

Astuce: quand un vin est-il mûr?

Comme toutes les personnes qui possèdent quelques bouteilles en cave, sans doute vous êtes vous déjà posé ce genre de questions: quand diable faut-il boire mon Château Laffrite? Mon Clos Barjot est-il déjà prêt? Et ma Réserve des Moines a-t-elle déjà dépassé son apogée? Décontenancés de ne pas obtenir de réponse absolue, de nombreux amateurs rêvent de voir figurer une date de péremption sur chaque bouteille. Au-delà du fait que cette idée est totalement irréaliste, ce serait faire injure à nombre de crus. Car le vin est un produit vivant et chaque type de vin, voire chaque cru, évolue différemment, possède son propre potentiel d'évolution, bref vit sa propre vie. On peut bien sûr se livrer au jeu toujours délicat des pronostics sur le potentiel de garde de chaque cru, en essayant de définir grossièrement des catégories. On recommande par exemple de garder les blancs fruités de un à trois ans, à condition qu'ils aient été entreposés dans des conditions plus ou moins idéales. Plus globalement, on a coutume de dire que plus un vin est concentré, mieux il se garde et que plus le millésime a été bon, parce que les conditions climatiques ont été idéales, plus son potentiel de vieillissement est intéressant. Les deux affirmations contiennent certes une part de vérité, mais une part seulement... De nombreux contre-exemples étonnants sont là pour le prouver, à l'image de Chasselas, de Räuschling ou de Riesling _ Sylvaner suisses encore pleins de fraîcheur après huit ou dix ans de bouteille. Le plus important, c'est que les amateurs sachent ce qu'ils aiment. A quoi bon laisser dormir de vénérables flacons pendant des années si vous préférez les jeunes crus nerveux et fruités? Le mieux est parfois l'ennemi du bien et mieux vaut donc boire un vin trop tôt que trop tard car au moins, il vous donnera du plaisir. Certains encaveurs et certaines revues proposent des tableaux des millésimes mentionnant le plus souvent à boire de... à..., une plage indiquant l'apogée du vin. Ce qui ne signifie nullement que ce vin sera insipide avant et après les années indiquées.

