

Quelques conseils pour bien acheter

L'heure est grave. Les rayons de votre cave commencent à laisser entrevoir des trous béants alors que dans une semaine, vous attendez des visites pour Pâques! Il est grand temps de vous réapprovisionner. Mais que faut-il acheter, où et dans quelle quantité? Première règle d'or: achetez ce que vous aimez boire, donc des vins qui se marient bien avec ce que vous aimez cuisiner et manger. Si vous avez des menus fixes, adaptez votre liste de vins à acheter en conséquence. Sans oublier de varier les plaisirs! Le temps où l'on servait un, au maximum deux vins durant tout le repas est révolu. Mieux vaut tester un vin, voire plusieurs, avec chaque plat. Il suffit donc d'acheter une bouteille de chaque. Cette diversité doit se retrouver dans votre cave: 6 vins rouges et autant de blancs suffisent et pour la quantité, un carton par sorte, un peu plus pour vos crus préférés, font parfaitement l'affaire. Même si les grossistes proposent de bons vins, l'amateur un tant soit peu curieux s'adressera de préférence à un marchand spécialisé à même de le conseiller, de lui soumettre des nouveautés, et, last but not least, de lui faire déguster quelques crus.

