

Les plaisirs du vin

Comment décoder une étiquette ?

Faut-il conserver son vin ?

Et comment le déguste-t-on ?

Voici une série de conseils pratiques pour mieux cerner le vin et l'apprécier avec justesse.

Nunc est bibendum !*

• Robert NICOLAS

Le vin est la saveur de la terre mise en bouteille. Il raconte le sol, son exposition, sa pente et son ensoleillement, sa température le jour et sa température la nuit, sa pluviométrie et son drainage, sa granulométrie et ses minéraux, sa proximité de la forêt ou de la mer. De tout cela, la vigne tire le meilleur pour créer le raisin que gonfle l'eau du ciel, que le soleil mûrit et sucre.

Mais le vin doit aussi beaucoup au labeur et au savoir du viticulteur, à son assiduité à solliciter les faveurs de la nature. Il lui a fallu labourer, tailler, défendre le bourgeon, la fleur puis la grappe. Jusqu'à la vendange, le pressoir et la cuve. C'est seulement à ce moment-là que le vin vient à la vie, dans un bouillonnement étrange, en une sorte de sorcellerie céleste. Ce fruit de la terre et du travail des hommes sera toujours un mystère. A ce propos, pourquoi les grands crus naissent-ils sur des ceps tortueux et dans de pauvres graviers ?

Le vin est toujours une révélation subjective. Le meilleur est

celui qu'on aime à ce moment-là et qui est en harmonie avec le lieu et les circonstances. J'ai osé ces jours-ci un Rouge à lèvres, fruit du marketing autant que d'une granulométrie et d'un savoir sans pour autant avoir été turbiné, levuré et gonflé à l'arôme de synthèse. Siroté à l'ombre, avec trois copains et quelques rondelles de saucisson, il était parfait.

Un tête à tête amoureux exige un autre genre, peut-être du champagne qui chauffe le cœur et rosit les joues. Et qu'on n'oublie pas que le vin ne fait jamais autant de bien aux hommes que quand ce sont les femmes qui le boivent.

Pour les flacons de grande race, c'est encore autre chose. Ils méritent évidemment qu'on se mette d'abord la bouche à zéro et qu'on sacrifie au rite de la dégustation. On peut alors éventuellement rechercher des arômes de fruits exotiques ou des senteurs animales, des effluves de beurre ou de pain grillé, ou même des touches fugaces de tabac ou de vieux cuir. Mais le verre n'est pas une éprouvette et l'analyse n'est jamais obligatoire. Seul compte le plaisir des sens et de l'esprit.

* Maintenant, il faut boire !

l'avenir



Mardi 20 septembre 2011

CONSUMATION

Vin « tendance »... et tendances vins

Plus que jamais, le vin est « tendance » en Belgique. On le boit avec passion et intérêt, tandis que nos habitudes de consommation sont en train de changer.

● **Alain DE BAST**

Les foires aux vins qui battent leur plein actuellement dans la grande distribution le démontrent à souhait : le consommateur belge, connaisseur ou non, aime découvrir les bonnes affaires et les nouveautés sur le marché.

Selon une étude de l'institut GFK (recherche sur la consommation), le Belge en âge de boire consomme en moyenne 32 litres de vin par an. Ce n'est pas si mal ! Le vin représente d'ailleurs pas moins de 24 % du budget boissons des ménages.

Et pourtant, le prix de vente moyen d'une bouteille reste très peu élevé : sous les 4 €. Voilà bien la preuve qu'il n'est pas toujours nécessaire de délier les cordons de sa bourse pour trouver du plaisir dans un vin. À condition de savoir séparer le bon grain de l'ivraie, le vin reste, par excellence, un produit pour lequel un petit

prix peut être un vrai prix d'ami.

Si le vin est devenu tellement « tendance », c'est notamment parce que, depuis quelques années, le marché s'est largement ouvert à des produits qui n'étaient auparavant que des raretés. Nos habitudes de consommation ont, elles aussi, évolué dans la foulée.

Vins du monde

Jadis incontournables, les vins français ont vu leur part de marché se réduire progressivement. Ils ne constituent aujourd'hui plus qu'une bonne moitié des achats de vins dans notre pays. Loin derrière cependant, la deuxième place occupée par le Chili est révélatrice de l'émergence des « vins du monde ». Les vins de ce pays d'Amérique latine devançant désormais dans les gosiers des Belges les deux autres géants de la viticulture européenne que sont l'Italie et l'Espagne. Il faut bien le reconnaître, l'ouverture aux vins venus de nouveaux horizons est bien plus marquée au nord du pays.

Plus de blanc en Flandre

En Flandre en effet, selon GFK, on boit désormais plus de vins d'Europe (hors France) et du monde que de vins de l'Hexagone. Francophilie oblige, les vins français continuent par contre à représenter près de deux tiers de la consommation en Wallonie et à



Le vin français n'a plus le monopole sur les tables belges. On apprécie de plus en plus les vins du monde, en particulier du Chili.

Bruxelles.

L'origine des vins n'est pas le seul élément qui distingue le consommateur du nord de celui du sud du pays. Alors que

les Wallons restent le plus souvent fidèles au vin rouge en provenance des grandes régions françaises – Bordeaux en tête –, les Flamands sont de

plus en plus enclins à boire du vin blanc. En Flandre, près de quatre bouteilles vendues sur dix sont en effet des bouteilles de vin blanc, contre deux seu-

lement en Wallonie. Vin de convivialité et de soleil, le rosé est par contre beaucoup plus apprécié par les palais du sud du pays. ■

Du vin, mais du bio !

Les vins biologiques et biodynamiques sortent de leur coquille. Et comment ! Dans un contexte d'arrachage et de diminution globale des surfaces viticoles, les surfaces en bio ont ainsi augmenté de 16 % en 2009 dans l'Hexagone. Et il n'y a pas de raison que le bio s'arrête en si bon chemin. Jadis souvent considérés comme de petits vins de piètre qualité élaborés par de doux rêveurs, les vins bio (plus précisément « produits à partir de raisins issus de l'agriculture biologique ») s'invitent désormais dans toutes les régions viticoles du globe, y compris dans les plus grands domaines, avec une qualité indéniable.

Ils sont à la fois demandés par des consommateurs en quête d'authenticité et souhaités par des viticulteurs qui sont de plus en plus nombreux à vouloir retrouver l'essence de leur métier et de leur terroir. Ou comment la prise de conscience de l'absurdité de certains de nos modes de consommation rencontre la remise en question de nos modes de production basés sur le recours aux produits phytosanitaires chimiques.

Vous prendrez bien une petite bulle !

Réservé aux grandes occasions par le passé, le vin effervescent s'est invité sans en avoir l'air dans les moments de consommation au quotidien.

Le vin effervescent n'en finit pas de ravir. Il se fait tour à tour frais et léger au retour du boulot ou à l'apéro, plus costaud et charnu lorsque l'on passe à table, ou encore fruité ou rosé lorsque viennent les desserts. Pas étonnant donc que le vin effervescent ait connu en 2010 une croissance de près de 20 % dans notre pays, selon GFK (institut de recherche sur la consommation). Un véritable boom !

Ici aussi, c'est le consommateur flamand qui fait office de locomotive du marché. Le cava, effervescent espagnol produit presque exclusivement en Catalogne, y est un véritable phénomène de société. Avec ses grandes marques comme Codorniu ou Freixenet, véritables machines de guerre commerciales, de même que son rapport qualité-prix souvent étonnant, le cava donne le tournis au cham-



Parmi les vins effervescents, le cava est en bonne place, surtout en Flandre, où il représente une bouteille sur deux.

pagne et autres créchants. Aujourd'hui, une bulle sur deux consommée en Flandre est un cava, alors qu'il reste plus confidentiel en Wallonie, où les effervescents français (crémant, champagne...) ou italiens (prosecco) ont toujours la cote. Le champagne, grand frère prestigieux de tous les effervescents du monde, a su conserver ses fidèles, malgré une crise éco-

nomique qui aurait pu lui être fort préjudiciable. La croissance de la consommation des vins effervescents a fait naître ces dernières années une véritable guerre des prix autour de ces produits. Cette année encore, vous trouverez en rayon avant les fêtes du cava ou du crémant pour une poignée d'euros, ou du champagne à moins de dix euros. En faisant sauter les bouchons, il y aura forcément de cruelles déceptions, mais aussi à n'en point douter quelques heureuses surprises. ■ A. D.

