

## **Astuce: laissez respirer vos vins!**

Presque tous les ménages possèdent une ou deux carafes à vin, il est vrai le plus souvent utilisées comme vases à fleurs ou comme éléments décoratifs. La plupart n'ont probablement jamais contenu la moindre goutte de vin! Ce qui est dommage car les occasions de carafes à vin sont plus fréquentes qu'on ne le pense. Souvent confondus, le décanter et le carafage sont cependant des opérations distinctes, même si toutes deux ont pour but d'aérer le vin, de le laisser respirer. Lorsqu'on verse le vin dans la carafe et qu'on le remue, le liquide absorbe de l'oxygène, qui augmente l'intensité et la complexité du bouquet. Plus le passage en carafe est prolongé, plus le vin s'oxygène, ce qui après un certain temps, influe sur sa robe et son goût. Les tannins s'assagissent et le vin gagne en rondeur et en onctuosité. Mais il y a des limites: exposé trop longtemps à l'air, le vin a tendance à s'oxyder. Sa robe devient brune et il exhale des arômes désagréables tant au nez qu'en bouche.

On parle aujourd'hui de décanter lorsque le vin n'est pas servi dès la bouteille ouverte. Mais à l'origine, l'opération consistait à verser précautionneusement un vieux vin dans la carafe pour le débarrasser de son dépôt (résidus de pigments et de tannins précipités au fond de la bouteille, tartre). Les vins modernes ayant moins de dépôt, il est moins nécessaire de les décanter, d'autant que certains supportent mal une longue aération. Il suffit en général de les carafes, c'est-à-dire de les passer assez brièvement en carafe, avant de les consommer. Cette opération peut se faire pour de nombreux types de vins: jeunes rouges fruités, blancs, liquoreux et même Champagne. Pour les rouges jeunes, la règle suivante s'applique: plus le vin est puissant, concentré et jeune, plus le passage en carafe sera long. Mieux vaut ne pas carafes les vieux vins rouges fragiles car ils ont de la peine à encaisser un brusque apport d'oxygène et peuvent se faner très rapidement.

Avant usage, nous vous recommandons de toujours aviner votre carafe, c'est-à-dire d'en tapisser les parois avec un peu de vin. Utilisez une brosse pour la nettoyer et rincez-la à l'eau chaude. Une tablette de Kukident peut s'avérer utile pour éliminer les marques tenaces. Laissez bien sécher la carafe avant d'y verser du vin.

