

table des matières

I. Conditions d'une bonne dégustation	3	2. 2 <i>Comment garder son vin</i>	31
1. Le lieu	3	VII. Servir le vin	33
2. L'heure	4	1. Chamberer un vin	33
3. Le verre	5	2. Décanter ou carafaer ?	33
4. L'état du / de la dégustateur /trice	7	2. 1. <i>Décanter</i>	33
5. Et pourquoi pas, l'influence cosmique sur la dégustation ?	8	2. 3. <i>Carafaer</i>	34
II. Pourquoi le vin bio	9	3. Ouverture préalable ou aération	35
III. Lire une étiquette	11	4. Servir le vin à ses invités	35
1. Composition	11	4. 1 <i>Les températures moyennes de service</i>	36
2. Une contre-étiquette plus ou moins utile	12	4. 2 <i>L'ordre de service des vins</i>	36
IV. La dégustation par étapes des vins tranquilles rouges, blancs et rosés. Secs, doux et liquoreux.	13	4. 3 <i>Parler du vin</i>	36
1. La vue	13	VIII. Les principaux accords mets & vin et leurs exemples	37
1. 1. <i>La couleur des vins rouges</i>	14	1. L'accord territorial	38
1. 2. <i>La couleur des blancs</i>	14	2. L'accord d'alchimie	38
2. Le nez	14	2. 1. <i>L'accord de similitude</i>	39
2. 1. <i>Comment distinguer et reconnaître les arômes d'un vin ?</i>	15	2. 3. <i>L'accord de contraste</i>	39
2. 2. <i>Les grandes familles aromatiques du vin</i>	17	3. L'accord empirique	39
3. La bouche	19	IX. Les effets de l'alcool sur notre organisme et ses dangers	40
3. 1. <i>Le blanc en bouche</i>	21	1. Les dangers de l'ivresse	40
3. 2. <i>Le rouge à la bouche</i>	21	2. L'augmentation du taux d'alcool dans les vins	41
4. Le rosé, un vin à part entière !	23	X. Identifier les défauts du vin	43
4. 1. <i>Trois techniques pour obtenir un vin rosé</i>	24	XI. Ces vins déviants	45
4. 2. <i>Dégustation du vin rosé</i>	24	XII. Quelques idées reçues à bousculer	50
4. 3. <i>Un mot sur les « vieux » rosés</i>	25	1. Le vin et le fromage	50
4. 4. <i>Un mot sur Clairet ou claret</i>	26	2. Le vin, le poisson et les fruits de mer	50
4. 5. <i>Le Cabernet d'Anjou</i>	26	3. Le vin au restaurant	51
V. La dégustation de vins effervescents	27	4. Vin de table ou vin de France = piquette	51
1. Un peu de méthodologie	27	XIII. Ces aliments qui « tuent » le vin	52
2. Déguster un vin effervescent	28	<i>Petit lexique utile</i>	54
VI. Vins jeunes & Vins de garde	30	<i>Conclusion</i>	60
1. Les vins jeunes	30	Bibliographie	61
2. Les vins de garde	31		
2. 1 <i>Qu'appelle-t-on un vin de garde ?</i>	31		

I. Conditions d'une bonne dégustation

Cela peut paraître évident à certains mais la dégustation d'un vin demande des dispositions bien particulières, autant par rapport à l'espace où elle se déroulera que par rapport à l'état général, physique et mental du dégustateur. On ne déguste pas avec la même attention ni avec le même plaisir un vin lorsqu'on est fatigué, fragilisé ou stressé et énervé.

1. Le lieu

Le vin doit être dégusté dans une pièce la plus neutre possible. C'est-à-dire, d'abord, un endroit qui ne soit pas chargé d'odeurs en tous genres qui pourraient venir parasiter l'analyse olfactive du vin. On évitera donc la cuisine où effluves salées, épicées et sucrées se mélangent du matin au soir. Il ne faut pas non plus s'installer dans des lieux de passages fréquents et éviter si possible de déguster dans une pièce où d'autres personnes sont occupées à d'autres choses, plus ou moins bruyantes ou distrayantes. Même si la dégustation peut rester conviviale et simple, il vaut mieux s'isoler un maximum lorsqu'on goûte le vin. Le dégustateur doit être au calme pour se concentrer au mieux sur les différentes sensations qu'il perçoit.

