

L'ANTI-
GUIDE
du
VIN

Maquette intérieure et mise en pages : Maud Warg,
d'après une maquette de Hokus Pokus Créations

Effigie du prof. Fabrizio Bucella : Manon Belaïche

© Dunod, 2018, 2022 pour la présente édition

11 rue Paul Bert, 92240 Malakoff

www.dunod.com

ISBN 978-2-10-083190-6

Crédits photographiques

Chez *fotolia.com* : pages 9, 16, 23, 31, 45, 46, 61, 69, 73, 74, 80, 89, 97, 100, 103, 114, 121
© RetroClipArt ; pages 22, 138 © unorobus ; pages 37, 85, 133 © berdsigns ; pages 29, 33
© jenesesimre ; page 42 © Maksim Kostenko ; pages 63, 136 © MoreVector ; page 78 © Epine ;
page 79 © vectorgoods ; page 108 © Morphart ; page 111 © Oleksandr Babich ;
page 127 © croisy ; page 129 © alhontess.
Chez *freepik* : pages 19, 20, 21, 25, 26, 35, 39, 40, 48, 53, 55, 57, 58, 66, 71, 77,
83, 87, 95, 104, 107, 117, 123, 124, 130, 135, 142, 145, 149, 155



Fabrizio Bucella

L'ANTI- GUIDE du VIN



*Apprendre les bases de l'oenologie
en s'amusant avec le prof. Bucella*

DUNOD

LES QUESTIONS QUE VOUS

Combien de calories contient un verre de vin ?	8
Peut-on se tromper entre un grand cru et un vin de table ?	10
Un vin cher est-il forcement bon ?	11
Vin ou thé avec la fondue au fromage ?	12
Pour les bulles, plutôt coupe ou plutôt flûte ?	13
Comment déguster les vins de France ?	14
Que se passe-t-il au 45° parallèle ?	15
Faut-il avoir peur des pesticides dans le vignoble ?	16
Du vin blanc avec des raisins rouges... c'est possible ?	17
Y a-t-il du vin en Belgique ?	19
Un vin équilibré, c'est quoi, docteur ?	20
Quel vin boire avec un poisson ?	21
Un verre de vin améliore-t-il l'érection ?	22
Et quid de la libido des femmes ?	23
Liège, plastique, capsule... quel est le meilleur bouchon ?	25

L'acidité est-elle maléfique ?	26
Où vont les tannins dans les vieux vins ?	27
Pourquoi fait-on vieillir du vin dans des œufs en béton ?	28
Blanc/rouge, qui est le plus agressif ?	29
La science peut-elle expliquer le goût du vin ?	30
L'œnophilie, c'est grave docteur ?	31
Biodynamique, nature, bio... quelles sont les différences ?	32
Pourquoi le cul des bouteilles n'est-il pas plat ?	33
C'est quoi la différence entre un côtes-du-rhône et un bordeaux ? ..	34
Comment acheter un vin au meilleur prix ?	35
Vin halal... ça ne serait pas un peu antinomique ?	36
Avec votre menu Big Mac™, chardonnay ou pinot noir ?	37
La mention du millésime est-elle obligatoire ?	39
C'est quoi, un cépage oublié ?	40
Quelles régions de France admettent le cépage sur l'étiquette ?	41

N'AVEZ JAMAIS OSÉ POSER

Boire du vin empêche-t-il de vieillir ?	42	Un vin vegan, est-ce vraiment possible ?	61
Brut, extra-brut ou brut nature ?	43	Quel est le chaînon manquant entre la bière et le vin ?	62
Pourquoi le classement de 1855 fait-il foi dans le monde du vin ?	45	Le goût du vin bouchonné est-il répandu ?	63
Où est perchée la vigne la plus haute du monde ?	46	Le rosé est-il populaire en France ?	64
Un même vin mais deux étiquettes, est-ce possible ?	47	À quoi sert la réserve en champagne ?	65
Quel est le meilleur verre pour déguster un vin ?	48	Pourquoi est-ce qu'on greffe la vigne ?	66
C'est quoi, un vin nature ?	49	Star-architecte ou maître de chai, qui dirige à Bordeaux ?	67
Pourquoi le vin rosé est-il rose ?	50	De la pub pour du vin, est-ce bien raisonnable ?	69
Fouillage des raisins aux pieds : mythe ou réalité ?	51	Les sommeliers dégustent-ils de la même manière que les novices ?	70
Pourquoi le vin est-il accusé de donner mal à la tête ?	52	Comment mieux valoriser le vin à vos invités ?	71
Un vin médaillé est-il vraiment meilleur que les autres ?	53	À quoi servent les conservatoires à cépages ?	72
Quel vin boire avec une viande blanche ?	54	Balzac a-t-il réellement cité le vin de Constance ?	73
Le cognac est-il du vin ?	55	Par quoi a-t-on remplacé le vin dans les cantines scolaires ?	74
Les experts en vin sont-ils fiables ?	56	Le taux d'alcool indiqué sur l'étiquette est-il fiable ?	75
Quel vin boire avec un dessert ?	58		
Faut-il manger du pain lors d'une dégustation de vin ?	59		

