



Les secrets
**D'UNE CAVE A VINS
DE GARDE**

par Christophe Casazza

**ENVIE DE VOUS CONSTITUER UNE CAVE DE VINS
QUE VOUS LAISSEREZ VIEILLIR AVEC SAGESSE ET ATTENTION
AU MEILLEUR PRIX ? PAS SI SIMPLE QUE ÇA EN A L'AIR !
TOUT CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR POUR METTRE
TOUTES LES CHANCES DE VOTRE CÔTÉ.**

Garder son vin implique que l'on s'intéresse à la notion de millésime, une mention obligatoire sur les étiquettes, sauf pour les vins en IGP - vins de table de France et champagnes bruts sans année. Le millésime permet de connaître l'âge de son vin et ainsi de déterminer la date à laquelle il est bon de le boire avant qu'il n'entame son déclin. S'il est vrai qu'aujourd'hui, du fait des progrès de l'œnologie, il n'existe plus vraiment de mauvais millésime, il faut tout de même intégrer le fait que certaines années sont moins aptes à la garde que d'autres... Qu'est ce qui va faire un bon millésime ? Un climat chaud, avec quelques pluies bien réparties dans la saison et des vendanges ensoleillées. Mais attention, le temps varie d'une vigne à l'autre, et la qualité d'un vin, du savoir d'un vigneron à l'autre. Fort de ces données, il ne vous reste plus qu'à suivre la production viticole dans la région qui vous intéresse en vous transformant en grenouille ou en prince de la météorologie... Si vous n'avez pas l'âme d'un météorologue, les oracles spécialistes es millésime vous renseigneront sur la bonne année à garder. Un conseil toutefois : ne vous fiez pas trop aux dégustations de vins en primeurs ; les vins jeunes, donc pas finis, peuvent évoluer d'une manière différente de celle prévue par certains dégustateurs. Les notes primeur ne sont que des indicateurs... qui peuvent réserver de mauvaises et de très bonnes surprises comme le cas du millésime 1947 dans le Bordelais, boudé par certains gros négociants et devenu depuis, le « millésime du siècle » avec un très bon facteur de garde.

Les vins de garde rouges

Au siècle dernier il n'existait quasiment que des vins de garde, tanniques à souhait, avec une bonne dose d'acidité et une approche très végétale. De nos jours, avec les nouvelles technologies, on arrive à faire des vins à boire facilement aujourd'hui mais qui peuvent aussi vieillir. Encore faut-il savoir reconnaître ceux qui pourront se bonifier.

Un vin rouge de garde doit être capable d'atteindre un juste équilibre entre l'alcool, le sucre, l'acidité, la matière et les tanins. L'acidité est fondamentale, elle apporte la vivacité nécessaire à la bonne tenue du vin dans le temps. Les tanins sont essentiels car pour qu'un vin rouge conserve sa complexité et sa matière,



Les vins de garde prennent du temps pour se faire. Il faut essayer de les boire à leur apogée, d'où l'intérêt de les goûter de temps en temps..

L'INDICE DE POLYPHÉNOLS TOTAUX (ITP) D'UN VIN DE GARDE SE SITUE ENTRE 43 ET 50



on juge la qualité des tanins présents dans les pépins, les rafles et sur la peau du raisin. En œnologie, pour se faire une idée exacte de la puissance des tanins, on mesure leur concentration en polyphénols (couleur et tanins). L'ITP (indice de polyphénols totaux) d'un vin de garde se situe entre 43 et 50. Cette fourchette indique que le vin est structuré mais sans excès de tanins.

Les vins de garde blancs

Le vin blanc doit avoir un bon support acide au départ et être généreux en alcool. Au fil du temps, il va s'arrondir et s'assouplir. Mais ces critères ne ●●●



LE SAVIEZ-VOUS ?

CÉPAGES DE GARDE

Si certains indices permettent de définir un vin de garde, les cépages plutôt tanniques et le terroir jouent un rôle capital. Dans le Sud-Ouest, le malbec (Cahors) et le tannat (Madiran) possèdent les qualités naturelles pour bien vieillir. De même,

le chardonnay (pour les blancs) et le pinot noir donnent les grands vins de Bourgogne, comme le chenin dans la Loire, la syrah dans le nord de la Vallée du Rhône, le duo sémillon-sauvignon dans le Bordelais, l'assemblage mourvèdre, syrah, grenache dans le Rhône Sud. En Alsace, les cépages nobles produisent les vins de garde : pinot gris, gewurztraminer, riesling et

muscat. Dans le Jura, le savagnin produit le fameux vin jaune. Ses raisins sont riches en acidité et en alcool naturel, ils sont vendangés d'octobre à la Toussaint. Les grands millésimes ont la caractéristique de pouvoir se conserver longtemps sans perdre leurs qualités ; les petites années donnent des vins plus légers et à boire rapidement.

