

# COMMENT DÉGUSTER



# UN VIN

**Comment déguster un vin ?** Une question simple, qui amène une réponse pas si compliquée. Une réponse en 12 points et 5 erreurs qui vous permettront, cher Compagnon de la Bouteille à Ouvrir, de faire un pas de géant dans vos dégustations, foi de *Bon tire-Bouchon* !

## 1) Conservez vos bouteilles de vin à l'horizontale

Si vous souhaitez garder une bouteille plus d'une semaine, il est fortement conseillé de la **conserver non debout mais couchée** !

En effet si vous la gardez debout le bouchon ne sera **pas en contact** avec le liquide :

Il va inexorablement **s'assécher** au fil du temps.

Pourquoi c'est mauvais ?

Parce que cet assèchement, cette crispation du bouchon, va permettre à l'air de **pénétrer** dans la bouteille.

Et l'air est l'un des 3 **ennemis** du vin, avec la lumière et la chaleur.

Pourquoi ?

Parce qu'il **oxyde** le vin.

(l'oxygène oxyde, cela reste logique. :))

Et un vin oxydé est un vin qui tourne vite au vinaigre.



À contrario, si vous entreposez votre bouteille horizontalement, le vin va être en perpétuel **contact** avec le bouchon :

Il va **humidifier** de façon permanente ce bouchon, et lui permettre ainsi de se dilater afin de bien **coller aux parois** intérieures de la bouteille.

Conclusion :

Conservez vos bouteilles de garde à l'**horizontale** !

## 2) Renseignez-vous sur les bouteilles que vous servez

Il est bon et agréable de **partager** avec ses convives des **détails ou anecdotes** sur les bouteilles que vous leur faites déguster.

Mettez-vous donc toujours en quête de **particularités** propres au domaine ou au cépage de vos bouteilles.

Des **anecdotes** sont toujours bien venues.

Posez-vous des questions simples :

**Où, quand, quoi, comment ?**



Où ce vin a-t-il été **élaboré** ?

Où ses vignes furent **plantées** ?

En quelle **année** ?

Quelle est la particularité de cette année en général ?

Et plus particulièrement dans la **région** d'où vient le vin ?

Quel(s) **cépage(s)** ont offert leur jus au vin ?



La méthode de **vinification** fut-elle différente des méthodes usuelles ?

La **propriété** est-elle connue ?

N'est-elle pas détentrice d'une **histoire** ?

D'anecdotes intéressantes ?

## COMMENT DÉGUSTER UN VIN



*(vignes en toit de la région du Minho au Portugal - vin vert "vihno verde")*

Vous-mêmes, quel est votre **rapport au vin** que vous offrez ?

Pourquoi l'avez-vous **choisi** ?

Pourquoi voulez-vous le faire **déguster** ?



Vous n'êtes bien entendu pas obligé de répondre à toutes ces questions.

Mais vous avez retenu l'idée :

Apporter le plus possible d'**informations pertinentes** et d'intérêt, uniques.

Afin de pouvoir **partager** le plus possible avec vos amis et donner plusieurs **dimensions** à votre dégustation.

### 3) Essuyez vos verres à vin

Prenez l'habitude de bien **essuyer** vos verres à vin avant de les proposer à table.



(photo : [www.difotel.com](http://www.difotel.com))

Deux raisons à cela :

Bien nettoyé, le verre sera **immaculé**, limpide.

Il laissera bien **voir le précieux liquide** qu'il est destiné à contenir.

(rien de pire que de devoir contempler son vin à travers des **traces** pâles inesthétiques ou des **empreintes** de doigts)

Le nettoyage vous permet de vérifier avant de servir que vos verres ne dégagent **aucune odeur**, ni de détergent ni de placard confiné.

Vous pourrez également vous assurer ainsi qu'ils ne contiennent **aucune poussière**.

Pour aller plus loin suivez ces petits [conseils pour bien essuyer vos verres](#).

#### 4) Découpez la capsule sous le goulot

La plupart des **coupe-capsules** découpent cette dernière (l'enveloppe qui englobe le goulot et protège ainsi le bouchon) au-dessus de la nervure du goulot.

C'est bien dommage, car il est préférable de la découper **sous la nervure du goulot** !



Ainsi on évite que le **vin n'entre en contact** avec l'aluminium, ou tout autre métal qui compose la capsule :

Son goût ne sera pas altéré par ce métal.

