



Avec les Nuls, tout devient facile!

Bien acheter son vin

POUR
LES NULS

Édition 2013

- ✓ Où acheter son vin :
foires aux vins, Internet, etc.
- ✓ Constituer sa cave à vin
- ✓ Nos 600 meilleures bouteilles
à acheter les yeux fermés
- ✓ Les meilleurs vins étrangers
disponibles en France
- ✓ En partenariat avec



Denis Saverot

Directeur de la rédaction
de La Revue du vin de France

Alexis Goujard

Dégustateur et caviste

Benoist Simmat



Bien acheter son vin pour les Nuls – Édition 2013

« Pour les Nuls » est une marque déposée de Wiley Publishing, Inc.

« For Dummies » est une marque déposée de Wiley Publishing, Inc.

© Éditions First-Gründ, Paris, 2012. Publié en accord avec Wiley Publishing, Inc.

60, rue Mazarine

75006 Paris – France

Tél. 01 45 49 60 00

Fax 01 45 49 60 01

Courriel : firstinfo@efirst.com

Internet : www.pourlesnuls.fr

En collaboration avec la *Revue du vin de France*

43/47, rue du Gouverneur Général Félix Éboué

92137 Issy-les-Moulineaux

www.larvf.com

ISBN : 978-2-7540-4094-5

ISBN Numérique : 9782754043526

Dépôt légal : août 2012

Mise en page : Catherine Kedemos et KN Conception

Couverture : KN Conception

Correction : Jacqueline Rouzet et Muriel Mékiès

Illustrations humoristiques : Marc Chalvin

Cartographie : Deletraz

Fabrication : Antoine Paolucci

Production : Emmanuelle Clément

Cette œuvre est protégée par le droit d'auteur et strictement réservée à l'usage privé du client. Toute reproduction ou diffusion au profit de tiers, à titre gratuit ou onéreux, de tout ou partie de cette œuvre est strictement interdite et constitue une contrefaçon prévue par les articles L 335-2 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. L'éditeur se réserve le droit de poursuivre toute atteinte à ses droits de propriété intellectuelle devant les juridictions civiles ou pénales.

Bien acheter son vin ***Édition 2013*** **POUR LES NULS**

Denis Saverot

Directeur de la rédaction de La Revue du vin de France

Benoist Simmat

Journaliste

Alexis Goujard

Caviste à La Revue du vin de France

Un ouvrage dirigé par Jean-Joseph Julaud



À propos des auteurs

Denis Saverot

Né à Mâcon, au pied du vignoble de Saint-Véran et de Pouilly-Fuissé, **Denis Saverot**, 47 ans, ne pouvait que devenir un amateur de vin. Il a fait de son plaisir un métier : ancien reporter à *France Soir* puis à *Capital*, il dirige aujourd'hui la rédaction de *La Revue du vin de France*, le premier magazine européen consacré au vin, à tous les vins. Autant dire l'un des plus agréables métiers de la République !

Benoist Simmat

Benoist Simmat, 38 ans, est né fort loin des vignes : Paris XVI^e. Mais il s'est rattrapé depuis, puisque, journaliste-reporter au *Journal du Dimanche* pendant dix ans, il en a profité pour écumer les vignobles, notamment bordelais et ligérien. Il est aujourd'hui auteur indépendant, scénariste (Robert Parker, Les Sept péchés capitaux, Les Caves du cac 40...) et a rejoint plusieurs publications de référence comme *La Revue du vin de France* ou *L'Express*.

Alexis Goujard

Alexis Goujard, 24 ans, sillonne le vignoble français depuis l'âge de 16 ans. Il a démarré à *Cuisine et Vins de France* avant d'intégrer *La Revue du vin de France* en prenant la lourde responsabilité d'en tenir la cave ! Chaque année, 30 000 échantillons testés par le Comité de dégustation de la RVF passent entre ses mains. Chroniqueur et dégustateur, il collabore également au *Guide des meilleurs vins à moins de 20 €*.

Sommaire

Introduction..... 1

Comment utiliser cet ouvrage.....	2
Première partie : La boîte à outils pour apprivoiser le vin	2
Deuxième partie : Les meilleurs vignerons de France pour les Nuls	3
Troisième partie : Les meilleurs vins à acheter cette année	3
Quatrième partie : Les vins d'ailleurs	4
Cinquième partie : La partie des Dix.....	4
Les icônes utilisées dans cet ouvrage.....	5
And the winner is.....	5
Avant de commencer... ..	6

Première partie : La boîte à outils pour apprivoiser le vin..... 9

Chapitre 1 : Styles de goûts et styles de vins.....	11
Au pays de la diversité des raisins	11
AOC contre cépages	12
Vins simples ou complexes, fruités ou boisés, vins de soif, vins de garde... ..	13
Piège du sucré, charme des amers... la palette des goûts	14

Chapitre 2 : Les règles de dégustation.....	15
Ouvrir, carafer, aérer : libérer le vin	15
Température et choix des verres	16
Les « bonnes manières » du vin : une éthique du buveur de vin	17
Quelques questions pratiques bien pratiques	18
Quels vins offrir ou recevoir ?	18

Chapitre 3 : Les recettes des accords mets-vins à la maison	21
Les mariages de raison : la simplicité avec l'excellence	22
Les mariages d'amour : les forts caractères s'aiment	24
Les aventures d'un soir : un coup de folie est permis	25

Chapitre 4 : Sujets de conversation utiles sur les vins de France et d'ailleurs	27
La Romanée-Conti et ses « cousins »	28

À propos des autres grands vins de France	29
De Falerne à Sassicaia, étiquettes célèbres d'Italie	30
Les autres « grands » d'Europe	31
Et le reste du monde ?	32
Comment Pasteur a percé les secrets de la fermentation	33
La Parkérisation du goût du vin	33
Paupérisation du vignoble français et des petits vignerons	34
Chapitre 5 : Où est-il le plus judicieux d'acheter son vin ?	37
La supériorité naturelle des cavistes	37
L'intérêt des grandes surfaces	38
Le casse-tête des foires aux vins	39
La montée en puissance d'Internet	43
L'astuce des ventes privées	44
Les joies de l'achat au château	45
Chapitre 6 : Conserver son vin et créer sa cave	49
Transporter et protéger son vin	49
Conserver son vin dans la cuisine ?	50
Comment profiter au mieux de sa cave ?	51
Quels vins pour quel vieillissement ?	52

Deuxième partie : Les meilleurs vignerons de France pour les Nuls.....55

Chapitre 7 : Le trio de tête des Nuls : Vallée de la Loire, Vallée du Rhône Sud, Roussillon et... Beaujolais !	57
Luxuriante Vallée de la Loire	58
Joseph « Jo » Landron.....	59
Jérémy Huchet	59
Guy Bossard	60
Les frères Couillaud.....	60
Frédéric Mabileau.....	61
Thierry Germain	61
Philippe et Catherine Delesvaux.....	62
Jean-Pierre Chevallier	63
Bernard Baudry	63
Pascale et Étienne de Bonnaventure.....	64
Pierre, Stéphanie et Emmanuel Caslot.....	65
Jacky Blot.....	66
Henry Marionnet.....	67
Thierry Michaud.....	68
Hervé et Isabelle Villemade.....	68
Alphonse Mellot.....	69
Vincent et Cosette Pinard	69