Chardonnay

Le cépage le plus international

Le chardonnay possède de très nombreuses qualités qui lui permettent de donner naissance à de nombreux types de vin blanc. Originaire de Bourgogne, où il donne naissance à quelques très grands crus, il entre aussi dans l'assemblage des vins effervescents dont le champagne est le plus connu. C'est certainement le plus international des cépages. Argentine, Chili, Californie, Chine, Australie, Afrique du Sud, sur tout le continent européen où on ne l'assemble que très rarement avec d'autres cépages, on le retrouve partout et à toutes les sauces. ■ P. J.

Vin de Pays d'Oc 2010

Dans le Languedoc, le chardonnay a trouvé un climat qui lui convient bien. Un vin dit de cépage, à la belle robe jaune clair avec quelques reflets verdâtres. Au nez, il décline de très beaux arômes fruités et des petites notes florales. Sec, fruité, peu de matière, voilà un excellent début pour ce parcours initiatique à la découverte du chardonnay.

>Delhaize, 2,99 €

Casa Amada 2009

La vallée de la Colchagua au Chili est propice à la culture du chardonnay. Ce vin « classique » est produit par la maison Casa Silva. Un nez aux notes de fruits exotiques, de petites notes florales, des touches beurrées et légèrement briochées. Une bouche ronde, un très bel équilibre et une finale longue pour ce représentant du chardonnay chilien.

>Champion, 5,99 €

Chablis Lamblin 2007

Le chardonnay est indissociable de l'AOC Chablis. Produit par la famille Lamblin à Maligny, il s'agit d'un vin plein de vivacité avec un nez d'arômes de fruits de la passion. Élevé en fût de chêne, on décèle logiquement des notes boisées. En bouche, l'attaque est pleine et ronde. La finale est longue avec des notes de beurre et de bois.

>Colruyt, 11,95 €

Meursault les perrières 2006

À Meursault, le chardonnay profite de terroirs d'exception. Ce cru « Les perrières » a une belle robe jaune très profonde avec quelques reflets grisâtres. Un superbe nez très complexe, d'une grande concentration, multiplie les arômes concentrés de fruits et de notes boisées. En bouche, c'est le boisé qui renforce la finesse de ce splendide flacon.

>Delhaize, 4,7 €

Le très aromatique

Le sauvignon ou sauvignon blanc est un cépage très répandu en France, mais aussi aux États-Unis, au Chili, en Afrique du Sud, en Australie et en Nouvelle-Zélande. Il possède une bonne aptitude à la production de vins moelleux ou liquoreux. Seul, il possède des arômes caractéristiques comme le genêt, le buis, le bourgeon de cassis, le pamplemousse, le fruit de la passion et, dans certains cas, la fumée, la viande rôtie ou encore la pierre à fusil. En assemblage avec d'autres, il donne toujours des vins remarquables au niveau aromatique. ■ P. J.

Ch. Beaumont Les Pierrières

Un « premières côtes de Blaye blanc », c'est peu courant. Celui-ci, issu du millésime 2010, est un assemblage de 90 % de sauvignon et 10 % de sémillon. Vinifié dans la cave coopérative de Cars, avec fermentation et élevage dans des fûts de chêne neufs, il est d'une grande complexité aromatique que son élevage sur lie renforce admirablement.

>Colruyt, 6,50 €

Sauvignon

Domaine Brangers 2010

Une riche palette aromatique, une robe jaune clair brillante, un nez séduisant de fruits frais aux notes de pomme, légèrement herbacé avec l'explosion des notes de cassis et minérales. Ce Menetou-Salon est une belle expression du sauvignon avec une attaque agréablement fraîche, le vin dégage sa puissance aromatique avant de finir en longueur et en délicatesse.

>Colruyt, 9,95 €

Brancott 2009

La Nouvelle-Zélande est la seconde patrie du sauvignon. Celui-ci, produit par les établissements Brancott à Marlborough, a une belle robe jaune pâle avec de légers reflets. Au nez, les arômes de la groseille à maquereau dominent des notes tropicales (melon, pamplemousse). En bouche, on a l'impression de croquer dans le fruit et sa belle vivacité allonge la finale.

>Champion, 9,99 €

Clos de Beaujeu 2007

Ce sancerre produit par Gérard Boulay à Chavignol est l'expression même des très grands sauvignons. Avec un nez qui « fume », ce vin est racé et possède un gros volume en bouche avec, pour la touche finesse, une très grande minéralité. Le plus remarquable, c'est sa persistance. Un vrai vin de terroir. Très belle bouteille.

>Delhaize, 19,90 €

MENTIONS

Mais que cachent donc les étiquettes ?

On retrouve un tas d'infos sur les étiquettes. Certaines sont obligatoires, d'autres accessoires mais informatives.

• **Pascal JASSOGNE**

L'étiquette est, à ce jour, le seul moyen direct pour que le producteur puisse communiquer directement avec le consommateur. Ce petit bout de papier est une mine d'informations précieuses. Il est pourtant soumis à des règles strictes et doit comporter certaines mentions qui sont légales et obligatoires.

On doit obligatoirement voir apparaître les indications suivantes : le nom et l'adresse de l'embouteilleur, la catégorie du vin, le degré alcoolique, le volume de la bouteille et le numéro d'identification du lot pour en assurer sa traçabilité, le pays d'origine et les mises en garde d'ordre sanitaire. Ces mentions suffisent pour que le vin puisse être commercialisé.

Étiquette épurée

L'étiquette est, depuis une bonne décennie, soumise à un effet de mode. Les graphistes ont actuellement tendance à l'alléger, l'épurer pour accentuer le visuel du flacon. Un facteur qui doit aider le consommateur à fixer son choix et réaliser son acte d'achat. Du coup,

pour favoriser l'esthétique, toutes les mentions légales se retrouvent regroupées au dos de la bouteille, sur la contre-étiquette.

Plus informative, elle comporte aussi des mentions facultatives. Elle peut renseigner les cépages ou donner une description, informer sur la température de service du vin et, à l'occasion, donner des idées pour quelques accords gourmands.

Certaines de ces mentions sont tellement fréquentes que l'on pourrait croire qu'elles sont obligatoires. Ce n'est pourtant pas le cas. Ces mentions facultatives sont toutefois très utiles. Elles précisent le type de vin ou sa méthode d'élaboration. Certaines ont cependant un caractère légal comme *vendanges tardives* ou *sélections de grains nobles*.

