

*Comment
déguster
un vin ?*

CHAPITRE II

LA DÉGUSTATION D'UN VIN

Le vin est un domaine qui peut vous rendre heureux. Un moyen, qui permet de créer et fédérer des liens avec les gens (et je sais de quoi je parle). C'est un produit noble, élitiste et paradoxalement aussi très accessible. Certes, l'univers du vin peut effrayer. On s'imagine qu'il faut absolument s'y connaître pour pouvoir en parler. Faux! Tout le monde boit du vin. Nos parents, nos grands-parents, vous-même buvez du vin. C'est dans notre culture. Mieux, dans nos gènes. Aujourd'hui, nous sommes habiles pour faire la critique et donner une note à un restaurant sur internet mais on se sent vite incapable de pouvoir discuter d'un vin à table avec ses propres amis. C'est fou quand on y pense. Alors qu'il suffit juste de s'écouter. Peu importe qu'une bouteille puisse valoir 5 € ou 30 €. Le plus important est de savoir si ce que vous dégustez est à votre goût. J'entends souvent « moi de toute façon, je sais reconnaître un bon vin ».

Ce à quoi je réponds généralement « heu... et ben c'est bien. ». Que voulez-vous répondre à ça? Ce qui est bon pour l'un, ne le sera pas forcément pour l'autre. C'est normal. Que l'on puisse reconnaître

qu'un vin soit bien fait, bien conçu, c'est une chose. Mais de là à imposer aux autres qu'un vin soit forcément bon, en terme de goût, s'en est une autre. Souvent la confusion se fait là.

Considérer le vin comme une forme d'art

Comme quelque chose qui peut, ou pas, vous procurer une émotion. Et il n'y a pas besoin de s'y connaître pour exprimer un ressenti à l'instant T. Prenez les célèbres « Tête de Clown » (1955) de Bernard Buffet. Ces tableaux sont considérés comme des chefs d'oeuvres de l'art expressionniste. Des chefs d'oeuvres... Je m'excuse auprès des puristes, mais je ne suis pas du tout sensible à ces oeuvres. C'est techniquement bien fait mais je n'en voudrais pas chez moi (et paf!). En revanche, le fameux « Le Cri » (1893) d'Edvard Munch, lui aussi de la période expressionniste, ne me laisse pas indifférent. C'est une toile saisissante, envoûtante, qui m'inspire.

Bref, vous l'aurez compris, chacun réagit à sa façon. Nous ne sommes pas dotés des mêmes sensibilités. Et tant mieux d'ailleurs. Alors pensez à bien vous écouter. Faites-le avec le vin. N'hésitez plus à exprimer vos ressentis avec les personnes qui vous entourent. Partagez! Le partage justement. Ce n'est pas qu'un mot. Le partage, dont l'origine latine vient de... Pardon, je m'égare. Reprenez les paroles du célèbre Balou : « Il en faut peu pour être heureux ». Tout est dit! C'est comme une évidence. Alors ouvrez une bouteille de vin avec un ami (ou deux!), tranchez un bout de terrine pour éponger tout ça et n'ayez plus peur de prendre la parole sur ce que vous dégustez. Restez toujours ouvert à la discussion. Inspirez-vous des soirées d'ivresses qui vous attendent et partagez vos moments de vie avec du vin (et des copains, bien entendu!).



LE VERRE À VIN

Indispensable lors de la dégustation d'un bon cru (et autres breuvages), le verre joue un rôle primordial sur notre perception sensorielle. Ainsi, boire un vin rouge de Bourgogne dans un verre à whisky n'offrira pas la même impression que de le déguster dans un verre à pied par exemple. Pourquoi ? Tout simplement parce que des facteurs comme la forme, le poids ou encore l'épaisseur du verre vont avoir un impact sur notre ressenti. Ainsi, pour pouvoir apprécier la texture délicate du pinot noir bourguignon, ce vin rouge nécessite un buvant fin. A contrario, le whisky, plus robuste et plus fort en alcool, apprécie un verre plus important en épaisseur et gagne en densité.