Gilles Crochet.....	70
Franck et Christine Laloue.....	70
Alain Château	71
Révolution en côtes du Rhône sud	71
Jean-Pierre et François Perrin.....	72
Catherine et Sophie Armenier.....	72
Michel Tardieu	73
Marcel Richaud	73
Emmanuel Reynaud.....	74
Frédéric Vincent.....	74
Jean-Louis Trintignant	74
André Romero.....	75
Paul Dubrule.....	76
Hélène Thibon.....	77
Roussillon, la Nouvelle frontière.....	77
Hervé Bizeul	78
Marjorie Gallet	79
Gérard Gauby	80
Thomas Teibert.....	81
Jérôme Malet	81
Olivier Decelle.....	81
Étienne Montès	82
Alain Razungles.....	83
Laurent de Besombes Singla	83
François Nicq	84
Marcel Buhler.....	84
Beaujolais, vers le renouveau.....	85
Georges Dubœuf	85
Claude-Emmanuelle et Louis-Benoît Desvignes.....	86
Pierre-Marie Chermette	86
Laurent Martray	86
Dominique Piron.....	87
Claude Geoffray	87
Marquise de Roussy de Sales	88
Mathieu Lapierre	89
Georges Descombes	89
Cédric Lathuilière	90
Marie-Élodie Zighera	90
Chapitre 8 : Les surprises : Jura, Mâconnais, Languedoc.....	91
Jura, la montagne magique	91
Laurent Macle.....	92
Alain et Julien Labet	93
David Geneletti.....	93
Céline et Rémi Treuvey	93
Stéphane et Bénédicte Tissot.....	94
Bertrand Delannay.....	95

L'irrésistible ascension de Mâcon.....	95
Thierry Drouin	96
Ludovic et Patrice Guillot	96
Olivier Merlin	97
Jean-Guillaume et Jean-Philippe Bret	97
Dominique Lafon.....	98
Les nouvelles stars du Languedoc.....	99
Olivier Jullien	99
Pierre Bories.....	100
Frédéric Pourtalé.....	100
Christian Mocchi.....	101
Isabelle et Mathieu Champart	102
Gérard Bertrand.....	102
Jean-Baptiste et Charlotte Senat.....	103
Christophe Bousquet	103
Cécile Weissenbach.....	104
Pierre Fabre	104
Jean-Luc Terrier et Christian Collovray	105
Christine et Luc Simon.....	106
Bernard Pueyo et Patrick de Marien	106
Maxime Magnon.....	107
Michel Julien	107
Emmanuel de Soos	108
Chapitre 9 : Les incontournables.....	109
Bordeaux reste Bordeaux.....	110
Patrick Carteyron	110
Éric Duffau	111
Guillaume de Tastes	112
Pierre Seillan	112
Pierre Lurton	113
Patrick Léon	113
Léo de Malet Roquefort	114
Denis Dubourdieu.....	114
Hervé Dubourdieu	115
Jérémy Chasseuil	115
Édouard Labruyère.....	116
Rémy Fauchey.....	116
Julie et Xavier Gonet-Médeville	117
Pierre-Gilles et Marie-Hélène Gromand d'Évry	117
Bruno Borie	118
Jean Guyon	118
Stéphane Derenoncourt.....	119
Guillaume Halley.....	120
Bernard Magrez.....	120
Jean-Luc Thunevin.....	122

François des Ligneris	123
Aline et Paul Goldsmith	124
Basile Tesseron	124
Jean Gautreau.....	125
Jean-Vincent Bideau	125
Jean-Guillaume Prats.....	125
Thomas Duroux	126
Jean-Charles Cazes	127
Caroline Frey	127
Édouard Miaillhe.....	128
Jean-Christophe Mau.....	129
Stephen Carrier.....	130
Laurent et Renaud Momméja	130
François Jeantet & Sylvie Douce.....	131
Patrick Maroteaux	131
Jean-Louis Triaud	132
Bourgogne éternelle.....	133
Stéphanie Colinot	134
Michel Laroche	134
Jean-Pierre Grossot	135
Philippe et Yann Charlopin-Parizot	135
Patrick Landanger.....	136
Lalou Bize Leroy	136
Bruno Clair	137
Frédéric et Jocelyne Mugnier	137
Dominique Laurent.....	138
Louis-Fabrice Latour	139
Michel Pont.....	140
Marc Colin.....	140
Erwan Faiveley	141
Éric Rousseau.....	142
Gilles Ballorin	142
Albéric Bichot	142
Jean-Nicolas Méo	143
Henri Mayer, le Mozart du pinot noir	143
Etienne et Alix de Montille.....	144
Claude Chevalier.....	144
Vincent Dureuil	145
Philippe Pacalet	146
Jordane Andrieu.....	146
Alsace, le paradis des vins blancs	147
Seppi Landmann	147
Philippe Kubler	148
René Muré.....	149
Étienne et Marc Hugel.....	149
Vincent Sipp	150

Jean-Michel Deiss	150
Maurice et Jacky Barthelmé.....	151
Jean Schaetzel.....	151
Olivier Humbrecht	152
Marc et Antoine Kreydenweiss	152
Étienne Loew.....	153
Les versants en or du Rhône nord.....	153
Michel Chapoutier	154
Philippe Guigal.....	156
Pierre Clape	157
Jean-Michel Gerin	158
Stéphane Ogier.....	159
Jean-Pierre Durand	159
François Villard	159
Vincent Paris	160
Jacques Grange.....	160
Alain Graillot	161
Fabrice et Bernard Grippa	162
Christine Vernay	162
La Champagne, ou la bulle financière.....	163
Pierre-Emmanuel Taittinger.....	164
Raphaël et Vincent Bérèche	164
Pascal Agrapart.....	165
Franck Pascal	165
Emmanuel Lassaigue.....	167
Jean-Pierre Fleury.....	168
Pol Roger.....	168
Paul-François Vranken (Pommery)	168
Veuve A. Devaux	169
Carol Duval-Leroy et Sandrine Logette	170
Michel Drappier	170
Benoît Gouez (Moët & Chandon).....	171
Xavier Gonet.....	172
Vincent Desabeau et Françoise Bedel.....	172
Jérôme Prévost	172
Benoît Tarlant.....	173
Francis Boulard.....	173
Didier Depond (Salon)	174
Régis Camus (Charles Heidsieck).....	174
Marie-Noëlle Ledru.....	175
Hervé Augustin (Ayala).....	175
David Hénault.....	176
Chapitre 10 : Les valeurs en devenir des Nuls	177
Le bonheur est dans le Grand Sud-Ouest	178
Alain-Dominique Perrin.....	178
Pascal et Jean-Marc Verhaeghe.....	179

Philippe Lejeune	180
Laurent Nominé	180
Jean-Luc Baldès	181
Véronique et Stéphane Azémar	181
Alain Brumont	182
Luc De Conti	183
Elian Da Ros	183
David Fourtout	183
Robert et Bernard Plageoles	184
Régis Lansade et Robert Saléon-Terras	185
Gilles Bartoszek	186
Jean-Marc Laffitte	186
Guy Salmona	187
Pierre Philippe	187
Stéphanie Roussel	188
Catherine et Jean-Mary Le Bihan	188
Nos châteaux en Provence	189
Peter Fischer	189
Guillaume Tari	190
Sacha Lichine	190
Aurélie Bertin	191
Philippe Bru	191
Raimond de Villeneuve	192
Frère Marie Pâques	192
Jean Tigana	193
Valérie Rousselle	193
Jean-Christophe Comor	194
Les irréductibles de la Savoie	194
Louis Magnin	195
Louis et Joseph Trosset	195
Annick et Pascal Quenard	195
Brice Omont	196
Delphine et Frédéric Garanjoud	197
Jean Chaudet	197
Noël Dupasquier	198
Gilles Berlioz	198
À la recherche des crus corses	199
Jean-Charles Abbaticci	199
Jean-Marc Venturi	200
Christian et Marc Imbert	200
Antoine Arena	201
Yves Canarelli	201
Bernard Renucci	201
Marie-Brigitte Poli	202
Yves Leccia	202
Étienne Suzzoni	202

