

Méthode de décantation

Il est d'usage, dans le service des grands vins de Bordeaux, de décanter le vin avant de le servir.

Cette opération est bénéfique, quel que soit l'âge de la bouteille, car elle permet, d'une part, de séparer le vin clair du dépôt, mais également d'aérer le vin, autrement dit d'opérer une légère oxydation.



Mais auparavant, il est important de maintenir la bouteille en position verticale durant une journée pour les vins jeunes, et 8 jours pour les vins vieux de 15 ans et plus.

Pour les vins très vieux (plus de 40 années), il est impératif de ne pas décanter juste après un déplacement de la bouteille. Pour ces vins âgés, le dépôt, généralement très fin, met plus longtemps à se déposer. Il est donc conseillé de laisser la bouteille couchée durant au moins un mois, puis de la relever 8 jours avant la décantation, en la manipulant toujours avec beaucoup de précautions.



Pour décanter, il faut se munir d'une carafe et d'un entonnoir et, si possible, d'un filtre en étamine qui retiendra les éventuels débris de bouchon. Mais pas de filtre à café, par exemple, qui pourrait laisser un goût de papier. Il faut également une source lumineuse, de préférence une bougie, bien qu'il ne s'agisse pas de réchauffer le vin.



Il faut également une source lumineuse, de préférence une bougie, bien qu'il ne s'agisse pas de réchauffer le vin



En la débouchant, il faudra veiller à ne pas remuer la bouteille ou la faire pivoter sur elle-même, ce qui contribuerait à remettre en suspension une partie du dépôt.

Après avoir coupé la capsule et bien dégagé le haut du col, il convient d'essuyer l'extrémité du goulot avec un linge humide et propre, puis de la sécher avec un essuie-tout, par exemple.



Le tire-bouchon doit avoir une longue vrille, comme les tire-bouchons de type screw-pull. On retire la totalité du bouchon. A la lumière, on vérifie que le dépôt est bien séparé du vin clair.



Pour décantier, l'opérateur doit se positionner de telle sorte que ses yeux soient à la verticale de la bouteille et de la source lumineuse, placée sous la bouteille, à une quinzaine de centimètres de la carafe.

Pour commencer l'opération, il suffit d'incliner progressivement la bouteille. Le vin coule lentement dans la carafe : pour une bouteille de 75 cl, la décantation doit prendre environ une minute.



Au fur et à mesure que l'épaisseur du vin diminue, on peut, grâce à la lumière de la bougie, contrôler la progression du dépôt le long de la bouteille, et stopper le transvasement au moment où ce dépôt parvient au ras du goulot.

Il ne faut jamais redresser la bouteille en cours de décantation : le dépôt serait immédiatement et irrémédiablement mélangé au vin clair.



La décantation, pour être tout à fait réussie, doit être réalisée deux heures avant le service, ou, pour des vins de plus de cinquante ans, immédiatement avant de le servir.

La décantation de vins vieux trop longtemps à l'avance présente des risques que seuls les amateurs ou professionnels très expérimentés peuvent maîtriser.



Conservation et service du vin

Frequently asked questions regarding the storage and service of fine wine



La cave idéale doit être fraîche (50°-60°F, 10-15°C). Les variations de température doivent être faibles et lentes.

Différentes conditions peuvent avoir des effets sur le vin, le bouchon et la bouteille. Un des effets les plus importants du vieillissement sur le vin est son oxydation. L'oxygène pénètre dans la bouteille par le bouchon, plus exactement dans l'interface verre/liège. Plus le volume de la bouteille est grand, moins grande est l'influence de l'oxydation. Donc, les grands formats vieillissent moins vite que les bouteilles et en général mieux.

L'importance du choix du moment de la dégustation des vins pour être sûr qu'ils ont atteint leur apogée :

Chaque vin a sa propre évolution et il est très difficile de prévoir à l'avance son apogée. En moyenne, les petites années sont à leur pic après 10-15 ans, alors qu'il faut 20, 30 ou 40 ans pour les grands millésimes.



L'importance de la provenance sur l'achat des vins :

L'incidence du lieu de stockage du vin est essentielle pour en garantir la qualité. Des variations brusques et régulières de température vont accélérer l'oxydation et dégrader le vin. Il est donc essentiel de savoir où le vin a été conservé et dans quelles conditions.



Le verre idéal et son importance :

La forme du verre et son volume ont leur importance dans la dégustation, ainsi que le volume que l'on y met. Parmi les meilleurs verres destinés à la dégustation des vins de Bordeaux, on peut citer le modèle Chardonnay de Riedel, d'une contenance de 33 cl.

Décantation dans les bouteilles quand on n'a pas assez de carafes ou juste pour l'esthétique :

Il faut éviter de décanter le vin plusieurs fois. Une fois suffit. Plusieurs décantations vont provoquer une oxydation inutile. Ne jamais utiliser de pichet. La décantation terminée, la carafe doit être fermée. Si plusieurs bouteilles d'un même vin doivent être décantées, décanter la première dans une carafe, puis les autres de bouteille à bouteille, en prenant soin de rincer les bouteilles avant de les réutiliser.

Décantation et vins blancs :

Généralement, les vins blancs ne se décantent pas.