Conclusion :

Si vous voulez vraiment bien faire, oubliez le **coupe-capsule**. :)

## 5) Tournez le Tire-Bouchon, pas la bouteille

L'**évidence** quand on veut déboucher une bouteille avec le sympathique instrument que chérissent tous les Compagnons de la Bouteille à Ouvrir (le [Tire-Bouchon](#)) c'est :

- D'enfoncer la **mèche** dans le bouchon,
- D'opérer un **quart de tour** avec le déboucheur,
- De faire **tourner la bouteille** en gardant l'outil fixe.

Grave erreur !



Il est vrai que cette façon de faire est la plus **simple** et la plus **efficace**.

(ce n'est pas ce qu'on lui reproche)

Mais il est beaucoup distingué de garder inexorablement la **bouteille fixe**, étiquette dirigée vers votre ou vos convive(s), et de faire tourner le Tire-Bouchon.

Cela demande **plus d'effort**, ainsi qu'une certaine **contorsion** du poignet, mais c'est infiniment plus "classe".

Et la classe, dans le vin, entre amis, est une cible à atteindre. :p

## 6) Ne transpercez pas le bouchon

Quand votre bouchon est en liège, il est important de ne pas le **transpercer**.

Ceci afin de ne pas donner occasion à des **débris de liège** de tomber dans le vin.

Ces morceaux sont en effet **inesthétiques**, et ils peuvent **pervertir le goût** du précieux liquide.

Veillez donc à ne pas enfoncer dans votre bouchon plus de **4 spires de la mèche** de votre Ouvre-Bouteille :

En générale il est conseillé qu'une spire reste **en-dehors** du bouchon.

## 7) Essuyez le goulot de la bouteille après chaque versement

Verser du vin sans faire de **gouttes** est une mission quasi impossible.

Vous le savez.

Il y a bien la méthode du “**tourné de bouteille**” après versement.

Mais très peu la réussissent, ne nous voilons pas la face. ^^

Et même les heureux “réussisseurs” ne sont pas à l’abri de laisser tomber une **goutte rebelle** sur la nappe.

Voire sur l’épaule d’un convive !

Ô catastrophe !

La solution :

Avoir toujours avec soi quand on sert d'une main le vin **une serviette ou un torchon** (propres bien entendu) dans l’autre main, prêt à **essuyer le goulot** de la bouteille après chaque versement.



Ainsi la chose est réglée :

Plus moyen de laisser **échapper une goutte**.

Ou alors c'est que vous l'avez fait exprès :

Qu'avez vous contre votre invité ? ^^

## 8) Ne remplissez jamais les verres

C'est une mauvaise idée de **remplir à ras-bord** le verre de vos convives.

Tout d'abord il est important, pour que le vin contenu dans votre verre puisse développer ses **arômes**, que les parois du verre **canalisent** ces derniers et les retiennent le plus possible dans le verre.



Ensuite vous permettrez à vos convives de déguster leur nectar avec **modération**, en donnant plus de prix au liquide contenu dans leur verre :

Ce qui est précieux est **parcimonieux**.

Ne remplissez-donc jamais un verre à plus des deux tiers.

## 9) Sentez votre vin

Quand le vin est tiré, il faut le boire.

Mais avant de le boire, il est important de le **sentir**.

De le humer, pour employer un terme plus recherché.

Sachez en effet que notre nez possède bien plus de “**senseurs**” que nos papilles :

