

Comment choisir son vin ?

[fr]Viticulture & œnologie[/fr][en]Vine growing & oenology[/en][es]Viticultura & enología[/es]

Posté par: clément

Publiée le : 24-Dec-2007



En cette période de fêtes, une question cruciale vient à se poser. Et cette question ne concerne pas seulement ce moment de l'année mais est familière pour les nombreux amateurs de vin au quotidien. Le choix du vin est donc, de nos jours, une question existentielle et pour briller en société, il faut savoir choisir un vin. Ne dit-on pas d'ailleurs que le vin correspond à celui qui nous l'offre ?

Tout d'abord, pour choisir, il faut savoir ce qu'on veut, ce qu'on aime et comment on souhaite consommer notre vin. Le vin parfait regroupant toutes les qualités n'existe pas, il y a seulement un « kaïros » (temps de l'occasion opportune) ainsi que des goûts et des couleurs, que de toute façon « on ne discute pas ». C'est donc seulement en fonction de ces critères qu'on peut dire qu'un vin est bien choisi.

Commencez par définir vos goûts.

Sachez reconnaître les quatre principaux : le sucré, l'acide, l'amer et le salé, sachant que le dernier est rarement présent dans le vin. Pour ce faire regardez de quelle manière vous préférez vous alimenter. Plutôt sucré ou salé ? Votre citron pressé vous le prenez avec ou sans sucre ? Vous êtes plutôt fromage ou dessert ? Et vous mettez quatre sucres ou un demi dans votre expresso ? Ainsi vous connaîtrez vos différentes sensibilités et affinités avec les goûts.

Les jeunes par exemple ont, a priori, le palais plutôt sucré (notamment à cause des sodas et autres cochonneries qui sont leur pain quotidien) et les gens qui mangent de la cuisine très épicée et/ou pimentée sont moins sensibles aux goûts et aux arômes. Cette sensibilité vous permettra de dire « j'aime plutôt les vins doux (sucrés) ou les vins secs (sans sucres résiduels après la fermentation alcoolique) » ou encore « je n'aime pas les vins trop acides ou tanniques ». Mais il est un point à ne pas négliger : l'équilibre. En effet chaque constituant du vin va participer à l'équilibre général. Le sucre équilibre les saveurs acides et amères et inversement. Par exemple un vin sans acidité sera plat et ses arômes ne s'épanouiront pas pleinement. Tout est question d'équilibre, ainsi le fameux soda de la marque américaine mondialement connu rencontre un tel succès car il possède un bon équilibre gustatif : beaucoup de sucres et beaucoup d'acidité. Aussi lorsque vous laissez une bouteille de cola ouverte un certain temps, le gaz carbonique qu'elle contenait au départ va s'évaporer et votre boisson sera plate (car le gaz carbonique participe pour beaucoup à l'acidité du mélange).

Les arômes, ensuite, sont à différencier du goût. Ils concernent toutes les sensations olfactives qui sont ressenties par le nez.



Quand on sent un vin, on peut dire qu'il est aromatique ou pas, mais il est difficile de dire s'il est sucré, acide ou amer. Par contre une fois que le vin est en bouche on va sentir son goût mais également ses arômes. On peut avoir, pareillement aux goûts, plus ou moins d'affinités avec certains arômes mais généralement les arômes fruités ou fleuris sont connotés positivement alors que les arômes pharmaceutiques ou animaux ne sont pas très bien vus. Bien que le côté aromatique du vin soit assez important pour les professionnels, il a été démontré que le consommateur moyen s'en fiche pas mal et que tout au moins il n'y accorde pas beaucoup d'attention. J'ai d'ailleurs entendu récemment quelqu'un du métier qui se moquait des professionnels utilisant des descripteurs complexes pour parler du vin aux consommateurs. Par exemple en parlant d'odeurs de bourgeon de cassis, de pipi de chat, de violette, de fraise des bois ou encore pire en utilisant le nom des molécules concernées comme l'acétate d'isoamyle pour la banane ou des ethyl-phénol pour les odeurs animales. Certes ce type de dégustation correspond à une réalité mais combien d'entre nous on déjà sentit le pipi de chat, des bourgeons de cassis ou l'acétate d'éthyle ? Alors pour commencer on se contentera de décrire les arômes du vin selon des familles d'odeurs : floral, fruits rouges, fruits blancs (pêche, abricot...), fruits exotiques, boisé-torréfié-grillé ou encore animal... Il sera temps plus tard de se faire mousser en utilisant des descripteurs complexes.

Une fois que vous connaissez à peu près vos goûts, tout en gardant à l'esprit que ceux-ci évoluent tout au long de votre vie (sensibilité et affinités), vous pouvez choisir un vin en fonction de l'occasion opportune. C'est la partie la plus difficile notamment parce que, souvent, on ne connaît pas le produit avant de l'avoir goûté. Il est donc ici utile de trouver des intermédiaires qui sauront vous transmettre le ressenti qu'ils ont eu lors de la dégustation des vins. Bien que près de 80% des ventes de vin se fassent via la grande distribution, bannissons tout de suite le libre service qui se caractérise par son absence de conseil et qui conduit souvent à de grosses erreurs (notons donc qu'un vin cher ne sera pas forcément bon !). Bien souvent il n'y a pas beaucoup rotation et les vins vieillissent mal debout, en pleine lumière et au chaud. Non mais vous avez vu la taille du rayon, difficile de s'y retrouver n'est-ce pas ! Pour ce qui est de l'achat de vin sur le net, je ne sais quoi vous dire, je ne l'ai jamais pratiqué. Il y a certes un pseudo-conseil, beaucoup (trop) de choix et les prix semblent moins élevés. Attention : néophytes du vin, s'abstenir !

