

L'art du vin pour les nuls

Servir, sentir, goûter un vin...
Comment faire bonne figure lorsqu'on n'y connaît rien ?
Plus la peine de bluffer ou d'avouer son ignorance :
voici le B.a.-ba de l'art de la dive bouteille.

NICOLAS EVRARD

S

Sur ce point, tous les réveillons se ressemblent : dans la tablée, il y en a toujours qui hument les vins en fronçant les sourcils, font longuement tourner le liquide en bouche ou dans leur verre, en parlent avec des mots savamment choisis. Et puis il y a les autres, ceux qui aiment un vin (ou pas) sans nécessairement savoir pourquoi, n'osent pas dire que le blanc

a une petite odeur de bouchon (« si personne d'autre ne l'a remarqué, c'est que je me trompe ! ») ou ne comprennent pas quand on leur dit que le rouge est « tannique » ou « rond ». Vous êtes dans le cas ? Histoire de pouvoir tenir tête aux connaisseurs auto-proclamés, un mini-cours de rattrapage sur l'art de servir et déguster le vin s'impose !

Vous êtes l'hôte ?

U

● **Un vin à bonne température.** Avant l'arrivée des invités, n'attendez pas le dernier moment pour remonter votre bouteille de la cave ou la mettre au frigo : un vin exhalera tous ses arômes s'il est servi à bonne température. Actuellement, la tendance est de servir le vin rouge un peu plus frais qu'il y a vingt ans : les grands crus très tanniques (voir plus loin) sont encore servis aux alentours de 18°C, mais la plupart des vins rouges sont désormais servis à une température plus basse (jusqu'à 15°C pour les bourgognes).

Pour les blancs, comptez entre 8 et 15°C, suivant qu'il s'agisse d'un petit vin ou d'un grand cru. Enfin, les mousseux et champagnes dévoileront leurs qualités à 6°C. « Mieux vaut de toute façon servir un vin un peu trop frais que trop chaud, ajoute Fabrizio Bucella, expert sommelier, professeur à l'école d'œnologie Inter Wine & Dine. Un vin se réchauffe plus facilement qu'il ne se refroidit ! Il peut aussi être utile de prévoir des seaux à glace à proximité de la table, pour rafraîchir un peu le vin en cours de repas si nécessaire. »

● **Reconnaître un vin bouchonné.** En ce cas, le bouchon de liège de la bouteille a diffusé dans le vin une molécule

ayant une odeur et un goût de bouchon, de moisissure. Le seuil de perception de cette molécule est très variable suivant les personnes, et ne doit pas être confondu avec une éventuelle odeur de réduit, de renfermé ou de petites notes soufrées détectables à l'ouverture d'un vin jeune (millésime égal ou supérieur à 2010).

Pour éviter toute déconvenue, mieux vaut ouvrir la bouteille un peu à l'avance : si une odeur désagréable est présente, il ne faut pas hésiter à carafer le vin et attendre quelques minutes. Les effluves déplaisants du vin jeune se dissiperont d'eux-mêmes, au contraire de ceux du vin bouchonné.

● **Servir un vin correctement** est tout un art : lorsque le liquide s'écoule trop lentement du goulot, il entre dans un régime turbulent, ce qui se traduit par une inévitable petite goutte tachant la nappe à côté du verre. « Pour l'éviter, il faut servir le vin franco, puis rele-

ver la bouteille avec un rapide quart de tour, explique l'œnologue. La goutte est alors récupérable avec une petite serviette. Plus facile : il est aussi possible de placer un Drop-stop®, un petit disque d'aluminium, dans le goulot. Il permet de ne pas avoir de goutte et donne une grande précision de service... »

● **Faut-il rincer/changer les verres ?** Il est de bon ton de changer de verre lorsqu'on passe du vin blanc au vin rouge ou vice-versa. Par contre, aucun professionnel ne rince son verre à l'eau entre deux vins rouges ou deux vins blancs différents. Si vous voulez absolument empêcher toute interférence entre deux crus, le mieux est de « vinner » le verre. « Vous y faites couler une larme du nouveau vin, vous faites tourner le liquide et vous le jetez... Cette technique peut aussi être utile pour ôter l'odeur d'essuie de vaisselle ou de renfermé d'un verre propre ! » →



Vous goûtez le vin ?

