

## **Astuce: bouchon or not bouchon?**

Il arrive que l'on ne parvienne pas à arrêter un diagnostic définitif sur un vin. Est-il normal? A-t-il toujours ce goût bizarre? Est-il oui ou non bouchonné? Parfois, le premier nez trahit tout de suite un défaut rédhibitoire mais ce n'est pas toujours le cas, tant s'en faut. Que faire alors pour affiner son jugement?

Disons pour commencer que tous les défauts ne sont pas dus au fameux goût de bouchon. La vinification et l'élevage peuvent également être à l'origine de goûts désagréables de moisissure, de renfermé ou de notes curieuses, qui parfois s'évaporent et disparaissent toutes seules si vous passez le vin en carafe ou si vous le servez dans des verres suffisamment trapus pour qu'il puisse respirer.

La perception du goût de bouchon passe d'abord par le nez mais elle est exacerbée par la prise en bouche. Pour être sûr de son jugement, il peut être utile de humer le fond du verre, une fois celui-ci vidé de son contenu suspect. Certains ajoutent aussi au vin une quantité égale d'eau, une méthode qui amplifie le goût de bouchon mais atténue les goûts passagers de moisi.

Le goût de bouchon se reconnaît à des notes discordantes de pourriture, de champignon, de renfermé (cave), de carton ou de bois vermoulu. A ce propos, il convient de répéter que les facultés gustatives sont un don qui s'entraîne quotidiennement. En humant profondément toutes les fragrances rencontrées au quotidien, vous vous constituerez rapidement un large répertoire d'arômes. Les souvenirs emmagasinés vous aideront ultérieurement à distinguer les bons vins des moins bons et à mieux repérer les défauts.

