LE MANUEL DE L'AMATEUR

Les vins la cave

Philippe Couderc



Hachette

62
5

Les vins
la cave

16°V
11711
(2)

2 h 8
fév. 72

ISSN 0154-3717

LE MANUEL DE L'AMATEUR

Les vins la cave

Philippe Couderc

Hachette

DL-07-12-1978-33323



© Hachette, 1978.

AVANT-PROPOS 9

SE CONSTITUER UNE CAVE..... 13
La cave quotidienne..... 14
La cave du dimanche..... 16
La cave des jours de fête..... 17
La cave du spéculateur..... 18

ACHETER 19
Selon le goût des vins..... 19
Alsace 20
Bordelais 20
Bourgogne 23
Côtes du Rhône..... 25
Côtes de Provence..... 26
Pays de Loire..... 26
Pyrénées 28
Lot 29
Jura 29
Savoie 30
Saône-et-Loire 30
Principaux crus classés..... 31
Selon votre goût..... 38
La dégustation..... 38
Les prix..... 47
L'escalade des prix..... 50
Ce qui fait les prix..... 51

Les pièges 54
Les étiquettes 55
Comment lire les étiquettes 57
Quelles quantités acheter? 61

COMMENT ACHETER? 63
La vente en primeur 63
La vente aux enchères 66
L'achat en bouteilles 68
L'achat en cubitainer 69
L'achat en tonneau 70
Les garanties 73
Le transport 75

OÙ ACHETER? 79
Chez le vigneron 79
Chez le négociant 84
Chez le détaillant 87
Dans les coopératives 90
Les dépôts 92
Les clubs de sélection 94
Dans les foires 97
Les ventes aux enchères 100

ACHETER... ET APRÈS? 105
L'installation d'une cave 105
Installer une cave dans un appartement. 110
La mise en bouteilles 111
L'entretien des vins 115
Temps de conservation des vins 116
Comment boire 121
Revendre ses vins 133

CONCLUSION 135

VOCABULAIRE 139

ANNEXES 141
Les vins et la table 141
Les millésimes 147
Adresses utiles 155

BIBLIOGRAPHIE 169
Revues spécialisées 171

BIBLIOTHÈQUE NATIONALE R.F.

Avant-propos

Si la cuisine peut éventuellement être affaire d'à-propos, le vin, lui, relève toujours de très longues patiences. Il y a celle de la terre, celle de la vigne, celle du vigneron, celle du tonneau, celle de la cave et, enfin, celle de la bouteille. Sans oublier celle du ciel : comme quoi les dieux s'en sont aussi mêlés.

Après tant d'attentions, qui oserait acheter une bouteille de vin au petit bonheur la chance? Ce serait outrecuidance et naïveté. Outrecuidance parce qu'il y a des choses que l'on se doit de respecter. Naïveté parce que, justement, il y a des gens qui ne les respectent pas. Autrement dit, les marchands du Temple sévissent aussi dans les caves, prêts à gruger les néophytes, à tromper les catéchumènes.

Non point que je fasse de l'amour du vin une religion, mais, après tout, je sais des idoles moins respectables que ces bouteilles dont les étiquettes me rappellent parfois qu'elles m'attendent et vous espèrent souvent depuis des années. Elles méritent donc bien qu'on leur accorde quelque attention, et aussi quelques attentions.

Encore faut-il savoir les lire, ces étiquettes!

Car en matière de vins rien n'est simple. Tout d'abord parce que la vigne pousse un peu partout : la terre qui la nourrit, d'être diverse et multiple, aboutit à ce miracle de donner à partir d'un même cep des vins différents. On en compte ainsi quelques milliers en France, d'aucuns frères, d'aucuns cousins éloignés. C'est tout cela que les étiquettes expliquent... ou cachent, car elles savent aussi mentir.

Et elles ne sont pas les seules à tromper leur monde. L'élevage du vin étant devenu une science dans laquelle la chimie tient sa place, on imagine les abus qui risquent d'en découler : la chimie comme l'atome peuvent être le bien et le mal. D'ailleurs, quelques scandales récents à propos de truquages — on a même réussi à fabriquer du vin sans raisin — ont montré jusqu'où cela pouvait aller. Heureusement, seule une infime partie de la production vinicole a été touchée.

Pourtant, sans même aller jusqu'aux falsifications, combien de marchands douteux dont l'art de la vente est celui de faire passer des vins médiocres pour des crus honorables!

De prétendues liquidations de stocks en ventes aux enchères qui n'en sont pas, de clubs de sélection trompeurs en maisons de dégustation illusoires, on met en cause les véritables ventes aux enchères, les clubs honnêtes et les authentiques maisons de dégustation. A croire que le vin, c'est la bouteille à l'encre. Qui est qui? Qui fait quoi?

Il est vrai que le vin est affaire d'argent. On spécule en cave comme on spécule en Bourse. On lance des millésimes comme jadis des mines d'or au Kamtchatka. Il n'en reste parfois pas

grand-chose quelques années plus tard. Il faut savoir à quoi s'en tenir.

