

Astuce: comment organiser une dégustation privée

- Réunissez-vous en groupes de 4 à 15 personnes, afin de pouvoir servir une seule bouteille de chaque cru.
- Déterminez un thème de dégustation (par exemple un cépage, une région, un millésime, etc.)
- L'hôte ne doit pas obligatoirement fournir tous les vins. Chaque invité peut par exemple apporter une ou plusieurs bouteilles.
- Ne dépassez pas 8 ou 10 vins par dégustation et ne versez pas plus d'un pouce de vin à chacun.
- Vous pouvez choisir de servir les vins un par un ou par séries de deux ou trois en même temps.
- L'ordre des vins doit respecter certaines règles : les crus légers seront servis avant les crus corsés, les vins secs avant les liquoreux et les vins jeunes avant les vieux millésimes.
- Tempérez les vins avant de les servir. Mieux vaut les servir un peu trop frais que trop chaud, car le vin se réchauffe rapidement dans le verre.
- Ne craignez pas les dégustations à l'aveugle. Ne pas savoir ce que l'on goûte permet de se débarrasser des préjugés et de porter un jugement plus objectif. Sans compter que les résultats de telles dégustations sont souvent surprenants!
- Question matériel, prévoyez au moins 1 verre à vin et un verre à eau par invité, des serviettes, de l'eau (du robinet ou minérale), du pain, des récipients pour vider les verres, éventuellement des crachoirs, des stop-gouttes et du papier pour prendre des notes, sans oublier le tirebouchon! Prévoyez aussi une nappe blanche (en tissu ou en papier) et un bon éclairage.

