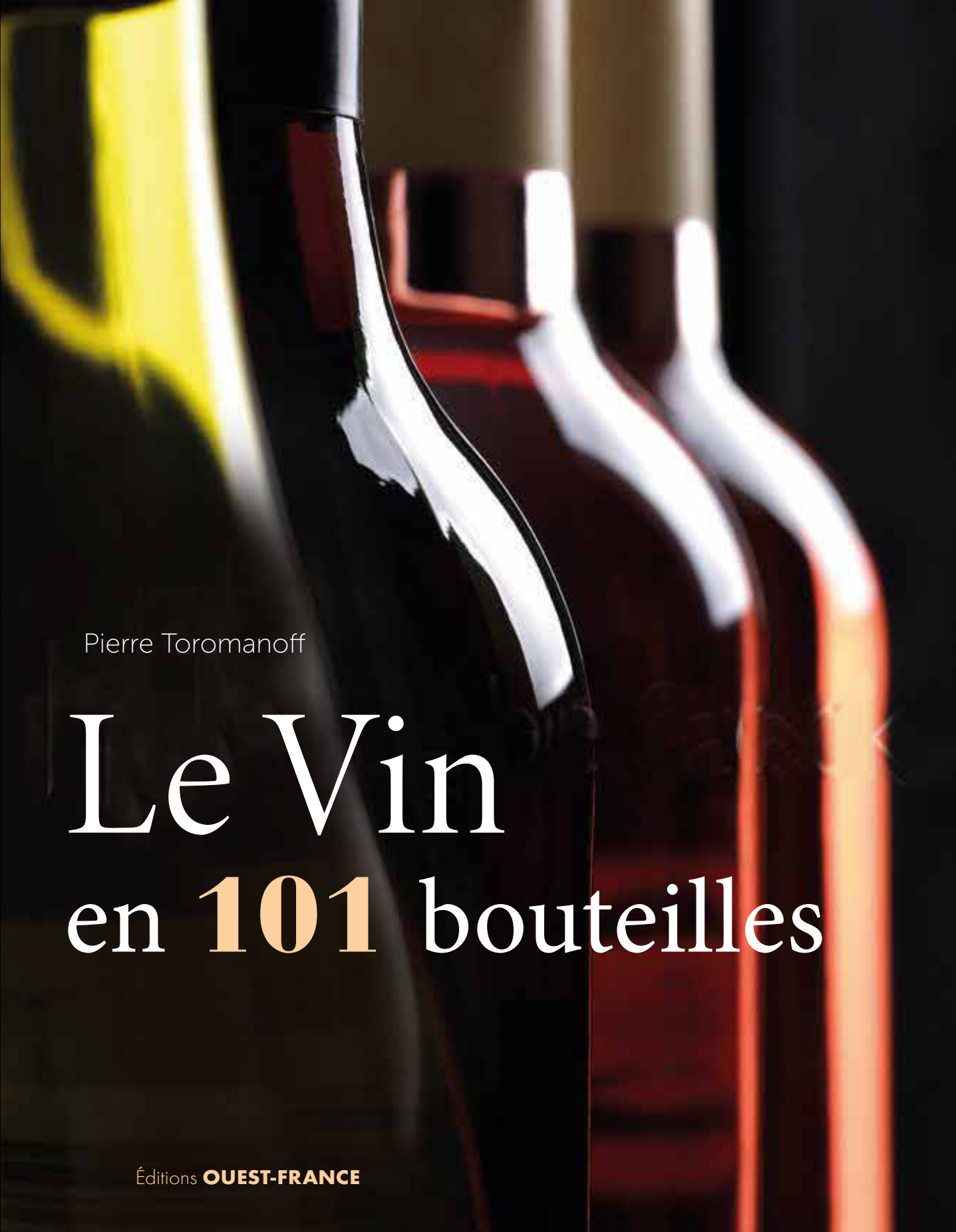




Pierre Toromanoff

Le Vin en **101** bouteilles

Éditions **OUEST-FRANCE**



Sommaire

Introduction : La magie du vin

Ce qu'il faut vraiment savoir pour connaître et apprécier le vin

- Les principaux cépages blancs
- Les principaux cépages rouges
- Le rosé
- Les vins pétillants
- Vins monocépages et vin d'assemblage
- Le terroir : ce qui rend un vin unique
- Du fût à la bouteille : la lente maturation du vin et des arômes
- Barrique, cru, cuvée, fût et autres termes à connaître
- Vins jeunes et vins de garde. Vins de table et vins de dégustation

