

## 5 objets indispensables aux amateurs de vin



La carafe et les verres sont deux éléments précieux en matière de dégustation de vin. - E. Risberg/AP/SIPA

### SHOPPING

Rouge ou blanc, le vin se déguste à l'aide de quelques accessoires...

Chaque sport nécessite son équipement, et le «levé de coude» ne fait pas exception. Pour déguster au mieux les bouteilles que vous aurez soigneusement sélectionnées, vous devez vous munir de cinq accessoires fondamentaux.

#### Une cave correcte

«Si on ne conserve pas bien son vin, on part très mal», explique Georges Richard, PDG de L'Atelier du Vin. Et Matthieu, amateur et fin connaisseur, d'enchéirir: «garder les bouteilles de manière précise et adaptée est essentiel, avec une cave de vieillissement industrielle s'il le faut.» Soyez donc très attentionné quant à la façon de stocker votre vin, en prenant garde en premier lieu à la température. «Une cave, en dur ou réfrigérée par exemple, permet d'isoler les bouteilles d'éléments nocifs comme les vibrations émises par le métro en ville. Il faut également être vigilant quant à l'hydrométrie et la ventilation», ajoute Georges Richard. Et côté rangement, disposez à gauche les crus buvables dans l'année, à droite ceux qui ont le temps de vieillir.

#### Un tire-bouchon efficace



Tire-bouchon Ligne W, modèle "Origine", 40€.

Il existe quatre sortes de tire-bouchon: ceux à levier, les «vis sans fin», les sommeliers (dit tire-bouchons classiques) et enfin les bilame. «Le premier est le préféré des amateurs avertis, l'inconvénient c'est qu'il prend de la place dans un tiroir de cuisine», note-t-on à L'Atelier du Vin. De son côté, Matthieu préfère la version «à l'ancienne car les tire-bouchons "technologiques" ne permettent pas de se sortir d'une situation délicate... Notamment lorsque l'on a affaire à une vieille bouteille dont le bouchon casse lors de l'extraction. Avec un accessoire sophistiqué il est très dur d'aller récupérer le reste du bouchon sans faire de dégâts sur le vin.» En effet, décoller le liège du verre est l'opération la plus périlleuse dans une dégustation. Aussi «pour les vrais de vrai, le meilleur tire-bouchon, c'est le bilame», poursuit Georges Richard.

Une carafe calibrée



Carafe soufflée bouche et formée main Riedel, 110€.



Laisser le vin décanter est une étape qui peut être cruciale selon les crus. Pour la choisir on a besoin de savoir si l'on a affaire à un vin jeune ou vieux... «Généralement une carafe peut être adéquate pour les deux types, mais on peut toujours pinailler», observe Matthieu. Georges Richard partage l'avis du passionné: «Pour les vins vieux, on préférera un contenant de diamètre serré entre 12 et 15 cm alors que pour un vin jeune on est à 20 cm et plus! Néanmoins, avec une carafe de diamètre intermédiaire, 17 cm, on peut tout faire.»

Des verres de qualité



Verre L'Explorateur Classic, à partir de 38€ (le duo) à L'Atelier du Vin.

Plusieurs écoles s'affrontent quant au choix des verres. Les perfectionnistes vont jusqu'à choisir un verre spécifique pour chaque cépage dégusté. Un point de vue avantageux si l'on pense commerce, moins si l'on pense pratique et réaliste. En revanche, amateurs et spécialistes s'accordent sur une chose: «Il ne faut pas lésiner sur la qualité. Personnellement, je préfère ceux en Kwarx, quasiment incassables, et assez fins. Ils servent pour tout», avance Matthieu. «La finesse du buvant est très importante, insiste-t-on à L'Atelier du Vin. Notre coup de cœur va au verre 'L'explorateur' dont la nervure dans la paroi révèle les arômes du vin. Et si vous ouvrez de grandes bouteilles, il faut une contenance plus ample, un verre où l'on puisse mettre le nez dedans.»

Une pompe extractrice d'air



Pompe extractrice d'air Climadiff, 29.90€ sur [Vinokado.com](#).

Les amateurs de vin ne se rassemblant pas toujours en grand comité, les bouteilles se testent parfois dans des soirées intimes. «Si vous ne finissez pas la bouteille, la meilleur façon de conserver le vin c'est d'avoir recours à une pompe extractrice d'air pour le préserver», conclut Georges Richard.