

COMMENT DÉGUSTER

LES VINS DE FRANCE

La dégustation des vins est un art. Avaler un liquide pour étancher sa soif ne doit pas être confondu avec l'art de boire.

Pendant la dégustation, pas de cigarettes, pas de sucreries. Entre deux vins, vous pouvez décaper votre palais avec un peu d'eau ou mieux un peu de pain.

Après avoir miré le vin pour juger sa robe et sa clarté, vous le respirez avec attention et recueille ment pour en juger l'arôme.

Ensuite seulement vous le goûtez à petites gorgées, vous le gardez un moment sur la langue pour apprécier la légèreté ou la puissance, la douceur ou la sécheresse, le fruité ou le corps.

Enfin, vous analysez vos sensations. Pour votre réputation et votre joie, ne soyez pas un buveur sans éducation. Ne buvez jamais trop.



A QUELLE TEMPÉRATURE ?

Les vins doivent être servis à la température convenable. Le froid convient aux vins blancs et rosés :

- de 4 à 5° pour les blancs liquoreux ;
- de 6 à 12° pour les blancs secs.

Le Champagne et les mousseux doivent être légèrement frappés. Ne pas laisser les vins séjourner au réfrigérateur.

La température de la pièce convient aux vins rouges :

- de 16 à 19° pour les Bordeaux ;
- de 14 à 16° pour les Bourgogne.

Les rouges légers (Beaujolais, Bourgueil, Chinon...) peuvent être servis plus frais.

Ne pas faire chauffer les bouteilles de vin. Ne jamais plonger une bouteille dans un récipient d'eau chaude.

FAUTES A ÉVITER

Il n'y a pas de règles strictes pour marier les mets et les vins. On peut faire un repas complet avec un vin blanc d'abord, un vin rouge ensuite.

Voici quelques principes simples :
Pas de boissons fortes au début d'un repas.
Pour faire un repas avec un seul vin, choisissez un rosé ou un Champagne brut.

Un vin léger doit précéder un vin corsé et non le suivre.

Au cours d'un repas, ne servez pas un vin blanc moelleux avant un vin blanc sec.

N'alternez pas vin rouge, vin blanc, vin rouge.

Mieux vaut moins de variétés de vins, mais des vins de qualité.

Avec la salade, les vinaigrettes, les oranges : pas de vin, mais de l'eau.

* * *

Un vin de qualité qui vient d'être transporté doit reposer sept ou huit jours.

Le vin est un produit vivant. Il faut manipuler les bouteilles avec soin, avec délicatesse.

Dans la cave, maintenez-les couchées, le bouchon toujours mouillé. L'obscurité convient au vin qui n'aime ni les changements ni les trépidations.

Pour servir un grand vin, veillez à ne pas briser le bouchon, ne retournez pas la bouteille. Versez avec précaution. Attention au dépôt : utilisez les paniers d'osier. Laissez décanter les vins vieux.



Édité par le C.E.I.V.V.
23, Rue Notre-Dame-des-Vignes - PARIS (2^e)
IMPRIMÉS



Le vin est le professeur du goût et, en nous formant à la pratique de l'attention intérieure, il est le libérateur de l'esprit et l'illuminateur de l'intelligence.

Paul CLAUDEL.

LES VINS DE FRANCE

L'ART DE LA DÉGUSTATION



Anjou

Champagne

Alsace

Vouvray

Bourgogne
rouge

Bordeaux
rouge

Moselle

Cognac

Bordeaux blanc

Bourgogne blanc

Armagnac

LE CHOIX DES VERRES

Rien n'est plus agréable pour un gastronome qu'une table bien dressée et dont les cristaux étincellent.

Le choix des verres est donc très important.

Souvenez-vous que le verre doit être fait pour charmer le nez et les lèvres aussi bien que les yeux de l'amateur de vin.

En dehors des verres à dégustation classiques pour les vins et alcools des différentes régions, il existe des créations dues à l'inspiration des maîtres-verriers.

Evitez les verres colorés, excepté pour les vins de la Moselle et du Rhin. Pour le Champagne, la coupe qui avait remplacé la flûte se voit à son tour détrônée par celle-ci et par un verre en forme de calice.

Lorsque vous versez du vin, ne remplissez le verre qu'à moitié seulement. Mirez le vin à la lumière avant de le respirer et de le goûter.

HEUREUX ACCORDS

A l'apéritif : Champagne brut, blanc sec ou demi-sec, vins doux naturels.

Avec les hors-d'œuvre, les crustacés, le poisson : un blanc sec.

Avec le poisson en sauce : un blanc sec ou moelleux.

Avec les entrées : un rouge léger ou un rosé.

Avec les viandes riches, le rôti : un rouge plus ou moins corsé.

Avec le gibier : Bordeaux avec la plume, Bourgogne avec le poil.

Avec les fromages : les rouges les plus puissants.

Avec les entremets et desserts : les grands blancs moelleux, le Champagne demi-sec, les mousseux, les vins de liqueur.