



Jacques Benoit

■ L'intérêt des Québécois pour le vin continue de croître. À preuve, l'augmentation accélérée des ventes de vins, de même que le nombre record d'inscriptions à des cours d'initiation à la dégustation et à la connaissance des vins. Or, on peut aussi apprendre tout cela par soi-même. Comment? Notre collaborateur Jacques Benoit, de *La Presse*, qui écrit sur le vin depuis plus de 17 ans, explique de quelle façon y arriver dans une série de huit fascicules.

■ Aujourd'hui, il est question des différents types de dégustation dont celle, très rapide, des amateurs expérimentés. Comment font-ils?

■ Ces fascicules sont une réalisation de l'équipe des projets spéciaux du service de l'Information de *La Presse*.

LES SPIRITUEUX



Jérôme-Henri Dejardin

Dans le mot spiritueux se trouve la racine latine *spiritus*, l'esprit. Aujourd'hui, les spiritueux n'ont plus la cote. Serait-ce le signe du manque d'esprit de notre époque?

Cognac, armagnac, calvados et brandy ont l'esprit nostalgique.

Jérôme-Henri Dejardin collabore au cahier *La Bonne table* du quotidien *Le Soleil* de Québec.

L'ART DE LA dégustation



Illustration Katy Lemay

4

LES *façons* DE DÉGUSTER

SAOQ





Il y a plusieurs facettes sous lesquelles observer et analyser les vins, pour bien goûter et apprécier chacun à sa juste valeur.

Cela, bien sûr, demande un effort de concentration.

Toutefois, on est inmanquablement récompensé de cet effort. Car à partir du moment qu'on sait déguster (il n'est pas inutile de le rappeler), on éprouve beaucoup plus de plaisir qu'auparavant à boire du vin. Et n'est-ce

pas la principale fonction du vin, que de donner du plaisir ?

«Le vin est la preuve immuable que Dieu nous aime et veut que nous soyons heureux», disait à ce sujet Benjamin Franklin, homme d'État américain, physicien et philosophe, à qui on doit l'invention... du paratonnerre, mort en 1790.

Autrement dit, l'apprentissage de la dégustation est une façon de cultiver son plaisir, comme on cultive son jardin !

Elle demande aussi du temps, puisqu'on peut mettre aisément de trois à cinq minutes pour goûter un seul vin, à partir de ce que nous apprennent sa couleur, son bouquet et ses saveurs, comme on l'a vu précédemment.

Avec l'expérience, toutefois — comme le font les dégustateurs chevronnés —, on arrive à goûter un vin en un rien de temps. En 20 ou même moins de dix secondes parfois !

Comment faire ? Comment procède-t-on ? Car il est possible d'arriver soi-même aux mêmes résultats.

Il faut dire, d'abord, qu'il y beaucoup de types de dégustation : com-

merciale (celle du négociant en vin qui goûte rapidement de nombreux échantillons afin de pouvoir sélectionner les meilleurs); technique (l'œnologue, c'est-à-dire le spécialiste de l'élaboration et de l'élevage des vins, qui regoûte les échantillons sélectionnés par le négociant pour repérer d'éventuels défauts); comparative pour les jurys de concours, etc.

Autrement dit, tout dépend du but poursuivi.

L'amateur de vin, lui, goûte de façon analytique. Il veut juger le vin, le situer dans l'échelle de la qualité, il veut donc savoir si le vin qu'il a dans son verre est un vin ordinaire, ou de qualité moyenne, ou encore de qualité supérieure, ou même un grand vin.

Il veut aussi en découvrir le style : est-ce un vin élégant, fin, ou au contraire plutôt carré, ou même massif, unidimensionnel ?

Pour cela, il procède comme on l'a vu dans les trois premiers fascicules. Il analyse le vin sous tous ces angles, et regroupe ensuite toutes

ces informations pour s'en former une idée d'ensemble.

Or, avec l'expérience, à force de déguster ainsi, il en arrive à pouvoir déguster «avec la rapidité de la méthode globale», selon le mot du grand œnologue bordelais Émile Peynaud.

Un examen rapide de la robe, un coup de nez dans le verre (si on peut dire !), une gorgée de vin qu'il fait rouler dans sa bouche et qu'il avale, et, en moins de dix secondes, tout est dit, il a vu le vin !

Ainsi, il le juge globalement d'un seul coup, de la même manière... qu'un seul regard suffit pour juger si une personne est laide ou belle.

Et comme pour le regard qui se pose sur quelqu'un, le dégustateur détecte, très rapidement, les défauts éventuels du vin (par exemple une odeur végétale désagréable dans le bouquet, ou une astringence trop marquée des tannins), de même que ses qualités (richesse en bouche, générosité et finesse du bouquet, équilibre, etc.).

Il s'en fait ainsi une idée d'en-



Illustration
page couverture
Katy Lemay /
www.agoodson.com

Brillance séduisante ?

semble en un éclair, qu'il exprimera bien souvent en un seul mot.

«Somptueux», dira-t-il d'un grand vin rouge complet, c'est-à-dire qui a toutes les qualités possibles. «C'est mince», dira-t-il inversement d'un vin qui manque de couleur, de richesse, de saveurs. En même temps, il est en mesure de décrire le vin en détail, même s'il l'a goûté très rapidement.

En fait, il suit ainsi la démarche inverse de la dégustation analytique. Il va... du général au particulier. Il part de l'impression générale que lui laisse le vin, pour ensuite, au besoin, entrer dans les détails.

Cette dégustation globale, qui procède par esprit de synthèse, plutôt que par analyse, n'est pas différente, en fait, de la dégustation hédonique, à table, du dégustateur expérimenté, du connaisseur. Lui aussi, en un éclair, juge le vin qui lui est servi.

Comment donc y arriver?...