Au-delà des achats et des traquenards que j'évoquais plus haut, il y a une autre aventure qui débute, celle de votre vin. Car avant de se boire — et pourquoi pas de se revendre? — il doit se loger, se soigner, se surveiller.

Se boire, certes, mais pas n'importe comment. Tant de soins ne peuvent pas trouver leur aboutissement dans un verre à moutarde vidé par un « boit-sans-soif »! Il ne s'agit pas de s'agenouiller ni de se lancer dans de folles dévotions, mais enfin on peut bien rendre grâce à un bon vin en le trouvant bon, tout simplement. Pourtant est-ce si simple? On emploie à propos du vin une quantité de mots pour ne rien dire, tous inutiles. Alors que d'autres, plus précis, vous en apprendraient davantage et vous permettraient de parler à votre tour non seulement du vin, mais aussi de ceux qui le font, le vendent et le boivent.

Etre amateur de vin, c'est le devenir chaque jour. Car il existe des vins de fête, des vins du dimanche et, plus encore, des vins quotidiens. Partant de la constatation que deux bouteilles — même relevant du même cru, du même propriétaire et bien sûr de la même année — sont toujours différentes, on apprend à chaque gorgée. Il ne s'agit pas d'en faire un exercice de style, mais de savoir en profiter pleinement.

Laissez aux autres, aux pédants et aux mauvais marchands, le soin de jouer, sans le génie de Molière, les « précieux ridicules ». Ils se noieront dans le vin sans jamais avoir pu surnager. Votre vin à vous sera celui de l'honnête homme. De votre cave, il prendra sa place à

votre table. Une table sur laquelle on mange, certes, où l'on boit, bien entendu, mais surtout autour de laquelle on fait acte de civilisation.

Une belle et bonne raison pour ne pas en gâcher un seul instant, surtout celui du vin. Il ne faut donc pas faire fi de ces conseils : tout simplement parce qu'une bouteille de vin est à elle seule une sorte d'aboutissement.

D'ailleurs, pourquoi la vigne et le vin sont-ils le propre des pays forts, riches et vainqueurs? Soit qu'ils plantent la vigne, soit qu'ils l'occupent, ou encore que, faute de terres ou d'armées, ils l'achètent. On pourrait faire de l'histoire, de l'aventure des hommes et des civilisations du vin un grand « Livre de raison ».

Je me contenterai de vous aider à en faire un sage livre de cave.

Se constituer une cave

Glisser un litre de vin rouge entre deux paquets de lessive dans un chariot de supermarché, c'est, à la limite, se constituer un début de cave. Tout comme lancer une folle enchère — sous les lambris dorés et tarabiscotés d'une salle des ventes londonienne, pour un magnum plus que centenaire, dont on ne sait d'ailleurs pas à quoi peut bien ressembler son contenu — peut être l'étape finale d'une autre cave. A moins que ce ne soit la même... sait-on jamais!

Entre ces deux extrêmes, on se rend compte qu'il y a beaucoup de place pour encore plus de bouteilles. Partant du fait qu'il existe en France quelques milliers de crus — pas tous bons, hélas! —, on réalise combien toute liste censée représenter la cave idéale doit être considérée comme baliverne, faribole et billevesée. Parce qu'une cave ne peut pas être un gigantesque échantillonnage — ce qui coûterait d'ailleurs une véritable fortune —, tout le monde s'essaie à cet exercice de style qui consiste à établir des listes « selon ». Selon ses goûts, ses humeurs, ses besoins, ses moyens, ses relations, ses curiosités, ses intérêts... et j'en passe. Cela fait une

véritable collection de caves qui, heureusement, se superposent, se complètent, s'additionnent, et qui, tout compte fait, finissent par en constituer une. Mais jamais, au grand jamais, la cave idéale n'a existé. Pas plus que la Toison d'or. Cependant sa quête et sa recherche ne manquent pas de charme.

La cave quotidienne

Il ne faut pas se faire d'illusions : commencer à monter une cave ressemble à la mise en place d'un immense puzzle. Un de ceux dont on sait qu'il manquera toujours une pièce, qui sera défait cent fois avant même d'être terminé, pour être toujours repris.

A chaque jour suffit sa peine... et son plaisir. Pourquoi alors ne pas commencer par la cave quotidienne? Je sais que certains, au contraire, sont partisans de débuter par des grands vins, même en très petite quantité. Ils soutiennent qu'on peut parfaitement se procurer chez l'épicier du coin le petit vin de tous les jours. Certes, mais on peut en faire autant des grands vins en allant chez le spécialiste du quartier, et avec une garantie de plaisir que l'on n'aura jamais avec le petit vin acheté n'importe comment.

