

Niveau débutant – Introduction - Une première approche pour distinguer les différents vins

C'est un peu comme le nombre de caractères en chinois, personne ne peut dire combien de vins il existe en France. De quoi perdre le consommateur quand vient le moment de choisir une bouteille pour une soirée entre amis. D'autant que les vins français sont marketés différents de ceux venant d'Afrique du Sud, du Chili ou de Californie - qui bénéficient d'un étiquetage plus clair -. Ce court article vous donnera les outils nécessaires pour reconnaître les vins et acquérir des premiers repères.

Ces repères sont importants puisque chacune de ces caractéristiques a une influence sur le vin lui-même. Chaque partie sera détaillée dans les articles suivants.

Voici donc les principales caractéristiques pour choisir un vin :

1/ La marque

- La marque d'un vin peut recouvrir différentes réalités : le nom d'un domaine (Château Latour-Laguens), le nom d'un viticulteur ou encore le nom d'un récoltant.

2/ L'origine du vin

- L'origine est aussi appelé le « terroir » du vin. En étant très général, l'origine du vin recouvre le pays, mais le plus souvent le « terroir » désigne un lieu beaucoup plus précis. Il s'agit de l'endroit où la vigne pousse. De nombreux éléments influenceront le goût et la qualité du vin : la qualité du sol, l'ensoleillement, le climat et les pratiques de culture. On parle de « vins de Bordeaux » ou de « Côtes de Provence » pour désigner des vins conçus dans la région de Bordeaux ou dans le Sud de la France, en Provence.

3/ La couleur

- Nous pouvons déjà retenir trois couleurs principales de vins : rouge, blanc et rosé. Les caractéristiques de ces vins sont très différentes. Pour faire simple, le rosé pourra être pris en apéritif (avant le repas) et en été. Le blanc avec du poisson ou des fruits de mer. Le rouge avec de la viande et des plats épicés.

4/ Le millésime

- Il existe d'excellentes années de récolte pour les vins et d'autres beaucoup moins bonnes. Pourquoi ? Le vin dépend grandement de la situation climatique. Une trop grande sécheresse, un mois de juillet et d'août trop pluvieux ou un été qui ne finit pas et la qualité du vin sera moins bonne. Certaines années sont donc meilleures que d'autres. Seul le champagne qui est un vin d'assemblage ne possède pas de millésime. Pourquoi ? Parce que c'est le seul vin pour lequel il est autorisé de mélanger les récoltes d'années différentes. Cette pratique est interdite pour les autres variétés.

5/ Le cépage

- Le cépage est souvent associé à la région où est fabriqué le vin. Il s'agit simplement de la vigne qui est utilisée. Parmi les plus connus, on peut citer Carbenet-Sauvignon, le Merlot, la Syrah (beaucoup utilisée en Californie), le Chardonnay, le Sauvignon blanc. On utilise par exemple dans la région de Bordeaux principalement des Cabernet ou des Merlots. En Bourgogne des Pinot Noir et des Chardonnay.

Nous verrons ensuite plus en détail chacun de ces éléments.

faguohongjiu.com