La réponse, et j'insiste : tout simplement en acquérant de l'expérience par la pratique, répétée, de la dégustation analytique.

Car, comme en toute chose, on ne peut sauter les étapes. «C'est en forgeant qu'on devient forgeron», dit le proverbe, ce qui est également vrai de la dégustation.

Et puis (la plupart du temps bien plus rapidement qu'on ne l'aurait cru)... le jour arrive où, le verre à la main, on s'aperçoit qu'on a jugé à peu près instantanément le vin qu'on vient tout juste de goûter. Heureux jour !

Faut-il se prononcer ?

Même des consommateurs qui s'y connaissent — des amateurs de vin, par conséquent — hésitent souvent à se prononcer sur le ou les vins qu'ils viennent de goûter. Soit par timidité, soit par manque d'assurance, ou pour quelque autre raison.

Il est toutefois fortement recommandé de le faire.

Car en se prononçant, on apprend à résumer sa pensée, on confronte son jugement avec celui des autres. Et c'est souvent ainsi, à plusieurs personnes, qu'on arrive à bien éva-



Illustration Sylvie Bourbomière / www.agoodson.com

luer un vin donné.

D'autant plus qu'il y a une relation étroite entre le fait de savoir goûter et l'aptitude à parler du vin.

En effet, l'un ne va pas sans l'autre, savoir goûter c'est aussi savoir parler de ce qu'on goûte, comme le souligne Martine Chatelain-Courtois dans son savoureux petit livre, *Les Mots du vin et de l'ivresse* (éditions Belin). «Aucune substance consommable n'a la même complicité que le vin avec la parole. Non seulement il délie les langues, en rendant les buveurs bavards ou poètes selon leurs talents, mais il est aussi le seul produit dont la consommation exige un commentaire, puisque savoir le boire revient à savoir en parler», écrit-elle.

Connaisseur très réputé, l'Anglais Michael Broadbent, directeur du ser-

vice des vins de la société de ventes aux enchères Christie's (Londres), donne à ce propos deux conseils judicieux.

Lorsqu'on déguste, dit-il en substance, on doit se fier non pas aux jugements et aux notes de dégustation de tel ou tel expert, mais à son propre jugement ; en second lieu, ajoute-t-il, il faut être toujours honnête avec soi-même, et donc éviter, par exemple, de juger bon un vin défectueux parce qu'on a fait la connaissance du viticulteur, ou pour toute autre raison étrangère à la dégustation.

Cependant, bien sûr, il faut savoir user de doigté lorsqu'on est reçu, surtout si l'hôte a débouché une bouteille réputée ou de grand prix. Le vin est-il décevant, on lui laisse le soin de le signaler...

Parfum floral invitant ?

Les fiches de dégustation : faut-il en faire ?

On peut savoir déguster, et boire du vin toute sa vie, en en tirant beaucoup de plaisir... sans jamais faire une seule fiche de dégustation. C'est-à-dire sans décrire, ne serait-ce que brièvement, par écrit, les vins qu'on goûte.

Dans son petit guide de la dégustation (*Wine Tasting*), Michael Broadbent, lui, recommande fortement de noter au moins le nom de chaque vin qu'on goûte, la date où on l'a bu et si on l'a aimé ou pas, par exemple dans un cahier qu'on réserve à cet usage.

On peut s'en tenir là, bien sûr, en prenant soin de décoller (si on le peut !) les étiquettes des vins goûtés, qu'on agrafe ou colle dans le même cahier. (Pour décoller une étiquette, on plonge la bouteille, remplie d'eau chaude, dans un pot à jus de fruits également rempli d'eau chaude, à laquelle on ajoute, si l'étiquette est récalcitrante, une cuillerée à thé de bicarbonate de soude.)

Veut-on toutefois jouer vraiment le jeu, comme le font déjà tant d'amateurs québécois, il est extrêmement utile de faire une fiche sur chaque vin, ne serait-ce que de la façon minimale que recommande Broadbent. Pourquoi ?

Tout simplement parce qu'on en tire beaucoup d'avantages.

D'abord, le fait qu'il ait à décrire le vin — car c'est essentiellement en quoi consiste la fiche — amène le dégustateur à déguster avec plus d'acuité. Tout comme le journaliste, qui, sachant qu'il aura à faire la description d'un événement, l'observe avec beaucoup plus d'attention qu'un autre.

Et puis, on acquiert ainsi de l'expérience plus rapidement, on se souvient mieux des vins qu'on goûte, on enrichit donc sa mémoire gustative. (Laquelle, comme on l'a vu, joue un rôle capital dans la dégustation. Car, répétons-le, si le bon dégustateur est capable de dire que tel ou tel vin est meilleur que tel autre, c'est qu'il le compare avec ceux qu'il a goûtés précédemment, et dont il a conservé le souvenir.)

Enfin, la rédaction de la fiche accroît le plaisir du dégustateur ! Car en le dégustant avec attention, on dé-



Photo Michel Gravel

La rédaction de la fiche (ici, en utilisant simplement une fiche vierge) amène le dégustateur à goûter avec plus d'acuité.



Nom du dégustateur _____

Identification du vin _____

Aspect	Couleur (intensité, teinte) _____	
	Limpidité _____	
	Autres observations _____	
Odeur	Netteté _____	
	Intensité _____	
	Description _____	
	Qualité _____	
Goût	Défauts éventuels _____	
	Description {	Attaque _____
		Évolution _____
		Fin de bouche _____
	Équilibre et structure générale _____	
Arôme de bouche (intensité et qualité) _____		
Jugement	Persistance aromatique _____	
	Autres observations _____	
	Conclusions _____	
	Mention _____	
	Note correspondante (sur 5, sur 10 ou sur 20) _____	



Infographie La Presse / Photo Michel Gravel / Fiche de l'Institut d'œnologie de Bordeaux

couvre des aspects du vin qui, autrement, risquent de nous échapper.

