

Du tire-bouchon à la carafe

Pour profiter pleinement des plaisirs que procure la dégustation de vins, il est nécessaire de disposer d'accessoires spécifiques. Il n'en faut pas beaucoup, même si vous en trouvez une série impressionnante sur le marché.



Un tire-bouchon sobre et pratique

Il est important que le tire-bouchon soit facile à utiliser. Rien ne sert de posséder un magnifique exemplaire si vous n'arrivez pas à maîtriser le fonctionnement quand il le faut. L'extrémité de la spirale doit être vraiment pointue, pas trop large et fixée solidement au tire-bouchon. La spirale ne doit être ni trop longue ni trop courte et ne pas traverser le bouchon de part en part autrement, des résidus de liège risquent de tomber dans le vin. Elle doit toutefois pénétrer suffisamment dans le bouchon de façon à ce qu'il ne se casse pas en sortant. Si vous testez différents types de tire-bouchons (à mèche, à ailettes, Screwpull ou couteau de sommelier), vous constaterez vite que leurs performances sont très variables. J'utilise de préférence un couteau de sommelier de Laguiole (www.laguiole.com). Les tire-bouchons ont également tendance à s'adapter à la situation. Il suffit parfois d'un couteau militaire suisse pour déboucher une bouteille.

Texte: Chandra Kurt Photos: Gian Vaitl

Déboucher une bouteille de vin est toujours un moment spécial pour moi, et pas seulement pour le joli bruit que fait le bouchon en jaillissant. En effet, le jus de la treille n'est pas une boisson uniquement destinée à étancher la soif, il est aussi l'occasion de célébrer les moments privilégiés de la vie. On lève son verre pour fêter un événement, pour accompagner un repas ou simplement par pur plaisir. Le vin possède aussi une dimension très conviviale car on boit rarement seul. C'est un instant de socialisa-

tion et il est de bon ton d'ouvrir une bonne bouteille quand on reçoit des invités. Cette caractéristique distingue le vin des autres boissons, le rendant unique et attachant. Car dans toutes les régions du monde, le vin a le même effet: quand des gens assis à une table découvrent qu'ils aiment le même vin, c'est souvent la première étape vers une amitié durable.

Mais revenons à nos moutons! Personnellement, je fais partie de ceux qui utilisent très peu d'accessoires mais j'en possède par contre de nombreux modèles et de diverses tailles.

Une belle carafe transparente

Une carafe doit être transparente afin que l'on puisse bien voir la robe du vin et éventuellement des traces de dépôt. Concernant la forme, il suffit à mon avis de respecter quelques règles de base: ne choisissez pas un modèle trop grand car une fois remplie, la carafe peut peser lourd, ce qui peut rendre le service difficile. Plus le vin est fermé, plus il est important que la carafe soit ventrue, afin que la surface en contact avec l'oxygène soit la plus grande possible. Il m'arrive souvent d'acheter de vieilles carafes dans les brocantes et les magasins d'antiquités



car je trouve qu'elles sont très décoratives sur une table. Mais au-delà de toute considération esthétique, il ne faut pas perdre de vue qu'une carafe doit pouvoir être lavée après utilisation. Pour ce faire, j'utilise une poignée de petites billes en acier inoxydable que l'on trouve facilement dans les commerces spécialisés. Il suffit de verser un peu d'eau dans la carafe, d'y ajouter les billes et de les faire tourner pendant quelques minutes. Une fois l'opération terminée, les billes sont versées dans une passoire et séchées en vue d'une prochaine utilisation.

Seau à glace: faites simple!

La plupart des vins doivent être consommés frais, de la première à la dernière gorgée. L'utilisation d'un seau à glace s'impose donc si vous ne voulez pas vous déplacer jusqu'au réfrigérateur chaque fois que vous voulez resservir un convive. Personnellement, je verse un litre d'eau froide et deux douzaines de glaçons dans le seau avant d'y placer la bouteille. Le seau peut être en verre, en métal, voire en porcelaine. Si vous optez pour un récipient en terre cuite, vous pouvez vous passer de glaçons mais vous devez au préalable le plonger 20 à 30 min dans un bain d'eau froide. J'aime fouiller chez les antiquaires pour trouver ce genre d'ustensiles. On utilise aussi de plus en plus des manchettes pour refroidir le vin. Cet accessoire très pratique doit être mis au congélateur avant de sertir la bouteille.

Des bouchons spéciaux pour les mousseux entamés

Pour les bouteilles de mousseux entamés, j'utilise les bouchons spécialement conçus à cet effet, qui se fixent sur la bouteille et ne sont pas expulsés au bout d'un moment comme les bouchons normaux. Je n'ai en revanche pas fait de très bonnes expériences avec les pompes à vide qui permettent de pomper l'air des bouteilles entamées. Si je ne dispose pas d'un bouchon spécial pour mousseux, j'ai l'habitude de reboucher la bouteille avec un bouchon normal avant de la mettre au réfrigérateur.

Pour toute question concernant le vin, n'hésitez pas à contacter Chandra Kurt: chandra@chandrakurt.com

Retrouvez toutes les rubriques consacrées au vin sous www.lemenu.ch/vin



12.50

Veneto IGT Rosso
Amadea, 75 cl

Coop ne vend pas d'alcool aux jeunes de moins de 18 ans.
En vente dans les grands supermarchés Coop et sur www.coopathome.ch

Pour accompagner un bon repas.

Avec sa robe rubis sombre éclatante, ce Veneto puissant s'ouvre sur un bouquet aromatique de tabac, de prune et de raisins secs. Il est moelleux au palais avec un corps charnu, soutenu par des tannins bien enrobés et un léger goût boisé. Ce vin est idéal pour accompagner les viandes rouges et les grillades.

**Pour chaque occasion,
le vin qui convient.**

coop

Pour moi et pour toi.