

La cave idéale – A l'heure de l'apéritif

par Philippe Margot

De la bouteille au verre Mode d'emploi PHILIPPE MARGOT



La cave idéale

BIEN AVANT la qualité des bouteilles qui y reposent, la cave idéale c'est l'environnement qui les protège, parfois pendant plus de vingt ans. Les erreurs dans la conception du local peuvent entraîner des dégâts irrémédiables.

VOLUME: jusqu'à 400 bouteilles, mieux vaut se rabattre sur une armoire climatisée de type EuroCave®, leader mondial dans ce domaine (www.eurocave.com). Vous trouverez des produits qui répondent à tous les critères essentiels pour une parfaite maturation de vos bouteilles. A partir de 500 et jusqu'à 1000 bouteilles, comprenant des vins de consommation rapide et d'autres de longue garde, le choix d'un bon local – l'idéal étant de faire construire sa cave en même temps que la maison – est d'une

importance primordiale. Quels sont ces critères? Situé au nord, avec au moins deux ouvertures de ventilation sur des murs opposés, l'une près du sol, l'autre près du plafond; murs pleins, excellente isolation; aucun tuyau de chauffage ne traversant le local, ni chaudière à proximité, absence de vibrations; obscurité totale, hygrométrie élevée (65-85%), température basse et stable en toutes saisons (10-15° C).

UN LOCAL non enterré, mal isolé, tel un garage, est totalement déconseillé, les écarts journaliers de température étant particulièrement préjudiciables. Aucun produit odorant (fromage, légumes, solvants, mazout, etc.) n'y a sa place, ni le vinaigre qui peut transmettre la redoutable piqûre acétique. Terminons avec une bonne protection contre le vol. Peu de caves répondent à tous ces critères d'excellence. Commencez par placer un hygromètre et un thermomètre; notez les variations au fil des saisons. Améliorez ce qui peut l'être. Si finalement vous ne disposez d'aucune solution, si votre activité professionnelle vous oblige à déménager, subsiste la possibilité de louer un volume dans la cave d'un caviste, d'un club d'œnologues (www.cavesa.ch).

NOUS REVIENDRONS sur les astuces d'aménagement de votre cellier.

A l'heure de l'apéritif

EN PARCOURANT le monde vinicole, nous constatons détenir, en Suisse romande, la position de leader de la consommation de vin blanc à l'apéritif, cela dit avec l'exception qui confirme la règle: le champagne et autres crémants. Il vous est certainement arrivé de choquer le personnel de

(Suite à la page 54) →



Sur le bandeau supérieur de l'armoire EuroCave®, visualisation instantanée de la température, bouton de réglage et témoin de fonctionnement. Étudiées pour le stockage de tous types de bouteilles, les clayettes mobiles sont équipées de porte-étiquettes qui facilitent le repérage de vos bouteilles.

la restauration française en exigeant la carte des vins au moment de l'apéritif, renonçant spontanément à l'offre quasi rituelle des apéritifs anisés, des bitters et autres vins fortifiés. Tous ces produits au goût prononcé provoquent un effet neutralisant sur les papilles gustatives qui ne favorise pas la mise en valeur des plats et des vins qui vont suivre.

C'EST BIEN NOTRE CHASSELAS FENDANT, cépage clé de la Suisse romande qui est à l'origine de cette tradition. Ce vin complexe, tout en finesse, et notre maîtrise particulière de sa vinification pour mettre en valeur l'expression variée de nos terroirs, répondent au goût de la majorité des consommateurs et à l'habitude de consommer du vin blanc en dehors des repas. Fin et gouleyant, lorsqu'il est obtenu sans excès de production, il n'est pas étonnant que nos vignerons soient devenus les champions toutes catégories du chasselas: Suisse plus de 5500 ha, Allemagne 1250 ha, France 1000 ha, Nouvelle-Zélande 230 ha. En revanche, sa production en raisin de table est beaucoup plus importante à l'étranger.

IL EST PRATIQUEMENT EXCLU de trouver en dehors de nos frontières un vin d'apéritif aussi désaltérant, fin, pas trop aromatique qui accompagne également, sans dominer, de nombreux mets. Comparé au champagne, en matière de prix, notre chasselas à l'avenir devant lui. Soignons-le bien!

Pour en savoir plus, nous vous recommandons l'ouvrage:

LE VIN de la Bouteille au Verre de Philippe Margot, Editions Ketty & Alexandre 1063 Chapelle-sur-Moudon



Questions ou commentaires

Exprimez-vous sur tout ce qui touche au vin «De la bouteille au verre».

Adressez-vous à *Le Guillon*

Case postale 158, 1000 Lausanne 5

Fax: 021/729 55 26

E-mail: info@vins-vaudois.com

POUR CITER CET ARTICLE :

Philippe Margot, "De la bouteille au verre : La cave idéale – A l'heure de l'apéritif", Lausanne, Office des Vins Vaudois, *Le Guillon*, n° 21, été 2002, p. 53-54, *Cepdivin.org*, février 2008, [En ligne] <http://www.cepdivin.org/articles/lequillon/21.pdf>