Il existe de nombreuses fiches de dégustation toutes faites : celles de facultés universitaires d'œnologie (Bordeaux, Davis en Californie, etc.), celles de clubs de dégustation, celle, plus près de nous, des services de gestion de la qualité de la SAQ, etc.

La plupart accordent un certain nombre de points à chaque aspect sous lequel observer le vin, qu'on additionne ensuite pour obtenir la note qu'on lui accorde, sur 20, sur 100, etc.

La fiche de la SAQ attribue ainsi entre 0 et 3 points à la couleur ; de 0 à 5 aux odeurs ; de 0 à 7 aux saveurs et enfin de 0 à 5 au jugement d'ensemble qu'on porte sur le vin, pour un total de 20 points au maximum.

Tout cela, de l'avis de plusieurs (dont l'auteur de ces lignes), est bien compliqué...

D'autant plus, comme l'explique éloquentement l'œnologue bordelais Émile Peynaud, que « la qualité d'un vin n'est pas seulement le résultat de l'addition de ses caractères, positifs ou négatifs ; ce n'est pas une somme algébrique de la couleur, de

l'odeur et du goût (...) Pour donner un exemple : un vin qui a un excès d'acidité ou d'amertume ne saurait être meilleur parce qu'il est limpide ou finement bouqueté ».

Est-on décidé à faire des fiches, on peut utiliser entre autres celle de l'Institut d'œnologie de Bordeaux ci-haut.

Le mieux, et le plus simple, à mon sens, est toutefois de ne pas en employer, et de décrire le vin à sa façon à soi. Soit dans un cahier ou un carnet, soit en employant des fiches vierges comme on en trouve dans le commerce.

Ainsi, chacun est libre de décrire les vins dans le nombre de mots et dans les mots qui lui conviennent.

Certains — et même des gens dont c'est le métier — se contentent de peu de mots, d'autres aiment à s'étendre sur chaque vin. Pourquoi pas ?

Comment noter les vins ?

C'est encore Peynaud (qui aura été cité bien souvent dans ces fascicules, mais c'est le maître entre tous !) qui préconise la façon la plus simple, et en même temps sans doute la plus juste, de noter les vins.

« On peut recommander un système de notation global plus simple, basé sur cette observation qu'il est plus facile de donner un qualificatif, une mention, qu'une note », écrit-il en effet dans *Connaissance et travail du vin* (Dunod). Il propose ainsi neuf mentions, de « mauvais » à « parfait », une note chiffrée correspondant à chaque mention.

Bref, on commence par accorder au vin une mention, et la note s'ensuit automatiquement. C'est facile, convivial, et de toute évidence aussi juste, sinon plus, qu'en procédant par l'addition de points.

Les Français notent sur une échelle de 20 points, les Américains sur 100, d'autres, dont beaucoup de Québécois, sur une échelle d'une à cinq étoiles comportant des demi-étoiles.

Or, comme le montre le tableau ci-bas, on peut établir des correspondances entre les mentions et non seulement l'échelle sur 20, mais également avec les échelles sur 100 et à étoiles.

Pour aller plus loin...

On peut pousser les choses un peu plus loin, et être plus pointu, comme on dit, de la façon suivante. Mais encore là, il s'agit d'une méthode d'usage facile.

Exemple : à un vin auquel on a accordé la mention « excellent », on attribue ensuite une note correspondante, entre 18 et 19... pour préciser son jugement.

Jusqu'à 18,9, le vin a droit ainsi à quatre étoiles, et puis à quatre étoiles et demie à partir de 19.

L'amateur désireux de noter comme les Américains, sur 100, n'a plus qu'à multiplier par cinq la note sur 20. Ainsi, un vin auquel on accorde quatre étoiles, ou 18 sur 20, obtient 90 sur 100.

Ajoutons qu'avec ce système, on peut estimer qu'on a affaire à un grand vin à partir de la mention « excellent ».



Les correspondances entre les systèmes de notation

Les mentions	Sur 20	Les étoiles	Sur 100
Parfait	20	★★★★★	100
Excellent	18-19	★★★★ et ★★★★★(★)	90-95
Très bien	16-17	★★★ et ★★★(★)	80-85
Bien	14-15	★★ et ★★(★)	70-75
Assez bien	12-13	★ et ★(★)	60-65
Passable	10-11	—	50-55
Insuffisant	7-8-9	—	35-40-45
Médiocre	4-5-6	—	20-30-35
Mauvais	1-2-3	—	5-10-15



Illustration Sylvie Bourbonnière

Le vocabulaire du vin

Une fois le vin goûté, rien n'est plus agréable que d'en parler, surtout s'il s'agit d'un vin de qualité. Et le fait d'être en mesure d'en parler avec justesse est la preuve — éclatante, indéniable — qu'on sait goûter, comme on l'a vu.

Comment en parler ? Avec quels mots ?

Il existe en fait un vocabulaire du vin, riche de plusieurs centaines de mots, qu'il est bon de connaître et grâce auquel on peut décrire les vins et transmettre ses impressions.

Certains sont extrêmement anciens, tels le qualificatif *austère* qu'on applique à un vin manquant de charme, tannique, rébarbatif, replié sur lui-même... comme on le dit d'une personne.

Car déjà le terme était utilisé en grec ancien, *austêros*, dans le sens de sec par opposition à sucré, mais aussi en latin, *austerus*, qui signifiait «âpre», ce qui est très proche

du sens qu'on lui donne en français.

Agronome qui vécut au 18^e siècle et qui exploitait un vignoble près de Versailles, Maupin utilisait dans ses écrits, datant de 1779-80, une quarantaine de mots pour décrire les vins, la plupart encore utilisés aujourd'hui, par exemple *fin*, *acide*, *gracieux*, *maigre*, etc.