Pourquoi les dégâts du gel sont-ils plus fréquents ?	77
Pourquoi le beaujolais nouveau sent-il la banane ?.....	78
Que faire des sauternes qui traînent à la cave ?	79
Quels vignobles sont classés au Patrimoine mondial de l'Unesco ?	80
Vin et architecture font-ils bon ménage ?.....	81
Faut-il écrire bordeaux ou Bordeaux en parlant du vin ?	82
Où a-t-on trouvé le premier pressoir ?	83
Champagne ou crémant, comment affirmer son choix ?.....	85
Faut-il carafer ou décanter ?.....	86
Comment l'examen olfactif a-t-il été mis à l'avant-plan ?.....	87
Trouve-t-on des bons vins en BIB ?	89
Peut-on garder du vin dans le coffre de sa voiture ?	90
À quoi servent les tannins ?	91
C'est quoi un cépage interspécifique ?	92
Doit-on incliner la flûte quand on sert du champagne ?	93
Existe-t-il des super-dégustateurs ?	94
Quel vin boire avec un fromage ?.....	95

La phobie de l'alcool, c'est grave docteur ?	96
Est-il sain de se saouler une fois par mois ?.....	98
Combien de temps peut-on boire au cours de sa vie ?.....	99
C'est quoi le secret du vin jaune ?	100
Comment doit-on boire du champagne ?.....	101
Les levures sont-elles la véritable signature du terroir ?	102
Quel vin boire avec une viande saignante ?	104
Pourquoi faut-il boire le rouge après le blanc ?	105
XIX ^e siècle, c'est splendeur et misère du vignoble : pourquoi ?.....	107
Combien de vins peut goûter un amateur lors d'une dégustation ?	108
Quelle mouche asiatique inquiète le vignoble ?	109
C'est quoi un vin doux naturel ?.....	110
Comment servir moins de vin à ses invités ?	111
Quel vin permet d'atteindre des « sommets sexuels » ?	112
Pourquoi le millésime est surtout important à Bordeaux ?	113
Quel vin acheter pour les enfants nés en 2018 et après ?	114
Comment un champignon peut-il contribuer à faire un grand vin ?	115

Comment bien utiliser son frigo pour une dégustation optimale ?	117
Pourquoi Philippe le Hardi a fait arracher le gamay ?	118
À quoi sert un taster ?	119
Un film peut-il influencer l'achat d'un vin ?	120
Quelles différences existe-t-il entre un vin moelleux et un liquoreux ?	122
Du vin rouge avec des raisins blancs, est-ce possible ?	123
Les crus classés de Bordeaux sont trop chers, que faire ?	124
Les animaux boivent-ils de l'alcool ?	125
Le vin sera-t-il meilleur grâce au changement climatique ?	126
Le passerillage, qu'est-ce que c'est ?	128
La syrah est-elle en train de déperir ?	129
Les bourgognes sont trop chers, que faire ?	130
C'est quoi, l'apogée d'un vin ?	131
Combien de grains de raisin contient une bouteille ?	132
Comment percer les secrets du sauvignon ?	133
Quel est le point commun entre une choucroute et du vin ?	135
Le réchauffement climatique va-t-il « tuer » la vigne ?	136

Existe-t-il des vignobles dans Paris ?	137
Des insectes ravageurs entraînés en justice ? Si si, c'est arrivé !	139
Pourquoi les bouteilles de vin rouge sont-elles vertes ?	140
Le vin bio est-il meilleur ?	141
C'est quoi la bouillie bordelaise ?	142
Que recommandait Platon aux vieillards ?	143
C'est quoi le biais de confirmation d'hypothèse ?	144
Avec quelle boisson Ulysse a-t-il vaincu le cyclope ?	146
Est-on bien certain que les vins américains ont gagné le Jugement de Paris ?	147
Peut-on faire des accords vin et musique ?	148
Est-ce que se mettre nu dans un vignoble fait rougir le raisin plus rapidement ?	150
Quelle étude médicale a fait grand bruit dans le milieu du vin ? ..	151
Pourquoi le roi Scorpion s'est-il fait enterrer avec 700 jarres de vin ?	152
Quel vin Fagon a-t-il recommandé à Louis XIV ?	153
Comment rééduquer son odorat après le covid ?	154

RÈGLE 1

Le nombre de grammes d'alcool dans un verre de vin (1/6^e de bouteille) est égal au taux d'alcool indiqué sur la bouteille.

RÈGLE 2

Pour avoir le nombre de kilocalories, on multiplie le nombre de grammes d'alcool par 7.

CALCUL

Soit un vin à 13,5 %. Une bouteille fait 6 verres de vin, soit 13,5 grammes d'alcool par verre. Chacun contient $13,5 \times 7 = 94$ kilocalories.