L

● **Le verre se tient par le pied.** Cela permet d'éviter de chauffer le vin et le maintient plus longtemps à bonne température. Et puis, dans un registre plus esthétique, cela prévient les traces de doigts !

● **On observe le vin.** « Observer le vin n'est pas un snobisme, même si on ne peut en tirer que peu d'informations, explique Fabrizio Buccella. Si vous n'avez pas accès à l'étiquette, la couleur du vin vous permettra de savoir s'il est vieux ou pas : plus un vin est vieux, moins il aura d'éclat et sera terne. » Les rouges âgés auront tendance à virer vers le rouge brique, les vieux blancs auront des reflets orangés. Après l'avoir fait tourner dans le verre, le vin adhère parfois aux parois et forme des larmes. Contrairement à ce qui se disait auparavant, celles-ci n'ont pas de réelle signification.

● **On sent le vin** pour déceler les arômes qui s'en dégagent : fruits, cuir, miel, fleurs... Pas de panique si vous n'arrivez pas à les identifier immédiatement : cela demande de l'entraînement. « Ceci dit, un nez non-entraîné, mais guidé par quelqu'un qui s'y connaît doit pouvoir sentir une centaine d'odeurs, détaille l'œnologue.

Il est souvent intéressant d'être guidé par un connaisseur, car un arôme en cache parfois d'autres et focalise toute votre attention... » Pour cette étape, les professionnels fonctionnent en deux temps : ils hument une première fois le vin au repos, puis recommencent après avoir fait tourner le vin dans le verre. Les molécules odorantes perceptibles seront alors différentes.

● **Il est temps de goûter !** « Si vous n'avez pas encore bu de boisson alcoolisée, prenez une gorgée, puis avalez. Il s'agit d'habituer la cavité buccale à l'alcool. » Pour bien goûter un vin, il faut ensuite prendre un peu de liquide en bouche, puis faire rentrer de l'air (« grumer ») pour vaporiser le vin dans l'ensemble de la cavité buccale et augmenter la surface de contact avec les papilles. « Si vous n'avez pas l'habitude, rien ne vous empêche de faire circuler le liquide entre vos joues, comme avec un bain de bouche, ou de le mâchouiller... ».

● **On essaye de percevoir les qualités du vin.** « On peut facilement distinguer trois impressions différentes et consécutives : l'attaque, le milieu de bouche et la finale. Il est alors possible de décrire le vin rouge sur trois pôles, qui sont l'alcool, l'acidité et les tanins, c'est-à-dire la sensation de sécheresse en bouche, qui peut être plus ou moins prononcée. » Les vins blancs, très ra-

rement tanniques, ne sont décrits que sur leur acidité et l'alcool.

● **On savoure...** Une fois le vin avalé, la rétro olfaction devient plus facile à appréhender. Il s'agit d'un phénomène durant lequel les arômes du vin reviennent dans la cavité nasale par l'arrière, ce qui permet à énormément d'effluves de ressortir.

● **On partage ses impressions.** Oui, mais en quels termes ? Si le vocabulaire du vin a longtemps été ampoulé, la tendance est aujourd'hui aux adjectifs simples – mais pas simplistes ! – et facilement compréhensibles. Quelques mots méritent quand même une explication : un vin « rond » est un vin dont l'onctuosité, les « rondeurs » prennent le pas sur les côtés les plus durs (acidité, tanins...). Un vin « structuré » offre une belle matière en bouche et est considéré comme « long » si son intensité gustative reste longtemps après avoir avalé (plus de six secondes). Enfin, un terme commence à faire son trou chez les œnologues : la « buvabilité ». Un vin « buvable », loin d'être un vin passable, est un vin qui invite à reprendre un gorgée, qui se boit « comme du petit lait ». Si vous avez la chance d'avoir ouvert une telle bouteille, n'oubliez pas qu'aussi délicieux soit le nectar, il convient de garder une certaine modération... A votre santé ! ■

