

Le B A –BA du vin

Aérer le vin :

- La plupart des vins rouges jeunes, tels que les Bordeaux et les Côtes de Rhône profitent de l'aération pour adoucir leurs tanins. Une heure d'aération suffit.
- Les vins blancs secs, tels que les Bourgognes et les Bordeaux profitent de l'aération pour faire ressortir leurs arômes et leurs saveurs. 30 minutes d'aération suffisent.
- Pour les vieux vins faire attention les saveurs décroissent au bout de dix minutes d'exposition à l'air.

Les verres et le vin :

- Le verre à Bordeaux permet d'oxygéner le vin pour mettre en valeur la complexité des grands vins, le concentré en fruit et en tanin.
- Le verre à Bourgogne procure un équilibre parfait entre le fruit et l'acidité. Son galbe de grande envergure développe le bouquet du cépage Pinot noir.
- La flûte à champagne avec sa partie supérieure resserrée conserve les arômes, tandis que le fond pointu apporte oxygénation et effervescence.

La dégustation du vin :

Elle se fait en trois temps :

- L'examen visuel
- L'examen olfactif
- L'examen gustatif