

Petit lexique français-alsacien
DE LA VIGNE AU VIN



*Vùn de Rowe
zuem Win*

©ELPEV/VinsAlsace.com



Office pour la Langue
et la Culture d'Alsace

Elsassisches Sprochàmt

www.olcalsace.org

L'Alsace en Version Originale

Ce petit lexique s'adresse à tous ceux qui ont **envie de découvrir** ou de redécouvrir **le dialecte alsacien** à travers **le vocabulaire de la vigne et du vin**. Loin d'être exhaustif, il se veut avant tout **fonctionnel et facile à comprendre**. Il a été rédigé par thèmes. Ceci nous étant apparu comme le plus pratique pour le lecteur.

L'orthographe adoptée est restée la plus proche possible des mots d'origine, sans pour autant prétendre être l'unique graphie possible.

Le parler alsacien retenu est une variante du bas-alménique du nord parce qu'il est celui le mieux maîtrisé par les auteurs.

Ce lexique est également téléchargeable et disponible en version sonore sur le site Internet : www.olcalsace.org

Chaque mot y est prononcé dans une variante bas-rhinoise et haut-rhinoise.

Viel Vergnieje.



SOMMAIRE

La vigne	p. 4
La taille	p. 8
Les surfaces	p. 8
Les définitions	p. 9
Les outils du vin	p. 10
Les contenants	p. 12
Les métiers du vin	p. 13
Les vendanges	p. 14
La vinification	p. 16
Les étiquettes	p. 20
La séance de dégustation	p. 21
Goûter le vin avec l'œil	p. 22
Les teintes des vins	p. 23
Goûter le vin avec le nez	p. 28
Les arômes	p. 30
Goûter le vin avec la bouche	p. 38
Les expressions	p. 44

La vigne d' Rab, d' Rowe (pl.)

arracher (la vigne)	<i>üsstocke</i>
arracher (les sarments)	<i>àbrisse</i>
attacher (le cep)	<i>ànbinde</i>
baies	<i>d' Beere</i>
baies trop mûres	<i>moschtfül</i>
biner	<i>riehre</i>
bois	<i>'s Holz</i>
bourgeon	<i>d'r Knoschpe</i>
cavaillonner	<i>ànfähre</i>
cep de vigne	<i>d'r Rabstock</i>
cheval de trait	<i>'s Spànn-Ross</i>
cigarié (maladie de la vigne)	<i>d'r Troschelkafer</i>
conditions climatiques	<i>d' klimàtische Bedingùnge</i>
coup de sécateur	<i>d'r Schnitt</i>
couper (les feuilles)	<i>entläuwe</i>
débuter	<i>àbfähre</i>
décavaillonner	<i>ewagfähre</i>
désherbant	<i>d'r Gràsvertilger</i>
ébourgeonner	<i>entknoschpe</i>
échalas	<i>d'r Rabstacke</i>
échalasser	<i>'s Rabholz ewagrisse</i>
élaguer les vignes	<i>üsläuwe, üspütze</i>
engrais (mettre de)	<i>kinschtle, mischte</i>
engrais chimiques	<i>d'r Künschtmischt</i>

enherbage	<i>'s Gràs ànsaie</i>
exploitant de vigne	<i>d'r Rabbür</i>
feuillage	<i>d' Blätter, 's Läub</i>
feuille(s)	<i>'s Blatt, d' Blätter (pl)</i>
floraison	<i>'s Bliehje, d' Bluescht</i>
fossé	<i>d'r Gràwe</i>
fourche de la vigne	<i>d' Gàwel</i>
fumier	<i>d'r Misch</i>
grain de raisin	<i>d' Beer</i>
grappe de raisin	<i>d'r Triwel</i>
greffe	<i>'s Zwieje</i>
greffer	<i>zwieje</i>
hybride	<i>d' Hybride</i>
irrigation	<i>d' Wässerrùng</i>
jus de raisin	<i>d'r Triwelsàft</i>
labour	<i>'s Ùmfähre</i>
labourer	<i>àckre, ùmfähre, zàckere</i>
liage	<i>'s Binde</i>
lier les jeunes pousses	<i>d' jünge Schiss ànhäfte</i>
lier les vignes	<i>'s Ànbinde</i>
lopin de vignes	<i>'s Rabstickel</i>
marcoter	<i>gruwe</i>
maturité	<i>zittich</i>
mildiou	<i>d' Blàttfällkränkheit</i>
montée de la sève	<i>d'r Sàft stiejt</i>
moût	<i>d'r Triwelmoscht</i>
mutation	<i>d' Ùmwàndlùng</i>
noyer	<i>knepe</i>

palisser	<i>ànspàlte, spàliere</i>
pampres (ramasser les)	<i>'s Rabholz ùfhewwe</i>
parcelle	<i>'s Rabstick(el), 's Winstickel</i>
peau (pellicule)	<i>d' Hüt</i>
peau épaisse	<i>dickhittich</i>
peau mince	<i>dinnhittich</i>
pépin	<i>'s Karnel, d'r Karne</i>
pesticides	<i>d' chemische Pestizide</i>
phylloxera	<i>d' Rablùs</i>
pied de vigne	<i>d'r Rabstock</i>
piocher	<i>hàcke</i>
plant	<i>d'r Setzling</i>
planter	<i>pflànze</i>
plantoir	<i>'s Setzholz</i>
porte-greffe	<i>d'r Zweigànsatz</i>
pousser, faire pousser	<i>wàchse, stosse</i>
produire	<i>prodüziere</i>
propriétaire de la vigne	<i>d'r Rabmànn, d'r Eijetimer</i>
provigner	<i>versetze</i>
pyrale	<i>d'r Springwürm</i>
racine	<i>d' Würzel, d' Würzle (pl)</i>
rafle	<i>d' Triwelripp</i>
raidisseur	<i>d'r Drohtspànner</i>
raisin	<i>d'r Triwel</i>
rendement	<i>d' Leischtüng</i>
résistant au gel	<i>froschtsicher</i>
sarment	<i>d'r Rànke, d' Gert</i>



© DIDIER JEAN / VinsAlsace.com

sécateur	<i>d' Rabschar</i>
sécheresse	<i>d' Trockeheit</i>
serpe	<i>'s Rabmasser</i>
serpette	<i>'s Rabmasserle</i>
sève	<i>d'r Sàft</i>
sol	<i>d'r Bodde, 's Winlànd</i>
souche	<i>d'r Rabstock</i>
sulfater les vignes	<i>d' Rawe spritze</i>
tendeur	<i>d'r Spànner</i>
terrasses (en)	<i>d'r Terrasseànbäu</i>
terroir	<i>d' Làj</i>
tracteur	<i>d'r Traktör</i>
tranchée	<i>d'r Gròwe</i>
tronc	<i>d'r Stàmm</i>
tuteur	<i>d'r Pfohl</i>
vendanger	<i>herbschte</i>
vendangeurs	<i>d' Herbschtlitt</i>
vente	<i>d'r Verkauf</i>
véraison	<i>'s Fàrwe</i>
vieilles vignes	<i>d' àlte Rawe</i>

vignes suintent, pleurent	<i>d' Rowe hile</i>
vignoble	<i>'s Rablànd, d'r Rabbarri</i>
viticulteur	<i>d'r Rabbür</i>
vrille	<i>d' Schling, d'r Hàke</i>
yeux	<i>d' Äuje</i>
zone viticole	<i>'s Rabgebiet, d' Wingejend</i>
tailler	<i>schnide</i>

