

Comment déguster le vin?

La dégustation du vin sollicite tous les sens: la vue, pour analyser les nuances de la robe, l'odorat, pour percevoir les fragrances les plus subtiles, le goût, pour savourer la structure et les arômes, et même l'ouïe, au moment de trinquer ...



Lors de la dégustation, deux choses comptent, le vin lui-même et le vin dans son environnement. Souvent, ce deuxième aspect est même plus important que le premier.

Texte: Chandra Kurt Photos: Gian Vaiti

Lorsque j'ai commencé à préparer cet article, j'ai jeté un coup d'œil dans ma bibliothèque pour voir combien de livres consacrés à la dégustation je possédais. A mon grand étonnement, j'en ai répertorié pas moins de 41, un peu trop à mon goût. J'étais d'autant plus surprise que l'abc de la dégustation m'a été enseigné il y a des an-

nées par un ami vigneron toscan, sans qu'il ait eu besoin d'un livre pour le faire ...

Une approche empirique ...

Pour apprendre à déguster, il faut commencer par goûter et comparer. Mon initiateur toscan et moi-même nous installions le soir dans sa cuisine, équipée d'une énorme cheminée. Nous placions devant nous cinq

bouteilles ouvertes et autant de plats froids ou chauds. «Essaie de déterminer quel vin va le mieux avec tel ou tel plat», me recommandait mon ami vigneron. Je goûtais donc un plat et immédiatement après, j'avalais une gorgée de vin. Si l'accord ne fonctionnait pas, il me restait en général un goût amer ou acide en bouche. Mais quand le mariage était réussi, je ressentais tout de suite l'envie de me resservir un verre. Il n'y

avait jamais de longues discussions. Lorsque vous dégustez, le plus important est souvent de réfléchir aux plats qui pourraient accompagner le vin. Car suivant l'accord choisi, ce dernier aura un goût très différent.

Avant de servir un vin, il faut évidemment avoir réglé le problème de la sélection, ce qui ne peut se faire que si vous l'avez-vous-même préalablement dégusté, que ce soit chez un marchand de vin, dans une grande surface, chez des amis, au restaurant ou lors d'une visite chez le vigneron. Il est risqué d'acheter un vin pour des raisons esthétiques, simplement parce que la bouteille vous plaît! Pour utiles qu'elles soient, les connaissances théoriques passent au second plan. L'essentiel est de goûter.

... basée sur l'expérience

Reste à savoir comment déguster le vin. La première étape consiste à analyser sa couleur, sachant qu'elle ne fournit pas forcément des informations très fiables sur son goût. On hume ensuite le vin dans le verre pour essayer de percevoir des arômes connus et appréciés. Enfin, on prend une gorgée



Chandra Kurt consigne ses notes de dégustation dans un carnet.

dans la bouche et on la recrache après quelques secondes, une opération qui permet de détecter de nouvelles nuances fruitées et d'évaluer sa structure en fonction des tanins. Au cours de cette étape, on analyse si le vin présente un bon équilibre entre fruit et acidité. Déguster est à la portée de n'importe qui, même si tout le monde ne pos-

sède pas la même expérience, une expérience qui joue un rôle décisif dans la mesure où elle seule permet de comparer.

Je ne peux dire si un vin est bon que si je connais le goût des crus de la même région, du même cépage, du même millésime ou du même vigneron. Un savoir livresque peut certes me donner des renseignements à ce sujet mais ils seront fragmentaires. Rien ne saurait remplacer l'épreuve de vérité qu'est la dégustation. Tous les dégustateurs ont leurs préférences: personnellement, je classe toujours les vins, qu'ils soient blancs ou rouges, dans l'une des six catégories suivantes: blancs légers (de type Chasselas), blancs aromatiques (Riesling × Sylvaner ou Sauvignon blanc), blancs opulents (Chardonnay ou Pinot blanc barriqué), rouges fruités (Gamay, Dôle ou Pinot noir), rouges suaves (Merlot et Garanoir) et rouges opulents (Syrah, Cornalin ou Pinot noir barriqué). Cette présélection me permet dans une seconde étape de choisir l'accord mets/vins en toute connaissance de cause.

Pour toute question sur le vin:
www.chandrakurt.com