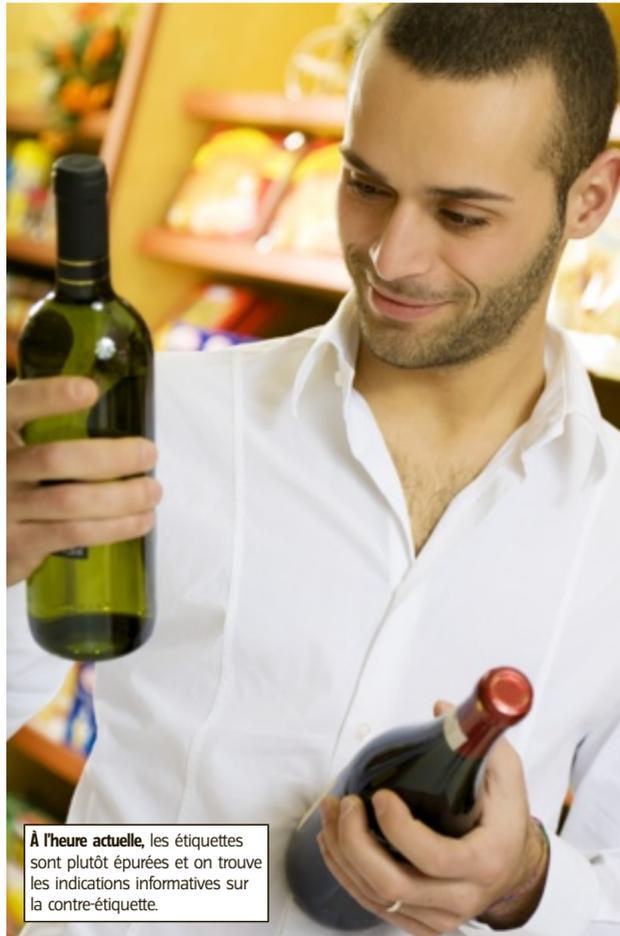
Dans le cas de la marque ou du

nom du domaine, aucune indication ne peut faire référence à une appellation. Par contre, les termes « château », « clos » et « cru » sont uniquement réservés aux appellations d'origine contrôlée et ils sont légalement assimilés à une marque souvent déposée. Que le vin soit mis en bouteille au château ou à la propriété, cette mention, elle aussi très courante, n'est pas obligatoire. Mais si elle est apposée, elle doit être exacte.

La règle des 85/15

L'indication du millésime est sans doute l'information la plus importante pour le consommateur et fait référence à l'année de naissance du vin.

Dans l'Union européenne, cette mention impliquait, il y a encore quelques années, que le vin était issu à 100 % du millésime indi-



À l'heure actuelle, les étiquettes sont plutôt épurées et on trouve les indications informatives sur la contre-étiquette.

qué. L'Europe a cependant dû s'aligner sur les règles en vigueur dans d'autres pays. Elle tolère désormais une proportion de 15 % d'une autre année.

Comme pour le millésime, l'Europe a adopté la règle des « 85/15 » concernant le ou les cépages. Elle permet désormais d'indiquer le nom du cépage, même si 15 % du vin provient d'une autre variété. Pour les vins d'AOC françaises, cette mention est en principe interdite, sauf dans certains vignobles (Jura, Savoie, Touraine et Alsace).

Prestigieux

Un classement, c'est prestigieux. Dans le Bordelais, notamment les médoc, graves, saint-émilion et sauternes sont des classements officiels mondialement reconnus. Ils ne concernent que les châteaux ou les propriétés. Par contre, en Bourgogne, la mention « premier cru » ou « grand cru » ne fait nullement référence à un classement, mais plutôt aux terroirs. C'est la même chose pour l'Alsace et la Champagne.

Sur certaines étiquettes, on trouvera un tas d'autres indications utiles qui précisent le mode d'élevage - en général en fût de chêne - ou l'absence de filtration, de soufre, le caractère sec, doux ou moelleux. Certaines sont parfois fantaisistes et n'apportent pas toujours de bonnes informations. C'est le cas des mentions « Vieilles Ignes » ou « Cuvée prestige ». Elles ne sont pas interdites, ce ne sont que des arguments purement commerciaux. ■

Mentions obligatoires

Numéro d'identification du lot :

Permet la traçabilité du produit, du producteur au consommateur (ex: L08 02 09 189 13:07, il s'agit du lot identifié 08, cuve N° 2, produit en 2009, embouteillé le 189^e jour de 2009 à 13h07).

Mentions sanitaires :

Une réglementation européenne oblige à intégrer la mention « contient des sulfites » lorsque le vin contient plus de 10 mg/l de SO₂. Depuis 2007, en France, un pictogramme de mise en garde à l'adresse des femmes enceintes doit être présent sur l'étiquette.

Volume :

Précise la contenance : 75 cl ou 750 ml (1,5 l pour les magnums, 37,5 cl pour les demi-bouteilles et 50 cl pour certains vins doux).

Embouteilleur :

Le nom et l'adresse du responsable légal du vin pour les éventuelles réclamations.

Catégorie :

Indique la place du vin dans une hiérarchie réglementaire suivant un ordre croissant : vin de table, vin de pays, vin d'appellation. Indique la provenance du vin, sauf pour le vin de table.

Degré alcoolique :

Pourcentage volumique d'alcool mesuré à une température de 20° C. On dit qu'un vin est léger lorsqu'il fait moins de 11% en volume d'alcool. Par contre, il est puissant lorsqu'il fait plus de 13% en volume d'alcool.

Le bio pas vraiment légal

Les adeptes du bio ont dû très longtemps chercher sur les étiquettes les mentions « vin issu de raisins de l'agriculture biologique », le logo AB ou tout autre label d'un organisme de certification. C'est devenu très courant, mais cette mention n'a rien de légal. Ces indications ont donc une vocation purement informative et précisent seulement que la vigne a été cultivée sans produits phytosanitaires de synthèse ou que le vignoble a subi une reconversion vers des méthodes de culture de la vigne

plus soucieuses de l'écologie.

Pour faire du vin, on utilise des levures. Certaines peuvent avoir été génétiquement modifiées. Certains pays, Canada et États-Unis, en autorisent déjà l'usage. Ce que l'on sait moins, c'est que ces levures peuvent voyager sur de grandes distances dans l'air, comme le fait le pollen. Certains experts disent que ces levures OGM sont en train de contaminer les chais du monde entier. Un sujet qui fait très largement débat, mais qui ne fait encore l'objet d'aucune mention sur les étiquettes. **P. J.**

Merlot

La star des vignobles

Ce cépage bordelais est la star incontestée de nombreux vignobles. Ses petites baies noires donnent des vins à la robe grenat, dense et soutenue avec un très beau fruité et de la rondeur. Il entre dans l'assemblage de tous les grands châteaux. Il donne toutes ses lettres de noblesse au pomerol, saint-émilion, fronsac et grands crus du médoc. Il a été adopté partout dans le monde par les plus grands terroirs viticoles où il exprime aussi toutes ses qualités. Cependant, le Bordelais demeure le plus vaste vignoble planté en merlot. ■ **P. J.**

Domaine Bousquet 2010

Notes d'épices, touche de fruits noirs et une robe rouge profonde. Pas de doute, c'est bien du merlot. Ce vin issu du vignoble situé à deux pas de la cité médiévale de Carcassonne ne peut pas cacher ses nobles origines. Gouleyant à souhait, rond, souple et bien fruité, voilà l'exemple parfait du vin de cépage.

> Delhaize, 4,49 €

Château Haut Prieur 2009

Ce vin, majoritairement issu du merlot, est ici complété par du malbec et du cabernet sauvignon. Ce « château » est une petite propriété de 7,5 ha, situé au cœur de l'appellation Blaye Côtes de Bordeaux. Issu d'une sélection parcelle-à-parcelle et au rendement limité, ce vin est d'une très grande qualité.

> Colruyt, 3,95 € (bouteille de 37,5 cl)

Casillero Del Diablo 2010

Cette marque de la maison Concha y Toro propose souvent des vins d'excellente qualité. Ce merlot, dont les raisins viennent de la « Central valley » et plus précisément de la « Rapel valley », est un vin à la robe violette très intense. Au nez, c'est l'arôme puissant de la prune qui domine avec des petites touches de pain grillé et quelques épices.

> Delhaize, 6,99 €

Château Nenin 2009

Néenin est un vin élégant, incontestablement une valeur montante du Bordelais et de l'AOC Pomerol. Son prix relativement attractif est bien loin des icônes que sont Pétrus ou la Conscience. Néenin, c'est aussi du grand art, de la fine dentelle. C'est la parfaite expression du merlot sur un terroir d'exception. Bref du vrai velours.

