IVES Technical Reviews
vigne & vin

https://doi.org/10.20870/IVES-TR.2026.10375

Le langage des tanins : comment les œnologues appréhendent et utilisent la terminologie des tanins

María-Pilar Sáenz-Navajas[1]✉, Marivel González-Hernández[2], Catarina Marques[1], Arancha de la Fuente[3], Carolina Castillo[1], Dominique Valentin[4]

[1] Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino (ICVV) (UR-CSIC-GR), Logroño, La Rioja, Spain
[2] Consejo Regulador DOCa Rioja. Sensory analysis department. Logroño, La Rioja, Spain
[3] Laboratorio de Análisis del Aroma y Enología (LAAE), Universidad de Zaragoza, España
[4] Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation, Dijon, France

Les descripteurs de tanins sont largement utilisés par les professionnels du vin pour évoquer la qualité, la structure et le style d'un vin. Cependant, de nombreux termes ne font pas l'objet de définitions communes et sont interprétés différemment selon les experts. Cette étude a exploré la manière dont les œnologues conceptualisent les tanins en analysant le vocabulaire qu'ils utilisent, les dimensions perceptives sous-jacentes aux descripteurs de tanins et les relations sémantiques qui structurent ce langage spécialisé.

Comprendre le langage des tanins

La perception des tanins est un élément clé de la qualité du vin rouge. Au-delà de l'astringence, les tanins contribuent aux sensations liées à la texture, au corps, à l'intégration, à la persistance et à l'évolution en bouche. Pour décrire ces perceptions, les professionnels du vin utilisent un vocabulaire riche comprenant des termes tels que tanins *soyeux, verts, asséchants, agressifs, ronds* ou *élégants*[1 2 3].

Malgré leur utilisation répandue, de nombreux descripteurs restent ambigus et ne disposent pas de significations clairement définies. Un même terme peut être interprété différemment selon l'expérience professionnelle ou le contexte œnologique. Cette variabilité complique la communication, la formation sensorielle et l'interprétation des descriptions de vins.

Cette étude visait à identifier le vocabulaire utilisé par les experts en vin, à caractériser les dimensions perceptives sous-jacentes aux descripteurs de tanins et à modéliser la structure sémantique du langage des tanins.

Constitution d'un lexique des tanins

L'étude s'est déroulée en deux phases complémentaires. Au cours de la première phase, 14 œnologues de la DOCa Rioja ont décrit librement neuf vins rouges sélectionnés pour présenter des profils tanniques nettement différents. Ces descriptions spontanées ont permis d'établir un lexique initial de 64 termes liés aux tanins (Figure 1).

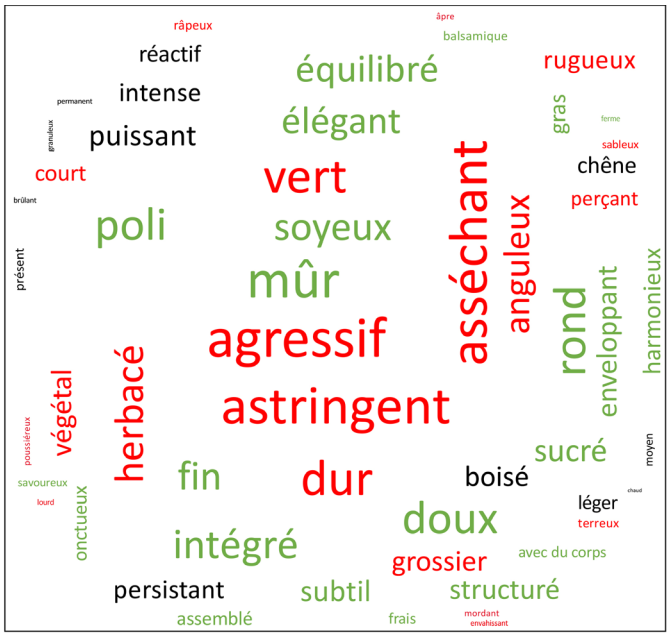


FIGURE 1. Diversité des termes utilisés pour décrire les tanins dans les vins rouges. La taille représente la fréquence d'utilisation, tandis que la couleur indique leur association avec la qualité (vert : positif, rouge : négatif, noir : ambivalent).

