

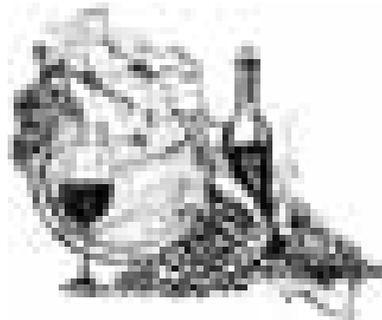
## Mise en bouche

---

Plus vieille boisson fabriquée par la main de l'homme, le vin est aussi populaire qu'élitiste. Boisson la plus célèbre de France, qui a fait la renommée de notre patrimoine gastronomique, le vin présente bien des facettes fascinantes. D'un cépage, d'un terroir, d'une région, d'une couleur à l'autre, le monde du vin est un kaléidoscope recelant des secrets accessibles aux seuls initiés.

Pour vous aider tout au long de votre initiation, ce guide de l'amateur de vin présente tous les types de vin, ainsi que les plus importants cépages français et étrangers. Les meilleurs crus sont également mis à l'honneur, tout comme les procédés de fabrication, l'art délicat de la dégustation et du service, ainsi que l'histoire, et la littérature que le vin a fortement inspirée.

Vous aurez ainsi toutes les clés à votre disposition pour connaître les plus grands vins, pour savoir lequel choisir, au restaurant ou dans le commerce, et comment accorder un plat et un cru. Le vin n'aura plus de secret pour vous !





## Des vins pour tous les goûts

---

**S**i le raisin en est l'ingrédient essentiel, il entre aussi dans la fabrication du vin de nombreuses étapes et un grand savoir-faire avant d'arriver à produire des crus au goût des amateurs les plus fins. La première vinification dont on retrouve la trace archéologique remonte à plus de 7000 ans, dans la région de Zagros, en Iran. La simplicité du procédé à mettre en œuvre pour fabriquer du vin en a rapidement fait la popularité dans tout le monde antique : il suffit en effet de ramasser le raisin, de le presser pour en extraire le jus et de le laisser fermenter pour obtenir une boisson alcoolisée, dont les attributs varient en fonction de la teneur en sucre du raisin, de sa qualité, de sa maturité, etc.

La fermentation représente le travail des levures présentes à l'état naturel dans les grappes pour transformer le sucre des fruits en alcool. Les producteurs de vin peuvent choisir entre différents types de récipients (en acier ou en bois), changer les températures, accélérer ou ralentir la fermentation, jouer sur le processus de maturation qui la suit pour faire évoluer la qualité du vin.

Il existe deux grandes familles de vin : le vin blanc et le vin rouge, même si on a pu en compter cinq, par exemple, dans le monde romain. Enfin, les viticulteurs disposent de différents moyens pour améliorer le goût de leur production : ils peuvent ajouter au vin du dioxyde de soufre, qui joue le rôle d'antibactérien et d'antioxydant, et lui permet de se conserver plus longtemps. Son ajout est cependant réglementé, pour ne pas favoriser de possibles effets secondaires sur les consommateurs ou éviter de dénaturer le goût du vin lui-même.



Le vin est obtenu à partir des cépages, qui sont les types de raisin, utilisés seuls ou en assemblage, c'est-à-dire en mélangeant différents cépages entre eux. Toute la science du producteur de vin consiste à tirer de ces cépages le meilleur de leurs arômes en fonction des terroirs sur lesquels ils sont cultivés.



## La personnalité marquée du rouge

---

**L**e vin rouge ne peut être fabriqué qu'à partir du raisin de la même couleur. Pendant sa fabrication, on laisse le moût du raisin (son jus en train de fermenter) en contact avec les matières solides de la vendange, principalement les peaux de raisin, qui sont très riches en substances colorantes, en matière azotée et en tanins. Les tanins sont des métabolites des plantes, présentes en quantité dans la peau du raisin, qu'elles utilisent comme protection contre certains parasites et qui restent en suspension dans le jus, puis le vin. Les tanins ont une grande importance dans la consistance de du vin par la suite. Ils évoluent avec le temps, ce qui peut leur donner une plus ou moins forte présence en fonction du vieillissement du vin. Le vin rouge a donc un taux de tanin bien plus élevé que le vin blanc. Ce sont les tanins qui donnent sa charpente au vin rouge, ainsi qu'une



note d'amertume plus ou moins lisible : le vin est dit, selon les cas, astringent (fort taux de tanin, qui provoque une crispation des muqueuses en réaction), ferme ou souple.