Pour les mêmes raisons, il est préférable d'installer l'espace de dégustation dans un décor adapté. De préférence une pièce peu remplie de décorations, aux murs et au mobilier les plus clairs possible. Idéalement, la surface de dégustation doit être blanche afin d'analyser correctement les différentes nuances de la robe du vin. L'éclairage de la pièce est lui aussi très important et joue un grand rôle dans la dégustation. Comment dire qu'un vin est brillant ou étincelant si on ne lui laisse aucune lumière à capter et à diffuser ? Comment évaluer, approximativement, l'âge d'un vin sans pouvoir l'observer sous un angle suffisamment éclairé ? L'idéal reste la lumière du jour, attention, pas celle de l'heure dite « entre chien et loup » où on ne distingue plus vraiment les nuances ni celle du petit jour, bien trop sombre pour pouvoir clairement observer le vin. La bonne lumière correspond à l'heure idéale de dégustation, soit l'éclairage lumineux et direct de la fin de matinée, aux environs de 11h du matin. Cependant, bien des fois, la lumière du jour reste difficile à contrôler, ne serait-ce qu'en fonction de l'heure comme nous l'avons vu, mais également du temps qu'il fait, certains jours de mauvais temps étant aussi sombres que certaines soirées. Si vous ne pouvez pas déguster à la lumière diurne, faites attention à l'éclairage que vous utiliserez dans la pièce de dégustation, une lumière blanche, neutre elle aussi, restant l'idéal.

Prudence cependant à la lumière utilisée en caveau car, après plusieurs études¹, il est apparu que certains types de lumières artificielles pouvaient « endommager » le vin (particulièrement, les blancs et champagnes, plus sensibles à cet effet) et notamment en ce qui concerne les vins en bouteilles blanches transparentes, plus exposés que ceux contenus dans du verre teinté. Une lumière trop puissante va, d'une part, diminuer la coloration naturelle d'un vin mais également avoir une incidence sur la qualité de ses arômes en lui apportant des goûts indésirables, légèrement réduits, évoquant, dans le cas des vins effervescents par exemple, des arômes de chou ou de chou-fleur.

Ce sont les lumières types néons et lumières bleues en général qui ont ce type d'effets néfastes, c'est pour cela que les cavistes et vignerons préféreront installer dans leurs caves des lampes LED qui ont tendance à remplacer un peu partout les lampes à sodium qui sont d'ailleurs appelées à disparaître en 2018 ou 2020 selon les normes européennes. Ce seront précisément des lampes LED à couleur ambrée (d'une teinte proche de celle des lampes à sodium) qui équiperont certainement bientôt les caves de vins considérés comme fragiles vis-à-vis de la lumière (comme le Champagne), ce qui d'ailleurs sera aussi une bonne solution en terme d'économie d'énergie car les lampes LED restent moitié moins énergivores que les lampes à sodium.

Enfin, la température de la pièce de dégustation doit-êtr e elle aussi modérée constamment. Il ne faut pas qu'il y fasse trop chaud, pour éviter un réchauffement désagréable des vins ni trop froid, pour ne pas perdre certains arômes bloqués par une température trop basse. L'idéal étant autour de 18-19°C.

2. L'heure

Nous l'avons vu dans le chapitre précédent, l'heure idéale pour la dégustation de vin est en fin de matinée, aux alentours de 11h. Cela dit si vous n'êtes (vraiment) pas du matin ou si vos obligations vous en empêchent vous pouvez aussi organiser votre dégustation vers 18h -18h30, soit une à deux heures avant le début du dîner. Il est en effet fortement conseillé de déguster le vin le plus à jeun possible, de manière à avoir l'appétit ouvert. Nos sens sont ainsi beaucoup plus en alerte et aptes à sentir ou débusquer de délicats arômes que si nous dégustons un vin après un dîner riche et complet.

Si vous voulez faire déguster le vin que vous allez servir pendant le repas à vos amis, ne vous y prenez pas trop tôt pour le coup. Dans ce cas-là, proposez-leur simplement de déguster un verre de vin attentivement avant de servir les plats sur la table. L'appétit sera aiguisé, les odeurs de cuisine ne viendront pas encore cou-

1. Études menées par le laboratoire *Next Ligthing Expérience*.

vrir celles du vin et vos invités se sentiront sans doute moins intimidés que devant une table prévue à cet effet. Il va de soi qu'il s'agira alors d'une dégustation plaisir, sans conséquences, le crachoir n'est donc pas du tout obligatoire dans ce cas là. Surtout si les choses sont faites simplement.

