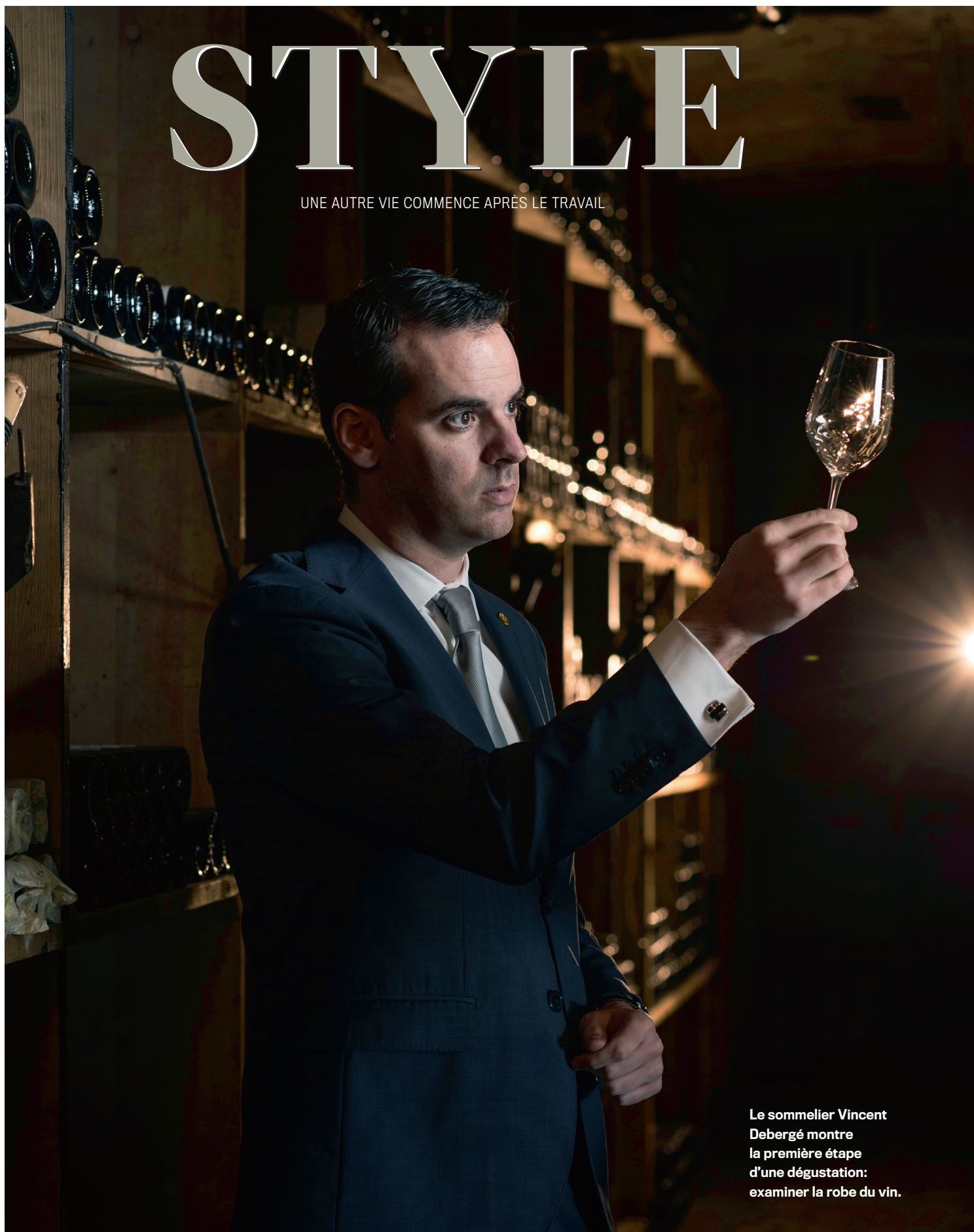


STYLE

UNE AUTRE VIE COMMENCE APRÈS LE TRAVAIL



Le sommelier Vincent Debergé montre la première étape d'une dégustation: examiner la robe du vin.

Comment déguster le vin? Nos conseils

PAR CHANTAL MATHEZ DE SENER **Pas besoin d'être un spécialiste pour apprécier une bonne bouteille. Voici quelques astuces, données par de grands sommelières de Suisse, afin de développer votre savoir-faire.**

L'UNE DES DIFFICULTÉS, lorsque l'on goûte un vin, c'est de mettre les mots justes sur ce que l'on ressent ou de reconnaître le nectar qu'on vous a servi. Si vous pensez être peu doué dans cet exercice, rassurez-vous! Personne n'est bon ou mauvais, certains sont juste plus entraînés que d'autres. Il est dès lors très important d'exercer régulièrement son palais et son nez aux odeurs et aux arômes afin de pouvoir les reconnaître ensuite plus facilement.

De plus, apprécier un vin reste forcément subjectif puisqu'il dépendra de votre état d'esprit. Certains jours, vous aurez envie de vins plus corsés et puis-sants (c'est souvent le cas en hiver) et, à d'autres occasions, vous préférerez un vin plus frais et léger.