Ce petit vin, donc, cette cave quotidienne, sera celui des repas de tous les jours qui relèvent d'une cuisine simple, intelligente et économique. On n'y fait jamais d'excès, mais ce n'est pas une raison pour se laisser aller à la morne habitude du vin de consommation courante. Plutôt que ce genre de vin que l'on boit pour se désaltérer — on peut aussi boire de l'eau pour étancher sa soif —, je préfère les petits vins de pays,

ayant déjà le mérite d'une personnalité, même discrète, et qui se boivent avec plaisir.

On choisira donc pour la cave quotidienne des crus gais et légers, peu chargés en alcool, jeunes bien sûr, car plus frais. N'étant pas faits pour vieillir, ils sont plus économiques. Inutile donc d'en stocker de grandes quantités. Une centaine de bouteilles doivent suffire : elles permettent, par renouvellement, la redécouverte. Deux cents peut-être, si la famille est grande. On se contentera de trois types de vins : un blanc sec, un rouge léger et un rouge un peu plus corsé. Le premier pourra accompagner les petites entrées et les poissons, le deuxième les grillades (et pourquoi pas aussi les entrées?), le dernier sera réservé aux viandes en sauce. Les uns et les autres pouvant bien sûr suivre tout le repas. Ces vins pourront relever des appellations « vin de pays », « vin délimité de qualité supérieure » (V.D.Q.S.), « appellation d'origine contrôlée » (A.O.C.).

Pour débuter, il ne faut pas se lancer dans un échantillonnage excessif. Deux ou trois vins dans chacune de ces catégories suffisent. Je connais des amateurs qui ont fini par ne sélectionner qu'un seul vin pour leur cave quotidienne. Un vin qu'ils suivent d'une année sur l'autre, l'achetant par tonneau, le mettant eux-mêmes en bouteilles. Car il existe des petits vins assez intelligents pour séduire à ce point. Cette découverte d'un vin familier, unique, est souvent une des grandes joies de l'amateur.

La cave du dimanche

Au-delà des repas quotidiens, et en attendant les grandes fêtes de la table, il y a ceux du dimanche. On y met les petits plats dans les grands et il ne saurait y être question du gentil petit vin de tous les jours. On complétera donc la cave quotidienne par une cave du dimanche qui, paradoxalement, sera beaucoup plus importante en quantité. Il ne s'agit plus là, en effet, d'un seul vin, ni même de trois ou quatre comme pour la cave quotidienne, mais d'un éventail où se retrouveront dans leur variété presque tous les vignobles de France. L'amateur commencera aussi à jouer avec les millésimes. Quitte peut-être plus tard à se contenter d'une seule région, mais représentée de la plus parfaite manière.

Il n'est pas utile d'y compter de très grands crus. Des vins classés, honorablement cotés, un peu plus onéreux et souvent mal connus, en constitueront le fond. Car l'intérêt de cette cave est de permettre des découvertes parmi des crus estimés, mais qui n'ont pas les moyens de se faire connaître. Alors qu'ils en valent souvent d'autres plus célèbres. C'est le cas de bien des crus dits « bourgeois » en Bordelais et de « clos » en Bourgogne, où certains crus sont partagés par une quantité invraisemblable de vignerons. L'amateur pourra faire ainsi la preuve de son « nez » et de son aptitude à faire sortir de l'obscurité des vins mal aimés. Mais il n'en devra pas moins soutenir ses trouvailles par des vins déjà plus établis. L'ensemble doit représenter deux cents à deux cent cinquante bouteilles qui relèveront des appellations d'origine contrôlée (A.O.C.).

La cave des jours de fête

On atteint là aux meilleurs crus, aux très grands. Si ceux de la cave du dimanche sont déjà destinés à vieillir, ceux-là, prévus pour des occasions rares, sont aussi appelés à « prendre de la bouteille ». Leur achat est facile puisqu'ils sont répertoriés avec précision. Seul le choix du millésime, pour lequel l'amateur doit aussi savoir faire preuve de lucidité, prend de l'importance. Une cinquantaine de bouteilles de ces grands vins représentent, autant qu'une belle somme, un bon fond. On aura donc affaire là aux crus classés.

Sans doute ces trois caves — sauf peut-être la plus simple — ne se constituent-elles pas en un jour. Mais tel est l'objectif de l'amateur : acheter un peu plus de bouteilles qu'il n'en boit. Sinon, il n'aurait jamais songé à monter une cave; il achèterait au jour le jour, selon ses besoins.

A ce jeu d'une caisse par-ci, de quelques bouteilles par-là, on finit par se sentir un peu collectionneur. Certains amateurs ne sont même presque plus que cela. Ils rêvent des plus anciens et de tous les millésimes d'un même cru, ou de plusieurs, célèbres ou non. Ils n'éprouvent même plus le besoin de boire leurs bouteilles (ce qui vaut mieux d'ailleurs, car les pièces anciennes sont rarement buvables) : ce sont des objets de collection. Et si, pour une raison extraordinaire, ils en sacrifient une, ils conservent précieusement étiquette et bouchon. Toutefois, rassurez-vous, tous les collectionneurs ne boivent pas que de l'eau. Et surtout ne pensez pas qu'ils se ruinent : leur collection, comme toutes