Mais revenons-en à une dégustation dans les règles, avec espace neutre, crachoir et verre adaptés. Même si toutes les conditions sont réunies pour que la dégustation se déroule parfaitement, elle ne pourra pas se faire sans le parfait fonctionnement d'un composant essentiel... Vous. Encore une fois cela paraît évident mais il faut le rappeler. J'ai assisté déjà à des réactions très étranges de personnes qui, ayant le nez pris ou une angine bien développée, se permettaient de dire d'un vin qu'il n'était pas terrible... Première chose donc, être en bonne forme, ou du moins, ne pas avoir le nez bouché ni la gorge prise pour déguster un vin. Étonnamment, des papilles insensibles ont tendance à fausser votre jugement.

D'autre part, le dégustateur doit être, le plus possible, frais et dispo. Là encore, lorsque je me fie à mon expérience, je sais qu'il ne vaut mieux pas déguster un vin avec une migraine ou un état nauséux causé par une sortie (trop) tardive la veille. On a le cerveau embrumé, les yeux fatigués, et avouons-le, souvent bien plus envie d'un bon café chaud que d'un blanc sec ou un rouge charpenté, aussi délicieux soient-ils.

Enfin, au-delà de vous mettre dans de mauvaises conditions d'analyse gustative et sensorielle, déguster un vin lorsqu'on est fatigué pour telle ou telle raison, me paraît être tout simplement un manque de respect pour le producteur qui l'a fait avec sérieux et rigueur, quant à lui. Il y a d'ailleurs plusieurs règles de bienséance à respecter lorsqu'on déguste un vin, qui plus est en face de son producteur, que nous allons voir dans une autre partie.

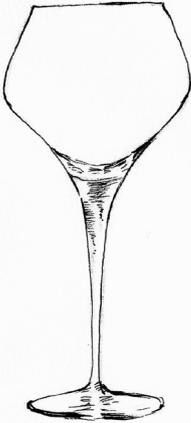
3. Le verre

Le verre indiqué le plus souvent dans les dégustations est le verre créé et agréé par l'INAO (Institut National des Appellations d'Origine). Un verre à pied, haut, qui se rétrécit dans la partie supérieure du ballon : une manière de concentrer un maximum les arômes dégagés par le vin. La manière la plus simple et la plus adéquate pour tenir le verre est de prendre le socle et la naissance du pied entre le pouce et l'index et laisser le majeur reposer en appui, en-dessous du pied. Cela permet de ne pas tenir le ballon, donc de ne pas chauffer inutilement le vin ni de laisser des traces sur la surface du verre mais aussi de pouvoir pleinement observer la robe du vin.



verre INAO

Les alternatives au verre INAO :



verre « open-up »

- Les grands verres type « Open Up » créés par la marque *Chef & Sommelier*, assez luxueux, que l'on réserve pour les belles occasions ou les grands dîners font, dans un sens, office de carafage pour un vin à la structure puissante, il suffira donc d'une bonne ouverture préalable avant de le verser directement dans ces verres très grands et larges qui permettent un confort de dégustation très agréable. Ils sont aujourd'hui préférés par nombre d'amateurs de vins, professionnels ou non, au modèle classique de l'INAO.

- La collection des verres « Impitoyables ». Comme leur nom l'indique, ces verres révèlent absolument tout du vin. Aucun arôme n'échappera au dégustateur... de même que tous les éventuels défauts du vin seront dévoilés avec ce type de verre.

Il y a six sortes de verres « Impitoyables » différentes : une adaptée aux vins fins et délicats, une aux vins jeunes encore tanniques, une aux vins mûrs, une aux vins effervescents, une aux spiritueux et une soufflée à la bouche, permettant une prise en main parfaite du verre, s'adaptant à plusieurs sortes de vins.

Les verres adaptés à la dégustation par région viticole :

- Le verre à Bordeaux : il n'est pas sans rappeler la forme du verre de l'INAO, plutôt allongé, arrondi à la base avec une ouverture assez large permettant une bonne aération du vin. Les Bordeaux étant généralement des vins assez tanniques, à la structure puissante demandant à s'ouvrir, on leur préférera un verre leur donnant une belle oxygénation.

