

Astuce: la température est un facteur décisif

Aujourd'hui, même les profanes savent que les mousseux, blancs et rosés doivent être servis frais et les rouges tempérés. Mais au-delà de cette règle simple, voire simpliste, il n'est pas inutile de faire quelques distinctions en fonction de la catégorie de cru. Votre vin effervescent est-il un simple mousseux, un Champagne, voire un Champagne millésimé? Votre blanc est-il un vin jeune sans prétention ou un cru plus complexe élevé en barrique? Et tous les rouges n'exigent pas d'être servis à la même température. Généralement, plus un vin est simple, léger et fruité, plus il doit être servi frais. Encore faut-il savoir pourquoi.

En fait, la température fait ressortir certaines caractéristiques des vins plus que d'autres. Devant un vin servi frais, le dégustateur perçoit davantage l'acidité, l'amertume et les tannins. Quelques degrés de plus et il percevra plutôt l'alcool, la douceur et la palette aromatique. Cela explique par exemple que les liquoreux bus trop chauds écoeurent rapidement. Le vin apparaît alors lourd, mou et poisseux. A l'inverse, un puissant vin rouge sorti tout droit du frigo apparaîtra dur et fermé, le froid faisant ressortir la verdeur des tannins. Si vous ne savez pas très bien à quel vin vous avez affaire, mieux vaut le servir trop froid que trop chaud car de toute façon, il se réchauffera progressivement dans le verre.

Températures de service optimales:

Mousseux et Champagnes mi-secs: 6 à 8 °C.

Blancs légers et rosés: 8 à 10 °C.

Vins doux mutés (du type Porto): 8 à 10 °C.

Liquoreux: 10 à 12 °C.

Blancs complexes: 10 à 12 °C.

Champagne de prestige à maturité:

8 à 10 °C, 12 au maximum.

Rouges légers: env. 15 °C.

Rouges puissants: 17 à 18 °C.

