

Œnologie, vin, viticulture...

Décantez-vous !

« Tiens, si on ouvrait une bonne bouteille pour fêter ça ? » Oui, mais pas n'importe comment ! Avec patience et minutie, exigence et délectation. Certains seront sensibles au bruit du bouchon qui libère au-dessus du goulot comme dans son ventre de liège de sulfureuses effluves. D'autres tendront l'oreille au moment où le précieux nectar bouillonnera délicatement dans le ballon. Voyez comme le simple fait de « se faire » un petit bordereaux peut faire dans le lyrique. Ou dans le très technique. Car verser trop vite ou trop tôt, peut nuire au vin. Alors décanter ou pas ?

La dégustation du vin est un art, qui s'apprend au contact des pros, s'entretient par passion et se partage par amour de la convivialité. Didier Bertin a testé tous les vins qu'il propose dans sa boutique (Les Domaines). Il ne veut pas être qualifié « d'expert », plutôt de « *révélateur de goûts* », celui qui sera capable de vous conseiller au mieux de vos envies, de vous surprendre aussi par des choix pas toujours académiques. « *On peut me solliciter pour mon expérience, mais je cherche avant tout à instaurer la confiance.* » Didier Bertin aime autant la vigne que le vin et avoue sans scrupules que son métier, c'est aussi son plaisir. « *Ce métier ne s'apprend pas par la force. Je vais toujours jusqu'à la*

dernière goutte dans le tonneau de son apprentissage. Il faut du temps. A 49 ans, j'ai encore soif ! Je suis commerçant, mais j'ai toujours de la terre sous mes souliers. Un jour, j'arrêterai tout et j'achèterai mon domaine. » La bonne humeur, c'est aussi ce qui donne une valeur ajoutée au conseil, au-delà des tendances et des modes.

C'est un peu tout ça, la sommellerie. Un art du « *savoir boire* » auquel on aime s'adonner et en même temps nécessaire à la dégustation. Comme ces petits rituels qui parlent du vin avec un vocabulaire d'épicuriens-experts : décanter, carafier, la robe, le bouquet, ces mots ne vous disent rien ? Blancs, rouges, rosés, demi-secs ou liquoreux, quelle est la marche à suivre ? Quelle carafe pour quel usage ? Et comment procéder si on ne possède pas de cave ?



Même les vins jeunes se carafent !

D'abord, sachez que tous les vins jeunes se carafent. C'est-à-dire qu'on peut les présenter dans des contenants différents.

On carafe un vin pour l'oxygéner, dans un contenant avec un col haut et étroit. Les sommeliers recommandent une carafe en verre à fond bombé, pour casser les molécules et dégager tous les arômes naturels du vin.

On peut y verser franchement le contenu d'une bouteille. « *Il faut réveiller les vins jeunes. Et pas uniquement les vins rouges. On carafe aussi les vins bio, les blancs et les champagnes demi-secs, pour en exhausser les goûts et en temporiser l'acidité, par oxygénation.* » Même les champagnes, sans blague ? D'abord parce que c'est joli, et surtout parce que ça fait du bien au vin, donc c'est meilleur pour vous. Autrement dit, faites-lui prendre l'air. Mais pas trop ! « *Un vin trop oxygéné peut s'oxyder à cause de l'air chaud.* »

Mieux vaut ouvrir la bouteille ou carafier le vin au moment de l'apéritif, soit environ une heure avant



au frais. Et si vous n'avez pas de carafe, remettez le bouchon. » Les modèles qui évacuent l'air par aspiration sont plutôt bien vus, et évitent l'oxydation dont on parle plus haut.

Ce qu'il faut savoir pour bien décanter les vins...

Le décanter demande un petit peu plus de technique, mais le rituel plaît souvent au sommelier en herbe qui se tapit en chacun de vous. Pour le geste. Mais savez-vous vraiment quels services cela rend au vin ? « Le décanter concerne le vin vieux. Le vin est vivant. Il faut séparer la matière solide de la matière liquide, pour ne garder que les éléments essentiels. C'est par exemple vrai avec les bordeaux, aux tanins prononcés, qui ont souvent plus de dépôts. C'est subtil, il faut procéder par étapes et avec patience... » Les hommes se lancent des œillades. On voit venir la plaisanterie allégoriquement édulcorée par la présence d'une journaliste un peu perdue dans cet univers encore très masculin. Bon, reprenons.