Chapitre 11 : Et pourquoi pas ?... Les raretés du vignoble	205
Pierre Picot	205
Philippe et Alain Viret	206
Frédéric Brochet	207
Thierry Michon	208
Yves, Armin et Rémy Grassa	209
Michel Guillard	209
Benoît et Florence Chazallon	210
Yann de Agostini	211
Gérard Samson	211

Troisième partie : Les meilleurs vins à acheter cette année : 2009, 2010 et 2011 213

Chapitre 12 : Alsace	215
Chapitre 13 : Beaujolais	221
Chapitre 14 : Bordeaux	225
Chapitre 15 : Bourgogne	233
Chapitre 16 : Corse	239
Chapitre 17 : Languedoc	243
Chapitre 18 : Loire	249
Chapitre 19 : Provence	255
Chapitre 20 : Rhône	259
Chapitre 21 : Roussillon	267
Chapitre 22 : Sud-Ouest	273
Chapitre 23 : Champagne	279
Chapitre 24 : Les vins de montagne	285

Quatrième partie : Les vins d'ailleurs 291

Chapitre 25 : Les vins de nos voisins	293
Espagne	293
Italie	295

Slovénie	295
Autriche	296
Hongrie	296
Croatie	296
Chapitre 26 : L'hémisphère Sud	299
Australie	299
Nouvelle-Zélande	300
Afrique du Sud	300
Chapitre 27 : Les Amériques	301
États-Unis	301
Chili	302
Mexique	302
Chapitre 28 : Au-delà de nos horizons... ..	303
Japon	303
Uruguay	303
Israël	304
Maroc	304
Liban	305

Cinquième partie : La partie des Dix 307

Chapitre 29 : Les Dix questions essentielles sur le vin.....	309
Où est réellement né le vin ? Et la culture qu'il a engendrée ?	309
Pourquoi le vin est-il aussi présent dans la liturgie chrétienne ?	310
Pourquoi la France est-elle réputée posséder le plus beau vignoble du monde ?	311
La qualité du processus de fabrication des vins s'améliore-t-elle ?	312
Pourquoi la consommation de vin décroît-elle actuellement en France ?	313
Peut-on comparer une bouteille à 5 € et une bouteille à 500 € ?	313
Pourquoi boire du vin est-il devenu un symbole de réussite dans la mondialisation ?	314
Pourquoi n'y a-t-il pas de chaîne de télé et de publicité sur le vin en France ? ..	315
Pourquoi les palais de la République entretiennent-ils des caves extraordinaires ?	316
Le vin peut-il servir à rapprocher les hommes et les civilisations ?	317
Chapitre 30 : Les Dix questions qui fâchent sur le vin	319
Le vin donne-t-il le cancer ?	319
Pourquoi les politiques français ne boivent-ils jamais de vin devant une caméra ?	320
Pourquoi les grands crus sont-ils devenus aussi recherchés que des œuvres d'art ?	321
Pourquoi le vin coûte-il si cher au restaurant ?	322

Pourquoi les milliardaires chinois payent-ils des milliers de dollars pour Lafite ?	323
Combien coûte réellement la production d'un très grand cru français ?	323
Le vin améliore-t-il les performances sexuelles ?	324
Pourquoi la France ne compte-t-elle aucune Danone ou L'Oréal du vin ?	325
Les vins « bio » ou « nature » existent-ils ?	326
Peut-on être alcoolique et amateur de vin ?	327

Chapitre 31 : Les Dix questions sur l'avenir de la viticulture mondiale 329

Les étiquettes seront-elles de plus en plus compliquées ?	329
Verra-t-on l'art de déguster du vin enseigné aux enfants à l'école ?	330
La Chine deviendra-t-elle le premier producteur mondial de vin ?	331
L'Inde, le Brésil et l'Indonésie seront-ils les géants du vin de demain ?	332
Le « meilleur vin du monde » sera-t-il éternellement français ?	332
Un « tsunami » peut-il détruire irrémédiablement le vignoble ?	333
Le vin sera-t-il produit dans tous les pays du monde, y compris le Groenland ?	334
Le goût du vin va-t-il changer dans l'avenir ?	334
Boira-t-on du vin dans l'espace, ou sur Mars ?	335

Chapitre 32 : Dix trucs malins pour sublimer votre vin..... 337

Aérez votre vin	337
Liquoreux, moelleux, portos : servez-les d'office	337
Choisir le bon verre	338
Et après un rouge ? Un blanc !	338
Goûter et vider son verre... dans un seau à glace	339
Conclure le repas au champagne	339
Mieux qu'un dessert, un sauternes	340
L'option magnum	340
Et pourquoi pas un vin étranger ?	340
Pas le temps de cuisiner : jouez les accords vins et fromage	341

Sixième partie : Annexes 343

Nos cavistes préférés : <i>Bien acheter son vins pour les Nuls 2013</i>	345
Les vingt livres sur le vin que nous aimons	348
Les vingt vignerons actifs sur la blogosphère	349
Renseignements pratiques	350

Index des vignerons..... 351

Index des domaines 355

Index des domaines par région..... 361

Introduction



Bien acheter son vin pour les Nuls n'est pas un guide comme les autres. Parce qu'il s'adresse aux néophytes, aux débutants, aux novices – aux « primo-amateurs » oserait-on dire ! –, vous ne trouverez ni note, ni classement, ni complexe description organoleptique, et encore moins de jugements définitifs sur les centaines de vins que nous allons vous présenter.

En réalité, notre premier critère de choix pour ce guide est le plaisir : plaisir des sens bien sûr (goût, nez, sensation...), mais aussi plaisir du geste, plaisir des mots, plaisir de l'esprit qui façonnent le style d'une cuvée.

Disons-le tout net pour démarrer, il n'existe pas, selon nous, de meilleure approche. L'univers du vin ne peut et ne doit en effet être seulement élitiste : potasser de lourds grimoires n'est pas l'unique méthode pour pénétrer les secrets d'un bon vin. Lisez plutôt... les pages suivantes.

Bien acheter son vin pour les Nuls est donc, en premier lieu, un guide des vins « accessibles », c'est-à-dire des vins simples, aimables, amènes, faciles mais aussi des vins compréhensibles, disponibles, à portée d'un large public. Des vins qui reflètent sereinement leurs terroirs, des vins vendus dans des gammes de prix en général très raisonnables (même si nous ne nous cantonnons pas ici aux « premiers prix »). Des vins ciselés par des vigneron artisans, ce tour de main tellement français et admiré dans le monde entier.

