



Avant-propos

Le jour de mon dernier examen en sommellerie, mes camarades du lycée de Davayé avaient eu la bonne idée de réserver la cave d'un petit restaurant de Mâcon pour y déguster quelques bouteilles. Chacun de nous devait apporter une « grande bouteille ». Après cinq années d'études, j'avais enfin le plaisir de célébrer la fin des révisions le dimanche, de profiter de la poche de ma veste vidée de fiches de révisions sur les sols du Chili et les cépages portugais, et surtout, on allait ouvrir les « grandes bouteilles ». On était huit, il y avait huit bouteilles, il y en eut douze à la fin du repas. Un Musigny 2001, un Haut-Médoc 1961, un Maury 1969 (ma bouteille), un Figeac 1986, et quelques jolis champagnes. Sur la table, il y en avait pour 2 000 euros, représentant à peine dix petits kilos de jus de raisin fermenté.

Alexandre Dumas disait que « le vin est la partie intellectuelle du repas ». Ce soir-là, on n'a pas beaucoup disserté sur la poésie antique et on était bien loin des notes de dégustation analytique sur la nature des tannins qu'on goûtait. Nous avions de modestes : « Yes, le Figeac déchire, mais à 400 balles, je préfère boire quinze fois du champagne sur les quinze prochains jours », ou : « Musigny, c'est bon quand même ! »

Dire ce qui est bon est affaire de technicité, de technique de dégustation, mais dire ce qu'on aime est lié à l'histoire personnelle. Je pense que les goûts évoluent et que mon premier Beaumes-de-Venise, bu un soir d'été, avec mon père, sur une terrasse à Marseille, a été un marqueur fort dans ma relation au vin, autant que mes premières cuites au Bourgogne aligoté piqué dans la cave de maman, et que la larme que j'ai failli verser en buvant un Montrachet 2007 de chez Leflaive. Tous ces vins et ces instants ont été aussi fondateurs que mes années d'études qui me permettent aujourd'hui de conclure qu'un vin peut : « manquer d'intensité aromatique », « exprimer des notes de brett légères », « rappeler un climat chaud avec des notes de fruits composés lourds en bouche » et avoir « un alcool mal intégré et des tannins verts peu aptes au vieillissement », ou être juste « excellent » !

Je crois que la vraie réussite est de savoir garder un amour intime du vin, une relation sensuelle entre le corps et le liquide, et c'est tout l'objet de ce livre : aider les gens à aimer ce qu'ils aiment sans juger du « bon » et du « mauvais » goût. Si le vin fascine et peut rendre les gens meilleurs, et je le crois intimement, malheureusement, il peut aussi les rendre idiots. J'ai connu et connais beaucoup trop de gens qui ont des idées arrêtées sur ce qui est bon, ce qui ne l'est pas. Je me bats tous les jours pour ne jamais tomber de ce côté du monde. D'abord parce que je n'aime pas recevoir de leçons, ensuite parce que le vin est une mode, avec toutes les caractéristiques qu'elle recouvre, et qu'il n'y a pas d'autorité du goût. À l'opposé, et c'est à eux que ce livre s'adresse, il y a des gens qui boivent un peu de vin, ce sont les « consommateurs occasionnels » comme on dit, et qui se retrouvent souvent piégés entre des cavistes qui font les malins et vous disent ce qu'il faut boire, et la médiocrité des vins de super-

marché. Ce texte leur est dédié et j'espère qu'il leur apportera les éléments pour comprendre le vin autrement, pour l'apprécier davantage.

L'ambition modeste de ce livre n'est donc pas de parler de terroir et des multiples sols qui composent un demi-centimètre carré de Bourgogne, elle n'est pas non plus de faire de la poésie sur les rives de la Moselle et les coteaux de Champagne, et encore moins d'envoyer des déclarations d'amour à tel producteur magicien, nouveau Jésus Christ de la bible bachique reprenant les techniques ancestrales de pépé qui labourait avec sa vache au cœur des nuits estivales. Ce travail a été fait par d'autres, et souvent avec talent.

