

Culture

# ***Comment goûter un vin... en gardant son sérieux***

Edition : décembre 2004

**V**ous avez acheté du bon vin pour vos fêtes de fin d'année. Vous avez pris votre temps pour étudier toutes les étiquettes (françaises, bien sûr), votre sélection se marie bien avec votre menu. Le vin est servi à la bonne température et puis...

...et puis le moment venu, osez-vous prendre le temps de le goûter? La dégustation d'un bon vin prend un certain temps. Alors comment le faire au cours d'un repas de famille qui plus est sous le regard ironique de gens tout prêts à railler vos efforts?

La bonne nouvelle c'est que la dégustation d'un bon vin peut se faire très discrètement. Voici, donc, les instructions données par un expert en la matière, Louis Le Roux :

- Pour goûter un vin, vous le faites un petit peu tourner dans votre verre. Vous tournez le verre autour du vin, si vous voulez, et, là, vous commencez par le humer. Vous trouvez son parfum. Tout doucement, vous en prenez une bonne gorgée. Là, il faut pas chipoter sur la gorgée ! Et, à ce moment-là, une fois qu'il est dans votre bouche, vous fermez bien la bouche, les lèvres bien serrées. Vous mâchez votre vin, mais mâchez comme si vous aviez à mâcher un morceau de pain. C'est mastiqué. Et quand vous avez fait cette opération qui dure environ, quoi, une vingtaine de secondes, vous le faites tourner dans votre bouche. Hein, une espèce? Vous n'êtes pas obligé de faire le gargouillis, non ! Ce serait indécent. Mais vous le faites tourner dans votre bouche, du côté gauche au côté droit, et vos joues s'en imprègnent, votre langue aussi. Et quand vous avez bien fait cela, vous le laissez reposer un petit peu dans la bouche. Votre vin décante si vous voulez. Vous l'avez chauffé en le faisant tourner dans la bouche alors maintenant, vous le laissez amener ses saveurs et, petit à petit, vous ingurgitez ces gorgées, tout doucement.

- Quand vous avez fini de les ingurgiter, conservez la bouche fermée et, à ce moment-là, vous sentirez la chaleur du vin qui va se développer dans votre bouche et elle durera plus ou moins longtemps. C'est ce que l'on appelle le long en bouche. Plus ce parfum restera dans votre bouche, plus on dira que le vin est long en bouche. Alors, là, à ce moment-là, vous y trouverez ses différents arômes. Selon le vin, vous trouverez des saveurs de fruits rouges, de mangues ou de figues sèches, et ainsi de suite. Voilà ! Vous n'êtes pas obligé de gonfler vos joues pour le mastiquer. Ça se fait de façon quand même assez élégante. Vous mâchez. Vous mastiquez. Et pour le faire passer d'une joue sur l'autre, c'est pareil, vous n'êtes pas obligé de gonfler vos joues, hein ! Vous n'avez pas pris une grosse gorgée. La bouche n'est pas remplie de votre vin. Vous n'êtes pas des gargantuas. Donc vous pouvez faire cela, à table, devant tous vos convives. Au contraire, vous leur montrerez que, d'une part, vous savez apprécier le vin et vous savez le goûter.

Problème résolu. Il est temps de retourner chez notre caviste pour des conseils d'achat. À "la Vieille Réserve" à Lyon, Fabrice Morel sélectionne tout son stock de vins personnellement. C'est une garantie de qualité. De plus cela transforme les courses dans le magasin en plaisir. Allons-y! Nous voudrions servir un vin en apéritif:

- Qu'est ce que je peux vous conseiller ? Soit un vin blanc qui soit pas trop sec, vous voyez, avec une certaine opulence, une certaine ampleur, du gras en bouche, des arômes. Vous voyez, dans les vins qui ont un très bon rapport qualité-prix, je dirais celui-ci par exemple ! Ça c'est très bien. C'est le Champ des Lys. C'est une cuvée du domaine La Croix Belle. Donc qui est fait dans le

