Littéralement 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) : littéralement entrepôt, par extension, chai.

Bourbon Whiskey : Il doit être produit au Etats-Unis, contenir 51% de maïs minimum, ne pas dépasser 80° (160° proof) lors de la distillation et mis à vieillir pendant 2 ans minimum en fûts neufs préalablement flambés.

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.

Brandy (Terme Anglais) : Terme 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) : Cocktail réalisé directement dans le verre de service.

Calvados : Eau-de-vie de cidre titrant 40° minimum.

Calvados Pays d'Auge : Les méthodes de production de la récolte à la distillation sont réglementées. Ce Calvados est le résultat d'une double distillation (alambic à repasse) et d'un vieillissement minimum en fûts de chêne de deux ans.

Calvados : Les méthodes de production de la récolte à la distillation sont réglementées. Le Calvados n'a pas de mode de distillation imposé mais il est produit pour l'essentiel au moyen d'un alambic à colonne. Vieillessement minimum en fûts de chêne de deux ans

Calvados Domfrontais : Au minimum 30% de poires à poiré sont introduites dans les cidres à distiller. Les méthodes de production de la récolte à la distillation sont réglementées. Ce Calvados est obtenu par simple distillation (alambic à colonne). Vieillessement minimum en fûts de chêne de trois ans.

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 strenght (Terme anglais) : Littéralement force du fût, désigne une eau-de-vie ou whisky ne subissant pas un rajout d'eau pour faire baisser son degré alcoolique.

Centilitre (cl) : 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) : Littéralement 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.

Cœur 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 (Porto) : Tawnies provenant d'une seule récolte, vieillissent en fûts pendant une période minimum de sept ans.

Corn Whiskey : Il doit contenir 80% de maïs minimum, ne pas dépasser 80° (160° proof) lors de la distillation et mis à vieillir pendant 2 ans minimum en fûts neufs ou usagés. Les fûts ne sont pas flambés (uncharred Barrel).

Crushed ice (Terme anglais) : 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.

Décantier : 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 onces", 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) : Littéralement radiateur, étuve où sont placés les vins de Madère pour y subir un vieillissement "forcé".

Éthanol : Ou alcool éthylique 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.

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.

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.

Flip : cocktail à base de jaune d'œuf, d'eau-de-vie et de vin, de sucre et saupoudré de muscade râpée ; Le "Portoflip" est le plus connu.

Garrafeira (terme portugais) : Cave de vin en bouteilles ; Nom réservé aux vins rouges et blancs portugais millésimés et élevés un minimum en fûts puis en bouteilles.

Gentiane : Boisson apéritive amère et alcoolisée élaborée par macération et distillation de racine de gentiane (variété : Gentiane jaune d'Auvergne).

Gin : Spiritueux titrant 37,5° minimum (sous réserve). C'est le résultat, de la distillation après fermentation d'une bouillie de céréales, généralement re-distillée en présence de baies de genièvre, de graines de coriandre et de racines d'angélique, plus d'autres plantes aromatiques ou agrumes.

Glace pilée : glace concassée en morceaux plus ou moins gros.

Highball : Famille de cocktail résultant du mélange d'un spiritueux et d'un adjuvant.

Huiles de fusel (Fusel terme allemand signifiant mauvais alcool) ou Alcools de fusel : 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 végétal) : 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).

Jus de fruits concentré : jus de fruits partiellement déshydraté pour le transport et reconstitué avec la même quantité d'eau.

Late Bottled Vintage (LBV) : C'est un Porto d'une seule année, sélectionné pour sa grande qualité 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)

Liqueur : Boisson aromatisée par des plantes, des fruits ou les deux, ayant une teneur en sucre minimale de 100 grammes par litre. L'aromatisation est procédée par macération, infusion ou distillation ou une combinaison de ces procédés.
Le degré alcoolique varie de 15° à 55 °.

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

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 (cuvaision).

Maische : Terme désignant pour la fabrication de la bière, le mélange de céréales concassées 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 (Espagne). Son goût est légèrement salé.

Marasque : Griotte, sorte de cerise acide.

Marasquin ou **Maraschino** : Liqueur élaborée avec des petites cerises amères, produite en Croatie. Cette liqueur incolore titre généralement 30°.

Marc : Eau-de-vie produite dans plusieurs régions viticoles de France par distillation du marc de raisin. Plusieurs pays produisent une eau-de-vie similaire.
Nom désignant l'ensemble que forment les pellicules, les pépins et la rafle obtenus après pressurage du raisin.

Maturation en fûts : Vieillesse des vins et eaux de vies en fûts (de chêne)

Méthanol ou **alcool méthylique** : Le plus simple des alcools, il est très toxique.
Communément 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.

Nectar de fruits : Le nectar est fabriqué à partir de jus, purée ou pulpe de fruits auxquels on ajoute de l'eau et du sucre. La teneur en fruit est de 25% à 50% minimum.

New spirit, New make : Résultat final de la distillation.

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

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.

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).

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

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...