La taille 's Schnide

courte	<i>kürz</i>
en courson (2 ^e année)	<i>'s Zàpfeschnide</i>
en double arcure	<i>üf zwei Gerte schnide</i>
en espalier	<i>in Spàlier</i>
en éventail	<i>facheràrtich</i>
en Guyot (Alsace) : en simple arcure	<i>üf eini Gert schnide</i>
longue	<i>làng</i>
rajeunir par la taille	<i>zerück schnide</i>

Les surfaces D' Fläche

un are	<i>e Àr</i>
un hectare	<i>e Hektàr</i>
une parcelle de 28 ares	<i>e Àcker</i>
une parcelle de 14 ares	<i>e hàlwer Àcker</i>

Les définitions D' Definitione

vin de premier jus, fleur de farine	<i>d'r Vorläuf</i>
vin de fruits, vin de pommes, cidre	<i>d'r Obschtwin, Àpfelwin</i>
vin de paille	<i>d'r Strohwìn</i>
vin de table ordinaire	<i>d'r Tischwin</i>
vin doux (douceux)	<i>d'r Siesswin</i>
vin à boire (de consommation courante)	<i>d'r Trinkwin</i>
raisin de femmes, grand chasselas blanc	<i>d'r Früetriwel</i>
raisin de la Saint-Jacques, raisin rouge précoce	<i>d'r Jakowitriwel</i>
raisin noir à grandes baies (de Lombardie)	<i>d'r Làmber</i>
raisin de la mer, raisin de Corinthe	<i>d'r Meertriwel</i>
raisin qui a l'odeur de la punaise (le muscat)	<i>d'r Wàndlüstriwel</i>
raisin d'attente, réservé à la table	<i>d'r Wàrttriwel</i>

Les outils du vin 's Warikzej

alambic	<i>d'r Brannkessel</i>
alcomètre	<i>d'r Alkoholmasser</i>
bêche	<i>d' Stachschüffel, d' Spätz</i>
bougeoir (rat de cave)	<i>d'r Kerzestander</i>
capsuleuse	<i>d'r Verkäpsler</i>
charrue	<i>d'r Pfluej</i>
chevalet (à bouteilles)	<i>d'r Fläschestander</i>
couteau	<i>'s Masser</i>
ciseaux	<i>d' Schar</i>
compas	<i>d'r Zirikel</i>
cuve	<i>'s Fäss, 's Plastik-Fäss, 's emaillerte Fäss, 's Inox-Fäss</i>
cuveau (en bois)	<i>d'r Kiwwel</i>
décapsuleur	<i>d'r Effner</i>
densimètre	<i>d'r Dichtemasser</i>
entonnoir	<i>d'r Trachter</i>
embouteillage	<i>'s Àbfiller</i>
filtre	<i>d'r Filter</i>
foudre	<i>'s grosse Fäss</i>
fourche	<i>d' Gåwwel</i>
gants	<i>d' Handschi</i>
gourde (en bois)	<i>'s Löjele</i>
houe	<i>d' Riehrhäu, d' Häu, d' Häck</i>
hotte (de vendanges)	<i>d'r Tråjkorb</i>
hotte à fumier	<i>d' Mischtbitt</i>
mailloche	<i>d'r Holzschlejel</i>
matériel viticole	<i>'s Winmäterial</i>



pals, plantoir	<i>'s Setzise</i>
panier	<i>d'r Korb</i>
pelle	<i>d' Schüffel</i>
pic	<i>d'r Pickel</i>
pince plate	<i>d' Flächzàng</i>
pince / tenaille	<i>d' Bisszàng</i>
pioche (qui chevauche le piquet)	<i>d'r Pickel</i>
pipette	<i>'s Sügglös</i>
pressoir	<i>d' Trott</i>
pulvérisateur	<i>d' Spritz, d'r Spritzer</i>
rabot	<i>d'r Howel</i>
râtelier (pour sécher les grappes)	<i>d' Hürte</i>
rinç-bouteille	<i>d'r Fläschepützer</i>
scie	<i>d' Saj</i>
sécateur	<i>d' Heckeschar, d' Rabschar</i>
serpe	<i>'s Winzermasser, 's Rabmasser</i>
serpette	<i>'s Rabmasserle</i>
tournevis	<i>d'r Schrüwezehjer</i>
traîneau à fumier	<i>d'r Mischtschlitte</i>

Les contenants

D' Behälter

barrique (225 l)	<i>'s Dickfass</i>
barrique (600 l pour transport)	<i>d' Bipp</i>
bonbonne en terre cuite	<i>d' Gütter</i>
bouchon	<i>d'r Zäpfe</i>
bouchon synthétique	<i>d'r Plastikzäpfe</i>
bouchon compensé (capsule)	<i>d'r Künschtzäpfe</i>
bouteille en verre	<i>d' Gläsfäsch</i>
bouteille de 0,75 l (d'origine anglaise)	<i>d' Änglessel</i>
bouteille d'Alsace (à long col)	<i>d' länghälsich Fläsch, 's Länghäsel</i>
broc (de grande taille)	<i>d' Stitz, d' Winstitz</i>
broc en bois	<i>d'r Holzkruej</i>
carafe	<i>d' Kàràf</i>
chauffe-vin	<i>d'r Winwärmer</i>
chope	<i>d'r Hümpe</i>
chopine	<i>'s Scheppele (0,5 l), 's Viertele (0,25 l)</i>
coupe (en calice)	<i>d'r Kelich</i>
cruche (terre cuite)	<i>d'r Kruej</i>
fiasque	<i>d' itàlianisch Büchfläsch</i>
fiolle	<i>d' klein Trinkfläsch, 's Schnäpsfläschel</i>
flasque	<i>d' fläch Fläsch</i>
gobelet	<i>d'r Bacher</i>

gourde	<i>'s Gitterle</i>
liège	<i>d'r Korik</i>
pichet	<i>'s Krijel, 's Viertel</i>
rafraîchissoir	<i>d' Kiehlänläj, d'r Àbkiehler</i>
seau (à glace)	<i>d'r Iseimer</i>
tasse à vin (tastevin)	<i>'s Wintassel</i>
tire-bouchon	<i>d'r Zäpfziehjer</i>
tonnelet (petit)	<i>'s Löjele</i>
verre	<i>'s Winglàs</i>
verre à pied	<i>'s Fuessglàs</i>
verre teinté	<i>'s Wäldglàs</i>
verre de dégustation	<i>'s Rutscherle</i>
verre de vin blanc	<i>'s Wisswinglàs</i>
verre de Bordeaux	<i>'s Bordeauxglàs</i>
ballon de Bourgogne	<i>'s Burgünderglàs</i>
flûte de Champagne	<i>'s Chàmèpàngerglàs</i>