La dégustation

- Le choix des verres
- Carafes, décanteurs et seaux à glace
- Comment remplir les verres : quand un verre à demi-plein est un verre plein
- Le rituel de la dégustation : le nez, l'attaque, la bouche et la finale
- Les arômes : un jeu de devinettes

Les vins de Bordeaux

Sept questions à un maître de chai

Les vins du Sud-Ouest

La couleur des bouteilles, les bouchons et les tire-bouchons

Les vins du Languedoc-Roussillon

Les choix du sommelier

Les vins de Provence et de Corse

Caviste, profession de rêve ?

Les vins de la Vallée du Rhône

Les tonneaux, une invention gauloise

Les vins du Beaujolais et du Bugey

Comment lire une étiquette
(et une contre-étiquette) ?

Les vins de Bourgogne

Un petit tour au-delà de l'Hexagone

Les vins d'Alsace et de Lorraine

Les différentes formes (et tailles) de
bouteilles

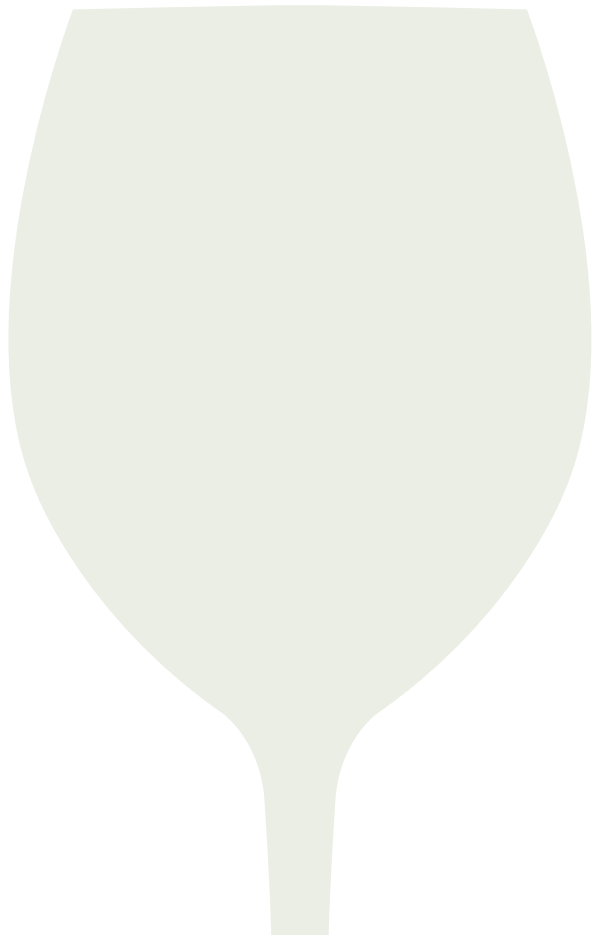
Les vins de Champagne

Le charbonnay, un vin ch'ti cultivé
sur les terroirs

Les vins de la Vallée de la Loire

L'amour des vignes : un entretien avec
un vigneron

Le vin, un plaisir à partager
en famille et avec les amis



Le vin noir

Cahors Les Galets d'Olt 2019

Vinovalie

AOC Cahors, Sud-Ouest

Les Anglais, maîtres de la région durant la guerre de Cent Ans, l'avaient surnommé le « vin noir » en raison de sa robe d'un rouge très sombre qui trahit un cépage riche en tanins. Le cahors, cultivé depuis l'Antiquité gallo-romaine, est fidèle à un cépage ancestral, le malbec, également connu sous le nom de côr ou d'Auxerrois, qui constitue au moins soixante-dix pourcents de l'assemblage, avec des ajouts éventuels de merlot ou de tannat. Les vignobles s'éparpillent sur les collines qui longent la vallée du Lot et dans les causses calcaires du Quercy.

Le cahors peut se boire jeune et léger, il allie alors fraîcheur et force ; les tanins le bonifient cependant avec l'âge, et il atteint sa maturité entre cinq et huit ans. Sa robe sombre appelle les associations avec les fruits rouge sombre, comme la cerise, le cassis, la mûre, le pruneau, avec un peu de framboise. Une note poivrée, ou mentholée, et des arômes floraux comme celui de la violette adoucissent le côté fruité qui se ressent surtout les premières années.