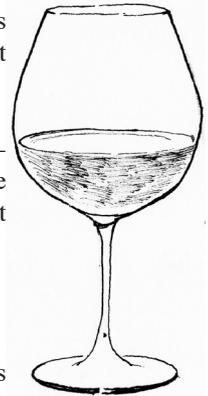
- La flûte à Champagne : il s'agit d'un verre effilé et très allongé, permettant cette fameuse « cheminée » de bulles remontant à la surface. Cependant, les flûtes à l'ouverture trop étroite ne permettent pas une bonne approche dégustative du vin, il faut tout de même pouvoir sentir les arômes ! Tant que nous y sommes, parlons des coupes à Champagne qui, si elles offrent une esthétique très festive particulièrement lors des mariages et autres occasions de les monter en pyramides, ne sont pas du tout adaptées à une dégustation dans les règles de l'art : trop ouvertes et larges, elles ont tendance à laisser



flûte à
Champagne

s'échapper tous les arômes bien trop rapidement et à ne pas laisser les bulles et la collerette (que l'on apprécie pourtant dans les vins effervescents) s'exprimer.

- Le verre à Bourgogne : habitué à contenir des vins fins issus, pour les rouges, de pinot noir, il est très arrondi, sur une base large mais avec une ouverture plus étroite, permettant une oxygénation mesurée.



**verre à
Bourgogne**

4. L'état du ou de la dégustateur/dégustatrice

Au-delà de la forme physique minimale nécessaire que nous avons évoquée plus tôt, déguster un vin demande un minimum de précautions à prendre lorsqu'on veut percevoir au mieux toutes les nuances qu'il a à offrir. Ainsi, j'évite pour ma part de me parfumer avant d'aller goûter des vins ou animer des ateliers de dégustation. Aussi délicat qu'il soit, le parfum est une odeur puissante faite pour laisser un certain sillage, il ne convient pas d'essayer de capter toutes les tonalités du nez d'un vin lorsqu'on porte sa fragrance favorite. De la même manière, on évitera, de se maquiller les lèvres avant de porter un vin à ses lèvres. Le rouge à lèvres a d'abord une odeur cosmétique typée qui peut parasiter notre appréciation du vin et son goût et le gras de sa matière faussent également notre perception gustative. Même si cela semble encore une fois une évidence, on ne goûtera pas un vin sans avoir au préalable jeté son chewing-gum ou mangé le bonbon que nous sucions et s'être rincé le palais. Je me rappelle une anecdote que mon père raconte où une jeune femme, lourdement maquillée et ruminant ostensiblement son chewing-gum, lui avait demandé, très sûre d'elle, de lui servir un Gewurztraminer *rouge* ! Pour ma part, j'ai eu également une personne qui, pendant un atelier de dégustation, avait protesté lorsque j'avais parlé de notes florales dans un vin : elle y sentait plutôt des fruits rouges, certes, d'ailleurs, son malabar était goût fraise lui aussi. Enfin, les fumeurs éviteront de fumer juste avant les dégustations : l'odeur du tabac étant l'une des plus couvrantes et envahissantes. Pour s'en défaire le plus possible, il vaut donc mieux, enlever le manteau ou la veste avec laquelle on a fumé, manger du pain et boire un peu d'eau auparavant.

Les dégustateurs et dégustatrices doivent aussi faire attention à ce qu'ils mangent ou boivent avant de goûter attentivement un vin. Il y a certains aliments et certaines boissons qui sont connus pour « tuer le vin », tant leurs arômes sont puissants et marquants. Pour commencer, le café est l'une des boissons à proscrire avant l'analyse d'un vin. Certes, il est quand même bienvenu d'en prendre un petit avant d'attaquer une journée où les dégustations seront nombreuses et sérieuses. Personnellement, je veille à prendre mon café au minimum une heure avant de