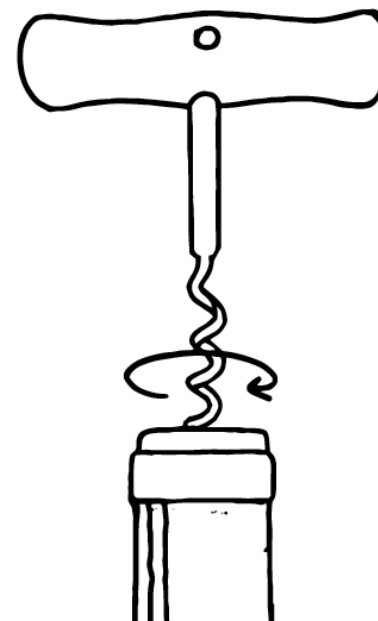
*Après, ne soyons pas snobe non plus.
Adaptez-vous à chaque situation. Que vous soyez
en pic nic sur un bateau ou en pause casse-croûte
pendant une chasse aux champignons.*

Tout d'abord, sachez qu'un verre ne changera jamais la qualité intrinsèque du produit dégusté. Cependant, plusieurs facteurs seront susceptibles d'améliorer nos propres ressentis.

1- L'ESTHÉTISME

Soufflé bouche, moulé ou dit « mécanique ». En plastique, en verre, en terre cuite ou même en cristal, l'esthétisme d'un verre, quel qu'il soit, donne tout de suite un premier a priori sur ce que l'on s'apprête à déguster. Pour votre prochain dîner, faites le test : proposez à vos invités un Vin de Table dans un beau verre en cristal.

Je vous promets que les retours élogieux sur le vin vous feront économiser plusieurs dizaines d'euros chez votre caviste préféré.



2- LA TRANSPARENCE

Outre le fameux verre noir qui nous fait tirer les cheveux lors des dégustations à l'aveugle, la transparence d'un verre est importante pour contempler son contenu. Cet aspect visuel vous permet de vous éclairer sur la fabrication du liquide dégusté :

la robe, le filtrage, les particules, la brillance, le taux de glycérol, etc. Privilégiez donc un verre transparent pour récolter un maximum d'informations.

LEXIQUE DU BUVEUR

AMPLE : se dit d'un vin à la palette aromatique large et qui est long en bouche.

ANIMAL : lorsque les arômes (surtout pour le vin rouge) évoquent la peau de bête, le cuir.

ASTRINGENT : se dit d'un vin âpre en bouche.

BARRÉ : se dit d'un vin qui manque généralement de précision aromatique.

BOISÉ : pour un vin qui a connu un élevage en bois.

BUVABILITÉ : employé lorsqu'un vin se boit facilement et qu'un verre en appelle un autre.

CHALEUREUX : sensation de chaleur procurée par un vin riche en alcool.

CHARNU : impression de croquer dans la chair du fruit.

COURT : s'emploie lorsque que l'aromatique d'un vin ne persiste pas en bouche.

DIGESTE : pour un vin doté d'une certaine structure mais qui reste frais et salivant en finale.

AMPLE : se dit d'un vin à la palette aromatique large et qui est long en bouche.

ANIMAL : lorsque les arômes (surtout pour le vin rouge) évoquent la peau de bête, le cuir.

ASTRINGENT : se dit d'un vin âpre en bouche.

BARRÉ : se dit d'un vin qui manque généralement de précision aromatique.

BOISÉ : pour un vin qui a connu un élevage en bois.

BUVABILITÉ : employé lorsqu'un vin se boit facilement et qu'un verre en appelle un autre.

CHALEUREUX : sensation de chaleur procurée par un vin riche en alcool.

CHARNU : impression de croquer dans la chair du fruit.

COURT : s'emploie lorsque que l'aromatique d'un vin ne persiste pas en bouche.

DIGESTE : pour un vin doté d'une certaine structure mais qui reste frais et salivant en finale.

ANIMAL : lorsque les arômes (surtout pour le vin rouge) évoquent la peau de bête, le cuir.

ASTRINGENT : se dit d'un vin âpre en bouche.

BARRÉ : se dit d'un vin qui manque généralement de précision aromatique.

BOISÉ : pour un vin qui a connu un élevage en bois.

BUVABILITÉ : employé lorsqu'un vin se boit facilement et qu'un verre en appelle un autre.

CHALEUREUX : sensation de chaleur procurée par un vin riche en alcool.

CHARNU : impression de croquer dans la chair du fruit.

COURT : s'emploie lorsque que l'aromatique d'un vin ne persiste pas en bouche.