Boire du bon vin a longtemps été un privilège, ce n'est fort heureusement plus le cas, autant en profiter. Pour aller à l'essentiel, nous vous recommandons d'abord des vigneron, avant de dresser une liste de vins à acquérir en priorité. Les vins fins ont partout leur place : à table pour recevoir ou discuter entre amis, au moment de trinquer entre collègues au bureau, à l'instant où deux amants concluent leur affaire, dans le salon des diplomates... La difficulté est souvent de savoir les choisir. Nous allons vous y aider.

Comment utiliser cet ouvrage

Ce guide est un livre de format pratique offrant toutes les clefs d'achat des bons vins pour ceux qui démarrent dans la dégustation. Il est prioritairement destiné à ceux qui ignorent tout de l'art d'appréhender une bouteille, de suivre le travail d'un vigneron, d'imaginer des accords mets-vins simples et efficaces, d'engager une discussion éclairée sur le vin, etc.

Les pages qui suivent se montreront particulièrement utiles lors de certains moments-clefs : foires aux vins de septembre-octobre, réservations chez le caviste pour les agapes de fin d'année, virées chez le vigneron au printemps, achats de belles étiquettes à l'occasion d'une fête familiale... La liste sera aussi longue que votre curiosité.

Toutes les informations que vous lirez ici sont issues de l'expérience des deux concepteurs du guide : Denis Saverot et Benoist Simmat, tous deux spécialisés dans l'univers du vin (voir le « À propos des auteurs »), secondés par Alexis Goujard, qui exerce la fonction de « caviste » de *La Revue du vin de France*, le premier et plus ancien magazine spécialisé dans le vin en Europe, partenaire de cette première édition 2012.

Première partie : La boîte à outils pour apprivoiser le vin

Vos papilles vous démangent et vous rêvez maintenant de vous jeter dans le grand bain ? Commencez par réviser en douceur quelques notions de base de la dégustation des vins : quels cépages pour quels vins ? quels terroirs pour quels goûts ? comment bien orchestrer le service des belles bouteilles ? comment accorder les mets avec les vins ? où acheter et à quel moment ? comment conserver ses précieuses bouteilles ? quels sont les sujets de discussions favoris des amateurs ? etc.

D'un usage facile, cette « boîte à outil » très fonctionnelle vous sera d'une grande utilité pour démarrer.

Eh oui ! Le vin, c'est d'abord de la culture – dans les deux sens du terme –, mais ce n'est pas que ça. Certes, le vin est à la mode, en déguster permet d'accéder à un certain statut social. Le vin est donc partout : supermarchés, restaurants, cavistes, sites web, ventes aux enchères...

Cela signifie d'abord qu'il est facile de se tromper. Dans cette partie, nous allons donc vous expliquer où il est le plus judicieux d'acheter son vin, et aussi comment conserver au mieux ses précieuses bouteilles. Vous apprendrez par exemple que, oui, le caviste est le meilleur ami de l'amateur mais qu'aller au supermarché n'est pas forcément une mauvaise idée. Ou qu'il est tout à fait possible de faire vieillir dans de bonnes conditions un grand Bordeaux sans posséder de cave...

Deuxième partie : Les meilleurs vigneronns de France pour les Nuls

Vous voilà plongés d'un coup au cœur du guide et de sa spécificité. À notre sens, la meilleure manière d'appréhender les vins et de commencer à les apprécier en connaisseurs reste de connaître sur le bout des doigts la liste des vigneronns les plus méritants dans l'esprit des « Nuls ». Faites-nous confiance : ces vigneronns (ou parfois ces « hommes du vin », directeurs de coopérative, managers particulièrement doués de belles maisons, maîtres de chai engagés...), nous les connaissons, nous vous les recommandons, nous vous racontons une ou deux bribes de leurs histoires personnelles – des petits portraits comme des tranches de vie –, ce, afin de vous faire goûter à un morceau de leur univers, de leur conception de la viticulture, de leurs vins tout simplement.

Ces quelques centaines de vigneronns constituent le carnet d'adresses de base des Nuls.

Troisième partie : Les meilleurs vins à acheter cette année

2009 et 2010 sont considérés comme deux millésimes exceptionnels. Cela signifie que les grands vins produits ces deux années-là seront encore meilleurs que d'habitude. Et aussi que tous les autres vins auront un petit supplément d'âme, cet éclat particulier qui amplifiera le plaisir de ceux et celles qui les boiront. Nous avons également mis l'accent sur le dernier millésime disponible : le 2011, et avons donc sélectionné à votre intention plusieurs centaines de vins à acquérir en priorité dans ces trois millésimes. Ils proviennent souvent – mais pas toujours

– des vigneron mis en avant dans la deuxième partie. Ces vins sont tous disponibles en magasins (cavistes, sites internet, grandes surfaces, foires aux vins, etc.), et ce dès la date de parution de ce guide.

Un conseil, un de plus : n'allez plus jamais faire vos « courses » sans ce *Bien acheter son vin pour les Nuls* (et utilisez les très pratiques index de fin d'ouvrage pour ne plus vous perdre devant les rayonnages des magasins).

Quatrième partie : Les vins d'ailleurs

C'est un paradoxe assez rarement souligné : alors que le vin « à la française » a donné le la à la mondialisation des belles bouteilles, notre pays est resté pratiquement fermé aux vins étrangers. Les Français, il est vrai, disposent d'un vignoble unique et monde, par sa taille et sa qualité, sa diversité, surtout : nous avons calculé que ce sont près de... 500 000 nouvelles étiquettes qui sortent chaque année !

La part de marché des vins étrangers est donc très faible chez nous : 2 ou 3% des ventes. Toutefois, cela n'interdit pas de se montrer curieux et de goûter les quelques étiquettes disponibles en France. Il y en a pour tous les goûts : vins charpentés des Amériques, curiosités d'Asie, concurrents sérieux venus de la péninsule ibérique, etc.

Nous avons retenu pour cette édition une petite cinquantaine de cuvées que vous trouverez facilement. Oui, avec le vin, on peut aussi voyager...

Cinquième partie : La partie des Dix

Ce grand classique de la collection Pour les Nuls revisite la culture générale du vin, avec des éclairages fort utiles sur l'irrésistible processus de mondialisation du vignoble, un phénomène économique très puissant qu'il est difficile d'appréhender depuis notre « vieux pays », la France. Mondialisation des grands crus, futurologie du goût des vins, débat sanitaire, ancrage religieux de la culture bachique, prééminence française, irruption de la Chine... Nul doute qu'au sortir de cette partie, vous sortirez le cerveau « calé » !

Les icônes utilisées dans cet ouvrage



C'est le petit plus qu'il faudra retenir en plus de tous les détails livrés sur un vin ou un vigneron.



Vous croiserez là nos souvenirs personnels de dégustation, de rencontre, de reportage, que nous vous livrons, non par nostalgie, mais par souci de partager avec vous l'émotion que peuvent procurer le vin et les personnages du vignoble.



Cette icône en forme de bouteille, vous la trouverez un peu partout dans cet ouvrage. Elle est destinée à attirer votre attention sur une astuce fort utile pour devenir un amateur éclairé.



Discuter d'un air savant des mondes du vin est un aspect particulièrement jouissif de la dégustation. Connaître les meilleures anecdotes est une excellente façon de répliquer à l'attaque d'un snob à table.



Un peu de savoir pur et dur n'a jamais tué personne. Le vin est un domaine complexe, cette icône vous permettra d'en apprendre un peu plus sur certains aspects de la viticulture.