déguster et, durant l'heure en question, je bois de l'eau minérale et mange une à deux tranches de pain, ce qui m'aide à retrouver un goût neutre dans la bouche. Il ne vaut mieux pas chercher à ôter le goût du café en se brossant les dents, le goût du dentifrice étant lui-même très puissant (mentholé, citronné, etc.). Les alcools forts, type whisky ou les apéritifs, type Martini, sont eux aussi à éviter lorsqu'on veut ensuite déguster un vin et je ne parle même pas des apéritifs anisés qui tuent littéralement vos capacités gustatives. Pourtant, ces boissons sont souvent proposées en guise d'apéritifs avant les repas qui, eux, seront accompagnés de vin. Il vaut mieux, à ce moment-là, prendre un vin blanc sec ou quelques bulles bien fraîches pour l'apéritif qui n'en sera que plus léger et tout aussi réussi. Si par contre vous faites partie des adeptes des eaux-de-vie en apéritif il faudra alors au moins veiller à vous rincer le palais et à manger un peu de pain blanc avant de passer au vin du dîner. Là encore, ces règles ne sont pas forcément à prendre au pied de la lettre. Il arrive qu'on veuille tout simplement profiter du moment et goûter à ce que l'on a envie lorsqu'on en a envie mais pour les autres occasions, celles où vous aurez à coeur de parler du vin que vous avez apporté ou qui est servi, mieux vaudra avoir les papilles dégagées pour en faire le commentaire.

5. Et pourquoi pas, l'influence cosmique sur la dégustation ?

Il apparaît que les jours-fruit ou fleur du calendrier biodynamique offrent les meilleures conditions pour une dégustation de vin. De nombreux dégustateurs ont fait l'expérience de variations de goût pour une même cuvée dégustée à des moments différents.

Ce phénomène est si reconnu qu'au moins deux grandes chaînes de supermarchés anglais organisent leurs dégustations de vins pour les critiques exclusivement les jours fruit ou fleur.

Contrairement à ce que l'on pourrait croire, cela est valable pour des vins issus de l'agriculture biodynamique ou biologique, comme pour les vins « conventionnels » (cependant, certains suggèrent également que les vins âgés d'au moins 4 à 5 ans profitent mieux des jours feuille).²

2. (extrait de *When wine tastes*, éditions Floris Books. Cité dans le *Calendrier biodynamique des semis 2018*, éditions Mouvement de l'agriculture biodynamique).

II. Pourquoi le vin bio ?

Le chapitre suivant va sembler évident à certains d'entre vous, particulièrement avertis, mais pour ceux qui s'initient au vin, et au bio en général, il me semble important de souligner l'idée suivante : lorsqu'on veut parler terroir, il faut avant tout parler bio.

Le vin bio, comme le reste des produits issus de l'agriculture biologique, n'est pas qu'une simple mode mais bel et bien une urgence sanitaire, tant au niveau de la terre et de l'environnement qu'au niveau de notre santé et bien-être à tous, vigneron comme consommateurs. Rappelons que la vigne, après la pomme, en agriculture, est le produit agricole qui nécessite le plus de traitements chimiques et pour lequel on utilise le plus de pesticides, or, malgré les différentes étapes de transformation par lequel passe le raisin pour devenir vin, aucune d'entre elles ne le « nettoie » des traces de traitement que le cep d'origine aura subi, autrement dit, on ne fait pas « bouillir » le vin. En clair, lorsque vous buvez un verre de vin conventionnel dont la vigne dont il est issu aura été traitée, sachez que vous prenez alors directement une dose, plus ou moins infime de pesticides et de traitements...³

Cette pratique agricole conventionnelle consistant à « balancer » un nombre très élevé de pesticides sur des plantes que nous consommerons plus tard n'est pas qu'une hérésie au niveau sanitaire et écologique mais également au niveau des qualités gustatives du vin...

La vigne ne doit pas être irriguée mécaniquement par le vigneron mais uniquement par voie naturelle⁴, or, en été, les pluies se font rares et le seul moyen qu'ont les ceps de s'hydrater est d'aller puiser, avec leurs racines, les ressources disponibles en profondeur. Cependant, en faisant un plan en coupe de deux ceps de vignes, implantés sur le même terroir, mais l'un cultivé en bio et l'autre en

3. Dans une étude menée par le laboratoire Sarco, expert analytique, il s'est avéré que « sur 34 vins conventionnels étudiés, tous les vins contiennent des résidus de fongicides (entre 4 à 10 composés) ».

