

Comment déguster sans dépasser le 0,8

Voir, humer, goûter... et ne pas dépasser le sacro-saint 0,8 pour mille qui risque de vous envoyer en prison en cas de contrôle policier. L'art de la dégustation ne s'apprend pas en un jour, mais mieux apprécier le vin est à la portée de chacun. Un petit dépliant format de poche explique de façon simple et attrayante l'art du savoir-boire. Fruit des cogitations entre l'Union suisse des oenologues (USOE) et l'Office de promotion des produits agricoles de Genève (Opage), il est envoyé gratuitement sur demande (info@opage.ch). Idéal pour faire la tournée des caves samedi.

Un verre en main, vous allez

donc découvrir le millésime 2003. Les vigneron encaveurs seront heureux de vous faire goûter leur gamay, merlot, pinot noir, gamaret ou encore leur chardonnay, sauvignon, viognier et leur chasselas bien frais. «Mieux comprendre aide à mieux apprécier. L'exprimer en est la quintessence qui fait passer du plaisir sensoriel à celui de l'esprit», explique le petit guide. Trois sens sont sollicités en permanence durant la dégustation: la vue, l'odorat et le goût. Il s'agit d'observer l'aspect et la couleur du vin, puis de humer ses odeurs et ses arômes et enfin de tenter d'en détecter les quatre saveurs principales. Puis

de recracher discrètement! En fait, le vin s'apprend à n'importe quel âge, mais avec quelques légères différences puisque chaque nez ou chaque bouche n'aime pas exactement les mêmes choses. Pas besoin d'être né entre deux rangées de vignes, l'apprentissage n'est pas difficile et ce petit guide sera une aide précieuse. Cependant, une seule règle demeure absolue: soyez toujours à la recherche de votre plus grand plaisir et respectez l'avis de vos sens. Le meilleur des vins n'est pas forcément le plus cher, le plus renommé. C'est d'abord celui que vous préférez!

D. Ch.