Les producteurs seront souvent bien placés pour parler de leurs pratiques et de leurs vins mais n'oublions pas qu'ils ne sont pas toujours objectifs (pas par malveillance mais parce que souvent ils n'ont pas assez de recul sur leur produits ou leurs pratiques). Un caviste sera donc l'allié indispensable. Il vous dira les principales caractéristiques du produit ou vous orientera en fonction de critères que vous lui donnerez.

Ensuite, pour les plus passionnés, il est intéressant de connaître les différentes régions viticoles : leurs caractéristiques en fonction des climats, des cépages, des sols et des hommes qui les travaillent. Les bordeaux par exemple sont plutôt charnus, pleins et boisés alors que les bourgognes sont élégants, fins et épicés. Il sera alors, avec quelques bases de dégustation, intéressant de s'adresser directement au producteur et dans tous les cas plus aisé de choisir un vin.

Mais prenons des cas concrets :

Un Château Latour 1982 avec une soupe de poireaux ne sera pas spécialement mis en valeur et a contrario un sandre en sauce au beurre blanc ne se mariera pas au mieux avec un rouge tannique du sud de la France.

Donc, si vous voulez boire du vin convivial (apéro) et s'il n'y a pas spécialement de spécialistes dans vos convives, privilégiez les vins simples, pas forcément chers et plutôt aromatiques. Par exemple, pour les blancs secs, un Muscadet élevé sur lie (si vous êtes plutôt friand d'acidité), un vin blanc du Languedoc (plus riche en alcool et moins acide) ou pour les rouges, un vin nouveau type Beaujolais nouveau ou Touraine primeur. Si vous avez plutôt le palais sucré les vins doux, moelleux ou liquoreux vous séduiront (Coteaux du Layon, Monbazillac, Sauternes...).

]Pour de la cuisine simple et entre amis (pizzas, pâtes carbonari...) prenez des rosés secs (Rosé de Loire, Cotes-de-Provence...) ou des rouges légers (rouges du Val de Loire (Bourgueil, Saumur...), Bourgogne Passetougrain, Bordeaux d'entrée de gamme, Beaujolais Village, vin de pays d'Oc...).

Pour la cuisine plus élaborée, on va chercher à mettre en valeur et le vin et le plat. Les accords deviennent plus complexes, et encore une fois un caviste sera de bon conseil. Mais retenez qu'un

vin rouge n'est pas seulement destiné à du gibier et que certains vins blancs se marient très bien avec la majorité des fromages.

Pour épater votre beau-père essayez de connaître ses goûts et prenez le meilleur de ce qu'il préfère. Evidemment si ce dernier est un fan de Bordeaux ou de Bourgogne (malheureusement c'est la majorité des cas !) cela risque d'être assez coûteux. Choisissez alors un vin qu'il aimera de par son originalité (le seul producteur du cru à mettre tel cépage ancien disparu, une micro-appellation quasi-inconnue, le vin qui porte son prénom (d'ailleurs il existe un livre qui référence toutes les cuvées de ce type...)). Vous pourrez ainsi mettre en avant votre culture et gagner les faveurs du père. Remarque : si votre beau-père ne boit pas de vin, changez-en !

Pour le fromage, vin blanc gras ou un rouge corsé, c'est selon le goût. Les fromages forts se marient également très bien avec des vins blancs doux.

Pour les desserts, un effervescent brut fera bien l'affaire, alors que les vins doux seront peut-être un peu lourds si le dessert est assez sucré. Notons que le vin rouge se marie très bien avec le chocolat.

Le prix est également un aspect important du choix.

Les américains (qui sont très forts pour toutes les questions de marketing) divisent les vins en plusieurs gammes : les entrées de gamme, les premiums, les super-premiums et les icons

- Les entrées de gamme correspondent à des vins entre 2 et 8 €, ce sont à priori des vins faciles à boire, légers, aromatiques. C'est le vin de tous les jours. Le gros de la consommation mondiale.
- Les premiums sont les vins coûtant entre 8 et 30 €. On commence déjà à se faire plaisir. C'est la partie la plus intéressante du marché car celle qui connaît la plus forte croissance dans les pays consommateurs. On a des vins (a priori) de haute qualité qui justifient leurs prix par des pratiques coûteuses (vendange manuelle, élevage en barrique...).
- Les super-premiums se situent entre 30 et 100 €. Même schéma que pour les précédents mais ont un produit de très grande qualité avec une forte notoriété. Le prix pratiqué ne se justifie plus forcément.
- Les icons sont des vins au-delà de cent euros. Ils se caractérisent par une très forte notoriété et un travail impeccable. Très faible secteur en volume que tout le monde aimerait bien occuper. Exemples : Château Margaux, La Romanée Conti, Opus One...

Pour conclure, faites simple, faites-vous conseiller et faites-vous confiance.

Mais n'oubliez pas que le monde du vin est complexe, à l'image de la multitude de produits qui le représentent. Ne vous faites pas trop mousser, n'achetez que des vins que vous saurez apprécier, au risque d'être déçu dans le cas contraire. N'écoutez pas les modes, écoutez vos goûts. Faites vous plaisir et consommez avec raison.



[Vous pouvez aussi lire l'article :](#)
["Comment faire son vin soi-même ?"](#)