> Colruyt, 5,50 €

Un nez de violette

La syrah est l'unique cépage des plus grandes AOC rhodaniennes (cornas, saint-joseph, crozes-hermitage et côte rôtie). Très répandue dans le sud de la France et autour de la Méditerranée, on la retrouve couramment en Afrique du Sud, en Argentine, au Chili, en Australie et même au Canada. Elle y est souvent appelée Shiraz. Elle donne un vin de couleur profonde, avec une belle structure tannique. Avec le temps, son nez caractéristique de violette est plus complexe et tire vers le musc, la truffe, le cuir, le moka et un tas d'épices. ■ **P. J.**

Syrah

Maycas del Limari 2008

La belle robe cerise de ce vin du Chili est une version exotique de la syrah. Son nez est une explosion de fruits rouges et noirs avec quelques notes épicées. Une attaque franche et savoureuse perdure avant une finale longue et un peu chaleureuse. Ce vin possède une belle complexité qui est une bonne mise en bouche pour partir à la découverte de la syrah.

> Delhaize, 8,99 €

Leconfield Shiraz 2009

Voilà un authentique shiraz, classique et typé australien. Une robe dense, un nez exotique aux notes balsamiques qui laisse vite la place aux fruits sur alcool. La bouche est d'ailleurs dominée par ces sensations, mais livre aussi quelques notes de menthol et de chocolat avant une finale poivrée et une légère amertume. Un parfait exemple de la syrah à la mode australienne.

> Colruyt, 13,75 €

La noble colline 2005

Le véritable ambassadeur de la syrah se trouve dans ce flacon. Du fruit noir mûr, de la réglisse et, pour les notes boisées, de la noisette et de la noix de coco. Quelle complexité !

Ses tanins très serrés et agréables qui tapissent bien le palais et sa bonne structure lui permettront de séjourner quelques années en cave. Une très grande bouteille.

> Carrefour, 17,09 €

Les trois lys 2007

Entre Valence et Lyon, la Cave de Tain est située au pied de la colline de l'Hermitage, la patrie de la syrah. Elle y élabore ce cru de l'AOC Crozes-Hermitage qui se caractérise par une bouche ample, volumineuse avec de remarquables tanins capiteux et une finale persistante qui relève les notes d'évolution.

> Carrefour, 47 €

Les plaisirs du vin

Mardi 20 septembre 2011



Eric Boschman
Meilleur sommelier du monde en 2010

L'entrée

Dao, blanc, Vinha Do Rodeio 2009 « Le genre de flacon que l'on n'oserait jamais acheter sans l'avoir testé, à ce prix-là (3,49 €), ça fait presque peur. Et pourtant, c'est une vraie belle bouteille. Le cépage portugais encruzado donne ici son côté minéral et sa structure, qui n'est pas sans rappeler des charonnays du nord de la Bourgogne. »

Le plat

Château Martet, réserve de la famille 2007, Sainte Foy Bordeaux « Le merlot se fait ici velouté, rond, en souplesse et élé-

gance, en délicatesse même. C'est tout simple, les tannins sont bien fins. Pour accompagner cette belle pièce de gibier classique, je ne vois pas mieux. À boire dans les 5 ans. »

Le dessert

Domaine de Terrebrune Rosé d'Anjou 2009 (Loire) « C'est une belle bouteille, si on aime le côté fruité sur les rosés. Le rosé d'Anjou prête facilement le flanc à la critique, mais quand c'est bien fait, simple, franc, tout rond et chouette à boire, il faut être sot pour camper sur sa position et ne pas se laisser aller. À boire dans les six mois. »

Menu

Saint-Jacques poêlées, purée de topinambours et truffe

Rôti de biche sur lit de chicons et poires confites

Tiramisu aux fruits rouges et spéculoos



L'entrée

Sauvignon Oyster Bay 2008 « Le topinambour et la truffe donnent de la puissance à ce plat. Il fallait donc un vin concentré, mais ayant également de la fraîcheur et de l'acidité. J'ai opté pour ce sauvignon de Nouvelle-Zélande, qui offre une belle combinaison de matière, de fruits et de gras pour un bon rapport qualité prix. »

Le plat

Crozes-Hermitage Tradition, Yann Chave 2008 « Avec du gibier, il faut éviter la lourdeur. Dans ce plat, le chicon et la

poire apportent de la douceur et j'ai donc choisi une syrah à la fois fraîche et fruitée, d'un vigneron qui est une valeur montante de la vallée du Rhône. »

Le dessert

Porto Colheita Calem 1998 « Je suis un grand amateur de porto. Ici, il apporte des arômes de noix et de noisette proches du spéculoos du dessert, tout en se mariant avec les fruits rouges. Ce porto fin et équilibré n'ajoutera pas de sucres inutiles à ce dessert qui n'est sans doute déjà pas le plus léger du monde. »



Eddy Dandrimont
Sommelier de «De la vigne à l'assiette», à Bruxelles



Dimitri Walhin
Sommelier du «Coq aux champs» à Soheit-Tinlot

L'entrée

Coteaux de Bellet, Hélène Calviera 2007 « J'ai choisi un Côtes de Provence blanc, issu du cépage rolle, d'une appellation peu connue. C'est un vin qui n'a pas vieilli en fût, qui a une belle matière et qui est long en bouche, tout en ayant la fraîcheur nécessaire pour se marier avec les Saint-Jacques. »

Le plat

Rully Les Cloux, Domaine Jacqueson 2009 « Ce pinot noir bourguignon a subi un élevage sur bois discret. Dans un

beau millésime récent, il est déjà bon à boire et élégant, avec des arômes de fruits rouges. Avec le côté acidulé du plat, il fallait un vin qui apporte une touche de fraîcheur. »

Le dessert

Domaine de Molines, Viognier Gourmand 2010 « Les raisins de ce vin du Languedoc ont été récoltés 15 jours après la vendange normale et sa fermentation a été stoppée. Servi glacé, il dégage des arômes de pêche ou d'abricot et est tout sauf lourd. C'est ce qu'il faut pour se marier avec le côté très crémeux du tiramisu. »

L'entrée

« Terra », **Domaine Velenosi 2010 (Italie, Marches)** « Issu d'un vieux cépage, le pecorino, ce vin est riche, bien structuré, aux arômes floraux, avec un côté églantier, des fruits blancs bien mûrs, de l'ananas et un peu de miel. Pour accompagner ce foie gras, au lieu d'un moelleux qui va emporter toutes vos papilles sur son passage, c'est un heureux mariage (à température de cave). »

Le plat

Bière de Floreffé « En toute logique, je vous dirige vers une bière de Floreffé, la même que dans la recette, servie dans un verre à vin et à

température de cave. »

Les fromages

Château La Coste rosé 2010 (Provence) « Le plateau de fromages varié, un cauchemar pour le sommelier! Avec le rosé, tout n'est pas parfait, mais ça s'harmonise bien dans l'ensemble. »

Le dessert

Poças Porto Tawny 10 ans « Le Porto est définitivement un vin de dessert, pas d'apéritif. Et le Tawny est un vin d'une complexité hors normes, à boire un peu frais. »



Eric Boschman
Meilleur sommelier du monde en 2010

Menu

Tranche de foie gras sur toast grillé, confiture d'oignons et de griottes

Filet de poulet farci au jambon, à la bière d'abbaye et aux pleurotes

Plateau de fromages
Moelleux au chocolat et sa boule de glace vanille



L'entrée

Gruner Veltliner Aurum, Josef Ehmser, 2007 « Avec du foie gras, j'estime qu'il faut un vin fruité, mais sec. L'accord avec le moelleux n'a aucun intérêt. Ce vin autrichien apporte des arômes de poire et de citron, ainsi qu'une belle acidité en bouche. Il faut préserver le palais pour le reste du repas. »