*Les
régions
viticoles*

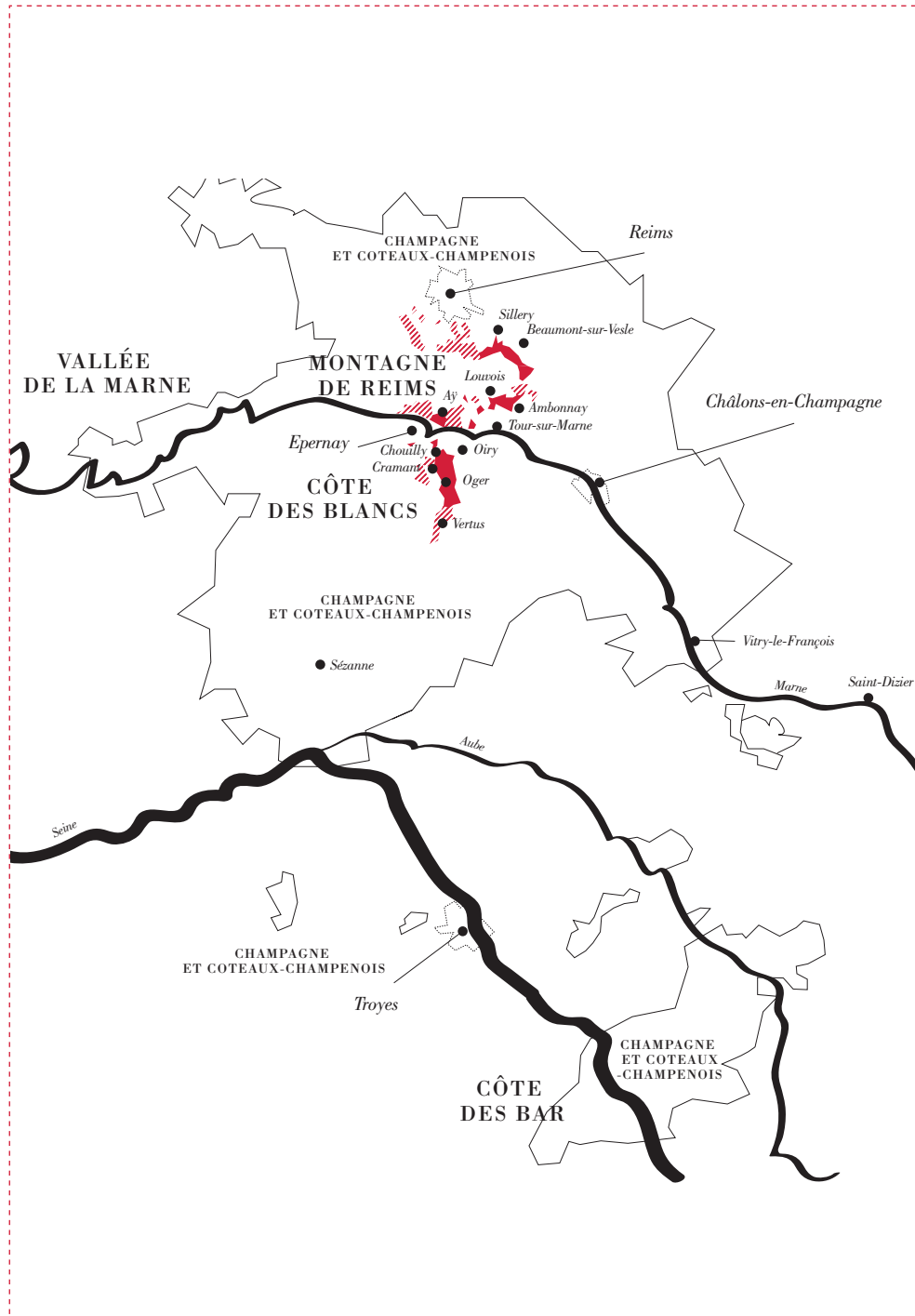
CHAPITRE IV

LA CHAMPAGNE

Le marketing est au champagne ce que les textes de Serge Gainsbourg sont à la chanson française : puissant. Cela dit, il participe grandement à la culture française à l'étranger (et le chanteur aussi hein!). Le mot champagne est d'ailleurs le deuxième mot français le plus utilisé à travers le globe. Il est le symbole de la fête par excellence. Réservé auparavant à une certaine élite, le champagne se fait mousser dans n'importe quel contexte : la célébration d'une union, un moment familial, une fiesta à Saint-Trop', etc...

