



## Lexique de la dégustation du café

**Apre:** sensation de rugosité en bouche.

**Boisé :** arôme dur rappelant le bois, très marqué dans les cafés restés trop longtemps stockés sous forme de café vert.

**Caoutchouteux :** arôme que l'on trouve surtout dans les Robustas provenant d'Indonésie.

**Corps :** ensemble des propriétés physiques du café infusé. Il regroupe les sensations perçues par toutes les parties de la bouche (aqueux, peu corsé, corsé, très corsé...).

**Corsé :** qui a du corps. Rondeur agréable et étoffée qui tapisse le palais, à l'opposé d'un arôme mince, plat.

**Crème :** la crème obtenue à la surface de la tasse permet de juger de la qualité du café : une crème trop mince ou trop claire trahit le manque de corps dû à une mauvaise mouture (trop grosse), une faible pression de la machine ou une eau trop froide. À l'inverse, une crème trop foncée trahit une mouture trop fine, une eau trop chaude ou une pression excessive.

**Doux :** bon café, très net, dénué de toute âpreté avec des notes caractéristiques fruitées, chocolatées et caramélisées. Une saveur générale peu prononcée.

**Étoffé :** qualifie les bonnes caractéristiques telles que le corps, l'acidité; analogie avec le vin: puissant, qui a de la cuisse.

**Finale ou Longueur :** arrière-goût qui s'attarde sur le palais après que le café a été recraché ou avalé. Elle reflète le corps : les cafés ayant beaucoup de corps ont une finale beaucoup plus longue que les cafés ayant peu de corps. L'arrière-goût peut aller du goût de charbon à celui du chocolat, en passant par les épices ou la térébenthine.

**Fragrance :** ensemble de sensations provenant des gaz qui s'échappent du café torréfié et moulu à l'inhalation de ses composantes aromatiques. Combinaison du goût et de l'arôme.

**Herbeux :** verdeur herbeuse particulièrement prononcée dans les Arabicas récoltés prématurément.

**Léger :** arôme très rond, mais avec peu d'âpreté ou d'acidité.

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

**Nez :** ensemble des vapeurs produites par le café après son infusion. Le nez correspond à la sensation provoquée par les vapeurs émanant du café filtré.

**Pointu :** café avec une fine saveur piquante et acide.

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

**Rioté** : arôme iodé, chloré, médicamenteux, rencontré dans certains cafés de la Baie de Rio au Brésil.

**Sauvage ou animal** : odeur de cuir que l'on peut retrouver dans certains cafés d'Ethiopie.

**Suave** : douceur légèrement acidulée.

**Tasse** : couleur du liquide obtenu : très fine, bonne, discrète, pauvre, lourde, grossière, suspecte.

**Velouté** : café qui a du corps, mais peu d'acidité. Sensation de douceur.

**Vif** : sensation de mordant.

**Vineux** : un café riche avec beaucoup de corps et le velouté d'un vin rouge bien vieilli. Prédomine dans les cafés colombiens.

Sources : Pur-Cafe.com