

Le vin et ses qualités...

La dégustation d'un vin, même en bonne compagnie, ne suffit certes pas à en exprimer ou à en découvrir toutes ses qualités. Il manquera toujours une dimension importante à l'univers de celui qui se contente d'ouvrir une bouteille, goûte et crache le vin, puis écrit son commentaire et... passe à la suivante!

C'est comme regarder la lune dont nous ne connaissons que la face qu'elle consent à nous dévoiler. De fait, les vins ont une facette cachée qui ne se révèle qu'en présence d'un plat, sorte de récompense ultime pour les explorateurs de l'univers du goût et du bien vivre.

L'apprentissage de la dégustation ne serait donc pas complet s'il ne permettait de découvrir ce monde caché, de débusquer un arôme inconnu par telle épice d'un plat, de percevoir une nervosité nouvelle ou une rondeur naissante qui demeurerait inconnue sans le mariage avec le mets, ou encore de redécouvrir des tanins arrondis à cause de la texture d'un fromage, de saluer une longueur insoupçonnée, dégagée seulement par la palette des senteurs d'une sauce.

Mais l'exploration présente aussi des périls : la rencontre d'un vin avec un plat mal choisi peut en effet lui être fatale. Qui d'entre nous n'avons pas un jour ou l'autre fait l'expérience de voir rendre le dernier respire à un vin qui méritait mieux que ça?

Dans le domaine du vin, la théorie ça ne vaut pas grand chose. Seule la pratique est de mise. Donc il faut absolument essayer de nouvelles expériences... quitte à faire des erreurs de temps à autres... mais c'est la seule manière d'apprendre à ce que je sache.

N'oubliez pas que dans le domaine du vin et de la cuisine, nul n'a le monopole de la connaissance parfaite. Vous seul devez être le maître et l'apprentis de votre unique sens du goût!

Donc asseyons, risquons tout en gardant en tête les quelques principes de base suivants.

Les saveurs élémentaires : notion de solubilité et de volatilité

Les recherches récentes sur les saveurs ont quelque peu bousculé les théories anciennes qui privilégiaient l'existence de quatre saveurs élémentaires, à savoir le salé, le sucré, l'acide et l'amer. Chaque saveur étant perçue par des papilles plus ou moins spécialisées.

Les progrès de la physiologie ont dévoilé que des complexes pouvaient se former entre les diverses molécules et créer des goûts qui ne peuvent être rangés dans l'une des quatre catégories. Les exemples ne sont toutefois pas légion : tel que la réglisse ou le glutamate, ou encore certaines molécules à la frontière du salé et de l'amer.

Leurs présences dans la cuisine étant toutefois plus limitées, on pourra encore, pour d'évidentes raisons pédagogiques, se contenter de l'ancienne classification des saveurs.

- Le salé peut venir de l'aliment mais le condiment est en général ajouté et dosé par le cuisinier. Il vaut mieux à cet égard saler à la cuisson qu'à table, sauf si l'on veut se servir du craquant d'un gros sel marin pour faire contraste avec le moelleux d'un saumon, par exemple.

- Le sucré vient parfois de l'aliment de base mais plus souvent d'un ajout. On devrait faire la distinction entre les sucres rapides, que l'on perçoit gustativement dans les fruits et le sucre, et les sucres lents présents dans les aliments riches en amidon (pain, haricots, pommes de terre, pâtes et riz:). Ces derniers sucres n'ont que peu de saveur sucrée.

- L'acidité du vinaigre, de l'oseille ou du citron est facilement identifiable. Il faut jauger de son équilibre. Bien dosée, elle est rafraîchissante, trop élevée, elle devient grinçante. Les arômes qui s'ajoutent à cette acidité, ceux du citron ou des épices et du vinaigre balsamique, viennent modifier et même diminuer la sensation acide.

- L'amer n'est jamais très agréable lorsqu'il est isolé. Il doit être équilibré par du sel et du sucre. Il devient alors subtil et aiguise l'appétit.

