**Lexique** : ARÔMES, SAVEURS ET FLAVEURS :

**Acide :** Un goût de base caractérisé par la solution d’un acide organique. Un goût prononcé, désirable et agréable, particulièrement relevé selon certaines origines, par opposition à un goût aigre, sur fermenté.

**Acidulé :** Goût souhaitable qui est marqué et agréable, mais pas piquant.

**Âcre :** Un goût de brûlé qui est marqué, amer, voire irritant.

**Amer :** Il s’agit d’un goût marqué et déplaisant lorsqu’il est fort ; piquant comme la quinine.

**Animal :** Ce descriptif olfactif rappelle l’odeur caractérisée de la fourrure humide, de la sueur, du cuir, des peaux ou de l’urine. Ce n’est pas nécessairement un attribut négatif, mais permet généralement de décrire des notes fortes.

**Âpre :** Sensation de rugosité en bouche.

**Astringent :** Goût qui provoque une impression d’assèchement des muqueuses.

**Brûlé/fumé** : Ce descriptif organoleptique rappelle la senteur des aliments brûlés. C’est l’odeur que l’on associe à la fumée lorsque l’on brûle du bois.

**Caramélisé :** Saveur qui rappelle le brûlé ; goût de sucre caramélisé.

**Cendre :** Ce descriptif plutôt olfactif rappelle le cendrier, les doigts des fumeurs ou l’odeur qui se dégage lorsque l’on nettoie une cheminée. Ce n’est pas un attribut négatif.

**Céréales/malté/Pain grillé :** Ce descriptif englobe les arômes caractéristiques des céréales, du malt et du pain grillé. Il comprend l’arôme et la saveur des grains de céréales crus ou torréfiés (notamment le maïs, l’orge ou le blé torréfiés), l’extrait de malt, l’arôme et la saveur du pain frais et des tartines qui viennent d’être grillées.

**Chocolaté :** Rappelle l’arôme et la saveur du cacao en poudre et du chocolat (notamment le chocolat noir et le chocolat au lait). C’est un arôme que l’on qualifie parfois de doux.

**Doux :**  Une saveur générale peu prononcée.

**Épicé :** Ce descriptif organoleptique est typique de l’odeur des épices douces.

**Équilibré :** Acidité et corps sont présents dans une juste mesure.

**Fruité :** fromage aux acidités reliées aux fruits.

**Floral :** Ce descriptif aromatique rappelle le parfum des fleurs. Il est associé à la légère senteur de différents types de fleurs, notamment le chèvrefeuille, le jasmin, la rose… Arôme généralement subtil, peu intense.

**Goût boisé :** Goût de bois plus ou moins prononcé.

**Goût d’herbe fraîche :** Très accusé ; peut être fort désagréable.

**Goût d’oignon :** S’approche de l’odeur putride.

**Goût de foin :** Dénote l’odeur du foin. Peut également provenir de cerises immatures.

**Lactique** : odeur de lait que dégagent les fromages frais.

**Moelleux :** Goût rond et velouté, manquant peut-être d’acidité. Sensation générale agréable aux sens.

**Neutre :** Pas de caractéristique prédominante. Il peut constituer une bonne base pour les mélanges.

**Noix :** Ce descriptif aromatique rappelle l’odeur et la saveur des noix fraîches

**Piquant :** État d’un fromage dont la saveur pique la langue et le palais.

**Tabac :** Ce descriptif organoleptique rappelle l’odeur et le goût du tabac, mais ne doit pas être utilisé pour le tabac brûlé.

**Riche :** Arôme très généreux au corps étoffé.

**Saveur fraîche :** saveur très légèrement acidulée, crémeuse et lactique. On la retrouve dans les fromages très frais

**Saveur douce** : Se retrouve souvent dans les fromages enrichis en crème, dans les pâtes molles. Stade s’affinage jeune

**Saveur neutre** : sans note dominante, souvent fromage jeune (peu affiné)

**Saveur prononcée** : relié aux fromages de caractère. Souvent utilisé pour les pâtes cuites

**Saveur forte** : Fromage dont l’odeur est généralement plus puissante que ne l’est le goût.

**Velouté :**  Sensation de douceur.

**Vif :** Sensation de mordant.

**Vineux :** Un café riche avec beaucoup de corps et le velouté d’un vin rouge bien vieilli, mais avec une acidité encore persistante. Défaut majeur lorsque des notes phénylées sont présentes.

.