Un peu plus d'une vingtaine d'années plus tard, en 1802, apparaissait — nouvelle étoile ! — le terme *déguster* dans le sens de goûter avec soin un aliment ou une boisson.

Enfin, dans l'édition de 1826 de son monumental répertoire *Bordeaux et ses vins* (lequel existe toujours), Feret en était à un peu moins de 200

mots.

Depuis, le vocabulaire du vin s'est considérablement enrichi. Et il continue d'évoluer, puisqu'il s'agit d'un vocabulaire qui n'a rien de figé, très souple et la plupart du temps imagé, ce qui en facilite la compréhension.

Ainsi, en dégustant, on comprend tout naturellement le sens de *chair* et du qualificatif *charnu* pour décrire la richesse d'un vin, ou de *décharné* pour décrire son contraire.

Pour ces raisons, on peut donc, à la condition d'être clair et de toujours se faire comprendre, y aller de ses propres qualificatifs ou périphrases pour décrire les vins.

Voici donc environ une centaine



de mots d'usage courant qu'on emploie pour faire la description des vins, malgré la difficulté qu'il y a forcément à traduire ses impressions en paroles.

Et toujours, bien sûr, on peut nuancer ses propos par des adverbes tels que « un peu », « légèrement », « très », etc.

La couleur

Un beau vin rouge bien coloré a ainsi une robe *soutenue, profonde*, parfois *opaque*. Mais la couleur peut être également *peu soutenue, pâle*.

Y a-t-il de la lie qui s'est mêlée au vin, on dira que la robe est *brouillée, trouble*. Ou alors, et c'est ce que le dégustateur souhaite, elle est *limpide, brillante*.

Ces quelques termes se comprennent sans effort, comme on le voit.

Le bouquet

D'un vin dont les odeurs ont une intensité prononcée, on dira que son bouquet est *ouvert, intense, exubérant, expansif*. Dans le cas contraire, qu'il est *retenu, fermé, peu intense, sur la réserve*.

Même dans des vins qui ont peu de bouquet, mais de qualité, on perçoit bien souvent toute la richesse de leurs promesses futures. C'est que leur bouquet est *riche, large, généreux, ample, profond, de grand volume*... ces termes et cette expression ayant des sens voisins, à peu près similaires.

Inversement, il y a des vins au bouquet *étroit, ténu, mince*, etc.

La générosité n'est pas tout, car le dégustateur recherche aussi la complexité. Le bouquet répond-il à ses attentes, il le dira *complexe, nuancé, riche en nuances*. Ou, à l'inverse, *unidimensionnel, monolithique, d'une pièce*.

Les saveurs du vin

Le vin étant fait... pour être bu, c'est le vocabulaire concernant ses saveurs qui est le plus riche, le plus varié.

D'abord, pour ce qui est de la concentration, du corps du vin. D'un vin peu concentré, on dira (par ordre plus ou moins décroissant de concentration) qu'il est *peu corsé, plutôt léger, léger, mince, manquant de matière, maigre, décharné, aqueux, dilué*, ou encore qu'il n'a plus *que la peau et les os*!

Ou alors (par ordre plus ou moins croissant de concentration) qu'il est *charnu, moyennement corsé, bien charnu, dense, riche, ample, généreux, concentré, compact, puissant, massif*, ce qui est cependant un qua-

lificatif au sens presque toujours péjoratif, etc.

Les deux très beaux qualificatifs *plein et complet* sont réservés, eux, aux vins particulièrement réussis. Du vin qui a toute la chair, toute la matière voulue, on dit ainsi qu'il est *plein*. Si, au surplus, il est parfaitement équilibré, harmonieux, on le qualifie de *complet*, ce qui est l'une des plus belles choses qu'on puisse dire d'un vin, blanc ou rouge.

Mais il n'y a pas que la concentration qui compte, encore faut-il que les saveurs du vin soient, dit-on, *nettes, franches*, qu'elles aient *de l'éclat* (ou soient *éclatantes*), *pures*, ce qui est encore mieux.

Mais, au contraire, les saveurs peuvent être *ternes*, ou *manquer d'éclat, de vicacité*. Des vins trop vieux, on dira qu'il sont *déclinants, usés, fatigués*, qu'ils sont... *tombés dans leurs bottes*, comme on le disait autrefois.

Le jugement d'ensemble

Enfin, le dégustateur cherche par ses mots et ses commentaires à résumer son impression générale, à dire, brièvement, ce qu'il pense du vin qu'il a goûté.

À ce stade, les vocabulaires se recourent. En ce sens que, presque inmanquablement, le dégustateur juge le vin dans son ensemble, tout en en décrivant la texture, la tenue en bouche, comme on dit également. Quelques mots peuvent lui suffire.

« C'est *somptueux*. C'est *gras* », dira-t-il ainsi d'un grand vin complet, aux tannins à la fois généreux et tendres.

En deux mots, il a tout dit.

L'éventail de mots qui s'offre au dégustateur pour juger le vin dans son ensemble est lui aussi très large.

Du vin raté, on dit qu'il est *mauvais, nul, médiocre, insuffisant, quelconque*. Ou, s'il est un peu plus réussi, *ordinaire, correct, honnête, acceptable, moyen*, et puis (en montant dans l'échelle de la qualité), *agréable, aimable, plaisant, charmeur, réussi, très réussi, ample, complexe, splendide, superbe, magnifique*, etc.

Même richesse de la gamme de mots pour décrire la texture du vin. Pour les vins blancs, ce qui retient l'attention à ce stade, c'est leur acidité, comme au moment de la fin de bouche (ainsi qu'on l'a vu au troisième fascicule). Trop prononcée, on dira que le vin est *acide, très acide, mordant et vert* s'il agresse les gencives, etc. Insuffisamment acide, c'est un vin *mou, plat*. Juste assez acide, on dit qu'il a *une bonne acidité*, ou, en allant du moins acide au plus

acide, qu'il est *vif, frais, nerveux*.