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'ambéré et du rouge vers l'acajou puis l'ambéré.

Rhum / Rum / Ron : Eau-de-vie de 37,5° minimum obtenue après distillation de la fermentation de jus de canne à sucre (procédé agricole) ou de mélasses issues des sucreries (procédé industriel).

Plusieurs pays dans le monde produisent des eaux-de-vie de canne.

Seuls ont droit à l'Appellation d'Origine Contrôlée « MARTINIQUE » complétée par la mention « RHUM AGRICOLE », les rhums obtenus par distillation du jus de canne à sucre frais, fermenté et qui répondent à des critères précis concernant : L'aire de production, l'aire de culture de la canne, la variété des cannes, l'extraction du jus, la fermentation, la distillation, le stockage et le vieillissement.

Les rhums pour lesquels est revendiquée l'Appellation d'Origine Contrôlée Martinique ne peuvent être mis en circulation sans un certificat d'agrément délivré par l'Institut National des Appellations d'Origine (INAO).

Ruby : Le Porto Ruby est un vin jeune qui passe 2 ans au maximum en fût avant d'être embouteillé.

Rye Whiskey : Doit contenir 51% de seigle minimum, ne pas dépasser 80° (160° proof) lors de la distillation et être mis à vieillir pendant 2 ans minimum en fûts neufs préalablement flambés.

Secondes : Terme désignant les queues de distillation.

Serpentin réfrigérant : Partie de l'alambic où les vapeurs alcooliques se condensent et redeviennent liquides. Le serpentín 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 Bourbon : Bourbon provenant d'un fût spécifique.

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

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.

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.

Tawny (Porto) : Vin qui vieillit en bois de chêne. Certains Portos sont sélectionnés pour vieillir plus longtemps en fûts. L'exposition progressive à l'air concentre et intensifie le fruit initial, créant ainsi des caractéristiques plus complexes comme le miel et les épices en plus des arômes d'abricot sec, de noisette et de vanille.

Tennessee Whiskey : Doit contenir 51% de maïs minimum, ne pas dépasser 80° (160° proof) lors de la distillation, être filtré sur une couche de charbon d'Erable (sugar-maple charcoal) et mis à vieillir pendant 2 ans minimum en fûts neufs préalablement flambés.

Mezcal : C'est une boisson obtenue à partir de la sève du maguey, appelée *Pulque*, par simple distillation. Cette boisson mexicaine est produite dans l'état d'Oaxaca

Tequila : Eau-de-vie obtenue à partir de la sève d'Agave, variété *Tequilana Weber*.

C'est le résultat de la double distillation du Pulque après fermentation.

La réglementation pour l'appellation d'origine Tequila : l'eau-de-vie doit contenir au moins 60% d'agave de la variété *Azul* (bleue).

Les Tequilas contenant moins de 100% d'agave sont dit "*mixto*"

Elle doit être exclusivement produite dans l'État de Jalisco et quelques municipalités des États de Nayarit, Michoacán, Guanajuato et Tamaulipas.

Il existe différents types de Tequila : Blanco, Gold, Reposado et Anejo.

Triple sec : Liqueur d'écorces d'orange titrant plus de 25% vol.

Tumbler : Grand verre dans lesquels sont servis et /ou confectionnés les "Long drinks".

Vatted malt : Assemblage de whiskies "Single malt", dans des proportions variant suivant les maisons.

Vermouths : apéritifs à base de vin obtenus à partir de vins blancs additionnés de sucre (caramel) ou de mistelles, d'alcool neutre et aromatisés par une infusion de plantes aromatiques. Ils titrent entre 16° et 18° d'alcool.

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 (→mutage).

Vintage (Terme anglais) : 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.

Vodka (du russe : *водка*, polonais : *wódka* signifiant « petite eau ») : Spiritueux dont l'origine se situe, selon les sources, en Russie ou en Pologne. Il s'agit généralement d'une eau-de-vie de céréales ou de pomme de terre, mais d'autres matières premières sont parfois utilisées.

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) : Résultat de la fermentation du “Wort”, qui s'apparente à une bière titrant environ 7 à 8%.

Wash back (Terme anglais) : Grande cuve cylindrique en bois (pin d'Oregon ou Méléze) ou en métal (inox) utilisée pour la fermentation.

Wash still (Terme anglais) : Alambic de première chauffe dans lequel le “Wash” est transformé en “Low Wines”.

Whisky : Spiritueux obtenu après fermentation, de la distillation de céréales. Les principaux pays producteurs sont l'Ecosse, l'Irlande, les Etats-Unis, le Japon et le Canada, mais de nombreux pays produisent aussi du whisky. Le mot *whisky* vient de “*uisge beatha* ” qui signifie “eau-de-vie” en gaélique.

Whisky de grain : Spiritueux obtenu après fermentation, de la distillation en “Coffey still” d'un mélange de céréales, principalement utilisé pour le “blending”.

Whisky de malt : whisky obtenu après fermentation, de la double distillation en “pot still” d'orge malté.

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).