Ce livre que vous avez entre les mains est plutôt une compilation sans prétention de trucs et astuces recueillis au cours de mes premières années d'études au WSET¹ et de reconversion professionnelle. Ouvert et sans démagogie, il est un guide pratique pour comprendre le vin aujourd'hui et pour vous aider à déguster et boire autrement, à acheter et à consommer autrement. C'est un ouvrage qui vise aussi à répondre à quelques questions simples et offrir quelques anecdotes pour ceux qui ne sont pas experts, et qui, éventuellement, se moquent de connaître les appellations du Beaujolais par cœur du Nord au Sud, mais aiment boire un bon verre de temps en temps.

Son objectif est de divertir ; donner des conseils pratiques pour casser les codes de ce qu'on pense être vrai sur le vin ; apporter une vision moderne pour que le vin ne soit plus une boisson sacrée – et si chère – mais un plaisir pur ; briser les légendes qui font qu'on paye des fortunes pour des vins

1. Wine & Spirit Education Trust : école de sommellerie internationale d'origine britannique dispensant des cours pour amateurs de un à cinq jours, demandant plus ou moins d'investissement personnel. La formation peut aller jusqu'au Master of Wine. Je suis personnellement allé jusqu'au niveau 4, soit près de trois ans d'études, et j'enseigne les niveaux 1 à 3. Une telle formation permet de sortir du cadre franco-français. Plus d'infos : www.wset-global.com.

« pas mal », telle est l'ambition modeste de ce livre. Puisque j'appartiens à cette nouvelle génération qui a grandi avec le bio, Trip Advisor, Masterchef, la révolution du burger gastronomique, et que j'ai voyagé dans différents pays et goûté à la « vraie cuisine » des multiples régions que j'ai visitées, une part importante de mes bons plans parle aussi de ces vins étrangers et des tendances modernes qui agitent la planète.

Enfin, j'ai écrit ce livre en étant vierge de préjugés. J'ai voulu qu'il soit à l'image de plusieurs années d'expérience durant lesquelles, plus j'avais, plus je devenais modeste, à tel point qu'aujourd'hui, à chaque fois que je me retrouve devant un verre à l'aveugle, j'appréhende la dégustation en bon philosophe, en me disant : « Tout ce que je sais, c'est que je ne sais rien. »



Introduction

Je suis né six jours avant que la centrale de Tchernobyl n'explose ; la guerre, je ne l'ai vue que dans les films ; et l'intégralité du monde n'est qu'à un doigt de mon écran de téléphone. J'appartiens à cette génération de la société de consommation qui réfléchit en termes de prix, qui passe des heures à trier des offres sur Internet, et a conscience de l'acte politique qui se joue chaque fois qu'elle valide un paiement d'un clic de doigt sur une souris d'ordinateur.

Le monde du vin appartient désormais à ma génération, celle de tonton Bernard ne compte plus. Aujourd'hui, les vins sont bio, biodynamiques, naturels, ils s'achètent sur Internet, en supermarché, dans les foires aux vins, ou chez le petit caviste du coin qui participe à animer la vie des quartiers. On lit les conseils des guides et les commentaires clients, on veut boire bon sans se ruiner ; on refuse les pubs et on se demande si dépenser plusieurs milliers d'euros pour une bouteille de jus de fruits fermentés n'est pas se rendre victime d'un marketing indécent. On voyage, on s'ouvre au monde, parce qu'on sait que le meilleur jambon est espagnol, que les meilleures pizzas sont à Naples, et que peut-être le vin de ces pays est aussi bon, voire meilleur que les nôtres. On a grandi avec les happy meals, mais aujourd'hui,

le burger est devenu gastronomique et se trouve sur 80 % des menus de restaurants, il est le plat hebdomadaire et mérite lui aussi son vin. En même temps, on fera attention à ne pas s'engraisser de cholestérol, et on se méfiera des pesticides, de l'abus de boissons et des dégâts qui ont causé tant de soucis à la femme de Bernard lors de ses vacances sur la côte d'Azur.