Pour les rouges, rappelons-le, c'est de leurs tannins que dépendent leur qualité et leur texture.

Du mauvais vin rouge, à la fois trop acide et trop tannique (acidité et amertume se renforcent mutuellement, comme on sait), on dira qu'il est *vert, agressif, rugueux, âpre, râche, râpeux, acerbe, anguleux, rébarbatif, revêche, grossier, astringent*, etc., ses tannins agressant en pareil cas les papilles et les gencives.

Ses tannins sont-ils acceptables, sans être de grande qualité, on qualifie le vin de *rustique*, on dit qu'il est *de qualité moyenne*, on encore, s'ils sont un peu mieux et que le vin est *corsé*, qu'il est *solide, ferme, carré*.

Et puis, il y a les beaux vins, aux tannins *enrobés*, bien *enveloppés*, sans dureté désagréable. De tels vins, on dit qu'ils sont *harmonieux, équilibrés*. Ou encore, pour décrire plus précisément sa texture, on dira du vin qu'il est *velouté* (si les tannins donnent l'impression de velours sur la langue), *rond, tendre, souple ou fondu* dans le cas d'un vin aux tannins aimables, le terme fondu s'appliquant au vin d'un certain âge ou âgé dont les tannins se sont attendris avec le temps.

D'un vin aux tannins *très fins, lisses*, comme certains grands bourgognes, on dit qu'il est *soyeux*.

Le vin est-il *flatteur*, c'est que ses tannins sont tendres, très souples, souvent à cause de son élevage en fûts de chêne, alors qu'on le dira *racoleur* s'il est à la fois flatteur et exagérément boisé.

Pour un vin aux tannins *abondants, consistants, serrés* (comme la trame d'un tissu), mais en même temps veloutés, on parlera de tannins *gras*, ce qui est l'une des qualités les plus recherchées dans les vins rouges.

Ou encore, comme cela s'entend au Québec, on dira... qu'il est *joufflu*, ou même *odou*.

Un certain nombre de mots, enfin, peuvent suffire à tout dire... en un mot! Quoique le dégustateur, s'il veut préciser sa pensée, doive par la suite entrer dans les détails.

Élégant, fin, raffiné, distingué, opulent, somptueux, monumental, en sont de bons exemples.

Bref, le vin fait parler!



Pour acquérir l'indépendance, il vaut mieux se tromper tout seul que n'avoir pas d'opinion en partageant celle des autres.
— Max Léglise, Une initiation à la dégustation des grands vins



Les vendanges en Champagne, à l'automne.

Paniers d'osier chargés de grappes de Chardonnay.

Les vinifications : mousseux et vins mutés

Jusqu'en 1994, tous les vins mousseux élaborés selon la méthode champenoise pouvaient porter cette mention (méthode champenoise) sur leur étiquette.

Depuis, à la suite des pressions de la Champagne, la Communauté économique européenne (CEE, formée de 15 pays européens) a modifié sa réglementation de sorte que, désormais, seuls les champagnes sont autorisés à l'utiliser sur leurs étiquettes.

Pour tous les autres vins effervescents (de France, d'Espagne, d'Italie, etc.), on parle maintenant plutôt de méthode traditionnelle... qui est la même que la méthode champenoise.

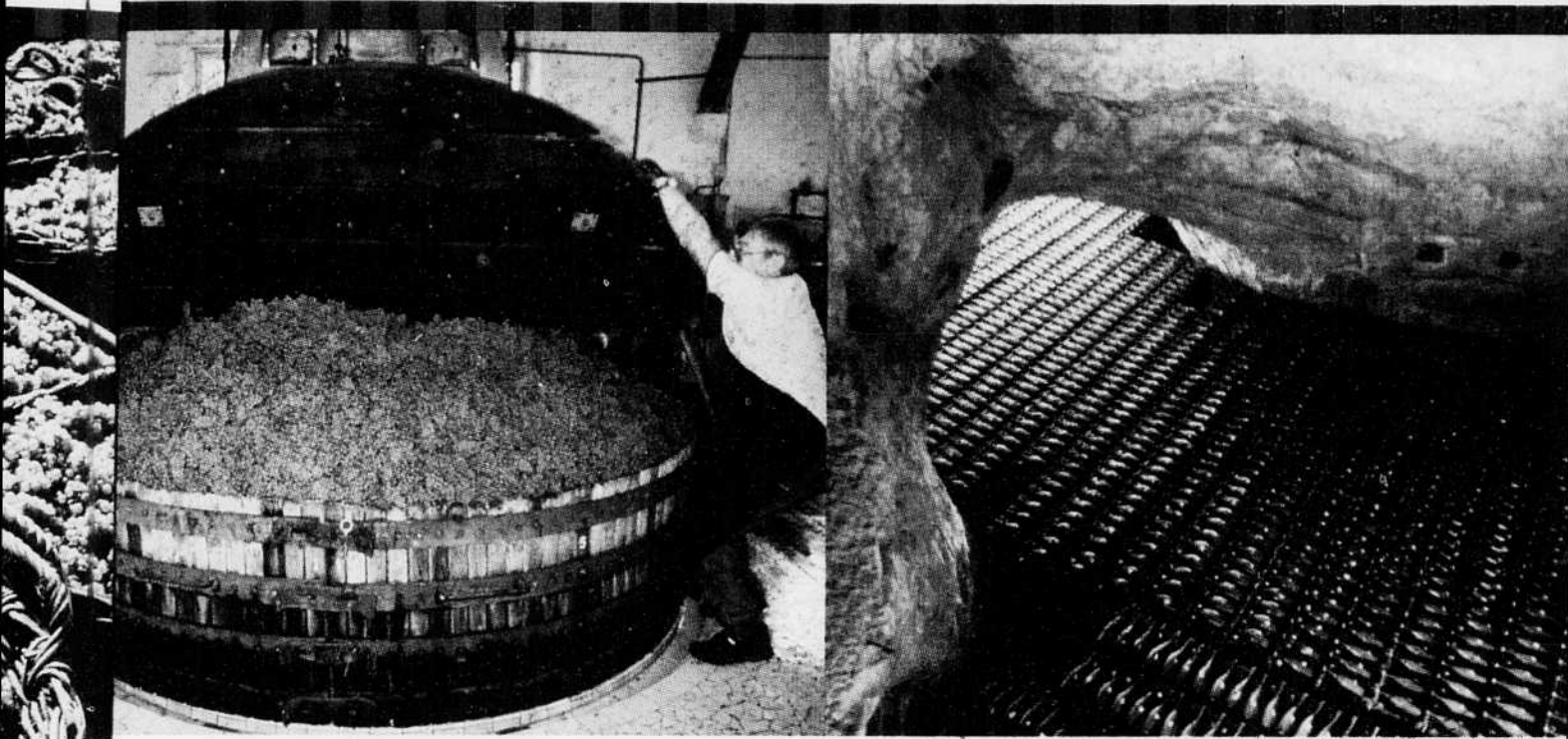
La méthode champenoise, ou traditionnelle

