

Comment goûter du vin ?

Que ce soit lors d'un repas en famille ou entre amis, au restaurant ou chez un caviste, vous vous êtes peut-être déjà demandé que penser d'un vin ? Si la dégustation d'une bouteille intimide parfois, il suffit pourtant de quelques conseils pour découvrir des sensations inédites. Plus de 10.000 vins sont à déguster ce week-end au Salon Megavino à Bruxelles, c'est l'occasion rêvée pour vous lancer dans l'exercice. Et n'oubliez pas, quoi qu'il arrive, que le meilleur dégustateur, c'est vous...

1 Choisir une bouteille



Que ce soit au supermarché ou chez votre caviste, le prix d'un vin comprend la bouteille, le bouchon, l'étiquette, les accises et le transport ainsi que la marge du vendeur. En dessous de 5 euros, il est donc difficile de trouver un vin de qualité. Mais il y a beaucoup de bons flacons entre 7 et 15 euros.

2 Ouvrir la bouteille



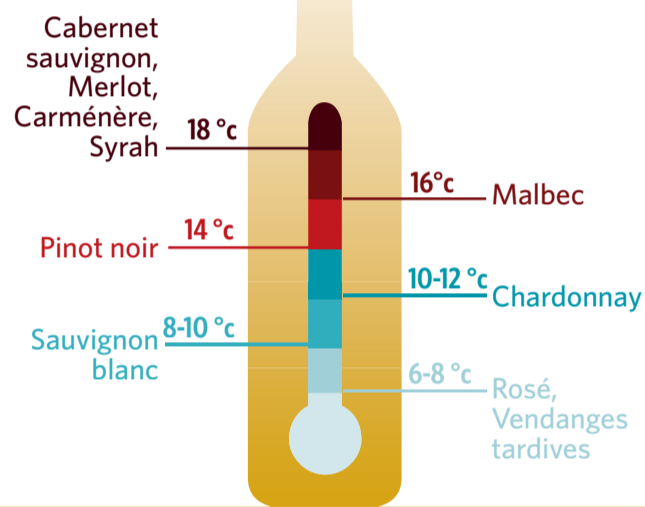
Évitez les tire-bouchons à l'ancienne et optez pour un sommelier qui vous évitera de percer le bouchon. Si le liège est gorgé de vin, c'est signe d'un défaut que vous retrouverez dans le verre. Et avec un bouchon synthétique ou une capsule à vis, point de vin « bouchonné ».



3 La bonne température



Inutile de chamber un vin rouge sur le radiateur ou d'oublier un blanc au congélateur. Servez à température de cave et n'hésitez pas à carafer un vin jeune, il en a souvent besoin. Ne passez pas un vin au micro-ondes pour le réchauffer mais utilisez un seau à glace pour le rafraîchir, même un rouge.



4 Le bon verre



S'il est agréable de déguster un vin dans des verres de tailles différentes lors d'un repas, en dégustation, optez pour un verre en forme de tulipe : le haut du verre (le « buvant ») est plus étroit que le bas (« l'épaule »). Entre les deux, la « cheminée » concentre tous les arômes.

5 L'œil

Un vin se goûte d'abord par les yeux. Examinez le disque du vin à l'horizontale, puis sa robe. Pour un blanc, la gamme de couleurs va du jaune pâle, quasi transparent, au doré, signe d'une trop grande maturité ou d'un vin oxydé. La robe d'un vin rouge va du rouge vif au rouge brun, voire brique. Dans ce cas-là, il est souvent trop tard...

PRESQUE CLAIR	JAUNE-VERT	OR PÂLE	JAUNE PÂLE	OR JAUNE	DORÉ
Riesling, Muscadet, Vinho Verde	Sauvignon blanc, Verdelo, GrünerVeltliner	Pinot gris, Sémillon, Garganega, Albarino	Chenin blanc, Pinot blanc, Moscato, Gewürztraminer	Chardonnay, Roussanne, Viognier	Riesling, Sémillon, Chardonnay
SAUMON CLAIR	ROSÉ FONCÉ	SAUMON FONCÉ	RUBIS	VIOLET	GRENAT
Rosé de Pinot noir, Carignan, Zinfandel	Rosé de Merlot, Grenache, Sangiovese	Rosé de Cabernet Sauvignon, Tempranillo	Pinot noir, Gamay, Nebbiolo, Grenache	Sangiovese, Merlot, Cabernet franc, Zinfandel, Tempranillo, Barbera, Carménère	Syrah, Cabernet Sauvignon, Malbec, Mourvèdre, Petite Sirah, Petit Verdot, Negro d'Avola, Aglianico

6 Le nez



L'odorat nous livre le bouquet du vin. Sentez-le d'abord sans l'avoir secoué (on parle du premier nez), puis cassez-le en le faisant tourner dans le verre. Ce second nez livre les odeurs du vin, mais aussi ses défauts (odeur de vinaigre, de bois, de bouchon, d'égout parfois même). Laissez aller votre imagination et vous découvrirez une large palette aromatique. Plus vous attendez, plus le vin s'ouvrira...



NOTES ANIMALES

Cuir
Gibier
Étable
Pipi de chat

NOTES FLORALES

Rose
Jasmin
Acacia
Violette
Chèvrefeuille

NOTES EMPYREUMATIQUES

Pierre à fusil
Silex
Chocolat
Café
Fumé
Pain grillé

NOTES FRUITÉES

Agrumes
Fruits rouges et noirs
Pomme
Fruits à pépins

NOTES VÉGÉTALES

Tilleul
Garrigue
Anis
Tabac
Poivron
Épices

NOTES BALSAMIQUES

Poivre
Réglisse
Bois de santal
Cire d'abeille
Vanille
Cannelle
Cèdre

7 La bouche

Prenez un peu de vin en bouche, faites le tourner en laissant passer un peu d'air ou en le mélangeant avec un peu de salive, puis crachez ou avalez : cela changera votre perception. Comptez le temps qui s'écoule avant de perdre le goût du vin dans votre bouche. Plus ce temps est long (7 à 10 sec.), plus le vin est de qualité.