C'est à travers ces expériences d'un millennial reconverti que je vous invite à oublier votre pépé et à prendre du plaisir, avec ce livre, et un verre de vin.



1

Un petit vin, avec un petit bouquin

Personnellement, j'adore boire un petit verre de Fino de Jerez avec des olives vertes en lisant un livre. Donc, avant d'ouvrir ce livre, qu'est-ce qu'on boit ?

Comment choisir son vin quand on n'y connaît rien mais qu'on a un GPS ?

Plutôt fiable mais pas infaillible, se baser sur la géographie pour choisir son vin peut se révéler une solution d'appoint très utile. Le concept est le suivant : le vin, c'est une structure et du goût, les deux étant déterminés par l'origine du vin, le lieu où il a été produit. Sous un climat froid : peu d'alcool et peu de corpulence ; sous un climat chaud : beaucoup d'alcool et beaucoup de corpulence. Pour les arômes, plus on est dans un climat froid, plus les arômes sont frais (comme cueillis de l'arbre), plus on va dans un climat chaud, plus les arômes seront compotés (voire cuits).

Comment ça fonctionne tout ça ?

Le vin provient d'une grappe de raisin de la variété *vitis vinifera*. Comme tout autre fruit, sa concentration en sucre dépend

de sa maturité ; plus on attend la fin de la saison, plus le fruit va mûrir et gagner en sucre, alors que l'acidité, elle, va baisser. Par exemple, pour une pomme : goûtez-la en début de saison, quand elle est verte, elle sera dure et acide ; attendez la fin de saison, elle sera bien rouge, plus sucrée et concentrera ses arômes, elle restera croquante sans être trop dure, ni complètement molle.

La maturité d'un fruit dépend donc essentiellement de l'ensoleillement et de la température sur une période donnée. Dans le cas de notre raisin *vitis vinifera*, il faudra à peu près sept mois pour qu'il parvienne à maturité. Dans le vin, on considère que la maturité d'un raisin est ce moment où les concentrations en sucre et acidité sont optimales et équilibrées, on parle de « maturité technologique » ; et où le raisin n'est plus vert et dur sans que sa peau ne soit molle et fragile, on parle alors de « maturité phénolique ». Pour le vigneron, le tout est de faire en sorte de récolter ses raisins quand ces deux maturités arrivent au même moment. Il doit donc choisir de récolter à une date précise, car plus il y aura de chaleur et de soleil, plus la variété arrivera à des degrés élevés de maturité, concentrant les arômes et les sucres, mais perdant de l'acidité. Il faut un juste milieu pour garder des vins équilibrés et élégants. À noter que certains vignerons recherchent la surmaturité pour produire des vins denses et corpulents à défaut d'élégance. Question de style.

La maturité ne sera pas obtenue au même moment pour tous les cépages appartenant à la variété *vitis vinifera*. Par exemple, le pinot noir mûrit plus tôt que le cabernet sauvignon, on pourra donc le planter dans des régions plus froides et moins ensoleillées en étant presque sûr que le raisin parvienne à maturité avant la fin des sept mois que dure notre saison. Ainsi, essayez de planter du cabernet sauvignon en Champagne, et vous verrez qu'il sera difficile à utiliser pour faire du bon vin, car la peau étant plus épaisse, elle

n'aura pas le temps d'arriver à maturité au terme de la saison. Inversement, planter du pinot noir à Bordeaux risquerait de vous donner un raisin dont la maturité phénolique vient bien avant la maturité technologique ; le résultat donnerait des arômes de vin cuit et manquerait d'équilibre. Ainsi, chaque région opte pour les variétés capables de mûrir de manière optimale selon le climat. À noter qu'on plantera souvent des cépages à peau épaisse dans des régions chaudes. La peau étant épaisse, elle donnera plus de couleurs et de tannins au vin pendant la vinification, on aura donc des vins plus « épais » et corpulents dans les régions chaudes.