Languedoc Roussillon assemblé? Donc assemblage de Vio... et de Grenache blanc. Ça donne un vin justement qui est assez floral, aromatique et rond avec du gras en bouche. Ça c'est très sympa pour l'apéritif, très agréable et un vin, vous voyez, à moins de six euros, c'est vraiment un très bon rapport qualité-prix. Sinon, si on veut un vin qui a plus de, comme je disais, plus d'ampleur, il y a celui-ci qui est un bon nom. Donc ça, c'est un Chardonnay qui est vinifié par Louis La Tour, donc qui a racheté un vignoble en Ardèche, il y a plus de vingt ans, et tout planté en Chardonnay, donc mais vinifié à la bourguignonne. Donc voilà un très bon vin blanc également pour commencer. Donc avec toujours cette rondeur, ce gras, cette opulence.

Ensuite nous chercherons à accompagner un foie gras :

- Alors sur un foie gras, il y a des vins qui sont très très bons, c'est? qui sont très connus aussi en France, c'est les Jurançons. Donc ça, c'est tous des vins liquoreux du Sud-Ouest. Jurançon, on a, par exemple, celui-ci, là. C'est le Domaine Coapé. C'est à des?, c'est un très très bon vigneron. C'est Henri Riramontoux avec cette cuvée qui s'appelle Ballet d'octobre. Donc, c'est une vendange tardive récoltée, en octobre, comme son nom l'indique. Bon, sinon, on peut aussi mettre des vins un peu plus riches, un peu plus liquoreux, un peu plus sucrés, comme, par exemple, dans la même région, une petite gourmandise qui est celui-ci. Celui-ci, donc ça, c'est un Pacherain du Vic Bille. Toute petite appellation donc du Sud-Ouest également. Vendange tardive également d'Alain Drumont. Pacherain du Vic Bille qui s'appelle le Vent des Mieres (Vendémiaires?). Ça, c'est super bon. C'est vraiment magnifique.

Avec la dinde?

Alors, enfin, dans la vallée du Rhône, vous avez les Crozes Hermitage qui se marient très bien parce qu'il faut pas des vins trop typés, trop puissants. Donc, ça, ça pourrait aller très bien ou un Crozet ou un Saint-Joseph. Moi, un Crozet, je pense, c'est un bon accord. C'est des vins qui sont à la fois riches mais pas trop puissants, donc qui restent quand même assez fins. Donc, différents propriétaires ! Vous voyez, comme celui-ci par exemple, est très bon. Celui-ci est très bon. Par contre, c'est vrai qu'il est un petit peu jeune. Là, on est sur les 2003 qui est une année superbe mais il pourrait vieillir encore un peu. C'est vrai que? Si on veut un peu plus dur, on va prendre celui-ci. C'est un petit peu plus léger donc, ça, c'est les maisonnées de Chapoutier sur le millésime de 2001, par exemple. Voilà ! Et ça peut être également un Bourgogne, hein ! On peut très bien mettre un Bourgogne qui se mariera très bien. Pareil ! Plutôt un Bourgogne plutôt tendre, pas trop puissant non plus.

Enfin nous projetons de placer un beau morceau de Roquefort sur notre plateau de fromages :

Ben justement le Roquefort, ce qui est intéressant, si vous avez du foie gras au départ, vous pouvez terminer avec le vin du foie gras. C'est-à-dire, si c'est un Sauternes, par exemple, c'est un vin qui se marie très très bien avec le Roquefort. De toute façon, avec le Roquefort, il faut un vin de riche puissance? qui a tellement de? Il y a tellement de goût, tellement de saveur qu'il faut un vin? Alors, c'est pour ça que les vins sucrés, Sauternes ou autres... Les vins liquoreux se marient très très bien avec le Roquefort. Et sinon, ça peut être un vin rouge mais assez?, je dirais plutôt un Bourgogne. De toute façon, l'idéal, c'est quand même de finir avec le vin que vous avez parce que si vous multipliez le nombre de cuvées, après on s'y perd. C'est trop ! Il faut? deux, trois vins, c'est déjà bien. Donc vous pouvez très bien terminer avec le vin que vous avez sur le plat précédent. Enfin, vous voyez, sur la dinde, en l'occurrence. Pour le fromage, le Côte du Rhône ou Bourgogne se mariera très bien par exemple. Mais sur le Roquefort, c'est vrai que le? un vin liquoreux se marie bien comme sur les Bleus, sur les fromages forts, vous voyez.