Le destin du cahors est digne des innombrables méandres du Lot : tour à tour célébré, notamment par François Ier, il a été exporté en Europe du Nord dès la fin du Moyen Age grâce à la liaison fluviale



Lot-Garonne qui permettait son acheminement vers Bordeaux, avant d'être ravalé au rang de supplétif du vignoble bordelais. Au cours du XVIII^e siècle, le cahors fut adopté comme vin de messe par le haut clergé de l'Église orthodoxe russe, sans doute en raison de sa couleur sanguine. Les pieds de vigne replantés dans le sud de la Russie et en Ukraine produisent encore du « kagor » pour les besoins liturgiques locaux. Boudé un temps par le public, le cahors hexagonal connaît depuis plusieurs décennies un regain d'intérêt, dû sans doute à ses qualités de vin facile à garder.

Fiche technique

Degré d'alcool : 13%

Nez : intensément fruité, avec une pointe épicée

Attaque : forte. Vin charnu, mais tendre et fruité

Bouche : joli bouquet d'arômes, présence marquée des tanins qui semblent s'attacher à la langue et au palais

Finale : note rafraîchissante, parfois un peu austère, comme si le vin avait coulé trop vite

Arômes : fruits noirs, notamment cerise, mûre, cassis, pruneau, myrtille ; fleurs, notamment violette et bergamote, mais aussi poivre, épices, vanille, réglisse, café torréfié et cacao.

Garde : peut se boire jeune, mais atteint sa maturité entre 5 et 8 ans.

Accords culinaires : plats du sud-ouest avec des truffes, oie ou canard – magret, cassoulet -, gigot d'agneau, venaison, fromages forts. Il peut accompagner les terrines en entrée ou en apéritif.

Température de dégustation : 17-18 degrés, le cahors se boit plus frais que les autres vins rouges



Un vin de cépage presque oublié

Viognier 2019

Domaine Vieux Carion

IGP Pays d'Oc, Languedoc-Roussillon

Le viognier, un cépage blanc originaire des vignobles rhodaniens, a bien failli tomber dans l'oubli à la fin des années 1970. Il n'était plus cultivé que sur quelques hectares par les producteurs de deux vins rares dont il était le cépage exclusif, et par ceux de Côte Rôtie pour être mélangé, à hauteur de 20%, à la syrah rouge avant même la fermentation. Si les viticulteurs hexagonaux s'étaient détournés du viognier, c'est que le cépage est aussi capricieux qu'une star hollywoodienne : ses bourgeons précoces l'exposent aux gelées printanières ; il a besoin de soleil pour développer sa saveur fruitée, mais il craint la chaleur tout autant que le vent. Les grains sont petits et ont la peau épaisse. Les grappes sont compactes, mais assez menues et le rendement limité, même les bonnes années. Pour sa défense, le viognier peut se targuer d'être résistant à de nombreuses maladies de la vigne et à la sécheresse.

C'est un œnologue australien, Peter Wall (1939-2019), qui redécouvrit ce cépage, autrefois apprécié des critiques gastronomiques pour sa finesse et son goût fruité. Dès les années 1980, il l'implanta avec succès dans son pays : le viognier y représente désormais près de soixante-dix pourcents de pieds de cépages blancs. Il a été replanté par la suite dans le sud de la



France, notamment dans le Languedoc et en Ardèche, et vendu en vin monocépage.

La robe de ce vin est d'un jaune ambré avec de jolis reflets dorés. L'impression en bouche est onctueuse, les arômes s'entremêlent et s'équilibrent agréablement : fruits sucrés (abricot, coing et même mangue), fleurs et plantes (chèvrefeuille, tilleul, violette, amandier, acacia), minéraux et épices douces dans un moindre degré. Il va aussi bien avec des plats relevés, notamment ceux de la cuisine indienne ou asiatique qu'avec des mets roboratifs, comme la raclette ou la tartiflette. On peut aisément l'imaginer en accompagnement d'un burger, ou à l'apéro avec de la tapenade.