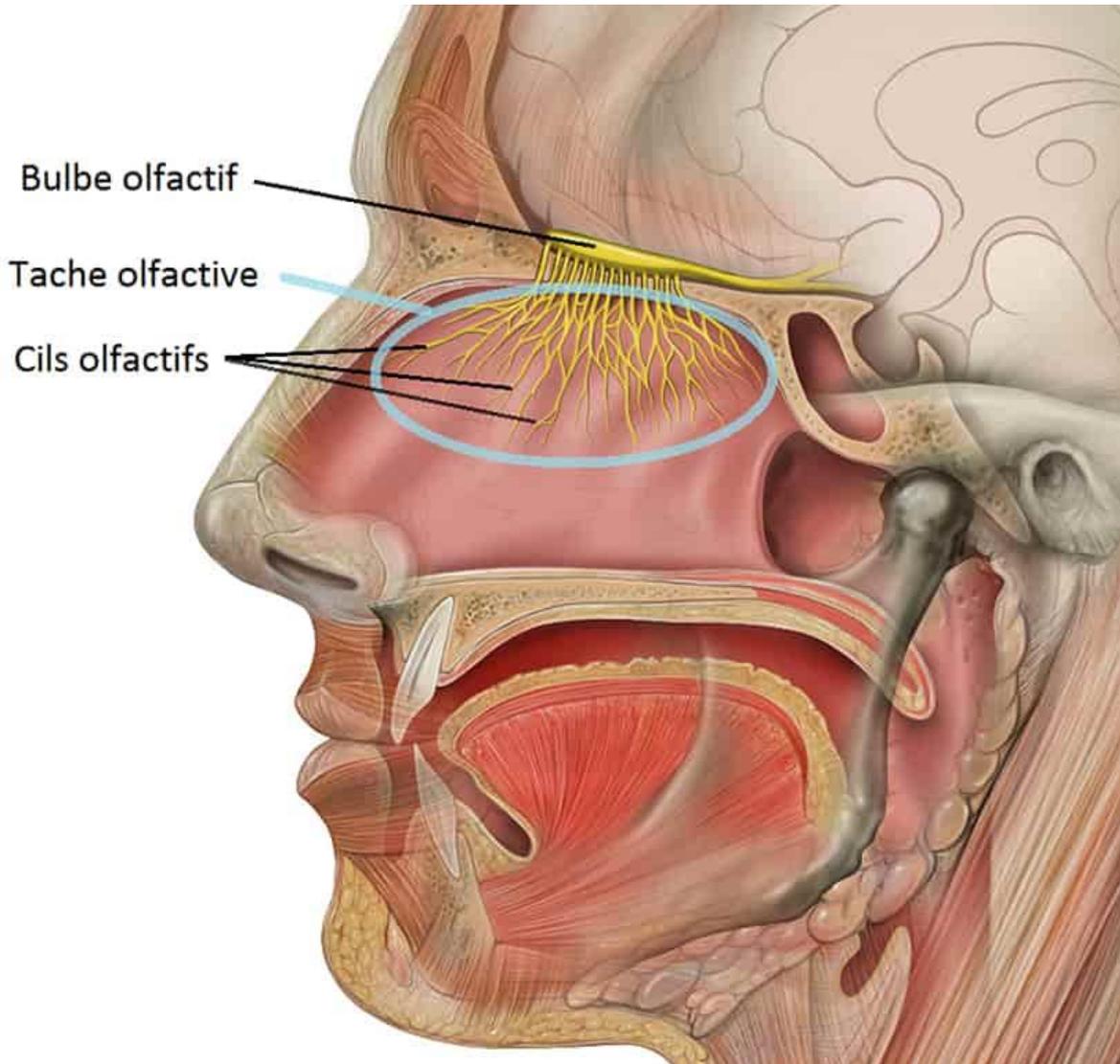
Il bâte à plate couture notre **langue** et notre **palais** questions sensibilité, et devine bien plus de **finesses gustatives** que ces dernières.



Eh oui !

Même à l'intérieur de notre bouche, le vin est “**analysé**”, compris et dégusté bien plus efficacement par notre **nez** que par nos papilles.

Ceci de par notre **cavité nasale** qui est située juste au-dessus de notre palais, et **communique** avec celui-ci en son fond, comme on le voit sur cette image :



Assurez-vous donc toujours de **“respirer” votre vin** avant chacune de vos gorgées.

(J’ai bien dit chacune !)

Et de le **“respirer”** encore quand il est **en votre bouche**, avant de le boire, grâce à la **connexion** qu’a votre palais avec votre cavité nasale.

Ainsi vous saurez mieux “dépister” les **complexités** et les **intensités** des vins que vous dégustez.

En résumé :

Vive votre **nez** !

## 10) Faites tourner votre vin

Lorsqu'on débouche une bouteille, le vin y était **enfermé** depuis plusieurs mois.

C'est en quelque sorte un **criminel sortant de prison**.

Quel crime a-t-il commis ?

Celui de faire saliver nos **papilles**.

Ce "criminel" libéré qui "sent le renfermé", il est important de lui faire "**prendre l'air**" avant de le consommer.

Pour ce faire, le meilleur moyen est de le **faire tourner dans son verre**.

Mais avant de le tourner, il est important de lui offrir un **premier hommage**.

En le **humant** une première fois, comme expliqué au point précédent.

Mais aussi en en prélevant une petite **gorgée**.

Le tout pour se donner une première **impression**.

Un "**premier nez**".