On trouve peu de vins étrangers dans notre sélection sans qu'il s'agisse de protectionnisme, soyez-en sûrs.

- Même si on propose aujourd'hui des vins du monde, des vins étrangers en France, je veux dire ça existe, il y en a beaucoup qui essayent d'inonder le marché. On se rend compte que, finalement, ça ne marche pas tellement. Vous remarquez qu'en France, c'est une minorité. Ça ne représente même pas 5%, je crois, des ventes sur le marché aujourd'hui, alors que c'est vraiment? les

Australiens, les Américains, etc. essayent de pénétrer le marché français mais ils y arrivent pas.

- C'est pas du tout du chauvinisme, hein ! Mais vous pouvez remarquer qu'en France, la grande force de la France, par rapport à, peut-être, d'autres pays, c'est qu'on a tous les climats. Enfin, on a beaucoup de climats, beaucoup de terroirs différents. Et, du coup, la multitude de vins différents également. Donc, vous avez, comme on disait, des vins blancs liquoreux, moelleux et sucrés et, dans le Sud-Ouest, qui sont remarquables, avec, par exemple, le Lichen, c'est un des plus grands vins liquoreux du monde. Vous avez des blancs, par exemple, secs en Bourgogne ou en Alsace qui sont remarquables. On a des vins blancs fruités légers dans le Beaujolais. On a des Bourgognes qui ont une certaine typicité devant le terroir. Il y a les Bordeaux. Il y a la vallée du Rhône. Enfin, vous voyez, c'est? Il y a la Loire également. Enfin, quand vous regardez toute la carte géographique de la France, ce qui est incroyable, c'est de voir la diversité en fait, la multitude de vins qu'il y a. Donc, aujourd'hui, où il y a une surproduction, finalement, les gens ont pas besoin de se tourner... en France, les gens n'ont pas besoin de se tourner vers l'extérieur puisqu'ils ont tout ce qu'il faut déjà en France et même déjà en France, on produit trop. Donc la question, c'est pourquoi ils iraient voir ailleurs? Ils ont déjà tout ici. Vous voyez, c'est ça en fait et, encore une fois, c'est pas du tout du chauvinisme ou de la prétention ou autre, c'est que, ben, le fait est que tout est sur place. Alors pourquoi aller voir ailleurs ? Enfin vous voyez ?

- Il y a des très très bons vins en Californie. C'est une évidence. En Australie également. Donc, on peut pas dire qu'il y a une suprématie, aujourd'hui, des vins français encore, même si... j'aurais tendance à le penser puisqu'il y a quand même des vins du terroir qui existent depuis très très longtemps. Mais, ça serait trop simpliste de voir les choses comme ça en fait, vous voyez ?

- Il y a aussi une question de goût. Maintenant, si vous comparez le goût des Américains avec le goût des Français ou des Européens, ils n'ont pas le même goût. Ils aiment plus les choses en général, que ce soit, vin ou aliment, les aliments qui sont plus sucrés ou plus doux, vous voyez ? Moins secs ! Nous, on aime bien quand même les vins assez secs en France. Donc ça c'est aussi une question, il y a... à la fois, culturelle, le goût, et puis après, je vous dis, on aime bien quand même les produits qui sont faits chez soi, quoi, je veux dire, donc?Donc voilà !

Bonnes fêtes!