

Carrières
Réussir dans
le commerce
du vin

**Nouvelle
Formule**

+ de dégustations
+ de conseils
+ de vins

**Haut-
Piémont**

L'autre berceau
du nebbiolo

Millésime
2018

Les meilleurs vins jugés à l'aveugle

Région par région, 1800 coups de cœur
sélectionnés par nos experts à partir de 5 euros

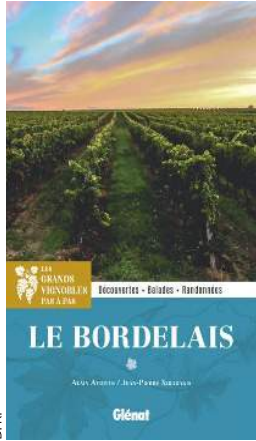
**Thierry
Germain**
Vigneron
à Saumur

**De Cancale
à Saint-Malo**
Les adresses
d'Éric Beaumard

NUMÉRO SPÉCIAL • 236 PAGES



Chic ! les anciens vous guident



D.R.

Alors que les guides des vins peinent face à la concurrence des smartphones aux applications multiples, les guides œnouristiques se multiplient. Non seulement leur nombre augmente, mais leur qualité s'améliore. Désormais, les auteurs deviennent en quelque sorte des Pic de la Mirandole, du nom de cet humaniste de la Renaissance qui savait tout. Géographie, géologie, architecture, botanique, histoire et tout ce qui concerne la vigne et le vin doivent être exposés. De plus, les auteurs doivent être allés sur place, imaginer des parcours rationnels, économiques et instructifs.

Alain Aviotte et Jean-Pierre Xiradakis sont de vieux routiers. Ils ont publié, il y a au moins cinq lustres, *70 promenades à pied dans le vignoble*. Cette fois, ils récidivent, mais une voiture est nécessaire pour rejoindre le point de départ d'une vingtaine de circuits à vélo ou pédestres. Et les précisions données sont incroyables : « À l'entrée du hameau, juste au coin de la maison à gauche, portant le n° 1 de la rue, tournez à gauche... ». Les vingt circuits détaillés dans des cartes rayonnent dans tout le Bordelais. De nombreux encadrés rappellent des particularités historiques ; plus nombreux encore, les clichés photographiques méritent d'être signalés, de même que les gîtes au cœur du vignoble.

Michel Dovaz

Le Bordelais, d'Alain Aviotte et Jean-Pierre Xiradakis. 14 x 22 cm, 192 p., 19,95 €, éditions Glénat.

L'IMPROBABLE, PAR FABRIZIO BUCELLA

La taille du verre ? Ne riez pas, votre réputation en dépend

Le contenant est-il toujours à la hauteur du contenu ? Selon la taille du calice, le vin n'a pas la même ampleur. Mais gare à la pingrerie !

Qu'importe le flacon, pourvu qu'on ait l'ivresse ? Musset l'a proclamé : l'acte de boire importe moins que la qualité du nectar. Mais tout de même, qu'en est-il de la forme et de la taille du verre ? Peut-on utiliser n'importe quel gobelet pour déguster un grand cru ? Le contenant demeure fondamental : il donne une première impression de la qualité du produit. Servez du Montrachet dans un broc en terre, on croira que c'est du vin pour faire une sauce.

À GRANDS VINS... GRANDS VERRES

La science l'a montré à plusieurs reprises lors d'expériences de psychologie perceptive : le verre à vin a toute son importance. Il conditionne le dégustateur. Je le répète à mes étudiants. Sortez le grand jeu, oubliez les ballons, dépoussiérez le cristal ! Certains sommeliers sont cou-

tumiers du coup fumeux. Lorsque vous commandez une bouteille onéreuse, on apporte les grands récipients. Les tables voisines regardent, observent le manège. Avant même d'ouvrir la bouteille, on salive déjà, ivre de bonheur. Le vin semble meilleur quand il est servi dans un verre imposant.

Prenez garde en reproduisant l'astuce à la maison. Avec un récipient plus grand, la quantité rapetisse à l'œil. Des chercheurs ont fait l'expérience en manipulant les indices environnementaux. La taille du récipient déjoue notre jugement sur le volume de liquide. Si vous utilisez une grande verrerie, vous passez pour un radin quant à la quantité de vin. Avec de petites coupes, vous voilà radin quant à la qualité. On ne peut pas tout avoir. Boire bien ou boire beaucoup, il faut choisir. C'est notre liberté.

Fabrizio Bucella



C'est prouvé scientifiquement : la taille du récipient déjoue notre jugement !

istock