La présence de la vigne sur cette appellation remonterait d'avant l'époque romaine. Comme dans toutes les régions viticoles, ce sont les religieux qui ont beaucoup œuvré au travail de la terre et à l'élaboration de ce vin. On attribue d'ailleurs à Dom Pérignon (1638 - 1715), célèbre bénédictin de l'Abbaye Saint-Pierre d'Hautvillers, non loin d'Épernay, la fameuse méthode champenoise. Méthode révolutionnaire pour l'époque qui fait passer d'un vin dit tranquille

(sans bulle) à un vin effervescent. Ne perdons pas en mémoire le Frère Oudart (1654 - 1742), qui contribua aussi à la maîtrise de cette méthode de vinification, améliorant ainsi la qualité de cette boisson. Sans oublier bien sûr, Dom Ruinart (1657 - 1709), qui, originaire de la Champagne et installé à Paris, a été un grand ambassadeur parmi les plus grands noms de la capitale et surtout auprès de la cour royale.



Diffusé jusque là au seul marché français, l'essor commercial et mondial du champagne se fera au début du XIXème siècle avec l'arrivée des allemands. À l'époque, la prospérité française séduit les habitants outre-Rhin, qui viennent s'installer en masse dans la région. Ils travaillent d'abord aux vignes, puis dans les chais. Au fur et à mesure des années, certains se lient à des propriétés par le mariage et d'autres s'associent même avec certaines Maisons. C'est d'ailleurs pour cette raison que l'on retrouve de nombreux noms allemands sur des étiquettes champenoises, comme : Bollinger, Krug ou encore Deutz.

Le plus nordique de l'Hexagone

De ce fait, elle a toujours été sujet à des conditions climatiques violentes : vague de gel, de grêle et de maladies en tout genre. Des raisons qui ont obligés les vignerons à adopter certains remèdes que l'on considérerait comme douteuses dans d'autres régions. Car, s'il y a bien un vin en France où « tout est permis », c'est bien celui-ci. Assembler

plusieurs vins de différents millésimes, mélanger du vin blanc avec du vin rouge pour obtenir un vin rosé, ajouter du sucre dans une cuvée pour améliorer un goût, etc... Sont tant de pratiques courantes sur l'air d'appellation. Mais ne voyons pas cela d'un mauvais œil pour autant. L'assemblage de plusieurs vins pour constituer une cuvée fait aussi partie de l'histoire de la Champagne. Les prestigieuses Maisons par exemple, telles qu'on les connaît, produisent une première cuvée comme une recette toute faite. Où la standardisation d'un goût, d'un style, sont recherchés pour pouvoir plaire au plus grand nombre.

*La champagne
en chiffres*

90 000
BOUTEILLES VENDUES

130
LOREM IPSUM DOLOR

Mais ne nous fâchons pas. Les grandes marques de champagne font partie intégrante du paysage champenois. Certaines Maisons façonnent d'ailleurs très bon.

En 2015, la Convention du patrimoine mondial de l'Unesco a voté à l'unanimité l'inscription des "Coteaux, Maisons et Caves de Champagne" sur la liste du patrimoine mondial, dans la catégorie des Paysages culturels évolutifs vivants.

Malheureusement, ce label ne garantit en rien un quelconque respect de l'environnement. Et avec notre système économique nous savons bien que l'essentiel, lors d'une production à échelle industrielle, ce sont les enjeux financiers. La qualité risque à force de ne pas supporter la productivité.

Heureusement, face au monopole de certaines grandes Maisons (pour ne pas dire grosses) et au foncier qui ne cesse de grimper, certains vignerons indépendants résistent encore tels de valeureux gaulois face à l'Empire Romain et réussissent à produire des cham-

pagnes dits d'auteurs. On appelle ces flacons des champagnes de vignerons. Travaillant la terre sur des surfaces plus petites, de tailles humaines, les vignerons arrivent davantage à respecter la vigne et donc à récolter des raisins à juste maturité. Ils ont généralement moins recouru aux différentes substances chimiques que l'on peut utiliser dans la vigne et élaborent des cuvées sans maquillage. On parle du champagne beaucoup plus comme un vin et non comme ce flacon marquée effervescent au tempérament parfois suffisant.