Les métiers du vin

D' Winberief

caviste	<i>d'r Kallermeischter</i>
courtier	<i>d'r Màkler, d'r Handler</i>
éleveur	<i>d'r Rabbür</i>
échanson	<i>d'r Winschanker</i>
garçon de café	<i>d'r Kallner</i>
goûteur	<i>d'r Winversuecher</i>
maître de chai	<i>d'r Kallermeischter</i>
négociant	<i>d'r Winhandler</i>
œnologue	<i>d'r Oenolog</i>

porteur (de vin)	<i>d'r Wintràjer</i>
porteur (de raisin)	<i>d'r Üstràjer</i>
producteur	<i>d'r Winbür, d'r Winzer</i>
professionnels de la vigne	<i>d' Rablitt</i>
sommelier	<i>d'r Winkallner, d'r Kallermeischer</i>
tonnelier	<i>d'r Kiefer</i>
valet-ouvrier	<i>d'r Knacht, d'r Àrweiter</i>
vendangeurs	<i>d' Herbschtlitt</i>
vigneron	<i>d'r Winbür, d'r Winzer</i>
vinificateur	<i>d'r Winmàcher</i>
viticulteur	<i>d'r Winbür, d'r Winzer</i>

Les vendanges

D'r Herbscht

année (de bon vin)	<i>'s Winjohr</i>
automne	<i>'s Spotjohr</i>
cave coopérative	<i>d' Winzergenosseschàft</i>
cloche d'ouverture (des vendanges)	<i>d' Herbschtglock</i>
cuve	<i>d'r Kiwwel</i>
cuve ovale	<i>d' Bitt</i>
cuve de vendange	<i>d' Kàrrichbitt</i>
cuvette (en bois pour récolter le raisin)	<i>'s Herbschtbittel</i>
cuveau	<i>'s Ergele</i>
densité de jus de raisin (en Oechsle)	<i>d' Oechslé</i>



©VinsAlcace.com

distillerie	<i>d' Brannerej</i>
égrapper	<i>àbbeere</i>
état sanitaire du raisin	<i>d' Gsundheit vùm Triwel</i>
filtre à vin	<i>d'r Winfilter</i>
grappiller	<i>ritzle, spangle</i>
hotte	<i>d' Tràjbitt</i>
mature	<i>zittich</i>
mois des vendanges	<i>d'r Winmonet, d'r Herbscht</i>
moût	<i>d'r Moscht</i>
panier	<i>d'r Korb</i>
pompe à vin	<i>d' Winpümp</i>
pourriture (noble)	<i>moschtfül, edelfül</i>
pressoir	<i>d' Trott</i>
pressoir à vis	<i>d' Klotztrott</i>
chapeau	<i>d'r Klotz</i>
claire	<i>d'r Trottkàschte</i>
coin	<i>d'r Keil</i>
maie	<i>d'r Sàftbehàlter</i>
poutre	<i>d'r Bàlike</i>
vis	<i>d' Trottspindel</i>

pressurer le vin (raisin) <i>trotte</i>	
production <i>d' Harstellung</i>	
qualité du raisin <i>d' Winqualität</i>	
raisins murs <i>d' zittiche Triwel</i>	
récolte <i>d' Arne</i>	
récolter à la machine <i>mechànisch herbschte</i>	
rendement <i>d' Produktion, d'r Erträj</i>	
repas de clôture (des vendanges) <i>'s Herbschtbrot asse</i>	
sentier <i>d'r Pfàd</i>	
seau <i>d'r Herbschteimer</i>	
soutirage <i>'s Ùmfille, 's Àblonn</i>	
temps d'automne <i>'s Herbschtwatter</i>	
vendangeoir <i>'s Trotthüss</i>	
vendanger <i>herbschte</i>	
vendanges <i>d'r Herbscht</i>	
vendangeurs <i>d' Herbschtlitt</i>	
vendanges tardives <i>'s Spotherbscht</i>	
vendanges manuelles <i>vùn Händ herbschte</i>	
voiture de vendange <i>d'r Herbschtwàje, d'r Winwàje</i>	

La vinification 's Win-Üsböie

acide lactique <i>d' Milichsire</i>	
acide sulfurique <i>d' Schwawelsire</i>	
acide tartrique <i>d' Winsire</i>	
aération <i>d' Liftung</i>	
affinement <i>d' Veredlung</i>	

assemblage <i>d' Mischung, 's Verschnide</i>	
bactéries <i>d' Bàkterie</i>	
bouillir (fermentation tumultueuse) <i>koche</i>	
bouquet <i>'s Aroma</i>	
caisse en bois <i>d' Holzkischt</i>	
cave <i>d'r Kaller, d'r Winkaller</i>	
caveau <i>d'r Verkaufsräum</i>	
cellier <i>d'r Winkaller, d' Winhäll</i>	
centrifugation <i>'s Schlüdere</i>	
chai <i>'s Winlajer</i>	
chaptalisation <i>d'r Win zückere, d' Zückerzügàb</i>	
clarifier <i>kläre</i>	
couper <i>verdinne, verschnide, mische mit...</i>	
cuvaison <i>d' Maischegarung</i>	
cuvaison-durée <i>d'r Win làng jare lonn</i>	
cuvée <i>d'r Wininhält, e Fass</i>	
débourbage <i>reiniche, üsschlammere</i>	
débourrage <i>üsschlàje</i>	
décanter <i>setze lonn</i>	
décuvage <i>d' Rotwinmaische ùf d' Trott bringe</i>	
dégrossissage <i>üssschäfte</i>	
détartrer <i>d'r Winstein waggmàche</i>	
égouttage <i>àbtropfe</i>	
égouttage <i>'s Üstropfe</i>	
égrappage <i>àbbeere</i>	
élevage <i>'s Üfziehje</i>	
embouteillage <i>'s Àbfille</i>	



enrichissement	's Zückere
fermentation	's Jare
fermentation malo-lactique	's Malo
filtrage	's Filtriere
filtrer	filtriere
foulage	's Dürichrèpple
fouloir	d' Ràppel
fût	's Fàss
humidité	d' Fichtichkeit
levain, levures	d' Hef
levurage	d' Hefzügòb
lies	d' Winhef
macération	's Inbeize
marcs	d' Tràwèrè
maturation	zittich ware lonn, 's Reife
mise en bouteille	in Fläsche àbfillè, 's Àbfillè
moût	d'r Moscht
mutage	's Stümmàche
ouillage (remplir le tonneau au fur et à mesure)	's Fàss nooch ùnooch ùffillè, 's Ùffillè vùm Fàss

oxygénation	d' Lüftung, d' Lüft dürlich lonn
pressoir horizontal	d' horizüntàl Trott
pressoir pneumatique	d' pneumàtisch Trott
production maîtrisée (limiter les volumes)	mit geringem Ertràj
rafraîchir	àbkiehle
ramollir par trempage	inweiche lonn
réchauffer	ùfwärme
réchauffeur (du vin)	d'r Winwärmer
remplissage	's Ùffillè
sédimentation	's Àbsetze
soin	d' Pflaj
soufre	d'r Schwawel
soufrer	schwawle
soutirage (au robinet de tirage-supérieur)	's Àblonn
stérilisation	's Sterilisiere
stock	d'r Stock
stockage	's Stockiere, 's Làjere
sulfitage	's Schwawle
tanin	d'r Garbstoff, 's Tannin
tartre	d'r Winstein
température	d' Wärme
transvaser	ùmfillè
une mèche soufrée par 50 l de fût	e Brànd pro Ohme
vidange (au robinet de vidange-inférieur)	's Àblonn
vieillessement	àlt ware lonn, veràltere