Soyez curieux

«Si vous avez quelques notions sur le vin avant de le déguster, cela va renforcer votre plaisir», indique Bruno Carroy, sommelier et fondateur de l'école du vin Terre Cénophile. Prenez le temps de vous renseigner sur internet, sur les blogs spécialisés, dans des livres ou encore auprès de spécialistes. «Le vin est un produit agricole avec une histoire d'une infinie richesse», souligne Vincent Debergé, sommelier et directeur du Restaurant Le Chat-Botté à Genève, qui rajoute: «Personne n'est expert, tout le monde peut apprendre tous les jours quelque chose dans ce domaine.»

Oubliez vos préjugés

Il faut que vous dégustiez le verre de vin qu'on vous sert sans a priori. N'ayez pas de préjugés sur un pays, une région ou un cépage. Tester des vins de plusieurs régions du monde vous permettra de découvrir de très bons crus et éduquera votre palais.

Évitez les vins trop complexes

«Pour apprendre à déguster, évitez les assemblages complexes ou les élevages en bois qui sont trop techniques, conseille Vincent Debergé. Commencez par goûter des monocépages (syrah, pinot noir, merlot, chardonnay, riesling, gamay) qui vous permettront de comprendre le terroir plus facilement.»

N'attendez jamais LA grande occasion

«En visitant des caves de clients, combien de fois suis-je tombé sur de magnifiques flacons qui avaient largement dépassé leur apogée, car les propriétaires attendaient sans cesse LA grande occasion pour l'ouvrir... sans jamais le faire, raconte Daniel Gazzar, négociant en vins et directeur de la maison éponyme. A mon sens, il faut désacraliser le vin.

La finalité de celui-ci est d'être bu et partagé avec les gens qu'on aime.»

Carafe ou pas carafe?

Évitez les carafes pour les vieux millésimes, l'oxygène tue les odeurs. Les vins jeunes peuvent être passés en carafe

pour être aérés. «Si vous ouvrez un châteauneuf-du-pape 2011, par exemple, alors carafez-le une heure avant, ça aidera grandement à le rendre plus accessible», conseille Bruno Caroy.

Autre petit conseil de Vincent Debergé: «Si vous coupez la collerette au couteau, faites-le en dessous du goulot pour éviter que le vin, en le versant dans le verre ou la carafe, ne subisse le goût de l'étain.»

Servez à bonne température

«En règle générale, il vaut mieux servir un vin légèrement trop froid que trop chaud car le vin se réchauffe rapidement dans le verre», conseille le sommelier du Beau-Rivage, Vincent Debergé. Idéalement, la température de service



La collerette doit être découpée en dessous du goulot pour éviter le goût de l'étain.

doit se situer entre 7 et 12 degrés pour le blanc et entre 14 et 19 degrés pour le rouge (14 degrés pour un primeur et 18-19 degrés pour un bordeaux grand cru âgé). Inutile de remplir le verre à ras bord. Il vaut mieux servir de petites quantités et apprécier à chaque nouveau service l'évolution du vin.

Préférez les grands verres

La taille et la qualité du verre sont des éléments déterminants pour permettre au vin de bien se révéler. En effet, «le vin n'a pas le même goût dans un verre «à moutarde» que dans un verre en cristal», souligne Jérôme Aké Bédaride, sommelier

DIX TERMES À CONNAÎTRE

Cépage: la variété de vigne utilisée pour faire le vin (ex: gamay, pinot noir, merlot)

Le nez: l'odeur

La robe: la couleur

Les tanins: ce qui provoque la sensation d'astringence en bouche

Bouquet: ensemble de sensations olfactives que procure un vin

Epicé: se dit d'un vin présentant des arômes tels que la cannelle, le clou de girofle, le poivre, etc.

Animal: qualifie l'ensemble des odeurs du règne animal (mus, cuir)

Austère: se dit d'un vin encore sans bouquet ni arômes

Capiteux: caractère d'un vin très riche en alcool, jusqu'à être fatigant

Élégant: qui plaît par une harmonie de tous les éléments

**Sentez d'abord le vin
(premier nez) avant
de le faire tourner dans le
verre et de le sentir à
nouveau (deuxième nez).**



suisse de l'année 2015 du guide Gault & Millau. Offrez-vous de grands verres à vin, même pour les blancs, car plus la taille est importante, meilleure sera l'oxygénation. «La finesse du buvant est un élément important, car plus le verre se fera oublier sur les lèvres, plus le plaisir sera exacerbé», rajoute celui qui est également sommelier et maître d'hôtel de l'Auberge de l'Onde à Saint-Saphorin (Lavaux).

Les marques spécialisées sont Riedel, Schott Zwiesel, Jean-Pierre Lagneau, la série «Open Up» de Chef & Sommelier ou encore Zalto.