Certains vins, certaines propriétés, voire certains restaurants sont de véritables opportunités pour les néophytes des plaisirs de la table. Ce symbole vous rappellera que vous devez absolument retenir l'info donnée.

And the winner is...



L'icône la plus importante de ce guide est sans doute celle-ci : nos « coups de cœur », les coups de cœurs des Nuls. Nous avons tous les trois choisi chacun cinq domaines, cinq vigneron, qui résume avec excellence la vision que nous avons du vin, avec la palme d'or que nous avons décerné à la Vallée de la Loire.

Les voici d'ores et déjà :

- ✓ Pierre Fabre, et son château de Gaure (Languedoc et Roussillon)
- ✓ Frédéric Mabileau, et son domaine du même nom (Loire)
- ✓ Alain Graillot, et son domaine du même nom (Rhône nord)
- ✓ Philippe Viret, du Domaine Viret (Rhône sud)

- ✓ Elian Da Ros, et son domaine du même nom (grand Sud-Ouest)
- ✓ Benoît Tarlant, du Champagne Tarlant (Champagne)
- ✓ Alphonse Mellot du Domaine Alphonse Mellot (Loire)
- ✓ Brice Omont du Domaine des Ardoisières (Savoie)
- ✓ Claude Chevalier du Domaine Chevalier père et fils (Bourgogne)
- ✓ Peter Fischer du château Revelette (Provence)
- ✓ Christine Vernay du Domaine Georges Vernay (Rhône)
- ✓ Louis-Benoît Desvignes du Domaine Louis-Claude Desvignes (Beaujolais)
- ✓ Jacky Barthelmé du Domaine Albert Mann (Alsace)
- ✓ Guillaume Tari du domaine de La Bégude (Provence)
- ✓ Pierre-Emmanuel Taittinger de la maison Taittinger (Champagne)
- ✓ Mathieu Lapierre du domaine Marcel Lapierre (Beaujolais)
- ✓ Alain Labet du domaine Labet (Jura)
- ✓ Xavier et Julie Gonet-Médeville de la maison Gonet-Médeville (Champagne)

Avant de commencer...

Soyons très clair : pour nous, le vin n'est pas qu'un phénomène économique, la conjugaison du savoir-faire français et de la mondialisation. C'est avant tout la boisson des citoyens engagés et éclairés. Comme vous le lirez, l'accès de tous au vin symbolisa autrefois le passage de l'Ancien régime à l'ère des démocraties libérales. Bien choisir un vin pour soi, sa famille, ses amis, ou de simples invités, est donc un geste beaucoup moins anodin qu'il n'en a l'air. La France est, de très loin, le plus beau réservoir de bons vins du monde, mais pas seulement. Il est donc facile de se tromper, d'acheter des vins insipides, sans intérêt. Pas de panique : grâce à ce guide, vous n'attraperez plus par le col une méchante bouteille au hasard. Vous saurez, au moment de vous

réapprovisionner, dénicher d'un coup d'œil la bonne étiquette, celle qui vous donnera le plus de plaisir. Ou découvrir une nouvelle cuvée d'un vigneron qui étonnera et ravira vous amis.

En toute simplicité, à vous tous, chers Nuls, nous souhaitons une bonne lecture, de belles découvertes et d'excellentes dégustations. Et beaucoup, oui, vraiment beaucoup de plaisir !

Première partie

La boîte à outils pour apprivoiser le vin



Dans cette partie...

Pour bien choisir ses vins, ou plutôt ses vigneron (comme vous le verrez en deuxième partie de ce livre), il est absolument nécessaire de dompter cette matière à la fois matérielle et spirituelle qu'est le vin.

Alexandre Dumas, aussi gourmand de mots que de mets et de grands vins, ne qualifiait-il pas le vin de « partie intellectuelle du repas » dans son *Grand Dictionnaire de cuisine* ?

Vous trouverez ici une « boîte à outils » pour apprivoiser ce sujet parmi les plus complexes et touffus sur lesquels ait pu s'appesantir l'humanité. Nous allons vous parler des différentes familles de vins et de leurs cousins, des partitions d'accords entre les mets et les vins, et même des meilleures manières de parler du vin.

Chapitre 1

Styles de goûts et styles de vins

.....

Dans ce chapitre :

- ▶ Pourquoi des différents cépages naissent différents vins
 - ▶ Combat et réconciliation entre les cépages et les AOC
 - ▶ Les arômes simples et les saveurs complexes
 - ▶ Les différents types de goûts
-

Pour le néophyte, le vin se résume à un contenant de 75 cl identique sur toute la planète et qui recèle toujours un liquide rouge (parfois blanc). Mais vous allez découvrir ici que, bien au contraire, le vin, c'est la diversité : diversité des raisins, des sols, des terroirs, des types de vins, de vinificateurs, de dégustateurs, etc. En réalité, c'est sans doute le produit gastronomique reflétant le mieux la diversité biologique et humaine. Dans le vin, les combinaisons touchent à l'infini, et c'est cela qui est passionnant.

Au pays de la diversité des raisins

Rien n'est simple en France, c'est ce qui fait son charme. Le vignoble n'échappe pas à cette joyeuse anarchie, notamment lorsqu'on aborde les variétés de raisin utilisées pour faire du vin. Plusieurs centaines de cépages différents sont recensés dans notre pays (6 000 dans le monde). Selon les régions, les vignerons travaillent une seule variété de raisin (on parle de vin monocépage) ou, au contraire, assemblent plusieurs variétés. Par exemple, en Bourgogne, les rouges sont presque tous issus du seul pinot noir et la plupart des blancs produits à partir de l'unique chardonnay.

À l'inverse, à 300 kilomètres au sud, les producteurs de châteauneuf-du-pape assemblent une demi-douzaine de cépages différents (grenaches blanc et noir, syrah, mourvèdre, cinsault, roussane...). Les puristes jurent même que le vrai châteauneuf-du-pape réclame l'assemblage de 13 cépages définis dans une liste immuable !

Pour ne rien arranger, certains cépages sont connus sous des noms différents. Par exemple, le malbec du Bordelais et de Cahors s'appelle le cot dans la vallée de la Loire, le cabernet franc est aussi connu sous le nom de breton, etc. Un point toutefois, chers Nuls, reste un motif de fierté : une demi-douzaine de cépages français sont aujourd'hui vénérés dans le monde entier : merlot, cabernet-sauvignon, syrah, pinot noir en rouge ; chardonnay, sauvignon, en blanc. Ils sont les cépages ayant accompagné la mondialisation du vin. Cocorico !

AOC contre cépages

Comment s'y retrouver dans le grand maelström des cépages ? Pour ordonner l'approche du vin, la France, en 1935, invente un concept unique au monde, les appellations d'origine contrôlée (« AOC »). En clair, il est décidé que la géographie, le sacro-saint terroir, primera sur la plante et le cépage. C'est désormais l'origine qui fait le grand vin. Cette vision du vin va s'imposer pendant un demi-siècle. Mais en 2011, pas mal d'eau a coulé sous les ponts. Surtout, la géographie n'est plus du tout à la mode à l'heure de la mondialisation et des marques ! Il est en effet totalement irréaliste de demander à un Américain du Wisconsin ou à un Chinois de Canton de savoir situer Cahors sur une carte du monde au moment d'acheter une bouteille (surtout lorsque l'on sait que prononcer le mot Cahors est déjà impossible pour 80 % de l'humanité...).