Les étiquettes

D' Etikette

année	<i>d'r Johrgàng</i>
appellation	<i>d' Wingejend</i>
cépage	<i>'s Gewachs, d' Rabsort</i>
cinq principes	<i>finf Prinzipie, Bedingunge</i>
collerette (petite étiquette du haut)	<i>'s Krajel</i>
contenance	<i>d'r Ìnhàlt, d'r Gehàlt</i>
contre étiquette (étiquette du dos)	<i>'s Etikettel ùf d'r Rùcksit</i>
dénomination	<i>d' Benànnung</i>
de quelle sorte de raisin ?	<i>üs welle Triwel ? wàs fer Sort Triwel ?</i>
grands crus	<i>d'r Edelwin</i>
grains nobles	<i>d' Edelbeere</i>
nom du vin	<i>d'r Nàmme vùm Win</i>
millésime	<i>d'r Johrgàng</i>
mis en bouteille	<i>'s Àbfillle</i>
où ?	<i>wo ?</i>
producteur	<i>d'r Harsteller, d'r Winzer</i>
produit par qui ?	<i>wer het'ne hargstellt ?</i>
qualité	<i>d' Quàlitàt</i>
quand ?	<i>wànn ?</i>
sigillée	<i>gstampfelt</i>
teneur alcoolique	<i>d'r Àlkoholgehàlt</i>
vendanges tardives	<i>'s Spotherbscht</i>
vin du pays	<i>d'r Låndwin</i>

vin de table	<i>d'r Trinkwin</i>
vin de qualité	<i>d'r Quàlitàtswin</i>
vinifié par qui ?	<i>wer het'ne gemàcht ?</i>

La séance de dégustation

D' Winprob

agueusie	<i>d'r Gschmàck-Verlùscht</i>
anosmie	<i>d'r Gerùch-Verlùscht</i>
arômes variés	<i>d' verschiedene Arome</i>
aspect du vin	<i>'s Win-Üssahn</i>
avaler	<i>schlücke</i>
choix du vin	<i>d'r Win üssprowiere, üsswähle</i>
comparer	<i>vergliche</i>
cracher	<i>üsspùcke, üsspitze</i>
crachoir	<i>d'r Spitz-Eimer</i>
découvrir	<i>entdecke</i>
décrire	<i>bschriwe</i>
dégustation	<i>'s Versueche, 's Prowiere</i>
dégustation à l'aveuglette	<i>'s blinde Versueche</i>
exprimer	<i>üsdrücke, sàje</i>
gobelet de dégustation	<i>'s Rutscherle</i>
impression	<i>d'r Ìndrùck, d' Meinung</i>
jouir (de)	<i>geniesse</i>
organiser une dégustation	<i>e Winprob orgànisiere</i>
pain	<i>'s Brot</i>
percevoir	<i>erkanne</i>
première gorgée	<i>d'r erscht Schlùck</i>

première impression	<i>d' erscht Indrück</i>
séance de dégustation	<i>d' Winprob</i>
séduit (être)	<i>bezäuwert sinn</i>
sensation	<i>d' Empfindung, 's Empfinde</i>
sentir, humer	<i>schmecke, inschnüfe</i>
source de lumière	<i>d' Liechtquell</i>
table	<i>d'r Tisch</i>
température	<i>d' Temperatur, d' Wärme</i>
tenir le verre par son pied	<i>'s Glàs àm Fuess hewwe</i>
verre de dégustation	<i>'s Versuechsglàs, 's Glàs zuem Versueche</i>
salle de dégustation	<i>d'r Sàal wo m'r d'r Win versuecht</i>

Gôûter le vin avec l'œil

D'r Win mit'em Äu versueche

apparence	<i>d'r Ànschiin</i>
observer	<i>beträchte, beobächte</i>
œil, yeux	<i>'s Äu, d' Äuje</i>
regard	<i>d'r Blick</i>
regarder	<i>lueje</i>
teintes	<i>d' Fàrweteen</i>
voir	<i>sahn</i>
vue	<i>d' Sicht</i>



Les teintes des vins blancs

D' Fàrweteen vùn de Wisswin

acajou	<i>brünlacht / mahagonirot</i>
ambre	<i>àmberfàrwich / bernsteinfàrwich</i>
brun	<i>brün</i>
cuvré	<i>kùpfertich</i>
fauve	<i>rotlich</i>
incolore	<i>fàrwelos</i>
jaune	<i>gal</i>
jaune citron	<i>zitronegal, gaggelegal</i>
jaune doré	<i>vergoldenes gal</i>
jaune or	<i>goldegal</i>
jaune paille	<i>strohgal</i>
jaune pâle	<i>hallgal</i>
jaune vert	<i>griengal</i>
miel	<i>honigàrtich</i>
or-cuvré	<i>kùpfergal</i>
topaze	<i>topaz</i>
vieil or	<i>àlt Gold</i>

Les teintes des vins rosés

D' Fàrweteen vùn de Rosewin

abricot	<i>wie-n-e Àbrikos</i>
blanc cassé	<i>gröi-wiss</i>
brique	<i>bäcksteinrot, ziejelrot</i>
brun	<i>brün</i>
cerise	<i>kirscherot</i>
fraise	<i>ardbeerrot</i>
framboise	<i>himbeerrot</i>
gris	<i>gröi</i>
orange	<i>wie-n-e Orànge</i>
pelure d'oignon	<i>wie Zìwwelschäled, zìwwelbrün</i>
pivoine	<i>pfingschtrosrot</i>
rose	<i>roserot</i>
rose orangé	<i>oràngerot</i>
rose saumon	<i>làchsrot</i>
rose violet	<i>vejelettrot</i>
saumon	<i>làchsàrtich</i>
vieux rose	<i>àlt roserot</i>

