

Offrir du vin

Produit naturel exceptionnel, le vin constitue aussi une excellente idée de cadeau. On peut l'offrir à toutes sortes d'occasions: invitation, anniversaire, naissance et bien sûr pour les fêtes de fin d'année.

Texte: Chandra Kurt Photos: Gian Vaitl

Quand j'offre du vin, j'observe toujours une règle de base: ne jamais faire cadeau d'un cru que je n'aimerais pas boire moi-même, et ce indépendamment du prix de la bouteille. Car pour moi, le prix n'est pas un critère déterminant: ce qui compte vraiment, c'est la réflexion qui mène à offrir tel vin plutôt que tel autre. Personnellement, j'ai beaucoup de plaisir à recevoir une bouteille car ce cadeau en dit long sur la personne qui l'offre.

Le prix est secondaire

Quel vin convient-il d'offrir quand on est invité? Pour un souper ou un brunch, le mousseux est une valeur sûre avec son côté festif toujours très apprécié. Si vous jetez votre dévolu sur du rouge ou du blanc, il est préférable d'apporter deux bouteilles plutôt qu'une seule (sauf s'il s'agit d'un vin cher), une solution qui permet d'éviter un problème toujours possible de bouchon, sans compter qu'il est toujours préférable de servir un vin dont on a plusieurs bouteilles.

Bien que le prix ne soit pas un critère déterminant pour le choix du présent, il convient tout de même de se poser certaines questions. Peut-on offrir un vin, certes de qualité, acheté en grande surface et coûtant moins de 10 francs? Pour moi, la réponse est clairement oui, surtout si vous choisissez d'apporter par exemple non pas deux bouteilles mais un carton de six en précisant que vous tenez absolument à faire partager cette découverte. Essayez aussi de vous informer sur le vin, de façon à avoir des anecdotes à raconter après l'avoir dégusté.



Quel vin offrir?

- Un cru de la région où vous habitez.
- Un cru élevé par un vigneron que vous connaissez personnellement et sur lequel vous avez des anecdotes à raconter.
- Un cru qui se marie parfaitement avec le plat servi (chasse, fromage, poisson, etc.).
- Un vin de plaisir comme un liqueureux.
- Un mousseux festif.
- Le premier millésime d'un vin nouvellement créé.
- Un classique de votre région, une valeur sûre.
- Deux millésimes du même vin pour comparer.



Misez sur l'originalité!

Les anciens millésimes sont toujours des cadeaux amusants. Admirer la robe, humer les arômes et déguster un cru de 20 ou 30 ans, constitue une expérience enrichissante et on pardonne plus facilement à un vieux vin de ne plus être tout à fait au sommet de sa forme. Sans compter le plaisir de découvrir de vieilles étiquettes. Même si les crus suisses ne sont généralement pas des vins de garde, on trouve tout de même d'anciens millésimes d'une qualité étonnante. Il vaut la peine de demander à votre marchand de vin s'il a encore quelques vieilles bouteilles en cave par exemple, un vin de l'année de naissance de votre hôte ou de l'un de ses enfants.

Lorsqu'on reçoit un vin, l'usage veut qu'on ne l'ouvre pas le jour-même, sauf si cela a été convenu. C'est dire que si vous apportez une bouteille, il ne faut pas espérer la boire! Quand vous recevez du vin, n'oubliez pas de noter sur l'étiquette (ou sur un autocollant) qui vous l'a offert et quand. De cette façon, vous éviterez de l'offrir vous-même à quelqu'un d'autre et vous saurez exactement depuis quand vous l'avez en cave.

Une autre option intéressante consiste à offrir de grands formats, par exemple un magnum (qui contient 1,5 l). En Suisse, ces flacons sont parfois assez rares même si certains vignerons embouteillent ainsi une part de leur production.

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



34.50

Châteauneuf-du-Pape
AC Mont-Redon, 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 un vin moelleux.

Ce vin des côtes du Rhône, qui allie élégance et profondeur, séduit par son nez concentré aux arômes de baies dominés par les épices. On y retrouve également des nuances de poivre et d'anis, de caramel et de prunes bien mûres. La bouche, à la fois dense et complexe, présente un très bel équilibre, une bonne concentration et une masse tannique ferme: un grand vin bâti pour la garde. Idéal avec les grillades, les rôtis, le gibier, l'agneau et les plats au fromage.

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

coop

Pour moi et pour toi.