Certaines variétés s'adaptent assez bien partout, mais les résultats obtenus ne sont pas toujours à la hauteur des attentes : si on plante du sauvignon blanc dans des zones trop chaudes, on obtient un raisin mûr, mais le vin qui en résulte peut avoir trop de sucre, et donc d'alcool, et perdre ses arômes végétaux tant appréciés dans un Sancerre (blanc du Val de Loire), ou ces notes de sureau et de fruits exotiques si séduisantes à Marlborough (région de l'île du sud de la Nouvelle-Zélande). A contrario, certaines variétés s'adaptent bien partout et donnent des vins avec des styles très différents et fort appréciés, c'est le cas du Chardonnay.

Ce qui nous intéresse, c'est de constater que les variétés reflètent le climat : plus on aura de soleil et de chaleur, plus les raisins seront gorgés de sucre, et ce sucre donnera des vins plus alcoolisés¹. En définitive, si vous ne connaissez ni les cépages, ni les appellations, contentez-vous de localiser les régions de productions sur une carte, choisissez Nord ou Sud, et il y a de fortes chances que le vin que vous avez choisi corresponde à vos attentes.

1. Rappelons que le vin est issu de la fermentation du jus de raisin, soit de la transformation du sucre en alcool sous l'effet des levures, par conséquent, plus il y a de sucre, plus il y a d'alcool.

Les limites du raisonnement

Malheureusement, si tout était aussi simple, il n'y aurait pas autant d'excellents manuels sur le vin... Voici quelques exemples qui trahissent mon exposé.

Bien que l'Italie soit située dans une zone géographique plutôt au Sud, **l'acidité est la marque des vins italiens**. Tous auront un degré d'acidité plutôt élevé, ceci résultant de la nature des cépages, du sol (en particulier volcanique), et des montagnes. Près de 80 % de la topographie italienne étant considérée comme vallonnée ou montagneuse et les altitudes générant des zones plus fraîches (on perd 0,6 °C tous les 100 mètres), les vins y sont plus acides.

On trouve des **cépages à peau fine dans des régions chaudes**. C'est par exemple le cas du grenache, fameux cépage de la vallée du Rhône et de Provence. C'est grâce à cette peau fine qu'on pourra élaborer de grands rosés en pays chaud. Toutefois, regardez l'étiquette de votre rosé et vous verrez rarement un degré alcoolique inférieur à 12,5 %, et il monte parfois à 14 %.

Le merlot, cépage qui n'est pas nécessairement très tannique, a tendance à monter rapidement en alcool, ou encore, la région de la Rioja (Espagne) a beau être au Sud, cette zone tempérée permet la production de vins plus légers.

Comment connaître son style de vin ?

Exercice pratique de dégustation au quotidien

Dégustateur débutant ou éclairé, cher ami, il est parfois difficile de choisir ce qu'on a envie de boire face à une armoire à vin ou en contemplant les étagères de notre

caviste préféré. Pour commencer ce livre, je vous propose de trouver la bonne bouteille, et je vous recommande d'avoir en permanence chez vous une bouteille ou deux de ce vin qui fait plaisir chaque fois qu'on l'ouvre. Pour moi, ce sera un Chardonnay du sud de la Bourgogne dans une appellation du type Saint-Véran, et en rouge, un Bardolino, appellation italienne de Vénétie. Pour vous aider à trouver le(s) vôtre(s), voici un second conseil, après avoir mis votre doigt sur la carte...