Les teintes des vins rouges

D' Fàrweteen vùn de Rotwin

acajou	<i>brünlacht / mahagonirot</i>
aspect	<i>'s Üssahn</i>
bleu	<i>blöi</i>
bleuâtre	<i>blöiàrtig</i>
bord, frange	<i>d'r Rànd, d' Frànze</i>
bourbeux	<i>muerig</i>

brillance	<i>d'r Glànz, d'r Schiin, d'r Schimmer</i>
brillant	<i>glanzend</i>
brun	<i>brün</i>
bulles	<i>d' Blodere</i>
centre	<i>d' Mitte</i>
cerise	<i>kirscherot</i>
chatoyant	<i>nowel</i>
clair	<i>klàr</i>
coulant	<i>flossich</i>
couleur	<i>d' Fàrb</i>
cristallin	<i>kristàllisch</i>
cristaux de tartre	<i>d'r Winstein</i>
décoloré	<i>entfarbt</i>
dépôt	<i>d'r Sàtz, d'r Àbsàtz</i>
éclat du vin	<i>d' Pràcht, 's Liecht vùm Win</i>
éclatant	<i>glanzend</i>
élégant	<i>elegant</i>
en suspension	<i>'s schwimmt, 's hangt</i>
épais	<i>dick, dickflossich</i>
étinceler	<i>strähle</i>
étincelant	<i>fünkelnd</i>
fauve	<i>fàhlrot, wildrot</i>
filaments	<i>d' Fàsere</i>
fin dépôt	<i>d'r fin Àbsàtz</i>
flocons	<i>d' Flocke</i>
fluide	<i>flossich</i>
fluidité	<i>d' Flissichkeit</i>
foncer avec l'âge	<i>mit'em Àlter dünkler ware, dünkleri Fàrb ànname</i>



gouleyant	<i>süffich</i>
gras	<i>fatt, dick</i>
gras du vin	<i>'s Fatt, d' Schwere vùm Win</i>
grenat	<i>grànàterot</i>
grisâtre	<i>gröiärtich</i>
intense	<i>kräftich</i>
intensité	<i>d' Kràft</i>
jambes	<i>d' Spüre ùfem Glàs</i>
jambes prononcées	<i>d' üsgedrückte Spüre</i>
jaunâtre	<i>galärtich</i>
laiteux	<i>milichärtich</i>
larmes	<i>d' Trane, d' Trepfele</i>
lies	<i>d' Hef, d' Winhef, d' Druese</i>
limpide	<i>dùrichsichtich, klàr</i>
limpidité	<i>d' Dùrichsichtichkeit, Win wo klàr isch</i>
lisse, soyeux	<i>gällich, siideärtich</i>
lourd	<i>schwar</i>
lumière	<i>'s Liecht</i>

lumineux	<i>leuchtend</i>
mat	<i>glànzlos, glàtt</i>
matières colorantes, insolubles	<i>d' ùnleesbare Fàrbsteff</i>
mousse	<i>d'r Schüm</i>
noirâtre	<i>schwàrzärtich</i>
nuance	<i>d' Nüance, d' Àbteenùng</i>
onctueux	<i>eelich, fattich</i>
opalescent	<i>milichwiss</i>
opaque	<i>dicht</i>
orange	<i>oràngerot</i>
perlant	<i>glanzend, schümend</i>
pigments colorants	<i>d'r Fàrbstoff</i>
pourpre	<i>schàrlàchrot</i>
propre	<i>süfer</i>
renvoyer la lumière	<i>'s Liecht zerückwarfe</i>
rosâtre	<i>roserotärtich</i>
rouge clair	<i>blàssrot</i>
rouge foncé	<i>dùnklerot</i>
rouge franc	<i>e scheens Rot</i>
rouge pâle	<i>hallrot</i>
rouge profond	<i>e tiefs Rot</i>
rouge soutenu	<i>e hãltbares Rot</i>
rouge vif	<i>frischrot</i>
rougeâtre	<i>rotärtich</i>
rouge brun	<i>rotbrün</i>
rubis	<i>tief rot</i>
scintillant	<i>strãhlend</i>
scintiller	<i>glanze, fùnkler</i>

se décolorer	<i>sich entfärwe</i>
sombre	<i>dünkel</i>
teinte	<i>d'r Färweton, d' Färwüng</i>
teinte principale	<i>d' Häuptfärb</i>
teneur en alcool	<i>d'r Alkoholgehält</i>
teneur en sucre	<i>d'r Zückergehält</i>
terne	<i>färblos</i>
texture	<i>d'r Kerwer</i>
ton	<i>d'r Ton, d'r Färwegründ</i>
très rouge	<i>e stàrikes rot</i>
trouble	<i>trieb</i>
trouble du vin	<i>trieb, blinder Win</i>
tuilé	<i>ziejelärtich</i>
verdâtre	<i>grienlacht</i>
vermillon	<i>hallrot</i>
vif	<i>frisch, labhält</i>
violacé	<i>vejelettärtich</i>
violet	<i>vejelett</i>
viscosité	<i>d' Klabichkeit</i>
visqueux	<i>klawerich</i>
voilé	<i>verschleijert, gedampft</i>
voltigeurs	<i>'s Flättere</i>

Gôûter le vin avec le nez

D'r Win mìt d'r Nàs versueche

air	<i>d' Lùft</i>
altéré	<i>verdorwe</i>
aromatique	<i>aromàtisch</i>
arôme	<i>d' Bluem, 's Bukett, 's Aroma</i>

arômes fermentaires	<i>d' gejarte Arome</i>
arômes primaires	<i>d' elementàre Arome</i>
arômes secondaires	<i>d' neuesachliche Gerich</i>
arômes variés	<i>d' verschiedene Arome</i>
bouquet	<i>'s Bukett</i>
classique	<i>klàssisch</i>
complexe	<i>komplex</i>
court	<i>kürz</i>
développé	<i>entwickelt</i>
discret	<i>diskret</i>
douteux	<i>verdachtich</i>
épicé	<i>gewürzt, gepfaffert</i>
fade	<i>gschmàcklos</i>
faible	<i>schwàch</i>
fermé	<i>geschlosse</i>
floral	<i>bluemich</i>
fort	<i>stàrik</i>
franc	<i>offe, ùfrachtich</i>
fruité	<i>frùchtich</i>
inspirer profondément	<i>fescht inschnüfe</i>
minéral	<i>mineràlisch</i>
narines	<i>d' Nàsleche</i>
net	<i>süfer, rein</i>
neutre	<i>neutral</i>
nez	<i>d' Nàs</i>
odeur	<i>d'r Gschmàck</i>
odorat	<i>d'r Gerùch</i>
ouvert	<i>offe</i>
parfum	<i>d'r Düft, d'r Parfum</i>

pur	<i>rein</i>
richesse aromatique	<i>rich à Aroma</i>
sain	<i>gsünd</i>
sentir	<i>empfinde, schmecke</i>
sentir, humer	<i>inschnüfe, inätme</i>
sincère	<i>ehrlich</i>
soufre	<i>d'r Schwawel</i>
typé	<i>chàraktervoll, üsdrücksvoll</i>
végétal	<i>krütärtich, pflànzeärtich</i>
vif	<i>frisch</i>