L'ÉLEVAGE EST NÉCESSAIRE, CAR DANS SA JEUNESSE LE VIN EST PEU EXPRESSIF



LA GARDE DÉPEND DES RÉGIONS

Pour connaître avec précision le temps de garde d'un vin, il est bon de demander son avis à un caviste, voire au producteur lui-même, tant les choses peuvent varier d'une maison à l'autre.



LES VINS D'ALSACE
se gardent de 5 à 10 ans



LES BOURGOGNES. De manière générale, les rouges comme les blancs demandent une garde de 5 ans minimum mais celle-ci peut aller jusqu'à 10 ans et plus, pour certains bons élèves. Attention : les appellations Villages, comme les premiers crus, doivent être bus dans les 5 ans.



LES BORDEAUX sont assez complexes à gérer. Dans l'ensemble il faut attendre au moins 5 ans pour les consommer et certains peuvent attendre 15 ans

au moins. Les grands crus classés comme les médocs et les graves sont meilleurs dans un âge avancé, entre 10 et 20 ans. Les pomerols ou les saint-émilion s'apprécient dès 6 ans mais se gardent au moins 20 ans. Les sauternes n'ont pas de limite d'âge. Les grands crus classés en blanc, jusqu'à 10 ans.



LE CHAMPAGNE se boira très rapidement à moins qu'il s'agisse d'une cuvée millésimée ou d'un grand cru qui eux, peuvent patienter jusqu'à 10 ans.



LES VINS DU VAL DE LOIRE. Les chenins sont des crus de bonne garde qui se dégustent dans les 5 ans mais certains peuvent facilement atteindre la trentaine. Les chinons et les bourgueils seront parfaits entre 5 et 10 ans. Les autres rouges se boiront plus rapidement.



LES VINS DU SUD comme le Languedoc, la Provence ou le

Roussillon. On gardera les palettes, bandols, faugères, saint-chinian, corbières et minervois de 4 à 8 ans. Les vins doux naturels version grenache, de 5 à 30 ans.



LES VINS DU JURA comme les vins jaunes peuvent se garder de 10 à 50 ans, voire plus pour certains. Les vins de paille et les macvins au moins 10 ans. Les rouges se boivent dans les 5 ans et les autres blancs dans les 4 ans.



EN VALLÉE DU RHÔNE, les hermitages blancs et rouges ainsi que les côterôtie se conservent entre 5 et 20 ans. Du côté de Châteauneuf-du-Pape, la garde est de 5 à 15 ans.



DANS LE SUD-OUEST, madirans et cahors se boivent après 5 à 15 ans, les jurançons secs s'oublient jusqu'à 10 ans et les liqueux jusqu'à 20 ans.

●●● suffisent pas : pour faire un beau vin de garde, le vigneron doit avoir une belle matière au départ, des raisins sains, de petits rendements et ramasser à bonne maturité. Le vigneron pratique des techniques de vinification qui lui sont propres, mais en général on considère que les macérations doivent être longues et l'extraction des tanins douce. L'élevage est nécessaire, car dans sa jeunesse le vin est peu expressif ; il lui faut donc du temps pour s'assouplir et se transformer.

Comment vieillit le vin ?

Le vin dans la bouteille est un produit vivant qui connaît tous les âges de la vie. Une fois sa maturité dépassée le déclin arrive... Lorsque le vin vieillit, on dit qu'il se « réduit » : il se transforme et sa couleur se modifie. Les blancs prennent une teinte dorée, les rouges évoluent vers le tuilé, les rosés vers le jaune ou la pelure d'oignon. Leur palette aromatique change et les arômes primaires et variétaux comme les fleurs, les végétaux, les fruits, les épices pour les rouges et les fleurs, les minéraux, les fruits blancs et jaunes, la brioche, la mie de pain, la pierre à fusil, la banane, la noisette, l'amande et le bonbon acidulé pour les blancs, s'ajoutent à ceux de la vinification. Puis, dans un premier temps, c'est l'élevage sous bois qui se fait sentir avec ses fragrances épicées de vanille, de cannelle, ses notes torréfiées, de pain grillé, de cacao et de café et même de bois neuf. Puis le vin s'oxyde et laisse sentir ses arômes tertiaires chargés de nuances. Des saveurs nouvelles apparaissent : champignon, sous bois, terre mouillée, fleurs séchées, fruits secs, fruits confiturés, gibier, truffe, goudron, cuir et épices pour les rouges, miel et pâte d'amande pour les blancs. Le vin peut aussi être capricieux : si le vin se laisse boire de plus en plus jeune mais d'un seul coup, il peut aussi se refermer. Il est alors temps de le mettre en garde pour les années à venir, jusqu'à ce qu'il prenne le temps de s'ouvrir à nouveau.