Ceci fait, voici **comment** faire tourner son vin :

Il suffit d'imprimer un **léger geste circulaire**, en tenant le verre soit :

- Au bas de son pied posé, verre posé sur une table

- À la base de sa cloche, **main en corbeille** dessous, façon dégustation de whisky.

Ce mouvement circulaire doit être **doux** :

Foin de brutalité !

Par cette action "spiraleuse" évoquant une (très) **douce tornade**, les molécules du vin vont venir au fil des tours entrer en contact avec celles de l'**oxygène** qui l'entourne.

Le précieux liquide développera ainsi à son aise et naturellement ses **arômes et senteurs**.

Au bout de quelques tours le vin aura "pris l'air", "**respiré**" après des mois d'incarcération.

Il se sera **équilibré** suavement avec l'air qui le domine :

Révélant tous ses arômes, offrant tout son **potentiel**, il sera prêt à couler, par le canal de votre gosier, en une **nouvelle prison** :

Votre estomac.

## 11) Gardez votre vin en bouche

Il faut du **temps** à votre palais (et surtout à votre nez, on vient de le voir !) pour bien appréhender, comprendre, intégrer, **assimiler toutes les saveurs** et qualités des liquides que vous proposez à sa sagacité.

Prenez donc l'habitude de garder votre **vin en bouche** avant de l'avaler !

Au moins **5 secondes** à chaque gorgée.



Veillez à ne pas avaler de (trop) petites gorgées :

Plutôt **moyennes ou grandes**.

Ceci afin d'avoir et de **contenir en bouche** une quantité de liquide suffisante pour "**saturer**" en arômes et saveurs les senseurs de votre "complexe" palais / cavité nasale.

Vous leur offrirez ainsi, à ces senseurs conquis, des **expériences** maximales.

## 12) Rechargez les verres vides

Au long du repas ou de la soirée, soyez vigilants quant au niveau de **remplissage** des verres de vos invités.

Offrez une **recharge** dès qu'un verre est vide.



Et si la personne refuse, **n'insistez pas** pour remplir son verre.

(Bon, si c'est votre caractère d'insister, laissez cours à votre caractère ^^.

Mais ne faites jamais votre **lourdeau** s'il vous plaît.

Faites ça pour nous. ^^)

Proposez plutôt **autre chose** à votre invité récalcitrant :

**Eau ou café**, suivant l'avancement du repas.

Voire un **autre vin** si vous en avez plusieurs à disposition.

## La Conclusion du *Bon Tire-Bouchon*

Récapitulons nos 12 conseils :

1. **Conserver ses bouteilles à l'horizontale** pour que le bouchon reste étanche,
2. **Se renseigner sur les bouteilles** que l'on sert afin de les sublimer
3. **Essuyer ses verres** pour qu'ils soient cristallins, sans odeur et dépoussiérés
4. **Couper la capsule sous la nervure du goulot** afin qu'elle n'entre pas en contact avec le vin
5. **Tourner le Tire-Bouchon** et non la bouteille, pour avoir la classe ^^
6. **Ne pas transpercer le bouchon** pour ne pas polluer le vin avec des morceaux de liège
7. **Essuyer le goulot** après chaque versement pour éviter les gouttes
8. **Ne jamais remplir les verres**, pour que le vin décante
9. **Toujours sentir son vin** pour en saisir bien les arômes
10. **Faire tourner son vin** pour qu'il "respire"
11. **Garder le vin en bouche** pour qu'il imprègne papilles et senseurs nasaux
12. **Recharger les verres vides**, pour être un bon convive ^^

Parmi ces 12 conseils on peut relever **5 erreurs majeures** à ne surtout pas commettre :

1. Conserver ses bouteilles **à la verticale**
2. Couper la capsule **au-dessus de la nervure** du goulot
3. **Transpercer** le bouchon
4. **Trop remplir** les verres
5. Ne pas garder le **vin en bouche**

Muni de ces **munitions** (allitération ^^) vous voilà parés, cher Compagnon de la Bouteille à Ouvrir, à toute éventualité œnologique !

Mais n'oubliez pas de vous munir d'[un bon Tire-Bouchon](#) ! ^^



**Profitez d'une réduction de 10% sur votre première commande avec le code AMI10 !**

## Tire-Bouchons Électriques

*Découvrez les meilleures offres du moment :*



**J'EN PROFITE !**

(ce magnifique article ^^ a été écrit en collaboration avec nos confrères experts de la [Vinothèque du Leman](#))