Méthode complexe, fascinante, c'est celle qui donne les meilleurs vins mousseux et qu'on peut résumer ainsi.

- Le vin est élaboré comme n'importe quel vin blanc, en ne mettant à fermenter que le jus, sans les pellicules des raisins. Et ceci, même si on utilise des cépages à raisins rouges, notamment le Pinot noir et le Pinot meunier (car leur pulpe, rappelons-le, est incolore).
- Une fois le vin fait, on lui ajoute un liquide fait de sucre, de vin de champagne et de levures (appelé la *liqueur de tirage*), et les bouteilles sont couchées dans les caves, bouchées avec un bouchon couronne (le bouchon ordinaire des eaux gazeuses). Le vin refermente alors en bouteille, cette deuxième fermentation produisant du gaz carbonique et faisant que la teneur en alcool s'élève



LA VEUVE JOYEUSE.



La fermeture d'un pressoir. Seul le jus sera mis à fermenter.

La mer de bouteilles, pendant la deuxième fermentation.

Photothèque Veuve Clicquot Ponsardin

d'environ un degré. C'est la *prise de mousse*, qui s'accompagne de la formation de lie, laquelle apporte au vin des odeurs et des saveurs additionnelles.

- Après quelques mois (au moins un an pour les champagnes), on met les bouteilles en position inclinée. On procède alors au *remuage*, qui consiste à tourner un peu chaque jour la bouteille, en l'inclinant toujours davantage, le goulot vers le bas, afin que le dépôt glisse vers le bouchon. Ce qui est fait soit manuellement, en plaçant les bouteilles sur des casiers percés de trous (les pupitres), soit, de plus en plus, automatiquement, par gyro-palettes, qui sont des appareils qu'ont conçus à cette fin les producteurs de Catalogne, en Espagne.
- Une fois le dépôt parvenu contre le bouchon couronné, on congèle ce sédiment en plongeant le goulot dans un mélange réfrigérant et, par des systèmes automatisés, on retire le bouchon, et le sédiment est expulsé sous l'effet de la pression. C'est le *dégorgage*.
- Il ne reste plus qu'à ajouter au mousseux ou au champagne un peu de vin additionné de sucre (c'est la *liqueur d'expédition*), qui en réduit l'acidité. Cette pratique

s'expliquant sans doute par le fait que la Champagne, située très au nord, produit des vins naturellement très acides.

À noter, enfin, que les cuvées de prestige de champagnes millésimés peuvent rester en position couchée des années durant, parfois dix ans, 15 ans ou même davantage, avant d'être dégorgées et puis commercialisées.

La méthode Charmat, ou de la cuve close

On procède exactement comme avec la méthode traditionnelle, sauf que tout se passe... non pas en bouteilles, mais dans des cuves closes hermétiquement. Après la prise de mousse, le vin est filtré, on ajoute la liqueur d'expédition et on l'embouteille.

Cette méthode, jugée inférieure à l'autre, est interdite en France pour les vins d'appellations contrôlées.

Les vins mutés

Les portos et ce qu'on appelle en France les vins doux naturels (Ban-yuls, Rivesaltes et Frontignan, entre autres) sont tous des vins mutés, c'est-à-dire auxquels on ajoute de l'alcool en cours de fermentation pour la

stopper, afin qu'une partie du sucre qu'ils renferment y reste à l'état de sucre. (À partir d'une teneur en alcool d'un peu plus de 16 degrés, les levures, dont le nombre peut atteindre jusqu'à plus de 200 millions dans une seule goutte de moût, sont inhibées et cessent d'être actives.)

Pour les plus connus de ces vins, les portos, la durée de la fermentation est très courte, entre 36 et 72 heures environ. On la stoppe au moment où la teneur en alcool atteint environ six ou sept degrés, selon la quantité de sucre naturel que le vinificateur veut que le vin conserve, par l'ajout d'eau-de-vie de vin (neutre et incolore) d'une teneur en alcool de 77 degrés.

Cet ajout se fait en plusieurs étapes, jusqu'à ce que le degré alcoolique du porto s'élève à 20 degrés en moyenne. À ce moment-là, le porto renferme quatre parties de vin pour une partie d'eau-de-vie, vin et alcool se mariant par la suite.

Les vins doux naturels français, sucrés eux aussi, sont pour la plupart commercialisés à 18 degrés.