Le plat

Mondeuse cuvée fût de chêne, Philippe Ravier, 2007 « C'est un vin puissant, onctueux et velouté, comme le plat l'est sans doute aussi. Je n'ai donc pas recherché des tannins excessifs,

mais plutôt un vin avec une belle concentration. »

Les fromages

Chardonnay Starmont, Merryvale, 2008 « Les arômes de lait, de beurre ou de noisette n'a aucun intérêt. Ce vin autrichien apporte des arômes de poire et de citron, ainsi qu'une belle acidité en bouche. Il faut préserver le palais pour le reste du repas. »

Le dessert

Porto vintage, Fonseca, 1995 « Ce très grand porto vintage d'une excellente année apporte du fruité et de la matière. Il sera idéal avec un moelleux au chocolat comme dessert. »

L'entrée

Vouvray Les Perruches, Domaine Foreau 2003 « Je ne suis pas un adepte des vins trop sucrés avec le foie gras. Je préfère la fraîcheur et l'élégance. D'où le choix d'un chemin, cépage magnifique capable de bien vieillir. Foreau est une grande maison de la Loire. »

Le plat

Côte Roannaise, Cuvée Trois Gros, Robert Sérol 2010 « J'ai hésité à proposer un blanc, mais voici un clin d'œil à mon chef, Christophe Pauly, qui a fait ses classes chez Troisgros. Ce gamay vieilles vignes, fruité et tannique à la fois,

devrait offrir un bel accord. »

Les fromages

Gewurztraminer Les Folastries, Domaine Josmeyer 2007 « Ce n'est pas évident de combiner un vin avec l'ensemble d'un plateau de fromages. Ce « gewurz » vient d'un sol argileux qui lui donne une belle fraîcheur. »

Le dessert

Banuyls Clos des Pailles, Domaine Cap Bear 2003 « On connaît bien l'association des vins doux naturels et du chocolat. J'ai préféré ce banyuls à un maury, car il est plus fin et moins tannique. »



Dimitri Walhin
Sommelier du «Coq aux champs» à Soheit-Tinlot

Pinot noir

Le moins tannique

Ce cépage s'exprime à merveille en Bourgogne et en Champagne, où il est vinifié en blanc. Il donne des vins racés peu colorés, avec des arômes typés et fruités – cerise ou mûre – ou de kirsch lorsqu'il a évolué. Peu tannique, il est connu depuis le Moyen Âge. Son histoire se confond souvent avec celle des monastères qui contribuèrent à la renommée du vignoble bourguignon. Ce sont les moines qui l'ont diffusé en Allemagne, Suisse, Autriche, Alsace, Roumanie. L'émigration germanique l'a répandu dans le monde entier. ■ P.J.

Pinot noir d'Alsace 2010

Voilà un très joli pinot noir produit par Jean-Baptiste Adam à Ammerschwihr. Une robe rubis bien soutenue et un nez de fruits rouges où domine le cassis excitent la curiosité. Ce vin est bien structuré avec des tanins soyeux et charnus. Il est aussi bien équilibré. Il ne s'agit pas d'un vin extrêmement compliqué et il ravira le plus grand nombre. >Champion, 799 €

Sancerre les Birettes 2010

Ce sancerre rouge est issu du seul pinot noir. Considéré comme un des rares rouges à servir frais, il est très souvent présent sur les cartes des restaurants. Pour profiter des saveurs fruitées, on le consomme en général dans sa prime jeunesse, mais il peut, à l'occasion, bien vieillir en cave et développer des saveurs plus bourguignonnes. >Carrefour, 899 €

Montana Terraces T 2006

Ce pinot noir de Nouvelle-Zélande est remarquable à bien des points de vue. D'abord sa très belle robe d'un rouge cerise est très chatoyante. Ensuite, son nez fruité est très expressif. En bouche, on retrouve toute l'expression de ce beau fruité. Cerise, myrtilles, une touche d'eucalyptus et de menthol, de jolis tanins. Une très, très belle bouteille. >Delhaize à 13,50€

Domaine la Juvinière 2009

La côte de nuits recèle quelques grands crus, dont ce très élégant et très rare Clos Vougeot sur l'excellent millésime 2009. Sa couleur est superbement dense, presque noire. Son nez est d'une complexité extraordinaire, aromatique, explosif, mais aussi d'une distinction extrême. Sa bouche est un pur ravissement : du velours du début à la fin. >Colruyt, 74,50 €

Le célèbre black wine

Le malbec est un cépage précocé qui donne des vins colorés, tanniques, aptes au vieillissement. Les vinifications en rosé donnent également de bons résultats. À Cahors, il prend le nom d'Auxerrois. On l'appelle aussi griffonin, vesparol, gros noir, pressac à Saint-Émilien et prolongeau. Le premier producteur mondial de malbec est l'Argentine, avec un peu plus de 10 000 hectares, suivie par la France et le Chili avec 1 000 hectares. Vu sa couleur dense, les anglophones l'appellent souvent black wine. ■ P.J.

Aguribay 2008

Produit en Argentine par la société Baron Edmond de Rothschild, ce malbec profite de tout le savoir-faire du maître de chai formé aux écoles bordelaises. Une robe à la couleur dense et pourpre, un nez très aromatique de fruits rouges et noirs, des notes de torréfaction, des épices et de légères notes boisées ne laisseront personne indifférent. >Carrefour, 6,39 €

Argento Reserva 2009

Une belle robe rouge cerise et des arômes francs de fruits noirs et de pruneaux avec un trait de cannelle et une pointe d'herbe fraîche, cela surprend. En bouche, point de surprises : du fruit, du fruit et encore du fruit, bien juteux et savoureux avec, pour finir, une certaine fraîcheur qui prolonge la finale. Voilà un 100 % malbec de très bonne facture. >Colruyt, 6,75 €

Château de Mercuès 2007

Le château de Mercuès a été pendant sept siècles la résidence d'été des comtes évêques de Cahors. C'est aujourd'hui un hôtel Relais et Châteaux. Il occupe un site remarquable au-dessus de la rive droite du Lot. On y fait aussi un vin remarquable avec une recherche de la meilleure harmonie entre le vin et le bois. >Delhaize, 9,99 €

Château de Gaudou 2007

La réserve Caillau est une cuvée produite par la famille Durou au lieu-dit Gaudou, non loin de Cahors. Il s'agit là d'un vin d'exception. Issue d'une parcelle de moins d'un hectare, vendagée et égrenée à la main, cette cuvée est l'expression d'un savoir faire, mais aussi du malbec. Un vrai vin de garde que l'on mettra en cave pour au moins une quinzaine d'années. >Champion, 19,90 €

CAVE

Les bons trucs pour conserver son vin

Tout amateur de vin rêve de posséder sa cave. Cela demande de la place et un endroit conforme pour assurer une bonne conservation.

• Pascal JASSOGNE

En théorie, une bonne cave à vin est un lieu clos, sombre mais pas obscur, à l'abri des vibrations et du bruit. Un endroit sans odeur, suffisamment ventilé et dont la température et le degré hygrométrique sont les plus constants possibles. La température ne doit pas descendre en dessous de 11 °, ni monter au-delà de 18 °.

Voilà pour la théorie. En pratique, l'endroit où stocker les bouteilles doit maîtriser au maximum toutes ces variables pour garantir une certaine quiétude à ce nouveau trésor patiemment constitué.

De la place pour stocker

Le stockage se fait toujours en bouteille couchée. Cela prend de la place, beaucoup de place, et il ne faut jamais perdre de vue que ce précieux espace risque d'être occupé pendant quelques années. Le nombre de bouteilles constituant une cave dépend avant tout de sa dimension, mais aussi des moyens financiers à disposition et de la passion de chacun pour le vin.

Il existe un tas de moyens pour faciliter le stockage. Rayonnage en bois, en plastique ou en fer, mieux vaut privilégier une solution durable. L'humidité écourtera la durée de vie de tout ce qui est pétris-



Avec peu de matériaux, on peut se bricoler facilement des rayonnages et stocker un grand nombre de bouteilles.

sable. Le bois est donc une option à éviter.