CARTE D'IDENTITÉ DU VIGNOBLE DE CHAMPAGNE

► **SUPERFICIE MOYENNE :**

34 000 hectares

► **DÉPARTEMENTS :**

Aisne (02), Aube (10),
Marne (51), Haute-Marne (52),
Seine-et-Marne (77).

► **SOLS :**

calcaire et marnes

► **CLIMAT**

océanique à influence
continentale

► **CÉPAGE BLANC DOMINANT**

chardonnay

► **CÉPAGES BLANCS**

AUTORISÉS

arbane, petit meslier, pinot blanc
et pinot gris

► **CÉPAGES ROUGES**

DOMINANTS

pinot noir et pinot meunier

► **AOC GÉNÉRIQUES**

- AOC Champagne
- AOC Coteaux-Champenois
- AOC Rosé-de-Riceys

► **3 DÉNOMINATIONS**

DE L'AOC

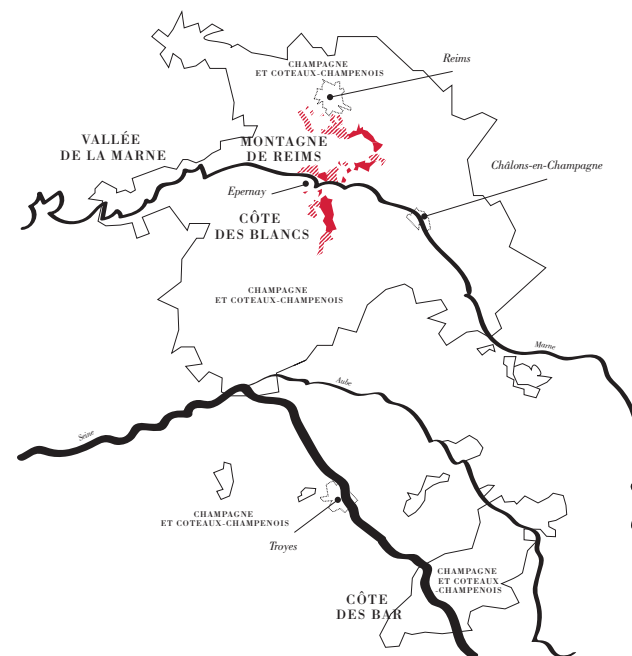
- **Champagne** (blanc et rosé)
- **Champagne Premiers Crus**
(il en existe 43)
- **Champagne Grands Crus**
(il en existe 17) qui sont :
Ambonnay, Avize, Aÿ,
Beaumont-sur-Vesle,
Bouzy, Chouilly, Cramant,
Louvois, Mailly-en-
Champagne, le Mesnil-sur-
Oger, Oger,
Oiry, Puisieulx, Sillery,
Tours-sur-marne,
Verzenay, Verzy

► **ON RECENSE ÉGALEMENT 2 INDICATIONS GÉOGRAPHIQUES
PROTÉGÉES (IGP) DANS LA RÉGION**

- Coteaux de Coiffy
- Haute-Marne

► **LA CHAMPAGNE SE DIVISE ENSUITE EN 4 VIGNOBLES,
AVEC DU NORD AU SUD**

- La Montagne de Reims
- Vallée de la Marne
- La Côte des Blancs
- La Côte des Bar



Le vin du diable

Historiquement, la Champagne ne produisait que des vins dits tranquilles (sans bulles) blancs, voir même légèrement rosé car issu du pressurage, en grande majorité, de raisins noirs (pinot noir et pinot meunier). Le vin pouvait faire référence à du Clairet. On le surnommait alors « Oeil-de-Perdrix ».

Puis vers 1660, grâce au perfectionnement de la bouteille en verre, instauré par les rosbifs (heu pardon... les Anglais), les champenois commencèrent à mettre leur jus de raisin fraîchement pressé directement en bouteille. L'idée

de base qu'ils avaient était de préserver un maximum d'arômes au vin. Sur le papier, c'était brillant pour l'époque mais c'était sans savoir que le jus (sucré) du raisin allait se transformer en alcool et produire du gaz carbonique. C'est le principe même de la fermentation alcoolique. Sauf que, enfermé dans une bouteille scellée, le gaz contenu faisait dans la plupart des cas exploser le flacon en verre.

*Ferrare endent, quae volarpare,
ullor accus. Uptat re om
nimagnam et essitio Ferrare
endent, quae volarpare, ullor accus.
Uptat re om nimagnam et essitio.
Uti in connim dolum esecae*