C'est différent pour les xérès, qui sont des vins *vinés*, dit-on, et auxquels on n'ajoute de l'eau-de-vie qu'à la fin de la fermentation, quand le vin est sec.

Le cognac : l'eau-de-vie à Napoléon

Le cognac fait partie du quintette de spiritueux le plus international qui soit, avec le whisky, le gin et la vodka — nous en avons déjà parlé —, et le rhum, dont il sera question la semaine prochaine. Ce fils de Charente porte bien haut la couronne impériale des eaux-de-vie de France.



Jérôme-Henri
Dejardin

Néanmoins, nous évoquons avec lui aujourd'hui, pour mieux y revenir plus tard, l'armagnac et le calvados qui, sans jouir de la même renommée, peuvent se prévaloir d'une appellation contrôlée, ce qui n'est pas le cas des brandys français.

Toujours ces Hollandais !

Ah ! la Hollande. Quel talent, quel allant, quelle ingéniosité déployés tout au long des siècles. Que ce soient les tulipes, les sabots, les polders, le gouda, le genièvre, Rembrandt, Vermeer de Delft. Ce n'est pas tout car, à l'aube du 16^e siècle, les marins bataves qui viennent prendre livraison de sel sur le littoral ouest de la France découvrent l'existence d'un petit vin de pays. Une petite piquette du vignoble de Saintonge qui n'est guère appréciée que dans les banquets de la cour de France.

Le transport vers le pays de la tulipe coûte cher car ce petit jus est fragile, faible en alcool et se dénature très vite. Qu'à cela tienne, nos Hollandais décident de le distiller.

Ils vont donc cuire ce vin, le brûler. En hollandais, vin brûlé se dit « brandwijn », le mot

« brandy » en découlera.

Cette distillation se fait d'abord chez eux. Ensuite en France, afin de rentabiliser le transport en limitant au maximum le volume occupé par la marchandise sur les navires. Dès lors, ils implantent l'alambic dans les Charentes.

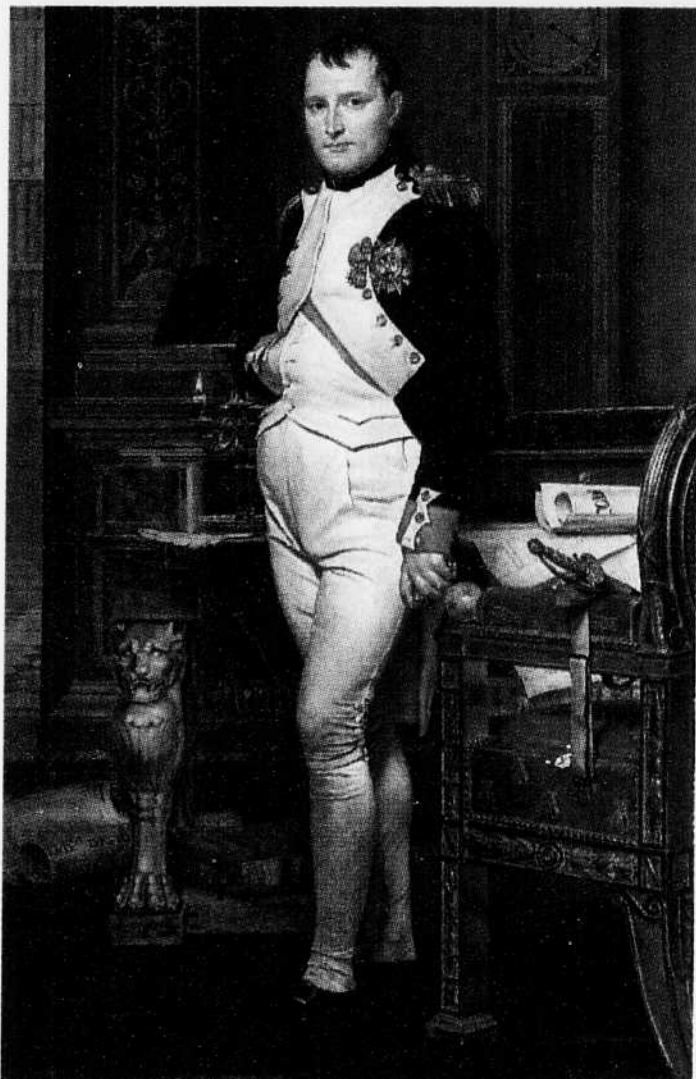
Nous sommes dans les années 1525-1530, le cognac primitif est né et ne va plus cesser d'embellir.

Passport, s'il vous plaît

Répétons-le, le cognac n'est pas un brandy. Le prétendre serait faire injure à l'appellation contrôlée qui le protège et à sa double distillation, qui s'effectue en 24 heures dans un alambic de cuivre dit charentais.

La loi est stricte : cette double distillation doit être terminée au plus tard le 31 mars de chaque année.

Comme le champagne et le scotch, le cognac n'a qu'un passeport. Ce citoyen charentais est établi sur un territoire très restreint, où l'on retrouve évidemment Cognac, chef-lieu d'arrondissement de la Charente, mais aussi Jarnac, où repose François Mitterrand, Saintes, célèbre pour ses églises romanes, La Rochelle, d'où s'embarquèrent les ancêtres de bien des familles québécoises et Angoulême, temple du festival de la bande dessinée.



Napoléon dans son bureau, 1812 — Jacques-Louis David (1748-1825)

Délicate amertume ?

Ses limites géographiques sont reconnues depuis 1909. Pour mériter le titre de cognac, cette eau-de-vie doit patienter au minimum deux ans et demi dans des fûts de chêne issus des forêts limousines ou de Tronçais. Ces fûts auront une capacité de 270 à 450 litres et devront avoir reposé dans des chais d'or, c'est-à-dire réservés uniquement au cognac. Ce n'est pas tout, ces chais devront être séparés de la voie publique et de tout autre entrepôt contenant tout autre spiritueux. On ne saurait être plus tatillon.