4. Mis à part dans certains secteurs géographique bien précis qui sont Provence-Alpes-Côte d'Azur, Languedoc-Roussillon et Côtes-du-Rhône, soit les régions les plus touchées par le problème d'irrigation, qui, ont obtenu de l'INAO une « pratique corrective exceptionnelle » consistant, sur demande au préalable des vignerons concernés qui devront alors préciser le temps d'irrigation souhaité, sachant que celle-ci est uniquement possible du 15 juin au 15 août. Chaque vigneron qui aura eu recours à l'irrigation durant la période permise devra rendre compte à l'INAO de la superficie totale des vignes irriguées, de leur encépagement et de la technique d'arrosage utilisée.

conventionnel, on observe que les racines du pied de vigne conventionnel, dont le sol a été traité chimiquement, ne peuvent généralement pas s'enfoncer réellement dans la terre à plus d'un mètre et s'étalent ensuite sur cette surface peu profonde, car les nombreux produits et pesticides qu'il a reçus ont véritablement dégradé le système microbien du sol et avec lui sa porosité et le lien donc entre les différentes strates de son sous-sol qui font toute la richesse minérale du vin. Au contraire, le cep ayant été cultivé biologiquement, dans un sol travaillé avec respect et dont la vie microbienne se porte parfaitement bien, a des racines s'enfonçant jusqu'à 15 mètres de profondeur, voire plus selon son âge. Ses racines vont aller chercher toutes les richesses et qualités propres aux différents niveaux du sol, qu'il s'agisse d'argile, de calcaire, de sol fossilisé, de granit, etc. qui hydrateront ensuite de la meilleure et la plus profitable manière qui soit les grains des raisins qui s'en nourriront et produiront un vin infiniment plus représentatif de son terroir.

Alors, lorsqu'on souhaite parler goût du terroir dans un vin, vous comprendrez bien, qu'à moins de parler de vin bio, cela n'aura pas vraiment de sens avec un vin conventionnel dont la vigne a été (mal)traitée chimiquement et dont le terroir, le sol, n'apporte plus aucune qualité gustative...

III. Lire une étiquette

1. Composition

Les étiquettes de vin ont beaucoup évolué ces dernières années, le vin se détache progressivement de l'image traditionnelle auquel il est rattaché encore. Les étiquettes se font épurées, dessinées, comiques, sérigraphiées, etc. Cependant, malgré tous ces changements visuels, la composition d'une étiquette ne bouge pas et l'on est toujours censé y retrouver, au minimum, les informations suivantes :

- L'appellation ou la dénomination du vin (AOC/AOP/IGP/VdF etc.) que l'on trouve soit en toutes lettres soit sous forme d'acronymes.
- L'adresse ou l'indication du lieu de la mise en bouteille du vin. Généralement, pour les vins biologiques et autres domaines de taille humaine, c'est le récoltant qui s'en charge et le vin est mis en bouteille à la propriété. Sinon, elle a été faite par un négociant ou un éleveur. (Vous pouvez aussi repérer cette information grâce au code de la capsule qui recouvre le bouchon : N pour Négociant et R pour récoltant).
- Le titre alcoométrique exprimé en pourcentage et qui reste fiable à 0,5 % près.
- La contenance de la bouteille (la majorité étant de 75 cl.)
- La mention contient des sulfites... même si cette mention reste discutable car, comme dit Jean-Marc Carité, « la belle affaire de savoir qu'un vin contient des sulfites si on ne sait pas combien... ». Sur l'étiquette il n'y a donc aucune différence de faite entre un vigneron bio ou vigilant et mesuré dans l'ajout de sulfites et un vigneron ou un éleveur qui, au contraire, aura la main lourde sur le sulfitage de son vin. Je vous renvoie pour plus de précisions à la préface du *Guide Carité des Bonnes adresses du vin bio et bio dynamique* (éd. Utovie).
- Depuis 2006, doit figurer le logo femme enceinte, comme pour les sulfites : ce logo est le même sur une bouteille de vin biologique à 12 °, par exemple, que sur une bouteille de vodka conventionnelle...
- La mention du pays d'origine est obligatoire pour les vins destinés à l'exportation.

- Pour les vins biologiques et/ou biodynamiques, elles doivent comporter le logo de leur organisme de certification et le logo bio européen depuis la vendange 2012, date d'entrée en application du cahier des charges européen concernant la vinification biologique.