Les bordeaux sont par exemple des vins à la forte personnalité pour lesquels l'astringence est recherchée. Le tanin influence en fait la vie du vin dans votre bouche et la manière dont il va s'imprimer et perdurer dans vos sensations. La cuvaison a une grande importance pour le vin rouge : elle détermine le taux d'alcool, la coloration et le taux de tanin. Il faut également éviter le plus possible le contact du moût avec l'oxygène, lequel peut entraîner une oxydation pendant la fermentation (qui dégage naturellement du gaz carbonique).

Ensuite, il y a le décuvage, c'est-à-dire l'étape consistant à faire couler le liquide en le pressant hors de la cuve, dans laquelle restent les matières solides, permet d'obtenir le vin proprement dit.





## L'acidité et les arômes du blanc

---

Le nom même de vin blanc peut provoquer la surprise du néophyte : en effet, le vin blanc présente une palette de couleurs allant du jaune très pâle au vert presque sans mélange, mais c'est sans doute pour le différencier du vin rouge qu'on l'a nommé ainsi. Cela caractérise en fait son « absence » relative de couleur par rapport à son cousin tannique. Pour fabriquer du vin blanc, on peut soit utiliser un raisin blanc (qui peut être vert ou jaune, tant qu'il ne contient pas de colorants rouges), ou bien ôter la peau des raisins rouges ou noirs, qui est l'élément colorant du corps du fruit. Cette deuxième possibilité est plus rare que la première, mais elle est utilisée pour produire les vins de champagne, sur lesquels nous allons revenir.

Il est très important, plus encore que pour le vin rouge, de maîtriser la température à l'intérieur de la cuve lors de la fermentation du vin blanc. Elle doit osciller entre 18 et 20 °C, et sa fermentation variant entre une semaine et un mois selon le type de vin.

On dénombre plusieurs types de vins blancs, qui se divisent en trois catégories principales : le vin blanc sec est le plus courant, ne présente pas de goût sucré, et regroupe la majorité des vins italiens et les vins français les plus prestigieux, comme le sancerre ou le chablis ; le vin blanc demi-sec est une version altérée du vin blanc sec, qui présente un taux de sucre plus élevé, et il est l'étape intermédiaire avant le vin blanc moelleux ou liquoreux (entre 30 et 50 grammes de sucre par litre, le vin sera dit moel-



leux, au-delà, il sera liquoreux) ; les vins blancs liquoreux comme les sauternes sont également très réputés. Le taux de sucre élevé est obtenu en arrêtant avant la fin le processus de fermentation, ce qui empêche la transformation du sucre résiduel en alcool. On note aussi dans cette catégorie les vins effervescents qui sont tous des vins blancs. Ils rassemblent les vins mousseux et les champagnes, qui sont obtenus grâce à différentes méthodes.

Le vin blanc est souvent considéré comme une boisson apéritive, c'est-à-dire qu'il peut se consommer en dehors des repas. Il se sert plus frais que son homologue rouge, sans être glacé. On le caractérise principalement par son acidité, qui n'est pas masquée, comme le vin rouge se caractérise par la présence des tanins. Le vin blanc a connu un nouvel essor dans les pays néo-viticoles comme les Amériques ou les pays de l'hémisphère Sud, en raison d'une tendance parmi les cultivateurs de ces régions à exprimer plus volontiers ses notes fruitées naturelles.