En revanche, n'importe qui, avec un minimum d'entraînement, distinguera le côté frais, « poivronné » du cabernet-sauvignon ou encore les touches cassis et de fruit rouge d'un autre cépage fameux, le pinot noir. Sous la houlette des Anglo-Saxons, les cépages, de plus en plus, sont donc mis en avant sur les étiquettes, sur les cartes des vins, et dans les linéaires des hypermarchés. À Chicago comme à Prague, au Cap comme à Tokyo, on vous propose de plus en plus souvent au restaurant un verre de chardonnay ou un verre de pinot noir plutôt qu'un verre de pouilly-fuissé ou de givry. Même les vignerons de Cahors ont fini par écrire « malbec » (le nom de leur cépage) sur leurs étiquettes ! Ça, au moins, les Américains comprennent.

Vins simples ou complexes, fruités ou boisés, vins de soif, vins de garde...

Distinguer d'un coup de nez, ou d'une lampée, les différentes familles de vin, voilà la grande affaire ! Qu'est-ce qu'un vin simple ? C'est un vin qui exprime surtout le caractère de son cépage, ce que les connaisseurs appellent le côté variétal du vin, par opposition à l'expression du terroir, autrement dit de l'origine du vin. Par exemple, un simple sauvignon de Touraine vendu 3 € la bouteille a toutes les chances de transmettre au nez et en bouche les marqueurs du cépage sauvignon, ce côté agrume citronné très marqué, qui peut aller jusqu'aux arômes « pipi de chat », désagréables si le vigneron a raté son affaire. En revanche, le même cépage sauvignon issu de noble origine et vinifié avec soin, par exemple un grand sancerre ou un grand pouilly-fumé, imposera tout de suite au nez puis en bouche une dimension plus minérale (arômes de pierre à fusil, de silex), une sensation de gras en bouche et cette allonge en finale qui signe les grands vins (le côté traçant qui subsiste plusieurs secondes en bouche après avoir goûté le vin). Avec le temps, à l'issue de plusieurs années en bouteilles, ces vins offriront, selon les cépages, des arômes de plus en plus complexes, dits tertiaires, par exemple des notes d'oranges amères, de cuir, de sous-bois, de truffe, etc.

On peut aussi (et on doit) distinguer les vins fruités et les vins boisés. Disons-le tout net, les arômes de fruits frais (fruits rouges, abricot) sont toujours un indice de qualité lorsqu'on goûte un vin. Certaines méthodes de vinification favorisent l'expression du fruit, en particulier la méthode beaujolaise (macération semi-carbonique du raisin en grappes entières). Certains producteurs de vins destinés à une consommation rapide veillent à préserver ce côté fruité en élevant le vin dans des contenants neutres (acier, inox, béton) avant la mise en bouteille. C'est le cas du muscadet ou des beaujolais. On qualifie souvent cette famille de vins de soif ou vins de pique-nique. D'autres producteurs souhaitent au contraire armer leurs vins pour la garde et leur donner un caractère toasté, vanillé, plus rond, opulent, luxueux. Pour cela, ils ont recours à un élevage en bois, faisant passer leur vin en barriques neuves, comme par exemple à Bordeaux et en Bourgogne. Devenus très populaires car aisément reconnaissables, les vins très boisés sont aujourd'hui critiqués. On parle de maquillage, de standardisation du goût (voir plus loin : « Parkérisation »). Les vins du nouveau monde (Australie,

Californie, Chili) ont poussé très loin leur caractère boisé, certains producteurs n'hésitant pas à verser des copeaux de bois dans leurs cuves métalliques pour renforcer le caractère toasté, pain grillé, chocolat de leurs vins ! Une hérésie pour les puristes qui parlent à juste titre d'aromatisation !

Piège du sucré, charme des amers... la palette des goûts

Ce n'est pas une critique, c'est un constat : le palais de l'homme évolue vers le sucré. Les habitudes alimentaires imposées dès l'enfance (bonbons, sodas, fast-food) ont hissé le sucre au rang de compagnon familier de l'adolescent puis de l'adulte, désormais entiché de ses notes rondes et flatteuses. C'est la même chose dans le vin ! Faites le test chez vous et servez deux verres de vin blanc, l'un très sec, par exemple un chardonnay du Jura, et un vin plus sucré, par exemple un chardonnay californien : neuf fois sur dix, l'assemblée préférera le vin sucré. Cette réalité, bien connue des services marketing des grandes firmes de l'agroalimentaire, a plusieurs conséquences : pour commencer, certains producteurs laissent volontairement quelques grammes de sucre dits résiduels dans leurs vins (du sucre qui n'a pas été transformé en alcool lors de la fermentation) afin de flatter le palais des consommateurs. C'est le cas d'Yves Grassa, l'inventeur de la marque Tariquet dans le Gers, de nombreux producteurs alsaciens, voire de maisons de champagne, où l'on rajoute une liqueur sucrée pour assouplir le caractère tranchant du vin. L'autre conséquence est le recul des saveurs amères, qui souvent apportent au vin beaucoup de noblesse. À l'intention des Nuls les plus curieux, ce conseil simple : ne devenez pas l'esclave de la facilité et du marketing, forgez vous-même votre goût. Comme la musique, le goût cela se travaille ! Ainsi, des notes finement salées (on dit iodées) ou une fine amertume détectées dans un vin sont souvent les signes annonciateurs d'une belle cuvée. Prenez le temps de déguster ce vin tranquillement, à table. À l'inverse, des notes comptées, un palais sucraillon sont souvent l'indice d'une certaine facilité, pour ne pas dire d'une vulgarité (ceci ne vaut naturellement pas pour la grande famille des vins doux naturels et des portos, qui cultivent volontairement et depuis des siècles ce caractère sucré). Un autre exercice ? Il suffit de déguster un grand vin jaune du Jura sur des copeaux de comté de 24 mois pour comprendre tout le charme, l'envoûtement que procure l'alliance en bouche de beaux amers et d'un fin caractère salin.

Chapitre 2

Les règles de dégustation

.....

Dans ce chapitre :

- ▶ Comment « libérer » le vin de sa bouteille
 - ▶ Pourquoi température et choix des verres sont fondamentaux
 - ▶ Oui, il existe des « bonnes manières » du vin
 - ▶ Comment offrir ou recevoir un beau flacon
 - ▶ Les meilleures techniques pour se comporter en buveur éclairé
-

Une fois le vin parvenu sur votre table, eh bien c'est le vrai travail qui commence : le travail du dégustateur, le vôtre ! Vous allez apprendre ici des choses aussi différentes que : comment ouvrir une bouteille de vin ? Dans quels verres le verser et à quel moment ? À quelle température ? Les accords entre les mets et les vins, summum de l'exercice, font l'objet d'un chapitre à part, le chapitre 3.

