

Rosés stylés

50 vins d'auteur
à boire toute l'année!

Reportage Au cœur des confréries viticoles

**Nouvelle
Formule**
+ de dégustations
+ de conseils
+ de vins

Spécial été

Nos bonnes adresses sur la route de vos vacances

Domaines accueillants,
belles tables, cavistes...

Le goût de la Corse

Notre palmarès
des meilleurs vins
de l'île de Beauté



La révolution des vins de l'Aveyron

Champagne : des blancs de blancs à moins de 25 euros

En direct

Dans le vignoble

Xavier Dinet, à Antibes

« Avec le vin, tout le monde a raison »



L'ex-sommelier Xavier Dinet a ouvert sa cave Flacons Divins il y a un an.

Votre itinéraire

La Côte Saint-Jacques à Joigny, Le Louis XV à Monaco, Lucas Carton et Le Bristol à Paris, puis l'Hôtel du Cap-Eden-Roc à Antibes comme chef sommelier avant d'ouvrir ma cave, Flacons Divins, en juillet 2018.

Votre philosophie

Partager coups de cœur et découvertes. L'échange, voilà ce que j'aime, car il n'y a pas de vérité dans le vin. Chacun a son propre goût, donc tout le monde a raison.

Votre sélection

Deux cents spiritueux et 450 références de vins, de maisons connues et de jeunes vigneron, cuvées d'auteur, vins vivants en bio ou biodynamie. Je propose 90 références en dégustation permanente grâce au Coravin ainsi que des cours de dégustation et de cuisine autour d'accords mets et vins.

Vos coups de cœur

Les montlouis de Jacky Blot, pour leur tension et leur minéralité. Les vins provençaux du Clos de l'Ours, les cornas de Maxime Graillot, les marsannays de Sylvain Pataille, délicats et gourmands, les champagnes Pouillon ou les cidres d'Éric Bordelet. **Pierrick Jégu**

Flacons Divins
6, rue du Docteur-Rostan,
06600 Antibes
Tél. : 04 97 04 70 40.

L'IMPROBABLE, PAR FABRIZIO BUCELLA

Tanins + tanins = moins d'astringence !

Des chercheurs de Californie ont découvert que la sensation d'astringence en bouche n'était pas liée à l'augmentation de la quantité de tanins.

Je parle souvent à mes étudiants de l'effet de masque des tanins constatés sur des accords mets et vins. Un exemple ? Prenez un vin rouge très tannique. Dégustez-le après avoir fait fondre en bouche un carré de chocolat noir, lui aussi ultra tannique. Eh bien très souvent, le vin dégusté juste après le chocolat apparaît moins tannique que le premier, comme si les tanins ne s'additionnaient pas en bouche.

TANINS OU ARÔMES ?

Si l'approche perceptive ne souffre pas de contestation, le mécanisme physico-chimique de l'astringence n'est toujours pas décodé. On sait que la sécheresse des vins rouges est liée à la taille et à la concentration des tanins. Mais il est aujourd'hui évident que d'autres composants entrent en jeu. Des chercheurs du département de viticulture et œnologie de l'Université de Californie à Davis ont sélectionné deux vins, un

cabernet-sauvignon et un pinot noir. Le premier est réputé plus tannique que le second.

Les tanins ont été extraits de chaque vin puis rajoutés à l'autre vin. En clair, les tanins de cabernet ont été rajoutés au vin issu de pinot noir et inversement.

Confronté à ces échantillons, un panel de dégustateurs a estimé que le vin de cabernet-sauvignon non modifié était plus tannique que le vin de pinot noir auquel on avait ajouté les tanins du cabernet-sauvignon.

La sécheresse en bouche (ou astringence) perçue par le panel dans le pinot noir "fortifié" n'a donc pas été renforcée par l'ajout de tanins de cabernet-sauvignon. Conclusion : la perception de l'astringence d'un vin ne relève pas uniquement de la présence des tanins. Le mécanisme du fameux effet de masque reste donc à décortiquer. Un bon sujet de recherche !

Fabrizio Bucella



C'est prouvé, les tanins jouent sur notre perception de la sécheresse des vins rouges.