Au cours d'une deuxième phase, vingt-neuf professionnels du vin issus de différentes régions viticoles espagnoles ont participé à des entretiens individuels approfondis. Les participants ont discuté de la signification, de l'usage, de la synonymie et de la valeur qualitative de chaque descripteur. Les transcriptions des entretiens ont été analysées à l'aide de techniques de codage thématique et de modélisation sémantique, regroupant les descripteurs en dimensions conceptuelles et les représentant à travers un réseau sémantique.

Un noyau lexical commun et une périphérie plus variable

Bien que le vocabulaire relatif aux tanins fût très varié, un petit groupe de descripteurs était largement partagé par les professionnels. Les termes les plus fréquemment cités étaient tanins *agressifs, astringents, asséchants, verts, durs* et *mûrs*.

Il est intéressant de noter que cinq de ces six descripteurs avaient une connotation majoritairement négative. En revanche, les descripteurs associés à une qualité positive, tels que *soyeux, raffiné, intégré, rond* et *élégant*, présentaient une plus grande variabilité tant dans leur utilisation que dans leur signification.

Ces résultats suggèrent que le langage des tanins s'articule autour d'un noyau lexical relativement stable, entouré d'une périphérie sémantique plus hétérogène, façonnée par l'interprétation individuelle.

Les sept dimensions du langage des tanins

L'analyse sémantique a permis d'identifier sept dimensions conceptuelles qui structurent le vocabulaire des tanins :

Texture – granularité tactile, allant de tanins *rugueux* et *âpre* à des tanins *soyeux* et *polis*.

Intégration – degré d'équilibre et de cohésion avec la matrice du vin.

Intensité – poids structurel et persistance des tanins en bouche.

Maturité – maturité phénolique, allant des tanins *verts* aux tanins *mûrs*.

Réponse physiologique – liée à des sensations telles que la sécheresse, la contraction et la salivation.

Évaluation hédonique – qualité perçue, incluant des descripteurs tels que tanins *élégants* ou tanins *agressifs*.

Origine – tanins associés au vieillissement en fût de chêne.

Ensemble, ces dimensions démontrent que le langage des tanins va au-delà de la perception tactile et intègre les aspects structurels, physiologiques, hédoniques et technologiques de l'évaluation du vin.

Le tableau 1 présente une sélection de définitions élaborées par des experts concernant des descripteurs courants liés aux tanins, abordés lors des entretiens. Ces exemples illustrent la complexité de la terminologie des tanins et la manière dont les experts interprètent ces descripteurs dans la pratique.

Les descripteurs présentés dans le tableau 1 sont des exemples illustratifs. Un glossaire complet des descripteurs de tanins et de leurs définitions

Tableau 1. Exemples de définitions issues des descriptions d'experts concernant des descripteurs courants des tanins.

Descripteur	Dimension	Définition basée sur les descriptions des experts
Tanins soyeux	Texture	Un tanin perçu comme présentant un faible frottement buccal et une sensation en bouche continue.
Tanin vert	Maturité	Un tanin perçu comme insuffisamment mûr, associé à une rugosité buccale accrue, à une sécheresse et à une persistance.
Tanin asséchant	Physiologie	Un tanin qui réduit la lubrification buccale et procure une sensation prononcée de sécheresse buccale.
Tanin équilibré	Intégration	Un tanin présent en proportion appropriée par rapport aux composantes fruitées, alcooliques et acides du vin.
Tanin agressif	Hédonique	Un tanin dur et dominant perçu comme déséquilibrant la structure globale du vin.

