

Astuce: que faire du dépôt des vins?

Les vins rouges corsés présentent parfois un dépôt composé de cristaux d'acide tartrique et de résidus de tannins et de pigments précipités au fond de la bouteille, qui sont parfaitement inoffensifs. Ces particules peuvent toutefois être plus ou moins fines suivant le type de vin. Si elles sont assez épaisses, elles se déposent rapidement au fond de la bouteille et y restent lorsque vous servez. Mais si elles sont très fines, elles ont tendance à rester en suspension dans le liquide et à le troubler. Lorsque vous achetez de vieux vins rouges, les marchands conseillent parfois de garder les bouteilles debout pendant deux ou trois jours, de façon à ce que le dépôt se précipite plus facilement au fond de la bouteille. Mais ce conseil est à vrai dire un peu perturbant. Car laisser des bouteilles debout n'a de sens que si vous avez l'intention de les boire rapidement. Pourquoi le faire pour des vins destinés à rester des années en cave? Mieux vaut donc placer la bouteille debout – sans la sortir de la cave – lorsque le jour J de son ouverture approche. Cela peut être deux ou trois jours, voire une semaine avant. Au moment de verser, veillez à ce que la bouteille reste inclinée afin de ne pas remettre en suspension le dépôt. Si vous optez pour un passage en carafe, faites preuve de la plus grande circonspection. Placez la bouteille juste au-dessus de la carafe, perpendiculairement à celle-ci, et transvasez prudemment et lentement le vin d'un récipient à l'autre. Cessez de verser dès que vous apercevez les premières traces de dépôt dans la bouteille. Un local bien éclairé facilite considérablement l'opération.