- On ouvre la bouteille un quart d'heure avant, en commençant par ôter la collerette.

- On essuie et on enlève le bouchon avec un tire-bouchon à double lame « pour éviter les brisures de liège » précise Didier Bertin.

- « On incline la bouteille à 45° et on verse le vin délicatement, pour que le dépôt ne descende pas trop vite ». Le but, c'est qu'il ne descende pas du tout. Certains sommeliers sont adeptes de la mire à la bougie, pour surveiller la progression du dépôt le long de l'épaule de la bouteille, afin qu'elle n'atteigne pas le col. On avait dit haute dégustation, c'est de la haute couture !

- « Un vin vieux ne doit jamais être brusqué, depuis la remontée de la cave jusqu'au versement dans le verre. »

- Le choix de la carafe n'est pas neutre. Pour décanter, mieux vaut utiliser celle à col de cygne et à fond plat, qui permet de dégager le dépôt (qui serait tout de même passé) sur les bords et de verser le liquide par un ruissellement maîtrisé.

- « La verrerie aussi est importante. On peut réchauffer le verre dans sa paume, la forme en ballon fait remonter l'olfaction. Moi je préfère les verres très fins. »

- Si vous êtes un amoureux de l'étiquette, un méfiant ou un débutant, que vous voulez savoir ce que vous buvez au moment où vous le buvez, ne carafez pas. Décantez quand même.

AURÉLIE MOHR-BOOB

de servir, et éviter les chocs thermiques directement de la cave à l'atmosphère surchauffée du salon.

Pour l'entreposage en cave, attention aussi à maintenir une température qui ne descend pas en dessous des 10°C car « le froid cache les défauts » explique Didier Bertin.

Au fait, après le dîner, peut-on remettre le bouchon sur une carafe ? « Oui bien sûr, le lendemain il est parfois meilleur. Dans la plupart des cas, il reste consommable dans les deux jours. Il faut qu'il reste

Conseils du pro

- Sortir la bouteille un quart d'heure avant pour un vin vieux, et conserver à une température entre 14° et 16° pour un rouge, 10° à 12° pour un blanc.

- Pour un vin jeune, sortir la bouteille la veille et la conserver à température fraîche.

- Ne pas décanter à la cave et remonter ensuite. Éviter les chocs thermiques.

- La cave idéale contient un taux d'hygrométrie de 75%

- Nettoyez la carafe avec du gros sel et du vinaigre. Essuyer avec du papier absorbant.

Vrai/faux ?

❶ La cuillère dans le goulot d'une bouteille de champagne à demi entamée évite l'oxydation ?

❷ Certaines « clés » vendues sur internet peuvent déterminer le vieillissement du vin ?

❸ Les mini-frigos pour conditionner le vin sont une bonne acquisition.

Réponses : ❶ FAUX : c'est totalement inutile, remettez le bouchon et mettez-la au frais. ❷ FAUX, c'est une arnaque totale. Lisez les étiquettes et faites-vous conseiller. ❸ VRAI, surtout lorsqu'on a des bouteilles au cours du repas. C'est aussi très utile pour les restaurateurs qui proposent des vins au verre.

Vins et dégustations

Des cours à la grappe

« Oh verre vide comme je te plains, oh verre plein comme je te vide ! » Bon, d'accord, ce n'est pas exactement la devise des œnologues, plutôt celle des soirées entre amis qui vident la cave et remplissent le salon. N'empêche que la formule est rigolote et le plaisir qu'on prend à la partager dans les deux cas fait le lien. Michel Speck, chef de l'auberge du Crève-Cœur à Thionville et Thomas Vimbert chef sommelier au Magasin aux Vivres de Metz proposent des cours pour amateurs ou amoureux. Première leçon : l'œnologie n'est pas la sommellerie, gare aux amalgames ! Mais on peut s'abreuver des deux enseignements finalement très différents...