Le béton possède plein d'avantages, surtout si on dispose de beaucoup d'espace. Quelques parpaings suffisent pour réaliser des logettes sur un pan de mur ou dans un coin de cave. Les propriétés de ce matériau permettront d'isoler au mieux vos bouteilles des effets pervers des différences de température.

Ce matériau permet aussi à l'amateur d'avoir accès à un tas de solutions préfabriquées pour aménager un cellier digne de ce nom. La cave préfabriquée en béton reste, à ce jour, la solution

idéale pour créer son cellier de toutes pièces. Elle est en général non porteuse, en béton armé, avec une finition imperméable. Des ouvertures sont prévues pour le raccordement des tuyaux de ventilation. Elle est totalement étanche et permet de contrôler aussi bien l'humidité que la température. Suivant les modèles, et la place, on peut même envisager d'y installer une climatisation, voire un coin dégustation.

Par contre, si c'est vraiment la place qui manque, une cave isotherme, dite cave frigo, est une option sans doute plus réaliste, surtout si on habite en

appartement. Beaucoup de marques et modèles existent. Les prix sont cependant à l'avenant de ce que l'on désire, mais quel sacrifice ne ferait-on pas pour protéger son trésor ? ■

> www.wandenbrouckefrans.be

Les outils indispensables

L'expérience prouve qu'une cave est toujours trop petite. Le rangement des bouteilles doit donc être rationnel. Il faut l'aménager en fonction de la place disponible pour qu'elle soit la plus fonctionnelle possible. Trois objets sont indispensables lors de son aménagement : le thermomètre, l'hygromètre et le livre de cave. Ce dernier est un outil essentiel et incontournable pour gérer ses achats. On y notera l'identification et la localisation des bouteilles dans le caveau. Date et lieu d'achat, date d'entrée en cave, prix et nombre de bouteilles sont autant d'informations nécessaires à la bonne gestion du caveau. Tenu minutieusement à jour, ce précieux outil permettra d'apprécier au mieux les vins qui s'y trouvent. Il aidera aussi à assurer ce patrimoine. Pour cela, il faudra également garder les factures. P. J.

DEMAIN

Demain, la suite de notre dossier avec les plus et les moins des bouchons et des capsules. Savez-vous parler vin ? Un œnologue vous apprend à le goûter avec les bons mots. Enfin, si vous avez une bonne cave mais que vous ne savez pas comment la remplir, nos conseils pourront vous aider.

COURS D'ŒNOLOGIE



Jifrah - Fotolia

Où suivre des cours d'œnologie ? Un peu partout. Des écoles, des cavistes ou des associations en organisent régulièrement.

À Bruxelles

- L'Institut Roger Lambion à Anderlecht propose une formation davantage professionnelle. Pas de diplôme à la clé, mais une attestation de réussite au terme de chacun des trois modules. Les cours débutent en octobre.

> Avenue Émile Gryson 1 à Bruxelles
www.ceria.be - 02 526 73 37

- L'ASBL Cercle d'œnologie de Bruxelles propose trois modules de treize séances. Les

cours du premier niveau débutent le jeudi 29 septembre. Prix : 370 € par an.

> Hôtel County, square des Héros 2-4 à Uccle
www.oenobxl.be

En Brabant wallon

L'Institut d'enseignement de promotion sociale de la Communauté française organise des cours sur les sites de Rixensart et Jodoigne. La formation débute ce jeudi 22 septembre. Prix : 61,60 € pour une année.

> Rue Albert Croy 3 à Rixensart et chaussée de Hannut 61 à Jodoigne
www.promsocbw.be
02 654 0030

À Liège

L'IFAPME de Liège propose une formation davantage destinée aux personnes souhaitant s'impliquer dans le commerce du vin. Cette formation de 75 heures débute le mardi 11 octobre. Prix : 1 300 €.

> Rue du Château Massart 70 à Liège.
www.formation-continue.be - 04 229 84 60

À Namur

Le CEFOR à Namur propose chaque année des cours d'œnologie répartis en quatre modules. Prix : 40 € pour le premier module. Les cours ont déjà débuté pour cette année.
> Boulevard Cauchy 10 à Namur. www.cefor.be



Les plaisirs du vin

Entre liège et synthétique, le bouchon fait débat

Poursuivons notre plongée au cœur du vin et entrons sans détour dans le débat du bouchon. Entre intraitables du liège et avant-gardistes du synthétique...

• **Corinne MARLIÈRE**

«**L**e vin perd de sa magie.» Là-dessus, la plupart des sommeliers sont d'accord : ouvrir une bouteille de vin comme une limonade, ça ne le fait pas. Dans un restaurant gastronomique, le cérémonial du vin, c'est sacré. Et le petit bruit du bouchon qui libère le breuvage, c'est l'élégance du geste et de la bouteille. Pourtant, le monde du vin se trouve peu à peu envahi par des substituts au liège : bouchons synthétiques et capsules à vis. Le consommateur ne rechigne pas forcément. Question de mentalité, mais pas seulement...

Il est de bon ton d'affirmer que la production mondiale de vin est telle que la culture du liège ne peut plus suivre. Ou encore que le «goût du bouchon» altère trop souvent les grands millésimes. Alors on a cherché un remplaçant au bouchon traditionnel. Le silicone est venu à la rescousse au départ du Nouveau Monde, s'installant peu à peu en Europe.

«C'est avant tout une affaire économique, affirme Jean-François Lénelle, propriétaire du domaine de la Tête noire, à Gigondas. Le bouchon synthétique coûte moins cher, ce qui le rend évidemment attrayant pour les producteurs. Mais pour les grandes appellations, c'est impensable.» Un bouchon, ça vit et ça se respire. Le synthétique, c'est l'antithèse du grand vin.

«En revanche, poursuit le producteur belge expatrié au pays du vacqueyras, pour les vins de rotation rapide, ce que l'on appelle les vins de soif, le bouchon synthétique remplit parfaitement son rôle : fermer la bouteille. C'est plus économique et ça n'altère pas le vin de moins de 5 ans.»

Un avis pas forcément partagé par les sommeliers, qui se hérissent à l'idée d'un contact du vin

avec une matière synthétique. «Je n'aime pas du tout ce type de bouchon, témoigne Nadia Zioui, sommelier du restaurant L'éveil des sens, à Montigny-le-Tilleul. Il est trop dur et adhère au verre, ce qui rend l'ouverture difficile.»

Même son de cloche du côté des Gourmands, à Blaregnies. Son patron sommelier Carlo Zecchin est un fervent adepte des «beaux grands bouchons de liège de qualité. Ils doivent faire environ 5 cm de long, être bien fermes et durs, et surtout qu'ils ne soient pas détrempés par le vin. Le pire, ce sont les bouchons de liège reconstitués avec de la colle alimentaire. C'est épouvantable pour la garde.»

Pas prêt pour la capsule à vis

Nadia Zioui reconnaît utiliser aussi des vins fermés à la capsule à vis. «Je propose notamment un riesling allemand avec vis, comme vin de menu. Mais dans ma cave, où j'ai 700 à 800 références, je n'ai que du liège. Ce n'est pas un choix de bouchon, c'est simplement lié au type de vin.» Diverses

études montrent que, sur 3 à 4 ans, le vin fermé hermétiquement par des capsules à vis ne subit aucune modification. Il semblerait que l'on puisse même aller jusqu'à 10 ans.

«Autour du vin, il y a une certaine part de rêve, souligne le vigneron Lénelle. Le bouchon est un élément important en terme de convivialité. Pour les appellations, je pense que le consommateur, belge notamment, n'est pas encore prêt à accepter la capsule.»

