

24 H
POUR DEVENIR
EXPERT
EN VIN

JANCIS ROBINSON

24 H
POUR DEVENIR
EXPERT
EN VIN

Traduit de l'anglais (Royaume-Uni)
par Nelly Aubaud Davies

DUNOD

***Pour Rose,
dont les encouragements et les commentaires
ont permis à ce livre de prendre forme.***

L'édition originale de cet ouvrage a été publiée en 2016
par Penguin Books Ltd sous le titre
The 24-Hour Wine Expert

Original English language edition first published by
Penguin Books Ltd, London
Text copyright © Jancis Robinson, 2016
The author has asserted her moral rights
All rights reserved

Ouvrage inspiré de *Wine Expert in a Weekend*, de Hubrecht Duijker

Responsable d'édition : Ronite Tubiana
Édition : Anthony Volle
Fabrication : Anne Pachiaudi
Conception de la couverture : Pierre-André Gualino
Photographie de couverture : © Colin Hampden-White
Maquette intérieure et mise en pages : PCA
Traduction : Nelly Aubaud Davies

© Dunod, 2018
11 rue Paul Bert, 92240 Malakoff
www.dunod.com
ISBN 978-2-10-077972-7

Toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause est illicite selon le Code de la propriété intellectuelle [Art. L 122-4] et constitue une contrefaçon réprimée par le Code pénal.

Seules sont autorisées [Art. L 122-5] les copies ou reproductions strictement réservées à l'usage privé du copiste et non destinées à une utilisation collective, ainsi que les analyses et courtes citations justifiées par le caractère critique, pédagogique ou d'information de l'œuvre à laquelle elles sont incorporées, sous réserve, toutefois, du respect des dispositions des articles L 122-10 et L 122-12 du même Code, relatives à la reproduction par reprographie.

SOMMAIRE

.....

Avant-propos	8
En bref	10
Qu'est-ce que le vin ?	10
Comment fait-on le vin ?	10
Rouge, blanc ou rosé ?	12
Qu'est-ce qui se cache derrière un nom ?	12
Faire le bon choix	14
L'art de choisir un vin dans une boutique	14
🍷 Faites preuve d'audace	16
L'art de choisir un vin dans un restaurant	18
🍷 10 façons de choisir la bonne bouteille	20
Ce que nous apprend la bouteille	22
Sa forme	22
Sa taille	23
Son étiquette	23
🍷 Taux d'alcool moyen	27
L'art de la dégustation	29
Étape 1 – Regardez	29
Étape 2 – Sentez	30
Étape 3 – Dégustez	31
Étape 4 – Ce qui se passe ensuite	32
Termes de dégustation courants	33
« Super dégustateurs »	40
Accords mets et vins	41
Quel plat avec ce vin ?	41
Quel vin avec ce plat ?	42
Rituels au restaurant	46

Un vin pour chaque occasion	48
Succès garanti	49
Offrir une bouteille.....	51
Mes producteurs de champagne préférés	51
20 vins époustouflants (et ruineux).....	52
🍷 Ce que trahissent vos choix	54
Combien dois-je payer?	56
Vins sous-évalués	56
Vins surévalués.....	57
🍷 10 idées reçues sur le vin	58
Vins à vous faire faire des folies.....	60
Matériel indispensable.....	61
Verres	61
L'emballage – bouteille, poche, cannette, cubitainer?	63
Liège, synthétique ou capsule à vis?	64
Extraire un bouchon.....	65
Déboucher une bouteille de vin effervescent.....	65
Autres types de vin.....	67
Pétillant.....	67
Vin fortifié.....	68
Vin doux	69
Bio et biodynamique.....	69
🍷 10 conseils à retenir.....	70
Le vin mérite quelques attentions	73
Importance de la température	73
Comment refroidir et réchauffer le vin	74
Quand ouvrir la bouteille et quand décanter	76
Bouteilles entamées.....	77
Quels sont les vins qui doivent vieillir?	79
🍷 Durée de garde du vin	80
Comment entreposer le vin.....	83

Mémoriser les cépages	85
Noms de cépage comme clé d'identification	85
Cépages blancs les plus courants	86
Cépages rouges les plus courants.....	90
🍷 Les 10 cépages les plus répandus	97
 Les régions viticoles à connaître	
pour être incollable	98
France	98
Italie	106
Espagne	111
États-Unis	117
 Autres vignobles du monde	123
Portugal.....	123
Allemagne	124
Autriche.....	125
Europe du nord.....	126
Europe centrale, pays de l'est et au-delà	126
Méditerranée orientale.....	128
Canada	129
Amérique du sud.....	129
Afrique du Sud.....	131
Australie.....	132
Nouvelle-Zélande	133
Asie.....	134
 Nouveau Monde VS Vieux Continent.....	135
 Le jargon du vin.....	137
 Pour en savoir plus	143

AVANT-PROPOS

Après quarante années passées à écrire sur le vin, je fais encore chaque jour de nouvelles découvertes. Je ne suis donc pas surprise de constater que, pour beaucoup, le vin est un sujet quelque peu intimidant. Je me propose de partager avec vous mes connaissances pour faire de vous un expert du vin en 24 heures chrono en éliminant le superflu pour ne garder que les fondamentaux.