Par ailleurs, évitez les produits vaisselle quand vous lavez vos verres ou vos carafes. Et le torchon n'est pas recommandé pour le séchage, c'est le meilleur moyen de casser le verre et de déposer des microfibrilles odorantes. Avant toute dégustation, ayez le réflexe de sentir votre verre vide. Si vous n'êtes pas sûr de sa neutralité, rincez-le à l'eau claire ou versez-y une petite quantité de vin afin de l'environner.

POUR LE PLAISIR...

DÉGUSTER DES PRIMEURS

Si vous souhaitez éduquer votre palais avec de grands crus classés, la maison Gazzar organise le 23 avril, de 15 h à 20 h, une dégustation exceptionnelle au Lausanne Palace & SPA. Plus de 60 propriétaires de châteaux de Bordeaux viendront faire découvrir en primeur le promoteur millésime 2014, ainsi qu'un millésime plus ancien. Parmi ces derniers: Beychevelle, Branaire-Ducru, Canon, Giscours, Pichon-Longueville, Talbot ou encore Léoville Barton. Ouvert au public au prix de 80 francs. Inscriptions sur www.gazzar.ch

PRENDRE DES COURS

Beaucoup d'établissements proposent des cours de dégustation en Suisse romande. Parmi ceux-ci une liste non exhaustive: l'Ecole de Changins (changins.ch), Terre (CEnophile (terre-oenophile.ch), le Caveau de Bacchus (bacchus.ch), le CAVE (cavesa.ch), Wiine Me (wiine.me), La Couleur du Vin (lacouleurduvin.ch), Au Bonheur du Vin (aubonheurduvin.ch) ou encore l'Ecole du vin (ecoleduvin.ch).

Observez la robe

C'est enfin le moment de commencer la dégustation! Pour de nombreux experts, la première étape consiste à examiner la robe (la couleur du vin). En inclinant le verre en dessous d'une matière neutre (nappe blanche, creux de la main, par exemple), puis en le faisant tourner légèrement, vous pourrez observer l'intensité, la couleur, l'éclat, la brillance, les reflets, la profondeur, la limpidité ou encore le gras de la robe (les fameuses larmes).

La couleur évolue en fonction de l'âge du vin. Pour les rouges, les vins jeunes sont en général couleur rubis avec des reflets violacés, alors que les vins vieux sont tuilés ou ocre. En gros, plus ils sont jeunes, plus ils sont foncés, et plus ils sont vieux, plus ils sont clairs.

Sentez le vin sans complexes

Le vin serait l'un des aliments les plus complexes, puisqu'il serait composé de 500 à 1000 molécules olfactives. Pas de panique pourtant, un bon dégustateur ne reconnaît en général que six ou sept odeurs. Et personne ne sent exactement la même chose que son voisin. N'hésitez donc pas à vous lancer, puisque personne ne détient la vérité absolue sur ce que sent vraiment le vin.

Un conseil, cependant: sentez le vin une première fois sans le tourner dans le verre (premier nez). Puis agitez le vin avec des mouvements de 7 ou 8 rotations pour permettre aux molécules les plus lourdes de se révéler, puis ressentez-le (deuxième nez).

«Lorsque le deuxième nez est plus expressif et les arômes plus variés, en général cela veut dire que le vin est encore en phase de jeunesse et quelques années de «respiration» en bouteille lui feraient du bien (s'il reste des bouteilles à la cave...)», indique Bruno Carroy, qui conseille également de sentir le verre une fois qu'il est vide pour y découvrir toute la concentration des arômes.

Concentrez-vous sur ce qu'il y a dans le verre

Contrairement à d'autres, Paolo Basso

recommande de donner davantage d'importance à la dégustation en bouche plutôt qu'au nez: «Arrêtez de passer votre temps à sentir le vin, goûtez-le!», conseille le meilleur sommelier du monde 2013. Selon lui, il faut s'intéresser à ce qu'il y a dans le verre plutôt qu'au nez, à la forme et à l'habillage de la bouteille. «Concentrez-vous sur la persistance des saveurs en bouche, sur les différents piliers du vin, sur l'acidité, les tanins et l'intensité gustative.»

Le Tessinois compare le vin à un graphique financier, «avec une intensité qui monte et qui descend». Un grand vin aura une longue tenue sous le palais. Les vins qui sont courts en bouche ne sont pas de grands vins, mais cela ne veut pas dire qu'ils sont mauvais. «Ils sont juste mieux adaptés à une cuisine plus simple», souligne Paolo Basso.

Accompagnez votre vin d'un bon repas

Un bon accord mets-vin aide à apprécier un vin en relevant certaines saveurs. Pour le sommelier Bruno Carroy, «penser le repas en fonction du vin, ou l'inverse bien sûr, participe au succès du moment».

Selon Paolo Basso, ce serait une hérésie par exemple de boire d'excellents crus avec une simple assiette de fromages. Et contrairement aux idées reçues, il faut accompagner le fromage de vin blanc.

Bruno Carroy conseille, lui, un «beau risotto aux cèpes avec un pinot noir d'une bonne dizaine d'années». Le sommelier recommande toutefois d'«éviter les plats trop épicés». ■