Pourtant, la capsule dévissable se trouve bel et bien dans le peloton de tête des alternatives au liège, en particulier sur les marchés américain, australien et japonais. Mais le bouchon classique de qualité n'a pas dit non plus son dernier mot. Ses défenseurs sont encore nombreux et bien fervents. ■

l'avenir

DÉGUSTATION

Tous les sens s'éveillent en compagnie du vin

Observer, sentir et

goûter : ces trois sens interviennent lorsqu'on déguste un vin. Et il existe une technique bien spécifique.

• Carole GOTTFROI

Déguster le vin, c'est toute une technique. Encore faut-il savoir ce qu'on entend par « dégustation ».



Ici, nous aborderons la dégustation analytique, comme le font les œnologues. « Le but est d'analyser chaque aspect du vin. Après avoir décodé le breuvage partie par partie, on parvient à obtenir une image assez précise du vin », avance Laurent Devos, professeur d'œnologie à l'institut Roger Lambion et chef de cuisine à l'institut Arthur Haulot, sur le campus du Ceria à Bruxelles.

Plusieurs facteurs influencent la dégustation. Le lieu où elle se déroule doit être le plus neutre possible. Les œnologues préfèrent des murs blancs, à la manière d'un laboratoire. La lumière a également une influence, tout comme la température de la pièce. De plus, un dégustateur en pleine forme ne

ressent pas les mêmes choses qu'une personne fatiguée ou enrhumée.

Le palais étant sensible, il n'est pas question de manger un morceau de fromage lors d'une dégustation. On grignote un peu de pain ou on se rince la bouche avec de l'eau, et c'est tout.

Une dégustation compte trois grandes phases : visuelle, olfactive et gustative.

1. Choisir le bon verre

Le verre influence la dégustation. Le plus approprié est le verre INAO qui se présente comme un bulbe. Dans ce verre,

le vin est en contact avec l'air mais sur le dessus, le globe est resserré de manière à ce que les arômes ne s'échappent pas.

2. Observer le vin

La dégustation débute par l'observation. On prend le verre en main et on l'incline à 40°. « Il faut toujours tenir le verre par le pied et surtout ne pas mettre sa main sur le globe pour ne pas chauffer le vin », insiste Laurent Devos.

Qu'observe-t-on ? L'intensité et la couleur du vin. Celle-ci ne se limite pas à blanc, rosé ou rouge. Dans les vins, on trouve de nom-

breuses nuances. « Un vin blanc peut aller vers une couleur verte (plus acide) ou orangé-ocre (plus doux). Un rouge peut avoir une teinte violacée (plus jeune et plus acide) ou plus orangée (plus vieux et plus souple) », illustre Laurent Devos.

On remue ensuite le verre pour observer les larmes du vin. Eh oui, un vin pleure. Il s'agit des gouttes incolores qui glissent le long de la paroi. L'observation de ces larmes apporte des informations sur la teneur en alcool du vin. Plus le vin est riche en alcool, plus les larmes, lourdes, tombent rapidement. Ce phéno-

mène est observable uniquement avec les verres qui ne sont pas passés par le lave-vaisselle.

3. Sentir le vin L'odorat est le deuxième sens utilisé lors de la dégustation. Avant de remuer le verre pour observer les larmes du vin, on respire une première fois afin de sentir les arômes volatils. C'est le premier nez.

« Une fois le verre remué, les arômes emprisonnés dans le vin sont libérés. Le dégustateur respire le vin une seconde fois : c'est le deuxième nez. Il doit généralement être plus intense que le premier », explique

Laurent Devos.

Que sent-on ? Inutile de rentrer dans les détails immédiatement. On peut analyser une première fois le vin selon les grandes familles d'arômes (fruités, minéraux, végétaux, épicés, floraux ou animaux). « On trouve trois types d'arômes dans le vin. Les arômes primaires sont issus de la pulpe et de la peau du raisin. Les secondaires sont dus à la fermentation, le processus au cours duquel les levures transforment le sucre en alcool et en gaz carbonique. Les arômes tertiaires viennent de l'élevage du vin. C'est ici qu'on retrouve les arômes issus de l'élevage en fût de chêne par exemple. »

4. Boire le vin La première sensation en bouche est l'attaque. Lorsqu'on met le vin en bouche, on peut retrouver quatre grandes familles de goûts : acide, amer, sucré et salé. Comment goûter le vin ? « On mâche le vin. On le passe partout dans sa bouche et on l'avale en une seule fois ». Les dégustateurs ne sont pas obligés de recracher à moins d'enchaîner de trop nombreux verres. « En dégustation non analytique, après 4 ou 5 verres, on ne parvient plus à repérer les arômes. » ■



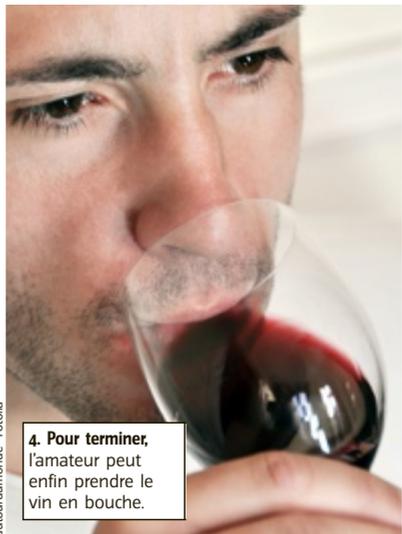
1. Le verre INAO est le plus approprié pour déguster un vin.



2. Le vin est plein de nuances. Ouvrez l'œil.



3. Les arômes du vin se dégagent petit à petit.



4. Pour terminer, l'amateur peut enfin prendre le vin en bouche.

Sangiovese

Le sang de Jupiter

Le sangiovese est très répandu en Italie, et notamment en Toscane, où on l'appelle brunello. Il donne des vins fruités, colorés et légèrement acides, qui accompagnent à merveille la cuisine italienne. Il est également présent en Californie, en Argentine et en Corse, où il est appelé niellucciu ou nielluccio. On le marie parfois au cabernet sauvignon. Son nom trouverait ses origines dans la plus haute Antiquité et ferait référence au sang (*Sanguis*) de Jupiter (*Jovis*). ■

Bosco del Grillo 2006

Ce chianti classico du millésime 2006 se distingue par ses beaux arômes de fruits confiturés. En bouche, ce vin est bien équilibré et très homogène. Le tout est bien soutenu par des tanins fins avec une certaine élégance. Un vin que l'on pourra servir sur des grillades, de l'agneau, du veau et, bien entendu, avec la cuisine italienne.

>Champion, 4,90 €

Morellino di Scansano 2009

Morellino est une autre variante du sangiovese. Ce vin possède une jolie robe d'un beau rouge soutenu. Il a un nez très élégant, dominé par les fruits rouges et les fruits confits. En bouche, son attaque est douce et tendre pour basculer à nouveau sur les fruits confits, avec une pointe d'alcool. Un vin toscan traditionnel.

>Colruyt, 6,99 €

Rocca delle Macie 2004

Voilà un Vino Nobile di Montepulciano. Son cépage ? Le sangiovese. Dans ce cas-ci, il est assemblé avec une petite proportion de prugnolo. Sa robe est de type évoluée. Son nez est fin et délicat avec des notes d'épices, de réglisse, un peu boisé mais avec une nette évolution vers des arômes secondaires. En bouche, la complexité perdure avant une finale longue et soyeuse.

>Delhaize, 16 €

Casisano Colombaio

L'Atreus Casisano Colombaio est un Brunello di Montalcino DOCG. Le brunello est un autre nom du sangiovese. Ce brunello est un pur toscan au nez fin et délicat où les arômes de fruits composés montrent déjà des signes d'une belle évolution vers le bouquet. Sa bouche est ronde et charnue. Ici, c'est l'élégance qui prime. Une très belle bouteille.

>Champion, 18,50 €

Le très hispanique

Le tempranillo est un cépage typiquement hispanique. Son nom vient d'ailleurs de l'espagnol temprano, qui signifie tôt et fait référence à la maturité relativement précoce de ce cépage. On lui donne un tas de noms, dont les plus courants sont aragones, negra de mesa, tempranilla, tinta de toro, tinta roriz.