Fiche technique

Degré d'alcool : 13,5%

Nez : fruité

Attaque : vin rond, onctueux

Bouche : très riche en arômes fruités et végétaux

Finale : note rafraîchissante et légère

Arômes : abricot, pêche blanche, écorce d'orange, coing, mangue, jasmin, chèvrefeuille, violette, tilleul, miel d'acacia, musc.

Garde : à boire jeune (2 à 3 ans)

Accords culinaires : à boire bien frais à l'apéritif, ou à déguster avec du canard, des plats à base de fromage, des fruits de mer cuits, des mets relevés. Le viognier accompagne parfaitement les recettes de cuisine indienne ou asiatique, y compris les sushis.

Température de dégustation : 10-12 degrés



Bon plan, le Gros Plant

Gros Plant du Pays Nantais sur lie 2019
Château des Gillières
AOC Gros Plant du Pays Nantais

Les collines et les coteaux qui s'étendent d'Ancenis à Pornic sont le berceau d'un vin frais, léger et subtilement iodé dont le nom, qui manque un peu de poésie, cache une grande finesse de goût. Cultivé dans trois départements autour de Nantes et du lac de Grandlieu, ce vin sec et fruité provient d'un cépage charentais, la *folle blanche*, une variété connue pour ses arômes puissants et qui servait autrefois à l'élaboration du cognac. Le terme *sur lie* renvoie à un mode de vinification spécifique : les dépôts issus de la fermentation alcooliques sont laissés dans les cuves ou les fûts durant l'hiver. Ils donnent au vin un bouquet aromatique accru sans rien enlever à sa fraîcheur.

La faible teneur en alcool (11 degrés) du gros plant en fait un vin agréable à boire en été. Sa robe dont les reflets verts rappellent ceux de la mer incite sans doute à le consommer avec des huîtres, des crustacés ou du poisson. Mais c'est aussi un vin qui accompagnera des petits cubes de fromage – comté, parmesan – à l'apéritif. Le nez est

fin, fleuri à l'aubépine, avec des arômes d'agrumes et de fruits orangés – melon blanc, abricot, pêche. L'attaque est vive, joyeuse, et la bouche laisse s'échapper des arômes acidulés qui se métamorphosent en un petit goût salé sur la fin, ce qui en fait un joli vin sec. Le gros plant est un vin qui se boit jeune, et très frais, autour de 8 degrés pour mieux apprécier sa saveur.



Fiche technique

Degré d'alcool : 11%

Nez : fleuri, doux et avec des senteurs d'agrumes.

Attaque : vive, joyeuse et ronde

Bouche : marquée par les arômes citronnés, avec une pointe d'iode et de sel

Finale : douce, avec la retenue caractéristique des vins secs

Arômes : aubépine, seringat, citron, pamplemousse, abricot, melon blanc, pêche, iode, sel de mer.

Garde : à boire jeune (2 à 3 ans)

Accords culinaires : à boire très frais à l'apéritif, avec des cubes de fromage, ou en accompagnement des huîtres, fruits de mer en crustacés.

Température de dégustation : 8 degrés



Bouchons et tire-bouchons

Bouchons de liège

Capsule

Chaque année, plus de 17 milliards de bouchons sont produits dans le monde. Malgré la mise au point de bouchons en matières synthétiques, c'est toujours le bon vieux bouchon de liège, connu depuis l'Antiquité, qui domine le marché. Les ressources en liège ne sont cependant pas illimitées, et la capsule à vis, adoptée par la plupart des vignobles du nouveau monde, perce lentement dans l'Hexagone.

Bouchon en liège ou capsule à vis ?

Admettons-le, une capsule à vis est souvent synonyme de vin bon marché et de moindre qualité. Ouvrir une bouteille de vin comme on ouvre une bouteille d'eau enlève un peu de magie et de noblesse au rituel. Il manque l'effort physique – même limité à la traction du bouchon – et surtout le bruit que fait le bouchon en sortant, un son annonciateur des réjouissances, particulièrement quand on a une bouteille de champagne dans les mains. Mais cependant, la capsule à vis, mise au point en France par la société *Le Bouchage Mécanique* à Chalon sur Saône en 1959, possède un certain nombre d'avantages qui expliquent son succès croissant : elle évite, avant tout, le goût de bouchon que certains modèles en liège propagent dans le vin ; elle se revisse facilement alors que remettre un bouchon de liège dans le goulot d'une bouteille n'est pas toujours évident ; enfin, et surtout, plus besoin d'avoir un tire-bouchon à portée de main.