THOMAS VIMBERT



« C'est le regard mixte amateur-averti qui crée la convivialité »

A qui s'adressent les cours ? A tous : avertis, épicuriens, amateurs. Ceux qui aiment la table. On goûte d'emblée le produit fini, on apprend à « attaquer » le vin par beaucoup d'approches ! Ce que j'aime surtout c'est quand les gens laissent parler leur spontanéité. J'adore m'enrichir du regard neuf des autres sur les vins que je connais bien. C'est le regard mixte qui crée la convi-

vialité, celui de l'amateur est aussi important pour moi que celui du fin connaisseur.

Qu'est-ce qu'on y apprend ? Je ne fais pas d'œnologie, on parle plutôt de sommellerie, d'une initiation à la dégustation. Comment déguster le vin ou l'apprécier au mieux de ses qualités (température de service, carafage...) Comment composer les accords mets-vins ? Il y a deux sortes de dégustations : l'hédonique, fondée sur le plaisir de la sensation et l'analytique qui permet, par élimination et déduction d'identifier le vin, le millésime etc... Les gens y trouvent des conseils pour pouvoir se débrouiller seuls et acheter leur vin en fonction de la cuisine.

Quelle est l'ambiance ? C'est très détendu. Nous sommes dans un cadre magnifique, mais sans uniforme de sommelier, sans cravate. On plaisante dans l'ambiance « off » d'un grand restaurant. Je leur prête du matériel de dégustation qu'ils ont aussi la possibilité d'acquérir à la boutique. Cela fait 15 ans que je fais ce métier, je continue, moi aussi d'apprendre à chaque fois avec eux.

Magasin aux Vivres : 03 87 17 17 17, commercial@citadelle-metz.com. Tarif : 68 € / cours et dégustation de vins. Prochaines dates : 14 janvier à 14h30 (vins européens), 11 février à 14h30 (vins bio), 10 mars à 14h30 (vins de Bourgogne).

MICHEL SPECK



« dans un verre, il y a plus d'histoire que de vin »

A qui s'adressent les cours ? A tous ceux qui aiment le vin et l'histoire. J'apporte des éclairages différents, avec des cours un peu décalés, très portés sur l'histoire. Ils s'adressent aux amateurs ou néophytes curieux, de tous âges. Nous avons autant de femmes que d'hommes, voire parfois plus !

Qu'est-ce qu'on y apprend ? Ce sont des sessions de 5 stages, ou à l'unité. Nous faisons le tour historique d'une région viticole, tout en intégrant le cours de sommellerie. Cela commence par le piédestal (les étiquettes), puis le pied de vigne (le terroir, le cépage, la vinification) et enfin le pied de verre (la dégustation). Je donne aussi des informations sur les fromages, ou la composition d'un menu équilibré.

Quelle est l'ambiance ? C'est très détendu, amical. Par exemple, sur un chinon, on est censés trouver des notes de poivron vert. Personnellement, je ne le sens pas. Et je le dis ! Chaque sensibilité peut s'exprimer. Le but du jeu n'est pas de vendre du vin, c'est moment convivial qui se termine toujours par un bon repas.

Auberge du Crève-Cœur : 03 82 88 50 52, www.stagesommellerie.jimdo.com. Tarif : 50 € / cours et repas. Prochaines dates : 24 janvier de 19h30 à 22h30 (Région Bordeaux), 28 février de 19h30 à 22h30 (Région Bourgogne), 27 mars de 19h30 à 22h30 (Région Côtes du Rhône).

A. M.-B.



7 rue Mably à Nancy - 03 83 46 56 56
www.maisondemyon.com



LES DOMAINES

28 rue de la Tête d'Or
tél. 03 87 36 22 50
fax 03 87 74 45 45

LES DOMAINES

33 bd André Maginot
tél. 03 87 75 30 37
fax 03 87 36 59 61

mail : metz@lesdomaines.eu

- Les magasins seront ouverts tous les dimanches de décembre.
- Ouverture non-stop de 10h à 19h toute la semaine du 19 au 24 décembre inclus, et "dégustation et vente d'huitres" de la poissonnerie Schaller.



METS ET VINS... "METZ & VINS" **RÉPONDENT LES DOMAINES**

Dans leurs deux boutiques de Metz, Les Domaines accueilleront cette année les foies gras et le saumon fumé de la maison Barthouil. Une superbe maison artisanale de tradition, installée depuis 1929 au cœur du sud ouest et dont les visiteurs des dernières rencontres œnologiques à Pont à Mousson ont pu découvrir les merveilleux produits.