Les arômes végétaux D' Pflànze-Arome

aneth	<i>d'r Dill</i>
anis	<i>d' Aniswürzel</i>
artichaut	<i>d'r Articho</i>
buis	<i>d'r Büchsbaum</i>
cerfeuil	<i>'s Kerwelekrüt</i>
champignon	<i>d'r Pilz, 's Schwammel</i>
fenouil	<i>d'r Fanichel</i>
feuilles mortes	<i>d' tote Blätter</i>
feuilles sèches	<i>d' trockene Blätter</i>
feuilles vertes	<i>d' griene Blätter</i>
foin	<i>'s Heu</i>
fougère	<i>'s Farnkrüt</i>
herbe	<i>'s Gràs</i>
infusion	<i>d'r Tee</i>
lentilles	<i>d' Linze</i>



©ZARROON/Winsasace.com

lierre	<i>'s Efeu</i>
menthe	<i>'s Pfafferminz, 's Balsàmkrüt</i>
poivron vert	<i>d'r grien Poivron, Paprika</i>
saugé	<i>d' Sälwei</i>
sous-bois	<i>'s Ünterholz</i>
tabac	<i>d'r Düwäck</i>
terre	<i>d'r Gründ</i>
thym	<i>d'r Thymiàn</i>
tisane	<i>d'r Kränketee</i>
truffe	<i>d'r Trüffel</i>

Les arômes de fleurs D' Blueme-Arome

acacia	<i>d' Akàzie</i>
aubépine	<i>d'r Wissdorn</i>
bruyère	<i>'s Heidekrüt</i>
camomille	<i>d' Kàmille</i>
cire d'abeille	<i>'s Immewächs</i>
eau de rose	<i>'s Rosewässer</i>
églantine	<i>d' wild Ros</i>
encaustique	<i>'s Wächs</i>

fleur	<i>d' Bluem</i>
fleurs d'oranger	<i>d' Orangebluescht</i>
fleurs de pêcher	<i>d' Pfirsichbluescht</i>
fleurs de vigne	<i>d' Bluescht</i>
fleurs fanées	<i>d' gedirrt Blueme</i>
fleurs printanières	<i>d' Friejhohrs-Blueme</i>
fleurs séchées	<i>d' getrickelte Blueme</i>
floral	<i>bluemeärtich</i>
genêt	<i>'s Pfriemkrüt, 's Basekrüt</i>
lilas	<i>d'r Lila, d' Zückerbluem</i>
lys	<i>d'r Lilie, d' Starnebluem</i>
miel	<i>d'r Honig</i>
mimosa	<i>d'r Mimosa</i>
muguet	<i>'s Maigleckel</i>
œillet	<i>d' Nelk</i>
pivoine	<i>d' Pfingschtros</i>
rose	<i>d' Ros</i>
tilleul	<i>d' Lindebluescht</i>
violette	<i>'s Vejelettel</i>

Les arômes animaux

D' Vieh-Arome

cuir	<i>'s Ladder</i>
fouurrures	<i>d'r Pelz</i>
gibier	<i>'s Wild</i>
jus de viande	<i>d'r Fleischsäft</i>
venaison	<i>d'r Wildgshmäck</i>
viande rôtie	<i>'s gebrotene Fleisch</i>

Les arômes de confitures

D' Konfitür-Arome

bonbon anglais (sucré/acide)	<i>d' Zückersire</i>
pâte d'amande	<i>d'r Mändelteig</i>
praline	<i>d' gebrannte Mändle</i>

Les arômes boisés

D' Holz-Arome

balsame	<i>Bàlsàm</i>
bois	<i>'s Holz</i>
bois brûlé	<i>'s gebrannte Holz</i>
bois coupé	<i>'s frisch ghäune Holz</i>
bois fumé	<i>'s geraicherte Holz</i>
cèdre	<i>d'r Zederbäum</i>
chêne	<i>d' Eich</i>
écorce	<i>d' Rind</i>
eucalyptus	<i>d'r Eukalyptus, d'r Gummibäum</i>
pin	<i>d' Kiefer, d' Fürle</i>
résine	<i>'s Harz</i>
sapin	<i>d' Tänn</i>

Les arômes minéraux

D' Mineräl-Arome

minéral	<i>mineräl</i>
naphte	<i>'s Ardeel</i>
pierre	<i>d'r Stein</i>
pierre mouillée	<i>d'r näss Stein</i>



pierre à fusil	<i>d'r Fiirstein</i>
silex	<i>d'r Kesselstein</i>
soufre	<i>d'r Schwawel</i>

Les arômes lactés

D' Milich-Arome

lait	<i>d' Milich</i>
beurre	<i>d'r Bütter</i>
fromage	<i>d'r Kas</i>
yaourt	<i>d'r Joghürt</i>

Les arômes de torréfaction

D' Brann-Arome

cacao	<i>d'r Kakao</i>
café	<i>d'r Kääfee</i>
café grillé	<i>d'r gebrannt Kääfee</i>
caramel	<i>d'r Karamel</i>
chocolat	<i>d'r Schokolà</i>
fumé	<i>gebrannt</i>
grillé	<i>gebrote</i>

moka	<i>d'r Moka</i>
pain d'épices	<i>d'r Labkueche</i>
pain grillé	<i>gereschtes Brot</i>
tabac	<i>d'r Düwäk</i>

Les arômes fermentaires

D' Jar-Arome

banane	<i>d' Banan</i>
biscotte	<i>'s Zwiebàck</i>
brioche	<i>'s Zückerbrot</i>
ferment	<i>d'r Jarstoff</i>
levure	<i>d' Hef</i>
mie de pain	<i>'s Weichbrot, 's Brotweiche</i>
œufs pourris	<i>d' füle Eier</i>

Les arômes d'épices

D' Gewürz-Arome

ail	<i>d'r Knowli, d'r Knewli</i>
cannelle	<i>d'r Zimmet</i>
clou de girofle	<i>d'r Gewürznäjel, 's Najele</i>
fenouil	<i>d'r Fanichel</i>
gingembre	<i>d'r Ìngwer</i>
goudron	<i>'s Petrol</i>
laurier	<i>d'r Lorbeer</i>
noix de muscade	<i>d' Müschkätnüss</i>
poivre	<i>d'r Pfaffer</i>
réglisse	<i>'s Siessholz</i>
thym	<i>d'r Thymiàn</i>
vanille	<i>d' Vanill</i>

