

Astuce: quelques règles pour gâter vos invités

En matière de vin, les mauvaises expériences restent longtemps gravées dans les mémoires et les palais ... Tout le monde se souvient de repas pourtant attendus avec impatience où les invités étaient obligés, peut-être aussi faute d'un pot de fleurs à proximité, de goûter à d'infâmes breuvages et même, savoir-vivre oblige, de les qualifier de bons! Quel gâchis, surtout pour les plats servis. Pourtant, les hôtes pourraient s'épargner à bon compte de tels ratés, à condition de respecter quelques règles.

1. Ne servez pas de vins bon marché.
2. Ne servez pas de «cadavres », de vins usés jusqu'à la corde, qui ont dormi à la cave pendant une éternité.
3. Ne servez des crus exotiques ou originaux qu'à des invités ouverts à ce genre d'expériences. Ou si vous le faites, prévoyez des vins de réserve au cas où les premiers ne plairaient que modérément voire pas du tout.
4. Appliquez la même règle aux vins extrêmes, hors normes, par exemple des crus marqués par une très forte acidité, très doux ou très tanniques et donc amers. Si vous servez de tels crus, faites particulièrement attention aux accords mets/vins.
5. Sélectionnez toujours des crus qui se marient avec les plats servis.
6. Ne louez pas vous-même les vins que vous servez sans quoi vos invités seront tentés par simple politesse de se rallier à votre jugement même s'ils sont d'un autre avis.
7. N'oubliez pas que les vins dans le vent, jouissant d'une certaine notoriété et conçus pour répondre au goût d'un large public sont toujours bien accueillis.