Comme les doigts de la main

Cinq terroirs composent ces deux départements Charentais. Ils abritent les crus du cognac.

Cinq doigts d'une main, dont le majeur est sans conteste la Grande Champagne (13 000 hectares de vignes)! Le cru le plus raffiné! Un nez d'Imperator à dominante florale, apte au plus noble des vieillissements tout au long d'une inégalable longévité. Juste à côté, la Petite Champagne (16 000 hectares). Lovée en demi-cercle autour de la Grande Champagne, elle fait aussi preuve de plus de mordant, mais également de légèreté accompagnée d'un subtil nez de fruit.

Viennent ensuite les Borderies (4000 hectares), dont l'épanouissement, tout en douceur et finesse, se développe beaucoup plus rapidement que chez les autres. Leur nez flirte avec la violette et ils s'imposent dans les assemblages.

Que dire des Fins Bois, sinon que beaucoup de spécialistes louent leur rôle d'initiateurs aux plaisirs du cognac. Là aussi une capacité de vieillissement rapide, accompagné d'une virilité au goût qui tranche avec la finesse des Petite et Grande Champagnes.

Enfin saluons les Bons Bois!



SA PLACE AU PARADIS...

Le cognac renferme quelque chose de céleste. Voilà l'opinion de tous les amateurs. Mais même si l'on n'est pas un incondicional de ce beau brun ténébreux, force est de constater que les voies qui mènent à lui ont quelque chose à voir avec le royaume de saint Pierre.

La preuve? Pendant qu'il prend sagement de l'âge dans ses fûts de chêne des forêts limousines ou de Tronçais, le cognac s'évapore à travers le précieux bois. Une évaporation importante qui va se matérialiser sous la forme d'un champignon noir, le Fortula Comp-

De la vigueur à revendre et cependant moins marqué par le bois au goût. En revanche, une très nette évocation des bords de mer humides, des sous-bois et de leurs fruits. Une petite lampée à s'offrir après une promenade tonique sur les grèves iodées des côtes gaspésiennes, normandes ou bretonnes.

Question d'âge

Un mot sur l'âge des cognacs. Les lettres VSOP ne signifient pas «versez sans oublier personne», mais bien «Very Special Old Pale». Elles signalent un cognac dans lequel l'âge de la plus jeune eau-de-vie se situe entre quatre ans et demi et six ans et demi.

Les plus vieux types de cognac commercialisés peuvent arborer une étiquette annonçant : X.O,



Affiche pour le cognac Martell, réalisée en 1927 par le dessinateur Jean D'Ylen. Une bouteille s'envole entre les ailes des anges...

niacensis. Celui-ci, depuis des générations, noircit les murs et plafonds des chais charentais. Ces chais, dont les toits sont recouverts de tuiles romaines, sont appelés «paradis». Le cognac évaporé constitue la «part des anges». Une part importante, puisqu'elle correspond à trois fois la consommation annuelle française de cognac, soit vingt millions de bouteilles! Amen.

Extra, Cordon Bleu. Il arrive, tout à fait exceptionnellement, qu'ils soient millésimés. Dans les flacons annoncés comme Napoléon, XO, Hors d'âge, la plus jeune des eaux-de-vie avoue un âge supérieur à six ans et demi.

Et à la SAQ

Quarante-cinq cognacs de talent constituent la liste proposée par la Société des alcools. Je ne dirai rien, et pour cause, son prix le fait à ma place, du Hennessy Richard, James Hennessy & Co (SAQ, spécialité, 438929, 1999,00\$).

Par contre, en souvenir de ma grand-mère qui s'offrait de temps en temps une bistouille, un café noir additionné de cognac (1 cuillerée à soupe par tasse), je verse une larme vers un jeune De Lagrange V.S, Gaston de

Lagrange (SAQ, courant, 012567, 750 ml, 31,00\$).

Quant au cognac et à ses multiples variations cocktails, ils feront l'objet du fascicule numéro 7.

Un pour tous, tous pour un

Descendons un peu plus au sud-ouest pour retrouver toute la truculence et l'esprit frondeur de la Gascogne.

Je vous présente Charles de Batz de Castelmoré. Ce gentilhomme servit sous Louis XIV, comme capitaine de la Compagnie française des mousquetaires de Sa Majesté. Cela se passait à la fin du 17^e siècle. Deux cents ans plus tard, Alexandre Dumas le sortait de l'oubli éternel pour en faire le chevalier d'Artagnan.

En 1936, le marquis de Montesquiou, descendant de Charles de Batz, a fondé une des plus célèbres maisons du Bas-Armagnac.

Cette eau-de-vie de Gascogne fut, d'après certains, distillée pour la première fois vers 1410. Proche du cognac, et bien que moins universellement apprécié, l'armagnac joue les premiers rôles quand la délicatesse est de mise. Nous y reviendrons.

Chanter la pomme

Comme nous reviendrons à ce diable de calvados, la plus savoureuse des eaux-de-vie de cidre, et non de pomme, dont les meilleurs flacons, issus du pays d'Auge, s'obtiennent, comme pour le cognac, par une double distillation en alambic charentais.

Portant fièrement le nom du département de Basse-Normandie, son secret se cache au cœur de plus de 200 variétés de pommes à cidre et il n'a toujours pas son pareil pour faire office de trou normand lors d'un repas trop copieux. Au plaisir!

Le plaisir des sens



JOYEUX PRINTEMPS !



Jusqu'au 7 mai, le printemps est en fête à la SAQ.

Bouquet de rabais sur 90 produits !

La modération
a bien meilleur goût.
EdueValcool

Le plaisir de donner



SAQ

Le plaisir de recevoir