établies par des experts est disponible dans l'article de recherche original[4].

Un réseau sémantique du vocabulaire œnologique

L'un des aspects les plus innovants de cette étude a été la construction d'un réseau sémantique du langage des tanins. Ce réseau a permis de visualiser comment différents descripteurs sont interconnectés au sein du discours professionnel. L'analyse du réseau sémantique des données issues des entretiens (Figure 2) a permis d'identifier sept dimensions conceptuelles majeures (D1-D7) qui structurent le vocabulaire des tanins (Figure 3).

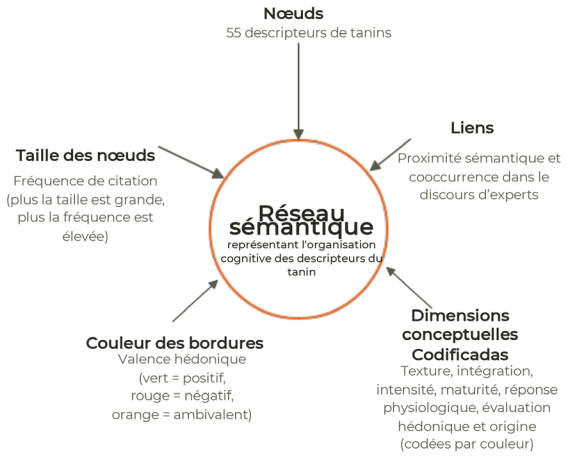


FIGURE 2. Cadre d'interprétation du réseau sémantique.

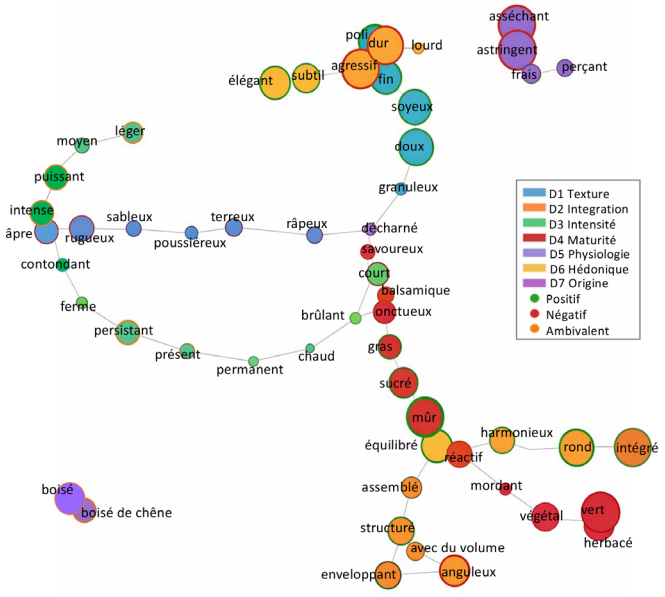


FIGURE 3. Le réseau sémantique : structure cognitive des tanins. Mise en évidence d'un système sensoriel complexe et multidimensionnel.

L'analyse a révélé que la texture (D1), l'intensité (D3) et la maturité (D4) constituent les principales dimensions organisatrices du vocabulaire des tanins. Les autres dimensions — l'intégration (D2), la réponse physiologique (D5), l'évaluation hédonique (D6) et l'origine (D7) — s'articulent autour de ces domaines centraux et agissent comme des dimensions complémentaires. Les dimensions ne constituent pas des catégories indépendantes: les descripteurs issus de différentes dimensions peuvent être liés sémantiquement, reflétant ainsi la manière multidimensionnelle dont les experts conceptualisent les tanins. Il est important de noter qu'un lien entre deux descripteurs n'indique pas nécessairement une similitude ou une valence hédonique commune, mais plutôt une proximité sémantique ou une cooccurrence dans le discours des experts. La texture (D1) occupe une position centrale, en lien avec l'intensité (D3), la maturité (D4) et l'évaluation hédonique (D6). Par exemple, les expressions *rugueux* et *intense*, *décharné* et *savoureux* et *fin* et *agressif* montrent comment les perceptions tactiles peuvent être associées à des concepts structurels, liés à la maturité s et hédoniques. La maturité (D4) est également liée à l'intégration (D2), les termes *mûr* et *réactif* étant associés à des perceptions *d'équilibre* et *d'harmonie*.