LES 5 CLEFS POUR BIEN CONSERVER SON VIN

1 Conserver les bouteilles couchées. Le bouchon doit rester au contact du vin, sans cela il sèche et se rétracte. Le vin peut alors s'oxyder. Cependant, quelques exceptions confirment la règle : les vins de liqueur

et les vins mutés (vins doux naturels) comme les portos, banyuls, maury, rivesaltes, préfèrent la verticalité.

2 Les vins doivent être stockés dans l'obscurité et isolés des courants d'air.

3 Dans une cave à vins il ne doit y avoir que du vin (éventuellement des boissons conditionnées), les produits odorants doivent être bannis pour ne pas transmettre de mauvais goûts. Éviter toutes les vibrations dans une cave à vins, elles sont mauvaises pour le vin.



4 Les champagnes doivent impérativement être maintenus à température constante entre 10 et 13°, couchés dans une cave et surtout pas au réfrigérateur.

5 Les vieux millésimes doivent être rebouchés tous les 20 ans environ pour conserver leurs arômes et leur structure : Un bouchon neutre et une capsule neuve. L'étiquette doit être changée si elle est détériorée avec la mention « ré-étiquetée ».



VENTES AUX ENCHÈRES À QUEL PRIX ACHETER

*La réponse
de Laurie
Matheson,
experte en vins
pour la maison
de ventes
Artcurial*



GM Que faut-il acheter aujourd'hui ?

L.M. LAURIE MATHESON

Un 1^{er} cru classé de Bordeaux de 20 ans d'âge, plutôt qu'une bouteille primeur 2009. D'une manière générale, il est plus intéressant d'acheter des vieux millésimes si les cours sont à la hausse. Depuis l'année 2000, les prix des primeurs ont augmenté très rapidement : un mouton-rothschild 1994 valait 27 € en primeur en 1996. En vente aux enchères, il est coté aujourd'hui 200 € et vendu entre 250 et 300 €.

GM Les prix augmentent-ils avec les années ?

L.M. Le même flacon de 2006 est vendu en primeur 365 € (attention prix professionnels hors taxes) ! Il ne reste qu'à

imaginer le prix qu'il sera vendu dans 20 ans.

GM Quels sont les millésimes prometteurs ?

L.M. Les vieux vins sont moins chers et meilleurs que les primeurs, les consommateurs peuvent encore se faire plaisir avec de vieux premiers crus mais cela ne va pas durer. Les acheteurs sont gagnants s'ils achètent des vins des années 94, 95, 96, 97, 98, 99. En revanche, le millésime 2000 est inabordable (il est 3 ou 4 fois plus cher que quand il est sorti). 2005 et 2009 seront inabordables aussi, car ce sont de très bonnes années. Les millésimes intermédiaires dans les années 2000 (2001, 2002, 2003, 2004, 2006, 2007, 2008) sont et resteront abordables, car ils jouissent



© FOTOLIA

d'une réputation moins flamboyante ; pourtant, ils sont très agréables.

GM Et sur internet ?

L.M. Dans les années 2000, on a assisté à une grosse hausse des primeurs, à cause de la très grande qualité du millésime et de l'internationalisation des marchés. Internet a concentré la demande, aujourd'hui les vieux millésimes se vendent en 2 minutes sur la Toile.

GM Quels sont vos conseils d'achat dans les ventes aux enchères ?

L.M. En Bordelais, les premiers et seconds crus des années 90 sont encore abordables mais plus pour longtemps, car les prix vont se caler sur les années 2000. En ce qui concerne les autres références comme les crus bourgeois, les flambées des prix sont moindres. Il y a de très bonnes affaires à faire et à boire (pour les vieux millésimes) !