Toutes ces saveurs sont perceptibles car les composés qui les déclenchent sont solubles dans la salive, passage obligatoire avant leur action sur les papilles. Une fois dissous, ces composés peuvent agir sur les terminaisons nerveuses des papilles, s'y fixer plus ou moins solidement : la longueur en bouche n'est pas autre chose que ça!

L'huile n'a que peu de saveur car elle n'est pas soluble dans l'eau. En revanche, elle peut avoir une grande force aromatique comme dans le cas de l'huile d'olive dont le goût est reconnaissable entre tous.

Un aliment a donc du goût lorsqu'il réunit deux facteurs essentiels ; il est capable de libérer des composés qui sont solubles dans la salive et/ou qui présentent des caractères aromatiques.

Faveur, précision et intensité du goût

L'intensité de la perception est tout aussi importante: les aliments modernes, prédécoupés et emballés aux rayons des supermarchés, ont certes bonne mine mais sont souvent d'une fadeur désespérante.

Il suffit de manger une tomate bien mûre issue d'un potager et d'une tomate calibrée mûrie sous serre pour comprendre ce qu'est l'intensité gustative.

La précision du goût est une autre notion. Cette même tomate - la première bien entendu - possède par excellence le goût que doit avoir ce fruit, chaque espèce présentant des variantes autour de cette saveur dominante. On parlera alors de pureté, de produit authentique, d'expression aromatique mature, et l'on gravera cette impression dans sa mémoire.

À cet égard, on ne saurait trop recommander de faire goûter ces produits aux enfants, Leur faculté d'émerveillement est intacte, leur mémoire est vierge, et il vaut mieux qu'ils entament leur vie de gastronome en culotte courte avec du fromage frais au lait cru plutôt qu'avec du Cheez Whiz sur un biscuit soda.

La puissance aromatique de la sauce

Il faut distinguer les sauces élaborées à partir des mêmes éléments qui composent le plat des sauces qui se superposent à l'aliment principal. La sauce fait du jus de cuisson capte tous les arômes de la viande qui y a mijoté.

On peut bien sûr l'enrichir de vin et d'arômes. Il en résulte un plat où tout est fondu, où les saveurs se mélangent avec harmonie et unité. Après une longue cuisson, le seul élément qui distingue la sauce de la viande est l'ajout de certains ingrédients différents.

Une sauce mayonnaise vient, quant à elle, enrichir la viande blanche froide mais elle n'a pas été élaborée avec cette même viande. Il s'agit alors d'une juxtaposition de saveurs, d'arômes et de textures qui se marient en cas de réussite, mais aussi s'opposent parfois lors de hasardeuses rencontres. Une telle sauce est souvent porteuse des arômes principaux, destinés à suppléer à la fadeur de l'aliment.

Le vin à table

Le vin à table varie selon le goût personnel, les habitudes culturelles ou l'empreinte de la région. Des goûts et des couleurs, on peut en discuter à l'infini. Les préférences personnelles sont souvent marquées par l'éducation, l'environnement culturel ou socio-professionnel.

Les habitudes régionales revêtent encore plus de poids, mais si elles enrichissent et définissent la personnalité des gastronomes, elles sont à l'origine d'alliances qui ne sont pas toujours des plus heureuses. Par exemple, boire un Cahors avec un fromage de chèvre, le chèvre fait paraître le vin plus astringent, ce dont le Cahors peut très bien se passer. On peut aussi s'étonner de voir les plus grands vins rouges italiens confrontés à la tomate dont la cuisine italienne est si riche. Les habitudes culturelles l'emportent souvent sur l'analyse soit disant experte, car cette même tomate n'est jamais l'amie d'un vin tannique.

L'aptitude de chacun à percevoir les saveurs et les arômes construit en outre les goûts personnels. Les seuils de perception du salé, du sucré, de l'acide ou de l'amer sont différents d'un individu à l'autre, induisant des préférences variables.