Dans le réseau, les liens directs indiquent des associations sémantiques spécifiques entre les descripteurs, tandis que la proximité spatiale des dimensions reflète leur position au sein de la structure conceptuelle globale. Ainsi, des dimensions dépourvues de liens directs peuvent néanmoins occuper des zones voisines de l'espace sémantique. C'est le cas de la « Réaction physiologique » (D5), qui se situe à proximité de la Texture (D1) et de l'Évaluation hédonique (D6), reflétant la relation entre les sensations buccales, les propriétés tactiles et les jugements hédoniques. L'origine (D7) forme un groupe périphérique plus distinct, mais elle est plus proche de l'intensité (D3), de l'intégration (D2) et de la maturité (D4), ce qui suggère que les descripteurs de tanins liés au chêne sont conceptuellement associés aux aspects structurels, d'intégration et de maturité de la perception des tanins.

Conclusions et implications pour la pratique œnologique

Cette étude fournit le premier modèle structuré du vocabulaire utilisé par les experts en vin pour décrire les tanins. Bien qu'il existe un noyau lexical commun, de nombreux descripteurs restent ambigus et multidimensionnels.

L'organisation du langage des tanins en sept dimensions perceptives en interaction et leur représentation à travers un réseau sémantique révèlent comment les concepts tactiles, structurels, physiologiques, hédoniques et œnologiques sont interconnectés dans le discours des experts.

Ce cadre fournit une base pour comprendre comment les professionnels conceptualisent les tanins et pourrait favoriser une formation sensorielle, une communication technique et une évaluation de la qualité plus cohérentes au sein de l'industrie viticole. Il pourrait également contribuer à la recherche sur les consommateurs en aidant à traduire la terminologie des experts en matière de tanins dans un langage plus accessible et en facilitant l'éducation des consommateurs et la communication sur la sensation en bouche du vin. ■

Remerciements : Subventions PID2021-126031OB-C22, PID2024-157905OB-C22 et PID2024-157905OB-C21 financées par le MICIU/AEI/10.13039/501100011033 et le FEDER, UE. Programme Ramón y Cajal (subvention RYC2019-027995-I) financé par le MICIU/AEI/10.13039/501100011033, le programme « FSE — Investir dans votre avenir » et le projet de bourses EIT Food RIS (21052/2021).

Source : Article prenant sa source de l'article de recherche "Understanding the meaning and structure of tannin descriptors employed by wine experts" (OENO One, 2026).

Note : Le vocabulaire a été généré par des œnologues espagnols en espagnol.

1 Bullipedia. (2022). Vinos: El análisis sensorial del vino (vol. VI). Fundación ElBulli, Barcelona. ISBN: 978-84-09-43269-1
2 WSET. (2022). WSET – Level 3 Systematic Approach to Tasting (SAT). Wine & Spirit Education Trust
3 Robinson, J. (2015). The Oxford Companion to Wine (4th ed.). Oxford University Press. https://doi.org/10.1093/acref/9780198705383.001.0001
4 Sáenz-Navajas, M. P., González-Hernández, M., Marques, C., de la Fuente, A., Castillo, C., & Valentin, D. (2026). Understanding the meaning and structure of tannin descriptors employed by wine experts. *OENO One*, 60(2). https://doi.org/10.20870/oeno-one.2026.60.2.9808

Ce travail est disponible sous la licence Creative Commons Attribution 4.0 International.