Les commandes en produits frais seront prises jusqu'au 15 décembre.



VITICULTURE



Le maître de chai, c'est vous !

Vous aimez le vin, le raisin et la vigne ? Vous aimez jardiner, vous possédez deux ares de terrain ? Vous allez pouvoir devenir vigneron et parler de votre jardin comme d'un terroir ! Les *Vignes d'Alexandre* sont nées de ce fantasme un peu fou de produire chez soi son propre vin. Du rêve à la réalité, il n'y a qu'un pied... de vigne !

Alexandre Cremona possède la clé d'or, la double compétence, celle qui fait de lui un expert et un professeur. En tant que maître de chai (d'abord en Bourgogne, dans la propriété familiale, puis au sein du prestigieux domaine d'Arly dans le Jura) la viticulture n'a pas de secrets pour lui. En tant qu'œnologue, il sait transmettre la culture du vin. Des qualités que ses clients apprécient et qui lui ont déjà permis d'installer huit vignobles en quatre ans. « Au départ, j'ai voulu offrir à un ami une collection de cépages de raisin de table. L'idée ne m'est venue que par la suite d'en faire une réelle activité. Et pour l'instant, je suis le seul ! »

Viticulture à la demande ! Installer et faire grandir une vigne dans votre jardin, vinifier le nectar jusqu'à la mise en bouteille... Tout cela nécessite beaucoup de pédagogie. Les Vignes d'Alexandre c'est un concept de services « clés en main », avec une Viti-box de démarrage (une mallette contenant outils et manuels de « survie » du vigneron débutant) et un accompagnement régulier au cours des trois premières années... Une initiation sur-mesure qui va bien au-delà du service à domicile : ici maître et élève finissent souvent par devenir amis. « Le client se prend

au jeu. Pour chacun, j'ai une cire personnalisée et différente. Chaque vignoble est numéroté. Le but est aussi de créer un club de propriétaires de micro-parcelles viticoles, de partager et de comparer les expériences comme le ferait un groupe d'amis. »

Au bout de deux ans, les vignes donnent leurs premiers fruits. Alexandre met alors à disposition de ses clients une « œnobox » (levures, enzymes, mémo...) et s'occupe des analyses. Avec le propriétaire, le travail de caviste commence. A l'arrivée, avec environ 26 pieds, on peut obtenir une cuvée d'une trentaine de litres, soit environ 60 bouteilles de 50 cl.

Tous fêrus de la grappe. Si tout le monde dispose du même kit de démarrage, la production pourra être très différente d'une parcelle à une autre : question de terroir, d'exposition, d'implication de l'apprenti vigneron... Justement, qui sont-ils ces vignerons à domicile ? Epicuriens, fêrus de la grappe, fans de jardinage ou caprice à effet de frime ? « Quand on débouche un bouteille qui vient de sa propre production, devant les copains, ça le fait ! Il y a dix ans, je ne savais pas ce que c'était qu'un cépage » nous confie l'un de ses clients messins. En un an, ses pieds de vigne ont presque triplé de volume, en septembre prochain, il fera sa première vendange. Alexandre ajoute : « Il faut forcément pouvoir y consacrer un petit budget et disposer d'au moins 3 ares. Mes clients sont souvent des hommes d'affaires qui ont envie de retrouver le goût de prendre le temps. Le vin est un vecteur qu'ils connaissent et leur permet d'échanger avec leur entourage. Certains sont comme des gamins devant leurs pieds de vigne, la première récolte est une véritable fête. »

Devant nous, Alexandre plante, à intervalles réguliers, des petits pieds de cabernet jura, de chardonnay et vionnier. Reconstituer

les cépages d'antan, des vignes d'ornement, familiales... juste pour le plaisir de voir pousser et grandir le fruit de votre patience, tel est la finalité des Vignes d'Alexandre. La loi ne vous autorisera pas à vendre votre production, mais qu'importe ! Maintenant, le maître de chai, c'est vous.

AURÉLIE MOHR-BOOB