Après des débuts plutôt confidentiels, la capsule à vis a été implantée à grande échelle en Australie en 1973 sous l'impulsion d'un œnologue visionnaire et francophile, Peter Wall. L'étanchéité de la capsule permet en principe de garder les vins plus longtemps, et des dégustations à l'aveugle montrent que même les meilleurs experts ne font pas la différence entre un même vin embouteillé en bouchon de liège et un vin capsulé.

Pour sa défense, le bouchon de liège a quand même quelques bons arguments : on sait désormais le traiter contre le trichloroanisole (TCA) qui donne un goût de moisi au bouchon et au vin. C'est une ressource naturelle recyclable, qui peut être réutilisée pour des tas d'usages insoupçonnés : découpé en lamelle, le bouchon pourra faire une bonne cale pour une commande un peu branlante, par exemple, ou faire un bon tampon à encre pour les enfants.

Reste donc à trouver le bon tire-bouchon. Ce n'est si une affaire aussi anodine qu'il y paraît...

Le choix du tire-bouchon

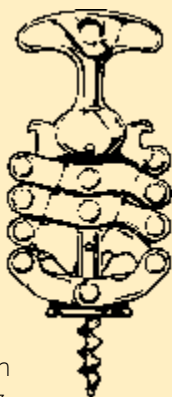
Si le tire-bouchon en T est le plus simple et le plus ancien des 12 modèles de tire-bouchons que l'on trouve sur le marché, il est de loin le moins pratique, puisqu'il faut une force herculéenne pour retirer le bouchon sans





qu'on ait d'appui. Oubliez également le tire-bouchon à vis sans fin, malgré son côté vintage chic : on finit par s'y coincer les doigts et il transperce trop souvent les bouchons. Pour les amateurs d'objets rétro, le tire-bouchon en zigzag est un choix plus judicieux et assez pratique.

Si vous voulez vous simplifier la vie sans tomber dans les gadgets (tire-bouchon électrique, ou à air), choisissez plutôt le « de Gaulle », ou, mieux encore celui des sommeliers.



Le tire-bouchon « de Gaulle » s'est imposé comme un incontournable des cuisines : c'est bien normal, avec lui on ne peut vraiment pas rater l'ouverture d'une bouteille, à moins que le bouchon soit en très mauvais état. Le système, doté d'une tige à crémaillère et de leviers à pignons, a été inventé dans les années 1880 par un Britannique, William Burton Baker. Il ne nécessite qu'une faible pression sur les leviers pour soulever le bouchon. Sa poignée est en forme de décapsuleur, ce qui est bien pensé. Seul inconvénient, il est assez volumineux, ne tient pas dans la poche et bloque régulièrement les tiroirs de cuisine. Ce n'est pas un



Bon à savoir !

Le chêne-liège a la particularité d'absorber deux fois plus de CO₂ que n'importe quel autre arbre. Son rôle dans le combat contre le réchauffement climatique est donc essentiel.

Le Portugal est le pays qui produit le plus de bouchons de liège.

tire-bouchon qu'on emmène en randonnée ou en pique-nique.

Le tire-bouchon des sommeliers, ou celui multifonctionnel des limonadiers, demande juste un petit peu plus de dextérité, mais il a l'avantage de l'élégance et de l'ergonomie : on le tient en main, sa vrille s'enfonce facilement dans le bouchon, le levier qui s'appuie sur le goulot de la bouteille possède généralement deux crans, ce qui facilite la remontée du bouchon. Deux petits avantages en plus : le manche est muni d'une lame pour découper le sceau, tandis que le levier est équipé d'une encoche qui sert de décapsuleur. C'est un outil de professionnel, facile à ranger dans la poche, élégant et qui devient rapidement indispensable. Allez savoir pourquoi, c'est aussi le tire-bouchon le plus musical : le bruit du bouchon qui sort du goulot sonne toujours juste.

Dans tous les cas, vérifiez que la mèche a la forme d'une queue de cochon à 5 spirales plutôt qu'une vrille : cela facilitera sa pénétration dans le bouchon.

Et que faire si une partie du bouchon est tombée dans la bouteille ?

Vite, vite on verse le contenu dans une autre bouteille, une carafe, ou un décanteur. Passé 5 minutes, le bouchon aura imprégné le vin de son goût...de bouchon.