Le premier truc, c'est de vous acheter une pompe vacuum, cette petite pompe avec des bouchons en plastique qui pompe l'air et limite l'oxydation de la bouteille une fois ouverte. La pompe de Vacuvin présente deux gros avantages. Le premier, c'est qu'il vous évite de dire : « Maintenant qu'elle est ouverte, on ne va pas la laisser traîner dans le frigo quand même ! » Le deuxième, c'est que du coup, il vous permet d'ouvrir plusieurs bouteilles en même temps. C'est là l'élément important, voire essentiel pour ceux qui veulent progresser dans la compréhension du vin et trouver ce vin vers lequel on revient toujours : ouvrez toujours trois bouteilles en même temps, servez-vous, demandez à votre colloc favori de bouger les verres pendant que vous avez le dos tourné, et dégustez, mais à l'aveugle. J'insiste toujours sur l'ouverture de trois bouteilles, car cela permet de comparer les vins, de saisir les nuances, et donc de progresser. Et puis, boire à l'aveugle, ça veut dire être face à son verre, seul, sans information. Prendre le verre, le remuer, et s'amuser à chercher ce qui peut se cacher derrière tout ça. On est loin de Louis de Funès dans *L'Aile ou la cuisse*, on en est même très loin. Le but, c'est de s'amuser pour certains, de se rassurer pour d'autres, d'apprécier le vin pour ce qu'il est, et non pas de se dire : « C'est vrai que c'est bon le pomerol », et d'aimer le vin parce que c'est un pomerol au lieu d'aimer le vin

pour ce qu'il est. Ça désacralise le jus et ça nous le rend plus proche, mais aussi, ça calme notre ego... Ainsi, une fois que notre bon vieux colloc a servi les trois verres, il faut boire, analyser, et comparer. C'est là qu'on arrive à déterminer les caractéristiques du vin. Je recommande trois, mais plus est tout aussi bien venu. Avoir trois vins permet de comprendre le vin dans sa relativité, soit par rapport aux autres, et le met en relief.

En pratique, il faut des vins très différents au début, puis après quelques semaines, des vins du même cépage mais de différentes régions ou inversement. Il s'agit en gros de prendre des vins similaires pour gagner en précision et affûter son palais. Ensuite, on oublie les cépages, on choisit des vins de même région. C'est là que ça commence à être intéressant. Bien sûr, un peu de théorie sera la bienvenue pour vous aider à comprendre. Biblio page 265.

Aloraaa... La selezione...



Petite sélection de rouges

- ★ 3 cabernets : Haut-Médoc (Bordeaux, France), Napa (Californie, USA), Mendoza (Argentine)
(+ un Barolo – Piémont, Italie – même si ce n'est pas le même cépage, c'est pour le fun et le plaisir...).
- ★ 3 merlots : Saint-Émilion (Bordeaux, France), Central Valley (Chili), Stellenbosch (Afrique du Sud),
(+ un Chianti – Toscane, Italie – pour le fun, même si le cépage est sangiovese).
- ★ 3 pinots noirs : Bourgogne (France), Alsace (France), Oregon (USA) (+ 1 Beaujolais, France, toujours pour le fun).

- ★ 3 vins qui n'ont rien à voir : Rioja reserva (Espagne), Sancerre (Val de Loire, France), Douro (Portugal), pinot noir Marlborough (Nouvelle-Zélande).
-

Non, ne vous dites pas : « Il est gentil lui, mais où je les trouve ces pinards-là, moi ? » Il y a un petit guide fiable qui vous indique où acheter son vin à la fin de cet ouvrage.

Non, ne vous dites pas non plus : « Il y a déjà tellement à connaître en France, je ne vais pas trop me prendre la tête avec ceux-là. » Eh bien si, allez-y, vous verrez comme le monde est beau en Espagne, en Italie, en Allemagne, et comme il est surprenant en Nouvelle-Zélande. Et ailleurs aussi, mais je vous donne la liste de tous les pays représentant un intérêt pour le vin page 151...



