

## Apprendre le vocabulaire anglais du vin au format PDF

### Les métiers de la viticulture en anglais

Anglais	Français
The winegrower (cultivates)	Le vigneron (cultive)
The vineyard manager (cultivates)	Le chef de culture (cultive)
The cellar master (elaborates)	Le maître de chai (élabore)
The oenologist (elaborates)	L'œnologue (élabore)
The cooper (elaborates)	Le tonnelier (élabore)
The wine merchant (elaborates)	Le caviste (élabore)
The wine merchant (commercializes)	Le négociant (commercialise)
Sommelier (selects and advises)	Sommelier (choisit et conseille)

### La base du lexique de vin

Anglais	Français
Aperitif	Apéritif
Body	Corps
Growth/ Cru	Un cru
Ruby	Rubis
Tannin	Tannin
Tasting	Dégustation
Appellation wines	Vins d'appellation
Grape	Raisin
Blind testing	Dégustation à l'aveugle
Capacity	Capacité/ Contenance
Vineyard	Vigne/ Vignoble
Domaine/ Estate	Domaine

### Les différents types de vins en anglais

Anglais	Français	Anglais	Français
White wine	Vin blanc	Red wine	Vin rouge
Sparkling wines/ fizzy	Mousseux/ effervescent/ pétillant	Yellow wine	Vin jaune
Sweet natural wine	Vin doux naturel	Still wine	Vin tranquille
Liqueur wine	Vin de liqueur	Table wine	Vin de table
Straw wines	Vins de paille	Dessert wine	Vin de dessert
Rosé wine	Vin rosé	Fortified wine	Vin fortifié (comme le Porto ou le Sherry)
Semi-sparkling wine	Vin semi-effervescent (comme le Lambrusco)	Dry wine	Vin sec
Off-dry wine	Vin demi-sec	Sweet wine	Vin moelleux ou liquoreux
Ice wine	Vin de glace (issu de raisins gelés)	Organic wine	Vin biologique
Biodynamic wine	Vin biodynamique	Natural wine	Vin naturel (sans additifs chimiques)
Late harvest wine	Vin de vendange tardive	Botrytized wine	Vin botrytisé (issu de raisins atteints de pourriture noble)
Vintage wine	Vin millésimé (issu d'une seule année de récolte)	Non-vintage wine	Vin non millésimé (mélange de plusieurs années)
Single-varietal wine	Vin monocépage (issu d'un seul cépage)	Blend wine	Vin d'assemblage (mélange de plusieurs cépages)
Orange wine	Vin orange (vin blanc fermenté avec la peau des raisins)	Sparkling rosé wine	Vin rosé pétillant
Cuvée	Cuvée (assemblage spécifique ou production spéciale)	Estate wine	Vin de domaine (produit et mis en bouteille sur place)
House wine	Vin de la maison (vin servi dans les restaurants comme option standard)	Reserve wine	Vin de réserve (souvent de qualité supérieure)
Grand cru	Grand cru (classification de vins prestigieux)	Cremant	Crémant (vin mousseux produit hors de la région de Champagne)

## La dégustation et la fermentation du vin en anglais

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

### Les matériels requis pour fabriquer le vin

Anglais	Français	Anglais	Français
Press	Pressoir	Winery	Cuverie
Spittoon	Crachoir	Cork	Bouchon
Crusher	Fouloir	Wine-tasting cellar	Caveau
Barrel	Barrique, fût	Vat	Cuve
Aluminium tank	Cuve en aluminium	Cask	Tonneau
Bottle	Bouteille	Label	Étiquette
Cellar	Cave	Destemmer	Égrappoir (machine pour enlever les rafles des grappes)
Fermentation tank	Cuve de fermentation	Concrete tank	Cuve en béton
Stainless steel tank	Cuve en acier inoxydable	Wine pump	Pompe à vin (pour transférer le vin entre les cuves)
Filter press	Filtre-presse	Hydraulic press	Pressoir hydraulique
Airlock	Barboteur	Racking cane	Canne de soutirage (tube pour siphonner le vin sans les sédiments)
Wine thief	Pipette à vin	Refractometer	Réfractomètre (pour mesurer la teneur en sucre)
pH meter	pH-mètre	Oak chips	Copeaux de chêne (utilisés pour donner un arôme boisé)
Bung	Bonde	Cooperage	Tonnellerie (atelier où sont fabriqués les fûts)
Wine press basket	Cage de pressoir	Bottle filler	Remplisseuse de bouteilles
Corking machine	Boucheuse	Labeling machine	Étiqueteuse (machine pour poser les étiquettes)
Wine rack	Casier à bouteilles	Temperature control system	Système de contrôle de température (utilisé pendant la fermentation)
Barrel washer	Laveur de barriques	Tasting glass	Verre de dégustation
Wine aerator	Aérateur de vin		

