

LA PRESSE CA Se connecter S'inscrire gratuitement Suivez-nous    

VIDÉOS PHOTOS BLOGUES CHRONIQUES DÉBATS

Rechercher

ACTUALITÉS INTERNATIONAL AFFAIRES SPORTS AUTO ARTS CINÉMA VIVRE VOYAGE VINS MAISON TECHNO

En vedette Jacques Benoit Nouvelles du vin Francois Chartier Véronique Rivest Bières Accords mets et vins Autres alcools Le combat des vins

Accueil > Vins > Jacques Benoit > Avec ou sans repas?

Publié le 29 janvier 2012 à 06h00 | Mis à jour le 29 janvier 2012 à 06h00

Avec ou sans repas?



[Agrandir](#)

Dégustation verticale de Château Margaux. Un moment mémorable.
PHOTO: BLOOMBERG NEWS

Jacques Benoit
La Presse

Amateur fortuné, le Californien Bepin Desai a l'habitude de tenir ses dégustations à table, les vins étant donc goûtés non pas à nu (si je puis dire), mais en mangeant...

Ingénieur en aéronautique, le Californien a déjà ainsi mis sur pied une verticale de quelque 75 millésimes du Château Margaux, et une autre de tout près de 80 vins du producteur californien Diamond Creek, tous de sa cave personnelle.

Dans ce dernier cas, la dégustation réunissait tous tous! les vins produits jusqu'à ce moment-là par Diamond Creek, ce domaine élaborant, rappelons-le, quatre cuvées différentes.

Et là encore, c'est à table que furent dégustés il y a quelques années, sur deux jours, tous ces vins, dont beaucoup de grands vins. C'était en Californie. Comble de bonheur, j'y étais...

Bref, Bepin Desai, manifestement, estime que c'est ainsi que les vins sont mis en valeur, que c'est dans leur confrontation avec les mets qu'ils se montrent sous leur vrai jour.

Que retenir de cette façon de faire?

Essentiellement, et comme le savent la plupart des amateurs, que le vin, surtout le rouge, est susceptible de se présenter sous un aspect fort différent selon qu'il est dégusté à nu, sans rien à se mettre sous la dent, ou avec de la nourriture.

D'où, bien sûr, l'importance qu'on accorde aux accords vins-mets.

Le cas le plus courant est celui du vin rouge aux tannins fermes, et même durs, parfois rugueux, et qui, goûté de nouveau en mangeant, se montre beaucoup plus aimable, la nourriture faisant paraître ses tannins nettement plus enrobés.

La solution, du moins celle que je préconise personnellement, est de goûter d'abord le vin à nu, sans nourriture, puis de nouveau avec de la nourriture. On le voit ainsi... sur toutes ses coutures!

À noter cependant que dans les dégustations où sont goûtés plusieurs vins ou même beaucoup, cela n'est pas toujours possible. On est alors forcé de s'en tenir aux jugements portés à nu, sans nourriture, donc.

Vacqueyras 2010 Montirius, 20,15\$ (872796), *, \$51/2, 2012-2014.**

Vin d'entrée de gamme de ce domaine, et monumental dans le millésime 2009, de grenache (70%) et de syrah (30%), il est également savoureux en 2010. Le grenache domine au nez, avec quelques notes épicées évoquant Châteauneuf-du-Pape. Relativement corsé, tannique, ferme, sans doute pourrait-il se mesurer à certains châteauneufs-du-pape. Élevage en cuves. 14,5% (141 caisses).

Taille du texte
Imprimer
Envoyer

Recommander
Twitter

À LIRE AUSSI

[Les pays du vin «émergent»](#)
[L'artiste visuel Mike Kelley est mort](#)
[Les nouveautés vins de la semaine](#)
[Les nouveautés vins de la semaine](#)
[Haro sur le beau-frère!](#)

SUR LE MÊME THÈME

[Viticulture | Distribution de boissons](#)

Vacqueyras 2010 Montirius, 20,15\$ (872796), *, \$51/2, 2012-2014.**

Vin d'entrée de gamme de ce domaine, et monumental dans le millésime 2009, de grenache (70%) et de syrah (30%), il est également savoureux en 2010. Le grenache domine au nez, avec quelques notes épicées évoquant Châteauneuf-du-Pape. Relativement corsé, tannique, ferme, sans doute pourrait-il se mesurer à certains châteauneufs-du-pape. Élevage en cuves. 14,5% (141 caisses).