Les arômes fruités

D' Frucht, Obscht-Arome

amandes	<i>d' Mändle</i>
amandes fraîches	<i>d' frische Mändle</i>
amandes séchées	<i>d' getrickelte Mändle</i>
ananas	<i>d' Ananas</i>
baies sauvages	<i>d' wilde Beere</i>
banane	<i>d' Banan</i>
cacahuètes	<i>d' Ardnisse</i>
canneberge	<i>d' Moosbeere</i>
cassis	<i>d' schwärz Johannisbeer, d' schwärze Känzdistriewe (pl.)</i>
cerise	<i>d' Kirsch</i>
cerise noire	<i>d' Schwärzkirsch</i>
châtaigne	<i>d' Kescht</i>
citron	<i>d' Zitron</i>
coing	<i>d' Kìtt</i>
confiture de fruits	<i>d' Obschtkonfitür</i>
citronnelle	<i>'s Zitronekrüt</i>
écorce d'agrumes	<i>d' Zitronerind</i>
figue	<i>d' Fije</i>
fraise	<i>d' Ardbeer</i>
fraise des bois	<i>d' Wäldardbeer</i>
framboise	<i>d' Himbeer</i>
fruit	<i>d' Frucht, 's Obscht</i>
fruité	<i>früchtich</i>
fruits à chair blanche	<i>Obscht mit wissem Fleisch</i>
fruits à noyaux	<i>'s Karnobscht, 's Steinobscht</i>

fruits confits	<i>'s ingemàchte Obscht</i>
fruits cuits	<i>'s gekochte Obscht</i>
fruits exotiques	<i>'s exotische Obscht</i>
fruits frais	<i>'s frische Obscht</i>
fruits mûrs	<i>'s zittiche Obscht</i>
fruits noirs	<i>'s schwärze Obscht</i>
fruits rouges	<i>'s rote Obscht</i>
fruits secs	<i>'s gedirrtte Obscht</i>
fruits trop mûris	<i>'s iwwerzittiche Obscht</i>
fruits verts	<i>'s griene Obscht</i>
griotte	<i>d' Sürkirsch</i>
groseille	<i>d' Johannisbeer, d' Känzdistriewe (pl.)</i>
groseille blanche	<i>d' wiss Johannisbeer, d' wisse Känzdistriewe (pl.)</i>
groseille rouge	<i>d' rot Johannisbeer, d' rote Känzdistriewe (pl.)</i>
kiwi	<i>d'r Kiwi</i>
litchi	<i>d' Litschi</i>
mandarine	<i>d' Mändarin</i>
mangue	<i>d' Mango</i>
marmelade d'orange	<i>'s Orängekonfitür</i>
melon	<i>d' Melon</i>
mirabelle	<i>d' Miràbell</i>
mûre	<i>d' Brombeer</i>
myrtille	<i>d' Heidelbeer, d' Wäldbeer</i>
noisette	<i>d' Häselnüss</i>
noix	<i>d' Nüss</i>
noyau	<i>d'r Stein</i>

olive	<i>d' Olive</i>
orange	<i>d' Orànge</i>
pamplemousse	<i>d'r Pàmpelmousse</i>
papaye	<i>d' Papai</i>
pêche	<i>d'r Pfirschi</i>
poire	<i>d' Bir</i>
pomme	<i>d'r Àpfel</i>
pomme verte	<i>d'r grien Àpfel</i>
prune	<i>d' Quetsch</i>
pruneau	<i>d' Pflümm</i>

Goûter le vin avec la bouche

D'r Win versueche mìt'em Mül

acerbe	<i>bitter</i>
acidité	<i>d' Sire</i>
agressif	<i>àngriffend, àggressiv</i>
aigre	<i>sür</i>
aimable	<i>lieblich</i>
alcalin	<i>sälzàrtich, alkalin</i>
alcoolisé (peu, fortement)	<i>alkoholhàltend (wenich, stàrik)</i>
amande	<i>d' Mändel</i>
amer	<i>bitter</i>
amertume	<i>'s Bittere</i>
ample	<i>breit</i>
animal	<i>tierisch</i>
âpre	<i>strang</i>
aqueux	<i>wässerich</i>
aromatique	<i>àromàtisch</i>

arrière-bouche	<i>'s Hintermül</i>
aspirer un filet d'air	<i>e bissele Lüft inschnüfe</i>
astringent	<i>bitterlacht</i>
attaque	<i>d'r erscht Schlück</i>
austère	<i>strang</i>
avalier	<i>schlücke</i>
beau	<i>scheen</i>
boire	<i>trinke</i>
boisé	<i>wäldich, holzich</i>
bouche	<i>'s Mül</i>
brûlant	<i>brannend</i>
capiteux	<i>betäubend</i>
chair	<i>d'r Kerwer, 's Fleisch</i>
chaleureux	<i>harzhàft</i>
charnu	<i>fleischich</i>
charpenté	<i>kerwerlich</i>
chaud	<i>wàrm</i>
classique	<i>klàssisch</i>
complexe	<i>komplex</i>
concentré	<i>konzentriert</i>
corsé	<i>kräftich</i>
coulant	<i>flissich, licht</i>
coupant	<i>schàrf</i>
court	<i>kürz</i>
crémeux	<i>wie Ràhm</i>
délicat	<i>zàrt</i>
demi-sec	<i>hàlb-trücke</i>
déséquilibré	<i>ùnewe</i>

développé	<i>entwickelt</i>
discret	<i>zerückhåltend, geheimnisvoll</i>
distingué	<i>vornahm</i>
doux	<i>weich, siess</i>
élégant	<i>elegant</i>
endive	<i>d'r Chicorée</i>
épais	<i>dick</i>
épicé	<i>gewirzt, gepfaffert</i>
équilibre	<i>d'r Üsglich, 's Glichgewicht</i>
équilibré	<i>üsgegliche</i>
étouffé (qui a de l')	<i>stoffich</i>
évolué	<i>üsgschàft</i>
faible	<i>schwàch</i>
fatigué	<i>mied</i>
féminin	<i>wiblich</i>
ferme	<i>fescht</i>
fermenter	<i>jare</i>
fin	<i>fin</i>
finale	<i>'s And, d'r Schlüss</i>
fleuri	<i>gebluemt</i>
fluidité	<i>d' Flissichkeit</i>
fondant	<i>weich</i>
fondue	<i>verschmelzt, verfàlle</i>
force alcoolique	<i>d'r Alkoholgehalt</i>
fort	<i>stàrik</i>
frais	<i>frisch</i>
franc	<i>direkt, ehrlich</i>
fruité	<i>frùchtich</i>



gencives	<i>'s Zähnfleisch</i>
généreux	<i>fiirich</i>
gentiane	<i>d'r Enziàn</i>
gorgée	<i>d'r Schlück</i>
gouleyant	<i>vollmündich</i>
goût	<i>d'r Gschmàck</i>
goût de bière	<i>d'r Bier-Gschmàck</i>
goûter, déguster	<i>versueche, prowiere</i>
grand	<i>gross</i>
gras	<i>fatt</i>
grossier	<i>grob, gemein</i>
harmonie	<i>d'r Üsglich, d' Balance</i>
harmonieux	<i>hàrmonisch</i>
immense	<i>sehr gross, unandlich</i>
jeune	<i>jüng</i>
langue	<i>d' Züng</i>
léger	<i>licht</i>
les quatre goûts	<i>d' vier Gschmack</i>