Vous trouverez sûrement plus facile de mémoriser toutes les informations fournies dans cet ouvrage en passant un week-end ou quelques soirées en compagnie d'amis et du plus grand nombre possible de bouteilles de vin différentes. Plus l'étendue de vos comparaisons sera vaste, plus vous apprendrez. Au fil des pages, différents exercices de dégustation que votre groupe pourra tenter de suivre sont proposés, chacun apportant une ou deux des bouteilles proposées. Il ne faudra pas oublier la nourriture, pour le plaisir et pour découvrir les combinaisons harmonieuses entre les mets et les vins, mais aussi pour contrecarrer les effets de l'alcool. Vous ne deviendrez jamais un expert si vous ne gardez aucun souvenir de la rencontre...

Une bouteille de vin standard a une contenance de 75 cl, soit six bons verres, huit verres respectables et vingt portions de dégustation, ce qui vous permet de constituer un groupe de dégustation relativement important. Si vous ne videz pas toutes les bouteilles, vous trouverez quelques conseils sur la meilleure façon de conserver le vin des bouteilles entamées aux pages 77 et 78.

Si vous n'envisagez pas d'organiser de telles séances de dégustation, ce livre pourra répondre aux questions que vous vous posez sur le vin. Vous trouverez des suggestions sur les types de verres à vin susceptibles de vous procurer le plus de plaisir, sur la façon de choisir une bouteille en magasin ou au restaurant, sur l'art d'associer (ou non) le vin aux aliments. Vous apprendrez à décoder l'étiquette d'une bouteille de vin et à facilement assimiler le plus vite possible les fondamentaux du vin.

L'écriture de cet ouvrage m'a été inspirée par la brillante idée d'un confrère. Le plus célèbre écrivain du vin néerlandais, Hubrecht Duijker, est l'auteur de l'ouvrage (non traduit en français) *Expert en vin en un week-end*, l'un des plus populaires des 117 livres à son actif.

Le contenu et la structure du présent ouvrage sont néanmoins de mon cru. Nous sommes tous les deux pleinement conscients que la popularité du vin dans le monde suscite la curiosité d'un grand nombre d'amateurs qui souhaitent approfondir leurs connaissances, sans pour autant y consacrer le temps et l'argent nécessaires pour en comprendre les moindres détails et pour devenir un professionnel du vin. J'espère qu'en partageant ainsi mes connaissances, je vous aiderai à tirer un maximum de plaisir de chaque verre et de chaque bouteille.

Jancis Robinson

EN BREF

QU'EST-CE QUE LE VIN ?

Mon point de vue : délicieux, stimulant, le vin est aussi une boisson très variée d'une incroyable complexité. Il favorise la bonne humeur, stimule la convivialité et accompagne la nourriture à merveille.

Définition officielle de l'Union européenne : le vin est une boisson alcoolisée obtenue par la fermentation du raisin frais, dans sa région d'origine, conformément aux traditions et pratiques locales.

COMMENT FAIT-ON LE VIN ?

Tout repose sur la fermentation, un processus qui décompose le sucre en alcool et en dioxyde de carbone. Le jus de pomme peut ainsi être transformé en cidre, et les céréales maltées en bière. Même un reste de confiture peut se mettre à fermenter.

Le jus de raisin devient alcoolisé après transformation en alcool et en dioxyde de carbone du sucre présent dans les grains mûrs sous l'action des levures. Il peut s'agir de levures ambiantes, naturelles ou indigènes présentes dans l'atmosphère, ou de levures de culture sélectionnées du commerce dont l'action est plus prévisible.

Le mûrissement concentre le sucre du raisin et en atténue l'acidité (il est moins ferme et moins vert).

Plus les grains sont mûrs, plus la teneur en sucre disponible pour la fermentation en alcool est élevée et plus le vin est fort. On peut également arrêter la fermentation en cours et ainsi laisser du sucre dans le vin pour en adoucir le goût.

Le raisin qui pousse en climat chaud est moins acide et plus sucré et produit un vin plus fort après fermentation que celui des régions moins clémentes. Par conséquent, plus l'été est chaud, plus le raisin est mûr et plus le vin est charpenté. Ainsi, plus la zone de production est éloignée de l'équateur, moins le taux d'alcool est élevé. Les vins italiens de la région des Pouilles, par exemple, sont plus puissants que ceux produits à l'extrême nord du pays, et la production de la toute nouvelle filière viticole anglaise présente un fort taux d'acidité.

Suite à la transformation du jus de raisin sucré en boisson alcoolisée par fermentation, on peut faire vieillir le vin avant sa mise en bouteille, surtout s'il s'agit d'un vin rouge complexe qui en vaut la peine. Les vins blancs fruités et aromatiques sont généralement mis en bouteille quelques mois seulement après la fermentation, afin de préserver le caractère fruité et les arômes. Les vins plus sérieux, en revanche, peuvent être vieillir une ou deux années de plus avant la mise en bouteille pour permettre l'interaction des différents composants. Le plus souvent, le vieillissement se fait dans des fûts de chêne plus ou moins anciens de tailles variées, cette essence convenant particulièrement bien au vin. Plus le fût est neuf et petit, plus les arômes du chêne pénètrent le vin. L'époque n'est pas au boisé trop prononcé, d'où la recrudescence d'anciens fûts de chêne de grande taille, voire de cuves neutres en béton. Les cuves en inox d'entretien facile sont généralement réservées aux vins destinés à être bus jeunes.