Petite sélection de blancs

- ★ 3 sauvignons : Sancerre (Val de Loire, France), Marlborough (Nouvelle-Zélande), Fumé blanc (Californie, USA) (+ un blanc de Gascogne, France. Vous verrez, à l'aveugle, c'est la Nouvelle-Zélande au pays du foie gras !).
- ★ 3 Chardonnays : Languedoc (France), Chablis (Bourgogne, France), Napa (Californie, USA), et mettez-en un quatrième, par exemple un Meursault (Bourgogne, France). Pour le Chardonnay, faites-le en plusieurs fois... Beaucoup trop de pays et de styles à couvrir.

- ★ 3 rieslings : Clare Valley (Australie), Alsace (France), Mosel (Allemagne). Et mettez plusieurs allemands !
 - ★ 3 vins qui n'ont rien à voir : Rioja (Espagne), Soave classico (Vénétie, Italie), Riesling kabinett (Mosel, Allemagne), un autre Chardonnay qui vous a plu (il y en a forcément un...).
-

Après quelques semaines, et quelques mois, vous aurez une idée de ce que vous aimez – soit dans l'absolu, soit dans le relatif : en fonction du plat, du moment, du colloc qui partage votre salon, etc. Il faudra ensuite ouvrir les pages des livres sur le vin pour en connaître davantage sur les régions en question (je vous fournis une petite biblio page 265).

Un dernier truc si vous faites ça, et j'en suis désolé, prenez aussi le super Cairanne (vallée du Rhône, France) que vous a fait découvrir votre cousin Jean-Paul l'année dernière – que vous aimez tant, et au sujet duquel vous avez demandé des nouvelles à la terre entière, et mettez-le à l'aveugle autour de trois autres Cairanne ou Beaumes-de-Venise. Vous verrez, ça sera dur et peut-être amer de constater qu'en fait, « il est plutôt bien, le n° 2 » dans l'ordre des vins dégustés à l'aveugle, et que le n° 3 (votre Cairanne) est juste « pas mal ».

Le bon, le mauvais, celui qu'on aime, ou la qualité du vin

Souvent, les gens me demandent quel est le vin que je préfère. Plus haut, je dis aimer le Saint-Véran et le Bardolino. Voilà deux vins dont j'ai toujours quelques bouteilles à la maison et qui me font toujours plaisir. Est-ce à dire que ce

sont mes vins préférés ? Je ne crois pas ne pas aimer un vin. S'il est modeste, je le boirai simplement, s'il est puissant, je l'associerai avec un repas, s'il est complexe, je l'apprécierai sereinement. Voici quelques clés pour aimer le vin, le bon, et celui que l'on aime.

Les critères objectifs pour juger le vin

Aimer un vin ne veut pas dire qu'il est de bonne qualité, me taper un gros burger peut être un moment de plaisir intense, il n'en demeure pas moins qu'on reste dans le registre de la malbouffe. Inversement, dire que les huîtres « c'est dégueulasse » ne fait pas avancer nos affaires... La première chose à faire est donc de distinguer la *qualité* objective, et le *style*, qu'on appréciera de manière subjective. D'expérience, beaucoup de professionnels ne font jamais cette distinction. J'en ai beaucoup souffert dans mon métier. Ne soyez pas aussi arrogant, prenez le temps.

Le style d'un vin, c'est sa caractéristique gustative et structurale : est-il acide ou gras ? aromatique ou complexe ? On peut tous se mettre plus ou moins d'accord sur le style d'un vin si celui-ci a des caractéristiques marquées. En revanche, le fait de l'apprécier est purement personnel et ne se discute pas, chacun ses goûts !

