

Les secrets de la garde du vin

De nombreuses personnes estiment tout simplement qu'un vin est arrivé à maturité lorsque son goût leur plaît. Mais ce critère n'est pas absolu. Un vin peut en effet se montrer plaisant même s'il n'est pas parvenu à maturité. Un cru ne peut être considéré comme à maturité que lorsque l'intégralité de ses composants, fruit, acidité, tannins et alcool, sont en équilibre.



Texte: Chandra Kurt Photos: Gian Vaiti

Bien que cela fasse bientôt 20 ans que je m'occupe de vin, le processus de vieillissement du jus de la treille ne cesse de m'étonner. En bien ou en mal d'ailleurs. Parfois, un cru dont je pensais qu'il supporterait encore facilement quelques années de garde s'émousse beaucoup plus tôt que prévu alors qu'un autre, un peu vite rangé dans la catégorie «à boire rapidement» se révèle encore en pleine forme après 10 ans. Le vin est un breuvage imprévisible, qui se laisse très difficilement enfermer dans des scénarios préétablis. Il y a certes quelques règles mais les exceptions sont presque aussi nombreuses. La prudence est donc de mise.

Quelques principes de base

Un vin souffrant d'un déséquilibre au départ ne fait que se détériorer avec l'âge. Son fruit s'étiole progressivement ou alors le vin prend de plus en plus des allures de jus de fruit. Inversement, un cru très harmonieux durant sa prime jeunesse ne fait que s'améliorer avec le temps. Plus il est tannique (des tannins légèrement asséchants, voire rugueux), plus son potentiel de garde est important. C'est ce qui explique que les rosés, qui ne contiennent que peu de tannins, et certains blancs ne supportent pas plus de deux ou trois ans de garde. Autre principe qui ne souffre aucune contestation, plus un vin a besoin de temps pour arriver à son apogée, plus celle-ci sera durable. Si un cru est déjà bon la première année, il ne le sera donc sans doute plus 10 ans après.

La présence d'un bouchon synthétique est par ailleurs souvent le signe que le vin doit être bu dans les 3 ou 4 ans suivant sa mise en bouteille. Cela ne signifie pas que

Tous les vins ne se bonifient pas avec le temps. C'est notamment le cas de la plupart des vins de table.

CONSEILS POUR LES GOURMETS

Que signifie une robe brunâtre?

En principe, une coloration brunâtre est un signe de vieillissement et d'oxydation. Si l'on prend le même vin de deux millésimes différents, le premier de l'année, le second vieux d'une dizaine d'années, on constatera immanquablement une différence optique. Ce qui ne signifie pas pour autant que le vin n'est plus bon! Car la couleur de la robe dépend aussi d'autres paramètres comme le cépage et la vinification. Un élevage en fûts donne par exemple souvent des vins à la robe plus stable qu'un élevage en cuves inox.

Pour connaître l'influence de l'oxygène sur le vin, vous pouvez vous livrer chez vous à une petite expérience consistant à laisser une bouteille ouverte pendant une à deux semaines et à en boire chaque jour une petite gorgée. Vous constaterez que les arômes mais aussi la robe s'oxydent, passant progressivement du rouge au brun.

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

ce type de bouchon gâte les vins mais en général ils sont mis sur des crus qui vieillissent assez mal.

Prudence, prudence...

Il serait cependant faux de croire que tous les vins s'améliorent avec le temps. Avant d'acheter du vin, il faut toujours se demander si l'on souhaite acquérir des vins de consommation courante à boire rapidement ou des crus à «attendre» au moins 4 ou 5 ans. L'un des problèmes rencontrés avec les vins de garde est que pendant qu'ils sommeillent, leurs propriétaires découvrent parfois d'autres crus plus à leur goût. Car chaque nouvelle bouteille ouverte façonne nos papilles et modifie notre perception gustative. Nous apprenons en dégustant. Notons enfin que les vins bon marché se gardent rarement. Mieux vaut les boire dans les 2 ou 3 ans.

Aujourd'hui, plus de 80 % des crus sont commercialisés alors qu'ils sont déjà à boire. L'exercice consistant à attendre



80 % des vins commercialisés sont à boire assez rapidement.

pour voir quelles seront les conséquences d'une garde plus ou moins longue reste malgré tout passionnant. Un exercice qui a ses limites: s'il est toujours possible de décanter un vin jeune 24 heures avant de le déguster, rien ne peut plus sauver un vin trop vieux.

Qu'est-ce qui a plus de 10 millénaires mais se prépare en 10 minutes ?

Le riz est plein de surprises. Il est non seulement très énergétique, sain et pauvre en matières grasses, mais il est par dessus tout facile à préparer et il existe une infinité de manières de le cuisiner. Découvrez de fantastiques recettes légères sur www.riso.ch



RIZ

Un grain qui promet.