

La carafe, c'est l'écrin de vos vins !

par Philippe Margot

La carafe, c'est l'écrin de vos vins!

par Philippe Margot*

Tout le monde le sait, une carafe sert à décanter les vieux vins rouges. Et pourtant, les dégustations comparatives le prouvent: *la carafe préfère les rouges jeunes, les grands blancs secs jeunes, les liquoreux.*

Elle doit être en verre transparent non teinté, pour mettre la robe du vin pleinement en valeur. Pour remplir ses diverses fonctions, selon le but recherché avec une bouteille de 75 cl, la carafe doit avoir des volumes différents: 75 – 100 cl pour décanter, dans le sens d'éliminer les dépôts indésirables, et 100 – 150 cl pour aérer le vin (oxygénation). Pour favoriser l'oxygénation, on donnera la préférence aux formes larges qui augmentent la surface du liquide en contact avec l'air. Son goulot doit être assez évasé pour faciliter la chute du vin à distance. Il ne faut pas utiliser le terme «décanter» de manière abusive. Son sens se confond avec la filtration d'un dépôt. Pour des vins blancs et liquoreux qui ne présentent pas de dépôt, l'action de chuter le vin dans une carafe pour l'aérer, l'oxygéner, se fait de manière relativement brusque. Il faut utiliser le mot «carafer». Inversement, la dé-



Vient de sortir OVARIOUS®, la carafe révélatrice de l'énergie du vin qui, en quelques minutes, parvient à rendre le vin plus expressif, plus souple, plus rond, plus ouvert. Pour en savoir plus: www.cepdivin.org/articles/phmargot012.html



Photo: CREATIm Photographie

Soif de...

cantation d'un vin rouge avec dépôt s'exécute de manière lente et continue, sans agitation du liquide, avec une source de lumière à l'opposé du col de la carafe, permettant de cesser l'opération au premier passage des particules à écarter.

N. B.: Les vins très âgés sur le déclin ne supporteront pas le passage en carafe. Il vaut mieux les décanter directement dans les verres.

Remplir les verres au moyen de la carafe n'est pas toujours aisé. Il faut en tenir compte lors de l'achat des carafes et ne pas les choisir trop lourdes. Rappelons que le centre de gravité placé à l'opposé du poignet oblige à effectuer un gros effort au moment délicat du remplissage des verres. La carafe de forme «canard» avec sa poignée sur le dessus permet un service aisé du vin. C'est certainement celle qui a le centre de gravité le mieux situé sous la poignée pour permettre un remplissage des verres sans effort et avec précision.

La toilette de la carafe

Sitôt après l'usage, la carafe doit être abondamment rincée à l'eau douce, sans lessive ni autre détergent qui laisserait des traces malodorantes et des dépôts savonneux. La perfection, allée à un grand raffinement, consiste à effectuer le dernier rinçage à l'eau douce (filtrée, sans calcaire) pour éviter des taches sur le verre. La carafe sera ensuite soigneusement égouttée en position verticale renversée, de préférence sur un «égouttoir à carafe» à pied lesté. C'est le seul moyen pour éviter les taches d'eau et la formation de calcaire qui ne sont pas compatibles avec une carafe soignée. Il vaut vraiment la peine de faire l'acquisition d'un véritable égouttoir. Combien a-t-on brisé de belles carafes en les plaçant, par exemple, d'une manière peu stable sur le sommet d'un radiateur! Demandez notre recette pour un complet détartrage intérieur de vos carafes. ■

* Auteur de «LE VIN, de la Bouteille au Verre», Editions Ketty & Alexandre, 1063 Chapelle-sur-Moudon

Le Guillon • 29

49

POUR CITER CET ARTICLE :

Philippe Margot, "De la bouteille au verre : La carafe, c'est l'écrin de vos vins !", Lausanne, Office des Vins Vaudois, *Le Guillon*, n° 29, automne-hiver 2006-2007, p. 49, *Cepdivin.org*, février 2008, [En ligne] <http://www.cepdivin.org/articles/leguillon/29.pdf>

