

Quel vin faut-il carafer?

Par Emilie Wyss

CHANGINS | DÉGUSTATION

Romain Cellery, ingénieur en œnologie, nous donne son avis d'expert en matière de carafage.

Pour introduire au mieux la problématique de l'utilisation de la carafe, Romain Cellery, responsable de l'école des vins à Changins, propose une dégustation surprenante.

– Vous nous avez fait déguster un chasselas Mont-sur-Rolle de 1984 à l'aveugle. Que voulez-vous montrer?

– Premièrement, qu'un chasselas peut bien vieillir. Ensuite, qu'on ne carafe pas que les vins jeunes et finalement, que le carafage n'est pas réservé qu'au rouge.

– Donc on peut carafage tous les vins?

– En théorie, oui. Mais les résultats ne sont pas toujours positifs, cela dépend des crus. Comme vous l'avez sûrement déjà expérimenté, un vin que l'on ouvre le soir est souvent meilleur le lendemain, ce qui montre que l'aération est souvent bénéfique. Il y a tellement de vins différents qu'il est difficile de donner une règle générale. Mais pour les rouges, on sait que les vins jeunes et tanniques résistent bien au carafage.



Romain Cellery souhaite casser le cliché que le carafage ne s'adresse qu'au vin rouge. Picard

– Quel est l'effet du carafage?

– Le vin est toujours dans un équilibre entre l'excès et le manque d'oxygène. En lui apportant un peu d'oxygène, cela peut lui permettre de faire ressortir les arômes. Pour le rouge, cela peut diminuer la sensation en bouche. Le mieux est d'ouvrir la bouteille à l'avance et de déguster le vin pour décider si le carafage est nécessaire. S'il est fermé au nez (*ndlr: rouge ou blanc*), le carafage sera une bonne option,

idem pour un rouge de garde ouvert dans sa jeunesse. Souvent, cela fait ressortir le fruit. Je dirai en conclusion qu'il faut expérimenter.

– Quelle carafe faut-il utiliser?

– Il y a plusieurs choses qui vont influencer l'absorption de l'oxygène. Premièrement, la surface de contact. Plus elle est importante, plus le vin s'aère. Donc pour les vieux vins qui sont fragiles, la carafe doit avoir une surface de contact moins grande. Ensuite, la durée de carafage et la

température de la pièce ont leur importance. Plus la température est fraîche, plus le vin va absorber l'oxygène.

– Qu'est-ce que le principe de la décantation?

– Dans ce cas, le but est d'éliminer le dépôt pour éviter d'en avoir dans le verre. Traditionnellement, le sommelier allume une bougie en dessous du goulot et verse le vin dans une carafe, qui, elle, n'a pas une grande surface de contact. |

Le salon Divinum en chiffres

116 stands pour un total de 127 vigneronseront présents pour cette 1^{re} édition du

nouveau rendez-vous viticole. «Nous avons accepté que certains partagent le même emplacement, explique le directeur Richard Chassot. Il est important que les petits artisans-vignerons, qui n'ont pas forcément les moyens financiers et humains pour tenir seuls un stand, puissent participer.»

59,5 pourcents de vigneronseront présents lors du salon Divinum.

Le Valais est la seconde région viticole la plus représentée au salon (25%) suivi de Genève, du Tessin, Berne et Fribourg. Des vigneronseront également sur les lieux. De par cette richesse et cette mixité, Divinum saura ainsi satisfaire un large panel de visiteurs.

3000 m² de tente ont été montés au Parc des Sports. Si

les frais de cette cantine devaient à l'origine être partagés avec le Comptoir de Morges, il n'en sera finalement rien. La facture sera plutôt salée pour les organisateurs. Le budget de cette première édition est d'ailleurs supérieur à 700 000 francs. Quelque 20 000 visiteurs sont attendus.