Combien de calories contient un verre de vin? Il faut multiplier les grammes d'alcool par 7. Pour un vin à 13,5 %, cela donne 94 kilocalories dans un verre de vin à 13,5 %. Cela équivaut à 24 grammes de sucre, soit six dosettes de 4 grammes chacune.

À titre de comparaison, un verre de Coca-Cola de 25 cl contient 105 kcal, une portion de 30 grammes de céréales du matin, environ 114 kcal.

Combien de calories

UN VERRE

☞ Si le vin n'est pas sec, il faut rajouter les sucres résiduels. Souvent, l'information est difficile à trouver. Pour un vin liquoreux de type sauternes, comptez en moyenne 145 grammes/litre (109 grammes par bouteille de 75 cl), soit 18 grammes de sucre par verre. Pour un vin moelleux, c'est environ 3 fois moins.

☞ Un champagne ? Avec une flûte de champagne brut, le plus faible taux d'alcool (12,5 %) compense les (environ) 8 grammes de sucre par litre du dosage. Il y a 91 kcal par verre.



contient

DE VIN?

PEUT-ON SE TROMPER

*entre un
grand cru
et un vin
de table ?*

On voudrait que la renommée du vin n'influence pas le jugement. Malheureusement, l'être humain est influençable. Il est facile de piéger des dégustateurs, même avertis.

Gil Morrot et Frédéric Brochet ont réalisé en 1999 une expérience qui est enseignée dans toutes les écoles d'œnologie.

Les chercheurs ont demandé à 57 étudiants de dernière année d'étude d'œnologie à Bordeaux de rendre un

commentaire de dégustation et un jugement hédonique (en donnant une note sur 20) sur deux vins à une

semaine d'intervalle. En réalité, il s'agissait du même vin mais présenté dans deux emballages différents. Les étudiants n'étaient pas au courant de l'astuce.

Au cours de la première séance, le vin était conditionné dans une bouteille de premier grand

cru classé bordelais prestigieux et connu de tous les étudiants. Au cours de la seconde séance, le vin était présenté sous forme d'un vin de table entrée de gamme également connu de tous les étudiants.

Dans leur grande majorité, les étudiants ont donné une meilleure note au premier grand cru classé. La moyenne était de 13,2 pour le grand cru, et 8,0 pour le vin de table.

La dégustation de vin est affaire de conditionnement... tant du produit que du dégustateur.

Un vin semblera meilleur si on croit qu'il s'agit d'un grand cru.

Et inversement.

UN VIN CHER

*est-il
forcément
bon ?*

On aurait pu espérer que seule la qualité du vin importe. Cependant, le prix est un facteur qui conditionne le plaisir. Un vin cher sera mieux apprécié qu'un vin bon marché.

Pour une expérience, des participants ont été placés dans un scanner IRM afin de savoir comment réagissait le cerveau lors de la dégustation.

Les chercheurs ont proposé un vin à 5 \$ en prétendant que c'était un vin à 45 \$ (augmentation de 900 %) et un vin à 90 \$ en faisant croire qu'il s'agissait d'un vin à 10 \$ (diminution de 900 %) ainsi qu'un vin distracteur à 35 \$, présenté à ce prix.

L'IRM fonctionnelle a montré que la réputation et le prix du vin influençaient l'activité du cortex orbitofrontal médian, zone traditionnellement associée au codage du plaisir. Le vin cher ne nous semble pas simplement meilleur, il est perçu comme réellement meilleur.

Il ne s'agit donc pas d'autosuggestion, mais d'un plus grand plaisir à déguster ce qui nous est présenté comme plus cher. Le prix est donc un facteur qui influence la dégustation.

Le dégustateur éprouve plus de plaisir à boire un vin cher que bon marché.

VIN OU THÉ

avec la fondue au fromage ?

Des débats homériques opposent les tenants du traditionnel vin blanc à ceux du thé noir. Lequel des deux laisserait le gourmet avec un estomac lourd et ballonné ?

Lors d'une de ses traditionnelles livraisons de Noël, le très sérieux *British Medical Journal* s'est penché sur la question.

**Une conclusion hâtive
mais plausible pourrait
être : boire du vin mais
éviter le dessert.**

Les chercheurs ont comparé 20 volontaires en parfaite santé, de 18 à 58 ans. Ils ont bu soit du thé soit du vin blanc en mangeant leur fondue. Le repas se terminait par un verre de schnaps ou d'eau. Les fondues ont été ingurgitées à deux reprises (thé ou vin blanc) séparées par

au moins une semaine, histoire de laisser les gaillards se remettre de leurs émotions.

Les conclusions sont sans appel. L'estomac se trouve plus rempli si la fondue est consommée avec de l'alcool. Le groupe qui avait terminé le repas à l'eau montrait plus d'appétit pour avaler un dessert par rapport au groupe qui avait pris du schnaps.