Ouvrir, carafes, aérer : libérer le vin

Vous pouvez avoir choisi le meilleur champagne chez votre caviste : s'il est servi trop chaud ou bien dans un verre en plastique, le céleste nectar se transformera illico en bibine plate et sans intérêt. Oui, le service peut magnifier ou altérer le plaisir procuré par le vin, il convient donc de lui consacrer un minimum d'attention. Pour commencer, soignez l'ouverture de la bouteille. Mettez-vous à la place du vin : confiné dans son flacon de verre, il est un peu dans la situation de quelqu'un que l'on aurait contraint de rester enfermé plusieurs jours dans le coffre

d'une voiture. Contusionné, perclus de courbatures, il a besoin de s'oxygéner, de respirer pour exprimer toutes ses qualités. Ceci est particulièrement vrai pour les vins jeunes. Vous avez donc trois options : soit ouvrir le vin à l'avance en le laissant s'aérer dans sa bouteille, soit le carafier une heure avant le service, soit, si la bouteille vient d'être ouverte, lui laisser le temps de s'aérer dans le verre, sur la table, avant de le déguster. N'ayez pas peur : un propriétaire comme Nicolas Joly, près d'Angers, recommande d'ouvrir sa fameuse Coulée de Serrant une demi-journée, voire une journée avant le service ! Faites d'ailleurs le test à la maison : une fois ouvert, un vacqueyras ou un cornas jeune sera souvent meilleur le lendemain après une nuit au réfrigérateur ! Inutile de se torturer sur le choix de la carafe : il existe une infinité de formes de carafes, la plupart d'entre elles possèdent les mêmes qualités d'aération. Toujours très fiers – à juste titre – de leurs étiquettes, les Bordelais aiment pratiquer une variante qui épatera vos amis : la double décantation à la bordelaise. On verse le vin dans une carafe avant de le reverser dans sa bouteille. Grâce à cet aller-retour, le vin s'aère tout en étant présenté à table dans sa bouteille d'origine, chacun pouvant ainsi admirer la glorieuse étiquette. La seule exception à cette règle concerne les très vieux vins, qui eux n'ont pas besoin d'être aérés (au fil des années, le vin s'est oxygéné en cave, des échanges gazeux étant permis dans la bouteille scellée, à travers le bouchon en liège).

Température et choix des verres

Deuxième écueil à négocier, la température de service. Là, les Nuls garderont deux valeurs en tête : un vin blanc ou un champagne se sert entre 12 et 13°, un vin rouge deux ou trois degrés en dessous de la température ambiante de la pièce (entre 15 et 18°). En cas de doute, mieux vaut servir un vin trop froid que trop chaud : il se réchauffera dans le verre.

Le troisième point est capital : il s'agit du choix des verres. Sachez, même si cela paraît incroyable, que la forme du verre, son épaisseur, le diamètre du col (de l'ouverture) influent sur la perception du goût du vin. Un célèbre fabricant de verre, l'Autrichien Georg Riedel, a conduit de nombreuses expériences dans ce domaine et propose une gamme de verres dont la forme a été dessinée en fonction du cépage servi : un verre pour le cabernet-sauvignon, un pour le chardonnay, un pour la syrah... Bon, tout le monde n'a pas les moyens de s'élever à ce niveau de détails ! En règle générale, utilisez donc des verres en forme de

tulipe pour le bordeaux et même pour les champagnes (remisez les coupes de vos grands-parents dans leur placard), et des verres ventrus pour les vins de Bourgogne. Plus le verre est grand, meilleure est la perception des arômes. Des verres plus petits sont indiqués pour les vins de dessert. Toutefois, notez que la plupart des fabricants proposent des modèles de verres dits universels, compatibles avec la plupart des vins. C'est le cas des marques Spiegelau ou Chef et Sommelier. Si vous hésitez, faites-vous conseiller par votre caviste.

Les « bonnes manières » du vin : une éthique du buveur de vin



Dans ce domaine, chers Nuls, soyez détendus. Un seul point est vraiment rédhibitoire pour celui qui reçoit ses amis comme son patron à sa table, le verre vide ! Veillez donc – c'est le devoir des hommes – à ce que le verre de votre voisine ne soit jamais à l'étiage, du moins tant qu'elle ne vous signifie pas qu'elle a suffisamment célébré Bacchus. Les autres usages à respecter sont de bon sens : le champagne sera servi à l'apéritif ou bien en fin de repas, afin de rafraîchir la bouche. Le vin blanc précède généralement le vin rouge (ne pas trop alterner les couleurs lors du repas). Il est inutile de servir de trop nombreuses étiquettes. La simplicité étant mère de toutes les vertus, choisissez un vin blanc et un vin rouge, c'est largement suffisant. Lors du service, veillez à ne pas heurter les verres des convives et sachez terminer votre geste par un gracieux tour de poignet afin d'éviter la chute sur la nappe d'une goutte rebelle (là, un peu d'entraînement personnel s'impose, plutôt à huis clos au début...). Un point sera apprécié par vos amis : sachez dire quelques mots sur le vin servi, sa région d'origine, le vigneron qui l'a produit. Pour cela, rien ne vous empêche de potasser un guide avant le repas (à commencer par le *Bien acheter son vin pour les Nuls*, ou encore les guides vert et rouge de *La Revue du vin de France*). À noter, en cas de tache malencontreuse sur une chemise : un peu de vin blanc humecté sur une serviette propre en tissu constitue un détachant souverain qui ne laisse pas de marque !

Quelques questions pratiques bien pratiques

Lisez bien les questions suivantes (et leurs réponses), elles ne sont pas si farfelues que ça.

Peut-on servir un vin blanc après un vin rouge ? Oui, car le vin blanc est plus tranchant que le vin rouge, la plupart des blancs dominent les rouges en intensité de goût. La seule limite à cet exercice est l'aversion commune pour les changements de couleur (le fameux « Ah non merci, pas de mélange »).

Peut-on conduire un repas entièrement au champagne ? Oui, à condition de ne pas servir de viande rouge. Mais des quenelles, des poissons de mer et de rivière, des volailles, certains fromages comme le parmesan et une multitude de desserts comme des tartes aux pommes ou aux abricots s'accorderont parfaitement avec des champagnes vineux, en particulier s'ils comportent une part de pinot noir dans l'assemblage.



Certains vins doivent-ils être bus seuls, pour eux-mêmes ? Oui. Les très grands vins étant proches de la perfection, ils se suffisent à eux-mêmes et peuvent parfois remplacer un plat. Nous nous souvenons avec émotion d'un verre d'Yquem 1990 servi en fin de repas, en guise de dessert, dans l'un des salons du château Faugères, à Saint-Émilion, par la propriétaire d'alors, la très distinguée Corinne Guisez. Sans doute l'un des plus grands desserts qu'il nous a été donné de partager dans notre vie !

Quels vins méritent d'être servis d'autorité au verre ? Les vins liquoreux. C'est triste, mais certains crus n'ont plus la cote de nos jours, par exemple le sauternes, jugé trop calorique. Faites l'expérience à table et demandez, au moment du dessert, si quelqu'un désire un verre de sauternes. Trois convives sur quatre vous renverront un « non » sonore ! Alors ne vous torturez plus, et servez d'autorité ce verre de sauternes avec le dessert, par exemple une salade d'orange au thym, mais sans dire de quel vin il s'agit. Vous verrez que tout le monde en redemandera !

Quels vins offrir ou recevoir ?

Cette éternelle question se pose toutes les fins de semaine dans la France de Rabelais. Les puissances invitantes d'un dîner

reçoivent parfois du vin en cadeau : qu'en faire ? Les invités, eux, se sont demandé longtemps quels vins il fallait apporter. Un vrai casse-tête...