La qualité, elle, est souvent plus difficile à apprécier lorsqu'on n'aime pas un style de vin qu'il faut juger. Toutefois, un vin de qualité se doit d'être équilibré et intense. Il existe un troisième point qui est plus délicat. Certains considèrent que pour être de bonne qualité, un vin doit être complexe (avoir des notes de fruit liées au cépage, des notes d'élevage en bois pour ajouter un autre niveau aromatique, et de l'âge, pour que le vin développe un troisième niveau aromatique). Mais je ne suis pas vraiment d'accord car un

jeune Bardolino ne sera pas complexe, il pourra pour autant être de grande qualité. La complexité résultant avant tout d'un choix pour créer un goût de vin, elle correspond pour moi à un style de vin – qu'on ne pourra élaborer qu'avec des raisins de qualité, ce qui est un peu différent. Gardons donc l'équilibre et l'intensité.

Apprécier la qualité est sans doute le plus compliqué. Il est difficile de placer le curseur entre un vin intense et un vin explosif qui deviendrait lourd ; d'une acidité agressive à une acidité rafraîchissante. L'expérience fait ici la différence. Je pense pour ma part que pour apprécier la qualité d'un vin, il faut juger ce qu'on a en bouche et analyser le vin en fonction de son origine pour se poser la question : si c'est bon, est-ce le meilleur de ce que peut donner cette appellation ? En d'autres termes, il ne faut jamais déguster un vin isolément, il doit être jugé pour son style et sa représentativité en fonction de ce que font les autres producteurs dans la même appellation. Dans tous les cas, la qualité, c'est l'expression d'un terroir. Pour reprendre une citation célèbre : « Un vin doit avoir la tête de l'endroit où il est né et les tripes de celui qui l'a fait. »

Quelques éléments à considérer...

L'équilibre, c'est quand aucune des composantes du vin n'en domine une autre, le tout devant être harmonieux. Ainsi, le côté asséchant des tannins est équilibré par de l'acidité dans un vin rouge, et l'acidité d'un vin blanc donne une sensation de fraîcheur en préservant le fruit.

L'intensité, c'est la persistance des arômes, et ces derniers doivent avoir de la longueur. Il faut ici **distinguer élégance et explosivité**. Un vin peut être explosif, débordé de fruits et de vanille, être riche de tannins et d'alcool, chacune de ces

composantes étant équilibrée et le tout étant intense et puissant. On pensera à un shyraz d'Australie ; tout comme un vin peut être intense avec des arômes subtils, fins et délicats mais s'exprimant tout en nuance et en légèreté, on appellera ça l'**élégance**, qu'on pourra retrouver dans un Chianti classico ou dans un pinot noir de Bourgogne. Voilà deux intensités, l'une dans la puissance, l'autre dans la dentelle, les deux témoignant de la qualité d'un vin.

En conclusion, une dégustation rigoureuse doit nous permettre de déterminer qu'objectivement, un vin est de qualité supérieure à un autre, et tout cela en dépit du goût personnel qui, lui, ne juge que le plaisir selon un palais. Néanmoins, rassurez-vous, même un vin modeste ne va pas vous empêcher de prendre du plaisir à boire du vin, et c'est tant mieux !

Les critères subjectifs pour juger le vin

*Le mauvais vin ne me fait pas de mal :
il ne va jamais plus loin que mon nez.*

GEORGE SANDEMAN

Il m'est arrivé de boire des verres de vin avec des amis qui me disaient des trucs comme : « Je t'ai rapporté une bouteille de mes vacances au Portugal, tu vas voir, c'est merveilleux. » Toujours heureux de partager une bouteille avec un ami, je ne dis jamais rien lorsque le vin est bon sans être merveilleux, et bien souvent, mon ami finit par se rallier à mon sentiment. Pourquoi ? Parce qu'on apprécie le vin selon un certain nombre de critères pas toujours très rationnels, dont voici une petite liste non exhaustive.

Le prix, le petit rouquin du Languedoc à 7 euros peut être sublime, mais pour son prix. Dans tous les cas, il y a de