

Que faire d'une bouteille de vin entamée?

S'il vous arrive de ne pas terminer une bouteille, ne vous inquiétez pas outre mesure.

Voici en effet quelques trucs qui vous permettront de savourer un vin toujours au sommet de sa forme le lendemain.

Texte: Chandra Kurt Photo: Gian Vaitl

Le scénario est connu: vous avez terminé une bouteille et vous aimeriez vous servir encore un dernier verre. Que faut-il faire? Y renoncer ou ouvrir une seconde bouteille, au risque de ne pas en venir à bout? Si ce scrupule est le seul motif qui vous retient, nous vous recommandons de céder à la tentation. Car la plupart des vins seront encore

bons le lendemain si vous les gardez au frais, par exemple au réfrigérateur.

Les vins puissants s'améliorent

Aussi surprenant que cela puisse paraître, certains crus seront même meilleurs le lendemain! C'est le cas des vins puissants, corsés, concentrés et tanniques comme certains Cabernet Sauvignon, Syrah, Cornalin

ou Merlot. Au premier abord, ces vins donnent peu de plaisir. Ils sont si massifs qu'ils découragent les papilles gustatives les plus averties. Il convient absolument de les déguster si l'on veut les déguster le jour même.

On obtient un résultat similaire si l'on rebouche la bouteille entamée (avec son bouchon d'origine) avant de la mettre au réfrigérateur pour la nuit. Comme une bou-



Idéal pour la cuisine :
les petits glaçons de
vin. Laissé dans
la bouteille, le vin se
serait oxydé.

teille entamée contient plus d'oxygène qu'une bouteille pleine, les échanges entre les deux éléments sont plus intenses, avec pour résultat de rendre le vin plus accessible le lendemain.

Mais comme nous l'avons déjà dit, ces principes ne valent que si vous avez affaire à des vins corsés. Pour un cru arrivé à maturité ou un très vieux millésime, le contact avec l'air est en effet aussi fatal que le soleil pour Dracula! Les vieux vins doivent être dégustés immédiatement. Il serait dommage de les garder pour le lendemain, où ils ne seront plus bons qu'à enrichir vos fonds de sauce!

CONSEILS CULINAIRES:

- Si l'on ne finit pas une bouteille de vin, on peut congeler le reste et en faire des glaçons de vin très pratiques en cuisine.
- Au restaurant, demandez toujours depuis combien de temps la bouteille est ouverte si vous avez un doute. La bouteille ne doit en aucun cas être ouverte plus d'un jour à l'avance, une règle qui s'applique aussi aux mousseux.
- Une bouteille de vin entamée, de rouge ou de blanc, doit absolument être placée dans un endroit frais (réfrigérateur, armoire réfrigérée, cave ou, en hiver, balcon, pour autant que la température ne descende pas au-dessous de -5).

Les rosés et les blancs légers doivent eux aussi être savourés le jour même.

Bouchons en caoutchouc et high-tech

Autre possibilité de prolonger la vie d'une bouteille entamée, vous pouvez transvaser le liquide restant dans une bouteille de moindre contenance, afin que le vin soit moins en contact avec l'oxygène. Si vous optez pour cette solution, veillez à ce que la nouvelle bouteille soit parfaitement propre et puisse être fermée, par exemple avec une fermeture à vis. Il est en revanche déconseillé de mélanger

les vins provenant de différentes bouteilles entamées, même s'ils sont du même millésime. La probabilité qu'ils n'aient pas le même goût n'est en effet pas négligeable.

Il est également possible d'acheter des bouchons en caoutchouc présentant une petite ouverture. Ces bouchons fonctionnent comme de



Les bouteilles de vin, blanc ou rouge, entamées, doivent être entreposées au frais.

petites pompes permettant d'évacuer l'air hors de la bouteille. Cette méthode fonctionne parfaitement mais il faut faire attention à ne pas pomper trop fort sous peine d'ôter également des substances aromatiques. De plus, ce genre de bouchons a tendance à perdre en étanchéité avec le temps.

Enfin il existe un procédé plus «high tech» consistant à insuffler de l'azote pur (en vente dans les commerces spécialisés). L'azote fait office de gaz de protection en formant une sorte de couvercle de gaz sur le vin l'empêchant d'entrer en contact avec l'oxygène et prévenant ainsi l'oxydation. La méthode est peut-être efficace mais elle en effrayera sans doute plus d'un en raison de son côté technique. Le fait d'insuffler quelque chose dans la bouteille peut en effet sembler bizarre.

Enracinés en terre helvétique, dotés d'un caractère unique.

Quand on apprécie les produits typiques, les signes AOC et IGP sont des indicateurs précieux. Ils donnent la garantie que ces produits ont été entièrement élaborés dans leur région d'origine (AOC), ou qu'ils y sont affinés avec des matières premières issues d'autres régions de Suisse (IGP). Pas étonnant dès lors que ces spécialités possèdent ce petit quelque chose qui les rend simplement inimitables, infiniment savoureuses.



Spezialitäten mit Charakter – Reflets de nos terroirs