

L'abc d'une cave à vin

Par Jacqueline Simoneau



Vous avez décidé de mettre sur pied une petite réserve de vin à la maison? Découvrez l'abc d'une cave à vin à travers nos conseils et suggestions.

Pas nécessaire de posséder une véritable cave à vin pour conserver quelques bouteilles. Si vous buvez le vin acheté dans l'année ou gardez rarement des vins plus d'un an, un placard sombre et frais

fera très bien l'affaire. Ne reste plus qu'à faire vos choix.

Attention: même une réserve d'une vingtaine de bouteilles ne se monte pas du jour au lendemain. Elle se construit au gré des trouvailles et des coups de cœur. Elle doit évoluer au fil du temps et refléter votre personnalité.

iStockphoto.com

Le départ

Commencez avec des vins que vous aimez, mais dans une gamme variée de goûts. Le plus simple: sélectionner quelques bouteilles dans chaque pastille de goût de la SAQ. De cette façon, vous aurez

une belle gamme de vins passe-partout à servir en tout temps, de l'apéro au dessert.

Pour dénicher les vins qui garniront votre réserve, n'hésitez pas à sortir de votre zone de confort et à essayer de nouveaux crus. Demandez l'avis des spécialistes en vin, lisez bouquins et critiques sur les vins, écoutez les suggestions de vos proches et amis et, bien sûr, suivez votre instinct et vos attirances.

Quelques suggestions pour une cave diversifiée, et quelques propositions d'accords vins-mets.

Suggestions et accords mets-vins

Les champagnes, mousseux et vins de glace

Gardez au moins un champagne pour souligner les grands événements de la vie, un mousseux de Californie, un cava d'Espagne ou encore un Prosecco d'Italie pour l'apéro, et un vin de glace pour le dessert.

Les vins blancs

Dans la catégorie «délicat et léger»: pinot blanc, sauvignon blanc, etc.

À servir en apéro, en entrée, avec des salades, des poissons grillés ou pochés, de la volaille grillée, de la fondue au fromage, des mets végétariens.

Dans la catégorie «fruité et vif»: pinot gris, riesling, etc.

À servir avec des sushis, des mets asiatiques, de la volaille en sauce, de la raclette, des fromages à pâte pressée (emmental, gruyère).

Dans la catégorie «aromatique et rond»: chardonnay.

À servir avec des poissons, des pâtes crémeuses, des mets en sauce, des ris de veau.

Dans la catégorie «fruité et doux»: riesling, sauvignon de vendanges tardives.

À servir avec des mets aigres-doux et sushis, des terrines avec chutney, des tartes aux fruits, des fromages bleus ou à pâte persillée.

Les vins rouges

Dans la catégorie «fruité et léger»: pinot noir, beaujolais, etc.

À servir en entrée, avec des charcuteries, des poissons grillés, des volailles ou viandes blanches rôties, des pâtes à la tomate ou au beurre, des fromages (Oka, brie, Riopelle).

Dans la catégorie «fruité et généreux»: merlot, zinfandel, syrah, cabernet-sauvignon, etc.

À servir avec des pâtes sauce à la viande, des poissons sauce au vin rouge, des mijotés, des saucisses, des fromages (cheddar, Kénogami, Mi-Carême).

Dans la catégorie «aromatique et souple»: syrah, cabernet-sauvignon, merlot, etc.

À servir avec des viandes rouges braisées, de l'agneau, des grillades de bœuf.

Dans la catégorie «aromatique et charnu»: cabernet-sauvignon, merlot, syrah, etc. À servir avec des viandes rouges saignantes, du magret de canard, de l'agneau, des gibiers.

Les vins rosés

Dans la catégorie «fruité et léger»: merlot, syrah, grenache, etc.

À servir avec des salades, des poissons grillés, du poulet rôti, des crustacés.

Dans la catégorie «fruité et généreux»: cabernet-sauvignon, syrah, malbec, etc.

À servir avec du porc, des escalopes de veau à la crème, des poissons à chair grasse grillés.

Dans la catégorie «fruité et doux»: White Zinfandel.

À servir en apéro, avec des salades, des mets asiatiques, des bouchées aux fruits.

Conseils

L'entreposage

Ça y est! Vous avez constitué une belle réserve de bons vins. Assurez-vous alors de bien les entreposer: à l'horizontale sur une tablette, afin que le bouchon de liège reste en contact permanent avec le vin et garde ainsi son étanchéité, et étiquette vers le haut pour éviter qu'elle s'abîme. Par contre, les bouteilles avec capsule dévissable ou en plastique peuvent être couchées ou gardées debout, puisque le risque est nul que le vin soit bouchonné.

Le service

Pour le service, commencez par les vins les plus légers et allez en crescendo vers les plus corsés. Encore une fois, les pastilles de goût sont de bonnes indicatrices.

Astuce température

Et si vous ne vous rappelez jamais à quelle température servir les vins, adoptez la règle des 30 minutes. On met le vin rouge au frigo 30 minutes et on le sort 30 minutes avant de le servir. Le vin blanc ou rosé peut aussi être sorti 30 minutes avant d'être servi; toutefois, si on l'aime très frais, il n'y a pas de mal à le sortir du frigo à la dernière minute.

À votre santé!

Merci à la sommelière Jessica Harnois pour sa collaboration.