

Préparez-vous à recevoir

par Philippe Margot

De la bouteille au verre Mode d'emploi PHILIPPE MARGOT

VOICI QUELQUES ASTUCES pour vos invitations qui vous mettront à l'abri des ennuis de dernière minute. L'accord mets et vins est une des conditions fondamentales pour la réussite d'un repas. Si la maîtresse de maison détermine le menu, il importe de se concerter sur le choix des vins, sans oublier l'apéritif. L'inverse peut se présenter lorsque vous détenez en cave des flacons particuliers que vous tenez à déguster avec vos invités. Il est plus facile de construire un menu en fonction de ces crus. Parmi les nombreux ouvrages spécifiques qui traitent de cette harmonie entre mets et vins, *Cuisine et vins – l'accord parfait*, de Monique Pivot & Antoine Zocchetto, Ed. Nathan 1990, contient un index des vins aussi bien qu'un index des recettes citées.

Plus près de chez nous, les recommandations d'un grand maître en la matière, l'œnologue Philippe Corthay (à demander à Caves Cidis, 1131 Tolochenaz, tél. 021/804 54 64). Les internautes trouveront de bons accords sur le site: www.cavesa.ch (cliquez «Les accords mets/vins»).

SORTEZ VOS BOUTEILLES de cave au moins 24 heures à l'avance. Les rouges tanniques anciens avec dépôt doivent être manipulés délicatement. Placez-les dans un endroit frais, en position verticale, à cause du dépôt. La cave est l'endroit propice pour les rouges, avant de passer à table. Pour les effervescents et les blancs, un réfrigérateur bien réglé fera l'affaire. Préparez des seaux isothermiques en suffisance pour que chaque bouteille (blanc et rouge) soit maintenue à bonne température pendant tout le repas. En été, les seaux isothermiques avec éléments réfrigérants font mieux l'affaire pour les blancs et les rosés.

REVENONS À L'APÉRITIF. Une faute bien française consiste à proposer des apéritifs anisés (qui oblitèrent le goût), des alcools forts (whisky) et autres spécialités exotiques, souvent accompagnées d'amuse-gueule, relevés et nourrissants. Bannissons tout cela! L'apéritif, comme son nom l'indique, doit stimuler l'appétit. Proposons des vins blancs secs, légers, à choisir parmi les moins riches de nos fins chasselas du canton, et un accompagnement léger de flûtes ou bricelets salés. Vos convives apprécieront de passer à table avec tous les sens aiguisés, pour profiter pleinement du repas.

À l'apéritif, seuls les vins effervescents se débouchent au dernier moment, en présence des invités, et se dégustent

avant de servir (on l'oublie). Il vaut mieux se munir d'une bonne pince ou de la «griffe» Screwpull Star pour la sécurité de l'opération, en laissant échapper le gaz discrètement. Maintenez fermement le bouchon pendant tout le déshabillage du goulot et du muselet. Les bouchons qui échappent sont dangereux et vous font vraiment passer pour un débutant.

En revanche, tous les autres vins seront débouchés avant l'arrivée des invités. Cela laisse le temps de bien nettoyer le col des bouteilles, d'écarter les particules de liège, etc. En dégustant chaque bouteille dans le calme, vous ne passerez pas à côté d'un défaut. Vous pourrez rétablir la situation sans précipitation, en remplaçant une bouteille défectueuse. Lorsque tout le monde est servi, la découverte d'un vin impropre provoque un stress rapidement dramatique.

Méfions-nous également de certains bouchons recalcitants qui obligent l'utilisation de divers tire-bouchons. Avec un tire-bouchon de sommelier, modèle classique à levier, un tire-bouchon à double vis sans fin (Screwpull) et un tire-bouchon à double lame, vous viendrez à bout des situations extrêmes, sauf si le bouchon part dans la bouteille au moment d'enfoncer la vrille, obli-

geant un passage en carafe.

SI VOUS DÉCIDEZ d'oxygéner un vin et de le carafier en présence de vos invités, utilisez de préférence un entonnoir pour réaliser l'opération proprement. Enfin, n'oubliez pas le service de l'eau dans des verres appropriés, ce qui est souvent négligé.

En prévenant toute une série d'incidents fréquents, l'ordonnance de votre invitation sera bien assurée et la fête encore plus belle.

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 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



PHOTO: REDEL - SOMMELIERS

POUR CITER CET ARTICLE :

Philippe Margot, "De la bouteille au verre : préparez-vous à recevoir", Lausanne, Office des Vins Vaudois, *Le Guillon*, n° 22, hiver 2002-2003, p. 51, *Cepdivin.org*, février 2008, [En ligne] <http://www.cepdivin.org/articles/leguillon/22.pdf>