## La fraîcheur du rosé

---

**B**ien que rattaché à la famille des vins rouges, le rosé se rapproche en réalité du blanc. Fabriqué à partir de raisin rouge, il est laissé peu de temps (quelques heures là où les vins rouges macèrent des jours, voire des semaines) en contact avec la peau des grains, juste assez pour lui donner sa couleur. Le rosé présente donc aussi peu de tanins que le blanc. Ce vin s'est popularisé en raison de ses vertus apéritives, de sa fraîcheur et de son goût plus abordable pour les néophytes que celui du rouge, qui nécessite d'être apprivoisé. Pour cette raison, il suscite généralement le mépris des connaisseurs, qui le considèrent comme une entorse insupportable à la tradition, une forme amoindrie du divin nectar. Ils accusent également les viticulteurs de réserver leurs plus mauvaises récoltes à l'obtention du rosé pour lequel les critères de goût sont moins radicaux.

Cela dit, le crime pourrait s'avérer bien pire si la législation sur le vin en Europe s'assouplit encore, comme il en a été question, pour que l'on puisse « fabriquer » du rosé en coupant le vin rouge et le vin blanc, ou en les mélangeant entre eux...

Cependant, le rosé représente à la fois certainement le premier vin à avoir vu le jour historiquement, de par le défaut de maîtrise technique de nos ancêtres, et un challenge technique aussi âpre et difficile que les autres variétés pour les producteurs qui s'y consacrent avec sérieux. En fait, l'obtention de la couleur n'est pas le seul objectif de la première étape de macération, où le jus est laissé en



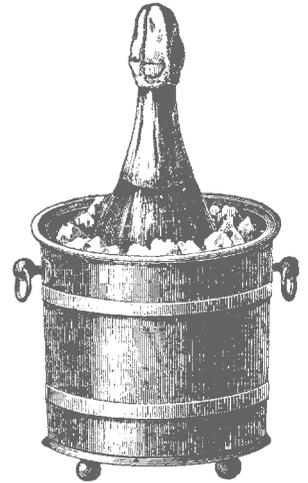
présence des parties solides de la récolte : il s'agit également d'acquérir certaines qualités du vin rouge, comme sa rondeur (plus perceptible que celle du vin blanc, marqué par son acidité) et l'expression de certaines notes aromatiques, qui se trouvent dans la peau du raisin, ou de celles, caractéristiques, de fruits rouges.



## Les vins à bulles, pour les grandes occasions

---

Le plus célèbre des vins à bulles n'a pas besoin d'être présenté : tout le monde connaît le champagne. Depuis longtemps symbole tout à la fois de fête et de réussite, utilisé pour marquer les grands événements, les accomplissements et les occasions spéciales, il a gagné en valeur emblématique ce qu'il a perdu en spécificité : peu de gens aujourd'hui sont capables d'apprécier le champagne. On le connaît simplement parce que son caractère gazeux le rend traître et fait monter plus vite l'alcool à la tête.



Cependant, il existe plusieurs types de vins à bulles, auxquels on oppose les vins de table ou vins tranquilles. Ainsi du mousseux, ou du crémant, qui ne sont absolu-



ment pas de piètres doublures du champagne. Le vin à bulles s'obtient par plusieurs méthodes : la plus connue, que l'on appelle méthode traditionnelle, consiste à d'abord obtenir un vin tranquille, comme on ferait un rouge ou un blanc, que l'on élève en fût un certain temps. Puis on pratique une deuxième fermentation, en bouteille, en lui ajoutant du sucre et des levures (la liqueur de dosage), qui vont être à l'origine des bulles proprement dites.

Le gaz dégagé lors de cette nouvelle fermentation reste piégé dans la bouteille. Ce processus entraîne la formation d'un dépôt de lie (les levures de la deuxième fermentation, arrivées en fin de vie) au fond des bouteilles, mais, depuis le dix-neuvième siècle, on contre les effets de ce dépôt en remuant les bouteilles chaque jour pour l'isoler, puis l'ôter juste avant commercialisation en gelant le goulot de chaque bouteille.

D'autres méthodes consistent à encourager la fermentation spontanée en mettant le vin en bouteilles de manière anticipée ou en utilisant des cuves sous pression pour se débarrasser des dépôts.