Il donne des vins fruités, bien colorés et charpentés avec très peu d'acidité. Il est souvent utilisé pour la fabrication de vins de table. Il est pourtant le cépage emblématique de la DO Toro, en Espagne. ■

Los Molinos 2010

Issu de la DO Valdepeñas, ce tempranillo est un vin d'excellent rapport qualité-prix-plaisir. Fruité, souple, un peu nerveux vu sa jeunesse, ce millésime 2010 est sans aucun doute un bel exemple de ce que le tempranillo peut donner sur le sol espagnol. Vu son tout petit prix, ce serait bête de ne pas en profiter.

>Carrefour, 2,65 €

Teatinos Purísima 2010

La bodega Purísima Conception rayonne sur la Mancha et la Castille. C'est là qu'elle trouve les meilleures vignes de tempranillo pour élaborer ce vin rouge fruité. Puissant au nez, il laisse exploser un panier de petits fruits rouges dans les narines. Groseille, airelles, cassis, ce nez est intense. Il est élégant et harmonieux en bouche.

>Champion, 3,99 €

Arco de Guia 2007

Ce vin rouge puissant, 100 % tinta de Toro, nom du tempranillo dans la DO Toro, est élevé pendant 10 mois en fûts de chêne (crianza). On trouve ici une belle expression du cépage avec un nez puissant et boisé, avec de légers arômes de baies de genévrier, de réglisse, de menthe et d'orange. En bouche, il est chaleureux et puissant avec une finale relevée.

>Colruyt, 8,95 €

Celeste Crianza 2007

C'est dans la Ribera del Duero que l'on trouve les meilleurs vins de tempranillo. Cette cuvée « Celeste » de la Bodega Miguel Torres est d'une couleur violette intense. Son nez est épicé avec des notes de réglisse et de poivre noir sur une base de fruits très mûrs (mûre et cerise). En bouche, le fruit laisse vite la place aux tanins bien mûrs et persistants.

>Delhaize, 14,30 €

Tempranillo

4 Les plaisirs du vin

Mercredi 21 septembre 2011

CHOIX DES VINS

Garnir sa cave, c'est tout un art !

Remplir sa cave n'est pas une mince affaire. Il faut du temps, des euros et de la patience pour se constituer un joli patrimoine.

● **Pascal JASSOGNE**

C'est un long travail de sélection qui demande de la patience et un certain goût pour l'épargne à court, moyen et long terme. Cela peut prendre des années pour arriver à élaborer une cave variée de qualité.

Garnir sa cave, c'est équilibrer ses choix et respecter des proportions de remplissage pour rendre son caveau aussi intéressant que pratique.

On peut, par exemple, l'organiser avec 80 % de vins à boire dans l'année et 20 % de vins de garde. Ou bien 70 % de vins courants, 20 % de vins de réception et 10 % de grands vins de dégustation. Ou encore 15 % de vins blancs, 10 % de vins rosés, 15 % de mousseux et champagnes et 60 % de vins rouges. Ces proportions sont à moduler en fonction des goûts de chacun, de sa personnalité, de son budget et de sa consommation annuelle.

Varier son fond de roulement

L'objectif est de se composer, surtout les premières années, un fond de roulement nécessaire à sa cave. Rien ne sert de se focaliser sur un même type de vin. Une cave, c'est comme une



Les grandes surfaces offrent l'avantage d'un large assortiment de vins à tous les prix. À découvrir aussi lors des dégustations.

bibliothèque : la variété en fait sa richesse.

Une fois les objectifs de remplissage définis, il ne reste plus qu'à garnir sa cave. Pour cela, mieux vaut profiter des offres promotionnelles, des foires au vin, des éventuels séjours dans les régions viticoles pour l'alimenter.

L'avantage des grandes surfaces est d'avoir à sa disposition un assortiment très large, quasi universel, de vins à des prix intéressants. Deux à trois fois par an, les grands distributeurs pratiquent du déstockage. C'est l'occasion de faire de très bon-

nes affaires. Si vous hésitez à faire un « gros coup », mieux vaut d'abord acheter un exemplaire, le goûter avant d'en acheter plusieurs cartons.

Dégustations en grandes surfaces

Les distributeurs ont bien compris la nécessité de faciliter l'acte d'achat de ses consommateurs de vin et donc, très régulièrement, ils organisent des dégustations. Tout profit, car c'est souvent l'occasion de faire des découvertes avec les spécialistes « maisons » qui maîtrisent bien leur large assorti-

ment. Il existe aussi des salons et des foires au vin pas loin de chez soi. Il ne faut pas les négliger. Dans ce cas, on sort totalement du cadre des circuits traditionnels de la grande distribution. La plupart du temps, les vignerons sont présents. C'est

une occasion unique de nouer des contacts, de se créer un carnet d'adresses qui peut se révéler fort utile, de découvrir des choses inconnues. Bref, de sortir des sentiers battus. Les cavistes sont aussi là pour vous aider à remplir votre cave. Vendre du vin, c'est leur métier. ■

On trouve tout sur internet

Internet opère aussi pour le vin. C'est un moyen pratique de combler les quelques trous dans une cave. Les sites de ventes en ligne sont très nombreux (chateauonline, delhaizewineworld, collishop etc.). Ils proposent un très large assortiment avec, à l'occasion, des vins plus rares. On peut aussi tenter la formule eBay où un vin de qualité peut être proposé pas cher... ou très cher. Mieux vaut donc s'assurer de la valeur réelle du flacon convoité. Dans ce cas, la prudence du Sioux est de mise et cela d'autant plus que l'origine ou tout simplement la qualité de conservation ne sont pas certifiées.

P. J.

RÉALISATION

Ont participé à ce supplément : Hélène Quintens (mise en page), Véronique Guillaume et Bruno Lapiere (graphisme), Carole Gotfroi, Pascal Jassogne, Alain De Bast, Robert Nicolas et Corinne Marlière (rédaction).

VITE LU

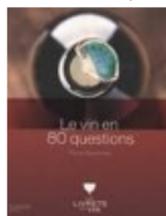
Le vin pour les nuls

Ed McCarthy et Mary Ewing-Mulligan, First Edition, 404 p., 14 €. Une véritable bible pour le consommateur non initié. En noir et blanc et sans illustration.

Le petit Larousse des vins

« Connaître, choisir, déguster », Larousse, 962 p., 22 €. Pratique, didactique et

complet, comme sait le faire Larousse.



Le vin en 80 questions

Pierre Casamayor, Hachette Pratique, coll. Les livrets du vin, 173 p., 14 €. Comme dans toute cette collection

(« Les accords mets & vins », « L'école de la dégustation », « Les 100 vins du monde à connaître » etc.), c'est concis et précis, pratique à

consulter.

Le vin sans complexe !

« Petites leçons de dégustation », Sandrine Audegond et Olivier Thienot, Albin Michel, 252 p., 26 €. Un guide pour maîtriser le vocabulaire du vin à chaque étape de la dégustation.

Les 100 meilleurs vins pour une cave idéale

Éric Beaumard, First Edition, 155 p. en format pocket, 2,95 €. Une sélection de 100 vins pour

tous budgets et toutes occasions par le second meilleur sommelier du monde en 1998.

Le vin et ses plaisirs

« Petit guide à l'usage des néophytes », Libro, 94 p., 2 €. Un petit ouvrage sans prétention et sans photo à un prix imbattable, qui balaye habilement l'ensemble de la

thématique.



Leçons de dégustation

« Découvrez le vin avec des pros ! », Michel Bettane et Thierry Desseauve, Éditions de La Martinière, 151 p., 22 €. Pour les amateurs comme les néophytes, les étapes pour goûter le vin et en apprécier toutes les qualités.