lèvre	<i>d' Lippel</i>
liqueureux	<i>wirzich, likörärtich</i>
long	<i>làng, ànhältend</i>
longueur en bouche	<i>d'r Noochgschmàck</i>
lourd	<i>schwar</i>
mâché	<i>verkäut</i>
maigre	<i>màjer</i>
marin	<i>meerärtich</i>
masculin	<i>mannlich</i>
métallique	<i>metàllisch</i>
mettre en valeur	<i>ze Galtung bringe</i>
milieu de bouche	<i>d' Mitte vum Mül</i>
mince	<i>dinn</i>
modeste	<i>ànsprüchslas</i>
moelleux	<i>wàrm, weich, vollmündich</i>
moisi	<i>müffich, schimmelich</i>
mou	<i>màtt</i>
mouillé	<i>ficht, nàss</i>
mûr	<i>zittich</i>
musclé	<i>müschkelich</i>
nerveux	<i>nervös</i>
net	<i>süfer, rein</i>
noble	<i>edel</i>
onctueux	<i>eelich</i>
opulent	<i>rich, iwwermassich</i>
palais	<i>d'r Gäume</i>
parfumé	<i>schmeckt guet, pàrfümiert</i>
pauvre	<i>àrm</i>

persistance aromatique	<i>Arome wie düre</i>
persistant	<i>iüsdürend</i>
persiste	<i>ànhälte, bliiwe</i>
pétillant	<i>perlend</i>
petit	<i>klein</i>
plaisant	<i>àngenahm</i>
plat	<i>glàtt</i>
plein	<i>ründ</i>
pointu	<i>spitzich</i>
qui emplit bien la bouche	<i>vollmündig</i>
racé	<i>ràssich</i>
raffiné	<i>ràffiniert</i>
rafraichissant	<i>erfrischend</i>
rétro-olfaction	<i>d'r Rück-Gschmàck</i>
robuste	<i>karnich</i>
rond	<i>ründ</i>
salé	<i>sàlzich</i>
salinité	<i>'s Sàlziche</i>
sauge	<i>d' Sàlwei</i>
saveur, arôme	<i>d'r Gschmàck</i>
sec	<i>trücke</i>
sel	<i>'s Sàlz</i>
sévère	<i>hàrt</i>
siroter	<i>lappere</i>
souple	<i>gshmeidich</i>
souris (goût de)	<i>d'r Müs-Gschmàck</i>
suave	<i>lieblich</i>



sucré	<i>d'r Zücker</i>
sucré	<i>siess</i>
sucrosité	<i>'s Siesse</i>
tanin	<i>d'r Tannin, d'r Garbstoff</i>
texture	<i>d'r Kerwer</i>
vert	<i>grien</i>
vieux (trop)	<i>àlt (züe àlt)</i>
vif	<i>energisch, lebhält</i>
vin gâté, épais	<i>d'r Win het e Schwànz</i>

Les expressions D' Üsdrick

accumule les chopines	<i>Scheppelebijger</i>
beaucoup de pluie en août, peu de chance pour le vin	<i>Im Äugscht viel Raje Fer d'r Win ken Saje</i>
boire à petits coups, laper	<i>lappere</i>

boire comme un enfant, laper	<i>mamelle</i>
boire goulument	<i>eins mamelle</i>
bon vin	<i>gueter Win</i>
bouchon, buveur excessif	<i>d'r Zöpf</i>
boyau, ivrogne	<i>d' Süffküttel</i>
buveur	<i>d'r Trinker</i>
buveur invétéré (assassin de chopines)	<i>Viertelemerder</i>
celui-ci est heureux comme Bacchus sur son tonneau	<i>der isch glücklich, wie d'r Bächeles uf sim Fäss</i>
en avoir une bien assise	<i>eini sitze hân</i>
étancher sa soif	<i>siner Dürscht lesche</i>
il a la fièvre de la cave (aime boire, en allant à la cave)	<i>er het Kallerfiewer</i>
il a les cheveux gonflés	<i>er het gschwolleni Hoor</i>
il remplit son gilet	<i>er het sin Schillee voll</i>
il a une caisse, il est rond	<i>er het e Kischt</i>
il a une cuite, il plane	<i>er het e Schwipps</i>
il boit comme un trou	<i>er süfft wie-n-e Loch</i>
il en a une raide (est ivre)	<i>er het eini stehn</i>
il est dans le brouillard, il est gris	<i>er isch benawelt</i>
il est plein comme un canon	<i>er isch voll wie e Kànon</i>
il est plein comme un rat	<i>er isch voll wie e Ràtt</i>

il ne sait pas tailler la vigne (travail d'amateur)	<i>er het ke Schnitt</i>
il rétrécit les trous des chaussettes	<i>der tuet d' Lecher àn de Strimpf z'sämmeziehje</i>
ivrogne	<i>d'r Süffer</i>
jus de saule	<i>d'r Widesäft</i>
mourir de soif	<i>verdürschte</i>
piquette	<i>d'r Giges</i>
poivrot	<i>d' Süffbil</i>
production personnelle du vigneron	<i>eijenes Gewächs</i>
qui aime boire	<i>trinklüschtich sin</i>
qui tient bien l'alcool	<i>trinkfescht sin</i>
Rayon de soleil le jour de l'An	<i>Het's àm Neijohr viel Sünneschiin</i>
Quantité de fruits et de vin pour toute l'année	<i>So gibt's viel Obscht ùn au viel Win</i>
saumure de choucroute	<i>d' Sürkrüt-Briehj</i>
sens-tu le bouchon ? (sentir d'ou vient le vent)	<i>schmecksch d'r Büschùng ?</i>
soupe d'urine	<i>d' Seich-Briehj</i>
temps à avoir soif	<i>dürschticks Watter</i>
tonnelet à boire, sòulard	<i>d'r Süfflöjele</i>
tord-boyaux, vin qui étrangle	<i>d'r Hålsverwürjer</i>
vin agréable à boire, vin gouleyant	<i>e süfficher Win</i>
vin amer	<i>'s Sürwässer</i>

vin de bonnes femmes (vieux et bon)	<i>d'r Wiiwerwin (àlt ùn guet)</i>
vin de mauvaise qualité	<i>Blämbes</i>
vin de piètre qualité (soupe, saumure)	<i>d' Briehj</i>
vin de sainte vierge (mélangé à beaucoup d'eau)	<i>d'r Muetergotteswin (mit viel Wässer vermisch)</i>
vin des amis (à boire entre amis)	<i>d'r Frindwin</i>
vin nettoyeur de palais, vin âcre	<i>d'r Ràcheputzer</i>
vin noble	<i>d'r Edelwin</i>
vin qui coupe les jarrets, les jambes	<i>d'r Wàdebracher</i>
vin qui perfore l'estomac	<i>d'r Majebohrer</i>
vin qui renverse les oreilles	<i>d'r Riss-mi-ùm</i>
vin qui secoue les oreilles	<i>d'r Ohreschittler</i>
vin réservé aux porteurs des pompes funèbres (après la messe)	<i>d'r Tràjerwin</i>

**L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.**

Ce livret a été réalisé
en partenariat avec



D'après les traductions de
Léon Daul et Paul-André Befort

reymann - 45389



Office pour la Langue
et la Culture d'Alsace
Elsassisches Sprochamt

www.olcalsace.org