Nous avons fait la liste des éléments obligatoires qui entrent dans la composition d'une étiquette de vin mais le vigneron est libre ensuite de rajouter les mentions qu'il souhaite. Ces mentions pourront être éventuellement complétées par d'autres selon le cahier des charges de chaque appellation. Nous pouvons donc également trouver :

- Le Millésime, suivant l'appellation du vin, il est d'ailleurs plutôt rare que celui-ci ne figure pas sur la bouteille. Pour précision, c'est depuis le 1^{er} août 2009 que les vins sans indication géographique ont également le droit d'afficher le millésime sur leurs étiquettes, ouvrant ainsi un nouveau marché aux vins de cépages.

- Le ou les cépage(s) utilisé(s) pour créer ce vin.

- Le mode d'élevage est lui aussi de temps en temps mentionné, comme sur certains vins blancs élevés sur lie, par exemple, ou encore, sur certains vins élevés en fûts de chêne.

2. Une contre étiquette plus ou moins utile

- Sur la plupart des contre-étiquettes, le vigneron ajoute en général un petit texte de présentation et généralement très flatteur du vin, de l'histoire de ses vignes, de son terroir etc. Ainsi que des suggestions de température et de mode de service mais également des conseils d'accords mets & vin.

- Néanmoins, certaines contre-étiquettes deviennent vraiment utiles et intéressantes lorsqu'elles comportent des indications sur le mode de vinification des vignerons. C'est le cas de certains vignerons exemplaires tels les frères Boisard du Domaine du Mortier en Bourgueil et Saint Nicolas de Bourgueil qui indiquent sur leur contre étiquette les doses exactes de SO₂, libre et total, contenues dans leurs vins à la mise en bouteille.



IV. La dégustation par étapes des vins tranquilles rouges, blancs et rosés. Secs, doux et liquoreux.

Déguster un vin revient à être attentif aussi bien à sa couleur, sa matière, qu'à son nez et, enfin, aux arômes qu'il offrira en bouche. Il s'agit de rechercher dans sa mémoire olfactive et gustative, les arômes et les sensations que ce vin nous procure afin de les identifier. Il faut également définir si le vin est bien, peu ou mal équilibré, évaluer donc sa matière, sa palette aromatique, sa puissance, sa souplesse, sa longueur, etc. Enfin, lorsque nous dégustons un vin, nous devons prendre en compte, s'il en a, ses défauts et ses faiblesses et juger s'ils peuvent être corrigés ou améliorés ou si le vin, au contraire, ne pourra pas évoluer. Une fois ces étapes franchies, il reste à en faire une synthèse, la plus complète possible afin qu'il soit ensuite consommé dans les meilleures conditions par nous mais aussi à tous ceux à qui nous l'aurons conseillé. Il est donc important de prendre le vin très au sérieux (sans toutefois jamais se prendre soi-même trop au sérieux !). Songez que le vigneron ou la vigneronne a passé une année entière au minimum à y travailler, il n'est que justice de prendre, quant à vous, quelques minutes de votre temps pour le déguster.

« On distingue la simple consommation, acte instinctif,
de la dégustation, acte volontaire et réfléchi »⁵

1. La vue

La vision est souvent plus importante qu'on ne croit en œnologie. La vue d'un vin ne consiste pas seulement à nous faire admirer la beauté de sa robe mais surtout à nous donner certaines indications qui pourront constituer le début de notre analyse. Ainsi, il convient d'abord d'observer la brillance d'un vin : une belle brillance qui capte bien les rayons de lumière indique un vin a priori accompli, bien fini. Un vin un peu trouble (sans parler des dépôts naturellement présents dans les vins non filtrés) laissera penser qu'il n'a pas complètement fini sa maturation ou qu'un défaut de conservation est possible. Ensuite, les fameuses jambes du vin, également appelées larmes, soit le « gras » ou glycérol qui se dépose sur les parois du verre lorsqu'on agite et tourne délicatement le liquide à l'intérieur, sont elles aussi indicatrices de la matière présente dans le vin et de sa générosité. Enfin, la couleur est à détailler effectivement puisque les vins ont rarement des tons unis mais au contraire des nuances assez complexes. Ces reflets colorés peuvent donner des indications sur l'âge du vin.

5. Maxime de l'école de gastronomie et de sommellerie Le Cordon Bleu, Paris.