**Techniques de fabrication du vin en anglais**

Anglais	Français	Anglais	Français
Sediment	Dépôt	Must	Moût
Blend	Assemblage	Vinification	Vinification
Grape variety	Cépage	Picking/ harvesting of grapes	Vendange
Vintage (year)	Récolte	Preservation	Conservation
Fermentation	Fermentation	Crushing	Foulage (écrasement des raisins)
Pressing	Pressurage	Racking	Soutirage (séparation du vin des sédiments)
Aging	Vieillessement	Barrel aging	Vieillessement en fût
Oak barrel	Fût de chêne	Malolactic fermentation	Fermentation malolactique
Clarification	Clarification	Fining	Collage (procédé pour clarifier le vin)
Filtering	Filtration	Stabilization	Stabilisation
Bottling	Mise en bouteille	Corking	Bouchage
Labeling	Étiquetage	Oxidation	Oxydation
Sulfur dioxide	Dioxyde de soufre (utilisé pour la conservation)	Lees	Lies (dépôt de levures mortes après fermentation)
Tannin	Tanin	Acidity	Acidité
Residual sugar	Sucre résiduel	Alcohol content	Teneur en alcool
Terroir	Terroir (facteurs environnementaux influençant le vin)	Yield	Rendement
Fortified wine	Vin fortifié	Sparkling wine	Vin effervescent
Still wine	Vin tranquille	Decanting	Décantation
Aeration	Aération		

## 📖 Les principaux verbes de la viticulture

Anglais	Français	Anglais	Français
To grow	Faire pousser	To taste	Goûter
To taste	Déguster	To let breathe	Laisser respirer
To siphon	Transvaser	To decant	Décanter
To pick/ to harvest the grapes	Vendanger	To prune	Tailler
To ferment	Fermenter	To crush	Écraser
To press	Presser	To age	Vieillir
To bottle	Embouteiller	To blend	Assembler
To rack	Soutirer	To clarify	Clarifier
To filter	Filtrer	To cork	Boucher
To label	Étiqueter	To store	Stocker
To taste test	Faire une dégustation	To aerate	Aérer
To oxidize	Oxyder	To stabilize	Stabiliser
To macerate	Macérer	To cultivate	Cultiver
To irrigate	Irriguer	To fertilize	Fertiliser
To weed	Désherber	To graft	Greffer
To bloom	Fleurir	To sprout	Bourgeonner
To thin out	Éclaircir (les grappes ou les feuilles)	To protect	Protéger (contre les maladies ou les intempéries)
To spray	Pulvériser (des traitements)	To monitor	Surveiller (la vigne)
To measure	Mesurer (l'acidité, la teneur en sucre, etc.)	To ferment naturally	Fermenter naturellement
To chaptalize	Chaptaliser (ajouter du sucre pour augmenter le taux d'alcool)	To sulfite	Sulfiter (ajouter du soufre pour préserver le vin)
To stabilize	Stabiliser	To fortify	Fortifier (ajouter de l'alcool pour produire du vin fortifié)
To age in barrels	Vieillir en fûts	To taste for faults	Détecter les défauts lors d'une dégustation
To blend varieties	Assembler des cépages	To label	Étiqueter
To export	Exporter		