Voici quelques règles de base du savoir-vivre qu'il convient d'appliquer en toutes circonstances :

- ✓ Si vous êtes invité à un dîner : apporter du vin est toujours une bonne idée (l'interprétation ancienne selon laquelle l'invité signifierait en apportant un flacon comme cadeau son appréhension de ne pas bien boire est totalement dépassée). La solution de facilité, toujours appréciée, consiste à offrir une bouteille de champagne à la place des fleurs. Plus compliqué est le choix d'un vin plutôt destiné au maître de maison, généralement décisionnaire en matière de choix des cuvées, mais les temps changent... (pour les mets, si l'on s'en tient à la tradition, c'est plutôt Madame qui reçoit, décide et sert).

Si vous connaissez votre hôte et qu'il est un amateur éclairé, sélectionnez un bon vigneron (par exemple dans ce *Bien acheter son vin pour les Nuls*), réclamez votre vin chez un caviste, en blanc ou en rouge (rosé, non, ça fait vraiment trop *cheap*, sauf pour un barbecue l'été sous la tonnelle), mémorisez un minimum de généralités sur la propriété, et hop !, ça fera toujours un sujet de conversation agréable. Par contre si vous ne connaissez pas les goûts du maître de maison, mieux vaut se rabattre sur une valeur sûre universelle : un bordeaux d'appellation prestigieuse à prix raisonnable (il en existe encore beaucoup, vous en trouverez page 100), idem pour un bourgogne ou un vallée du Rhône. Voilà le vrai point fort des marques : elles rassurent, surtout les non-connaisseurs !

- ✓ Si vous êtes la puissance invitante : recevoir du vin est plus compliqué. L'usage est le suivant : si le vin est enveloppé (dans du papier), c'est un cadeau, vous devez donc le garder, et l'ouvrir ultérieurement, éventuellement avec ceux-là même qui vous l'avaient offert ; si le vin est offert sans enveloppe, c'est qu'il est destiné à égayer le repas. Évidemment, tout ceci est théorique et nombre de personnes ignorent tout de cette subtilité du savoir-vivre. Alors comment faire ?

Si c'est du champagne, le mieux est de le remettre au frais et de le servir sur le dessert, en le précisant à l'invité concerné. Si c'est un vin enveloppé, le découvrir devant l'invité pour le remercier et guetter sa réaction : s'il donne un indice tel que « vous le boirez avec ceci ou cela », il convient de remercier chaleureusement et de le remiser ; si c'est un vin rouge ou blanc apparemment prêt à être dégusté, bien vérifier que c'était



l'objectif recherché par l'invité avec un « ah ! nous allons pouvoir le boire avec tel plat ». Une exception : s'il s'agit d'un « magnum » (voir ci-dessous), il a probablement été apporté pour être bu à la régالade, surtout s'il a quelques années. Débouchez-le !

Un magnum sinon rien

Si une belle bouteille peut la plupart du temps remplacer un bouquet de fleurs, le must, lors d'un dîner d'au moins six convives, consiste à vous présenter un magnum à la main. Succès garanti ! Le magnum est un gros flacon contenant l'équivalent de deux bouteilles (soit 1,5 litre), il impressionne toujours, c'est un objet extrêmement festif à déposer sur la table. Pourquoi se gêner alors que

les magnums sont très couramment vendus chez les cavistes et même les rayons des hypers ? Les autres « grands formats » (double magnum (3 litres), jéroboam, nabuchodonosor, etc.) sont, eux, plus difficiles à obtenir à moins de les acquérir directement à la propriété. Là, c'est vous qui les servirez à votre table.

Chapitre 3

Les recettes des accords mets-vins à la maison

.....

Dans ce chapitre :

- ▶ Pourquoi marier mets et vins augmente le plaisir
 - ▶ Les astuces les plus sûres pour ne pas se tromper
 - ▶ Comment utiliser au mieux son imagination
 - ▶ Les manières les plus stylées pour ne jamais manquer un apéritif
 - ▶ Ordre ou désordre dans le service des vins
-

Il existe plusieurs techniques pour bien marier les mets et les vins, dont la plus étonnante reste les accords de couleur (voir plus loin page 24). La règle de base est la plus humble, c'est-à-dire la plus simple : un vin de rêve avec un plat de base, un vin de base avec un plat de rêve. Mais on peut aussi tenter l'aventure du mariage de plats et de vins de caractère. Cela dépendra simplement du temps et de l'expérience dont vous disposerez. Il est même possible d'imaginer des unions *a priori* improbables qui, avec un peu de chance, se révéleront audacieuses autant que savoureuses...

Toutes les informations que vous dégusterez ici ont été pensées pour que vous puissiez les réaliser dans votre cuisine, et non pour pérorer au restaurant. Contrairement à ce que vous pourrez entendre parfois, il nous paraît aberrant de conseiller un domaine précis sur un plat précis, par exemple La Rose Pauillac 2005 (excellente cuvée de tête de la modeste coopérative de Pauillac cernée par Latour et Rothschild) avec un agneau de Pauillac braisé aux herbes. Cela n'a pas de sens car n'importe quel pauillac ou plus largement n'importe quel grand médoc aboutira au même résultat (il s'agit ici d'un accord dit géographique, l'association classique d'un vin et d'un produit issus du même terroir).

Nous allons donc travailler par appellation, ce qui est plus logique puisque l'AOC est le reflet d'un terroir, donc d'un goût. Alors à vos fourneaux !

Les mariages de raison : la simplicité avec l'excellence

Vous allez déboucher une belle bouteille pour honorer la visite d'un vieil ami ? Inutile de vous creuser la cervelle et d'exhumer votre Brillat-Savarin de son coffrage. C'est le plus simple mets qu'il vous faut préparer. Nous avons fait récemment l'expérience d'un immense cornas 1998 du domaine Auguste Clape (voir pages 145-146) avec une pizza maison à la bonne franquette (pâte achetée chez le boulanger, tomate écrasée, fromage, herbes, c'est tout). Une fois le vin dûment présenté à la table (il faut savoir saluer une belle bouteille), c'était magique ! Et l'inverse est vrai aussi : privilégiez les vins les plus simples pour « donner la réplique » à des plats savamment mitonnés.

Voici des exemples de grands vins et les plats simples allant avec :

- ✓ Les grands bordeaux rouges du Médoc (pauillac, saint-estèphe, margaux, etc.) : toutes volailles rôties (oie, poulet, canard, caille...), agneau (carré ou gigot), bœuf (filet, tournedos...).
- ✓ Les grands bordeaux rouges du Libournais (saint-émilion, pomerol, fronsac, etc.) : dinde aux marrons, boudin, magret de canard, tomme, saint-nectaire (à condition d'ôter la croûte)...
- ✓ Les grands bordeaux liquoreux du Sauternais (sauternes, barsac, loupjac) : fromages à pâte persillée (roquefort), oie rôtie, poulet au curry, desserts...
- ✓ Les grands rhônes rouges septentrionaux (cornas, crozes-hermitage...) : canard en brochette, pizza maison (voir plus haut), lasagne aux épinards, tarte à la tomate...
- ✓ Les grands alsaces blancs : quiche, tarte aux oignons, tous les poissons fumés, comté vieux, bouchées vapeur (chinoises), coquilles Saint-Jacques...
- ✓ Les grands champagnes : langoustines ou homards à la nage, canard laqué, tomme jeune, soufflé au fromage, parmesan...
- ✓ Les grands sauvignons de Loire (chablis, sancerre, pouilly-fumé...) : saumon fumé, gambas rôties, plateau de fruits de mer, choucroute, poissons de rivière...