

**Comment conserver le vin?**

Vos beaux flacons méritent d'être conservés dans les meilleures conditions possibles afin d'offrir le meilleur d'eux-mêmes au moment de les servir. Placez donc vos bouteilles en position horizontale, à l'abri de la lumière, dans un endroit aéré mais sec et, surtout, à température constante.

La température idéale se situe entre 10 et 14 °. Autrement dit, la meilleure pièce de la maison pour garder votre vin c'est la cave!

Il faut toutefois retenir que le plus important est de veiller à ce que la température soit constante et ne varie pas trop d'une saison à l'autre.

Si vous n'avez pas de cave, vous pouvez vous procurer une armoire à vin, qui est un très bon investissement. Il en existe de toutes les dimensions et pour toutes les bourses. Au moment de choisir votre mini cave à vin, prenez en compte la qualité du compresseur qui ne doit pas engendrer trop de vibrations.

Rien de pire que de secouer une bouteille de vin! N'oubliez pas que le vin va forcément se réchauffer dans la pièce où vous allez le consommer, ainsi que dans le verre dans lequel vous l'aurez servi, donc si vous avez le choix conservez vos vins aux températures les plus basses.

Quand ouvrir la bouteille?

Mettez la bouteille à la verticale de façon à permettre aux éventuels éléments en suspension de décanter afin de ne pas les retrouver dans les verres.

Il est préférable de déboucher la bouteille de vin un certain temps avant de le servir.

L'objectif premier n'est pas temps d'aérer le breuvage mais plutôt d'avoir le temps de le goûter pour s'assurer qu'il ne présente pas de défaut.

Si à ce moment il y a un problème quelconque vous avez encore le temps d'y remédier.

**Comment ouvrir la bouteille?**

A l'aide d'un couteau ou d'un accessoire prévu à cet effet, sectionnez la capsule en dessous du rebord du goulot de la bouteille.

C'est plus esthétique et cela empêche le contact entre le vin et la capsule au moment du service.

Avant d'extraire le bouchon, passez un papier absorbant et humide sur le verre de la bouteille ainsi que sur le bouchon afin d'éliminer les éventuelles moisissures. Eviter aussi de secouer la bouteille. Utilisez un bon sommelier pour extraire le bouchon aisément, ensuite regardez et humez le bouchon (*du côté du vin bien évidemment- ce qu'on appelle le « miroir »*) et surtout, goûter le vin.

(Voir notre Newsletter 01-2016 sur « Les bouchons » dans la rubrique « NEWS » de notre site www.ricwineweb.be).

**Faut-il décanter le vin?**

La décantation a deux objectifs : Se débarrasser du dépôt éventuel, qui après décantation se trouve au fond de la bouteille et aérer le vin.

Divers accessoires sont actuellement disponibles sur le marché pour procéder à l'aération (rapide et forcée) du vin.

La décantation dans une carafe en verre reste toutefois la méthode la plus ancienne, la plus traditionnelle, la plus pratique et la plus respectueuse du vin.

L'aération peut aussi se faire en laissant la bouteille débouchée, un certain temps avant de servir le vin (dépendant du type et de l'âge du vin), même si cette méthode nécessite plus de temps eu égard à la faible surface de contact du vin, avec l'oxygène ambiant, via le goulot de la bouteille.

Enfin il faut se rappeler que l'aération se fait aussi lors du séjour du vin dans le verre, pour autant qu'on ne le vide pas trop vite.

**Quels verres choisir?**

Le verre, outre son aspect esthétique, est important et ce à plus d'un titre.

Tout d'abord, il permet au vin de dévoiler ses atouts. Les arômes s'expriment plus librement dans des verres larges et étendus que dans des petits verres.

La taille du verre, son épaisseur, sa nature et son ouverture sont des éléments déterminants pour le vin. Plus la taille est importante, meilleure sera l'aération (l'oxygénation) et cette dernière est importante pour permettre aux arômes de se dévoiler. La forme du verre, et sa taille déterminent aussi l'évolution et la réaction du vin en cours de dégustation.

Selon la tradition, le verre à eau est toujours plus grand que le verre à vin, mais n'hésitez pas à inverser les rôles! Moi-même je le fait très régulièrement.

(Encore plus d'informations détaillées sur l'importance du verre à vin dans la section « GLASSES » de notre site www.ricwineweb.be).

**A quelle température servir le vin?**

En général les recommandations sont :

6/8° : les champagnes bruts sans année (BSA) et « Blanc de Blancs » (100% Chardonnay), vins blancs secs jeunes;

8/10° : les champagnes millésimés et les cuvées de prestige (blancs et rosés), vins blancs matures (plus de 5 ans);

10/12° : les très vieux champagnes, vins blancs complexes et âgés ;

12/14° : les vins de dessert liquoreux et moelleux, les vins jaunes de type oxydatif, par exemple les « Vins Jaune » du Jura;

14/16° : vins rouges légers, les vins mutés à l'alcool;

16/18° : tous les autres vins rouges.

Et mieux vaut servir trop frais que trop chaud car le vin, une fois dans le verre, servi dans une pièce à 18°, gagnera 2 à 3 ° endéans les 10 minutes.

**A quelle hauteur servir le vin?**

Durant le service du vin pensez à ne pas cacher l'étiquette avec votre main, si vous servez avec le flacon d'origine, et arrêtez de servir dès que vous voyez les dépôts éventuels s'approcher du goulot. Mettez-vous plutôt du côté droit de votre invité pour lui remplir son verre.

Remplissez les verres à +/- 1/3, voir maximum à la moitié de la hauteur de la coupe du verre.

Bonne dégustation.