Il ne faut donc pas nier tel penchant pour les plats sucrés ou telle répulsion pour l'amertume!

La tyrannie du solide sur le liquide

La première difficulté de la dégustation des vins à table vient de l'imprégnation des muqueuses et des papilles par la nourriture. En règle générale, l'aliment solide, de par sa texture et sa richesse en éléments qui tapissent le palais, communique des sensations gustatives qui perdurent plus longtemps que l'aliment liquide.

La dégustation d'un vin après un bouché d'un plat est donc considérablement modifiée par celui-ci, et la première gorgée risque d'être éteinte si les sensations gustatives du plat sont trop

intenses. Même une nourriture fade influe sur le goût du vin en exacerbant telle ou telle de ses composantes.

En revanche, une nourriture haute en saveur atténuera la sensation due à la force alcoolique du vin, un plat à haute teneur en gras gommara ses tanins. Un peu de charcuterie, quelques cubes de gruyère ou un assortiment de fruits secs font passer bien des vins médiocres pour des crus convenables.

Normalement une nourriture épicée réduira le vin à un rôle purement désaltérant, en lui ôtant toute personnalité jusqu'à ce qu'il ait lavé la bouche du feu du plat.

Deux solutions s'offrent au dégustateur : déguster le vin ou le marier avec le plat.

S'il veut déguster le vin pour lui-même et tient à en dégager toutes ses qualités, il goûtera alors le vin avant toute ingestion du plat et fixera ses sensations en dehors de la nourriture. Il aura bien entendu auparavant rincé sa bouche des empreintes du plat précédent avec un verre d'eau ou préférablement avec de la mie de pain.

S'il recherche une dégustation hédoniste, il goûte non pas le vin mais le mariage vin-plat et cherche à suivre la conversation qu'il entretient, il savourera alternativement une bouchée du plat et une gorgée de vin, en étudiant les mariages, les contrastes ou les interactions entre les différentes sensations.

Le plat terminé, il est toujours intéressant de goûter à nouveau le vin en finale et de laisser les sensations s'évanouir doucement dans la bouche. Le vin reprend alors la vedette et le plat, le rôle de faire-valoir.

Une règle majeure, la progression des vins

Recherchez toujours l'équilibre: l'arôme et la saveur de chaque plat doivent s'harmoniser avec la personnalité, le caractère et la puissance de chaque vin. Souvenez-vous des quatre saveurs tant dans les mets que dans les vins : salé, sucré, acide et amer. Facteur prédominant : Mets = Aliments + Cuisson + Garniture/Sauce. Accordez le type de vin aux saveurs dominantes du mets (sauce tomatée, herbes, etc.).

Avec les entrées froides, les fruits de mer, les poissons frits, grillés ou fumés et les hors-d'œuvre : vins blancs secs frais et vifs (Bordeaux, Loire, Alsace, mousseux ou rosé frais) : les rosés aiment bien les sauces tomates et au basilic.

Avec les poissons et crustacés en sauce blanche, volailles pochées avec sauce crème et certaines viandes blanches en crème : vins très bouquetés, secs ou demi-secs et souples (Chardonnay, Côtes-du-Rhône, Pinot gris d'Alsace).

Avec les entrées de viandes chaudes, les volailles rôties et les grillades légères : les vins rouges jeunes et frais (Loire, Beaujolais). Les vins rouges avec tonus sont parfaits pour accompagner les plats de viandes rouges avec des sauces un peu relevées, les côtes d'agneau, les viandes grillées au BBQ et les gibiers à plumes (Espagne, cabernet-sauvignon, merlot, pinot noir).

Rôtis de viandes rouges, viandes en sauce vin rouge, saucisses épicées, gibiers à poil, certains fromages corsés : vins rouges corsés (Sud-Ouest, syrah, zinfandel).

À ne pas oublier que beaucoup de fromages accompagnent très bien les vins blancs (chèvre/sauvignon, münster/gewürztraminer d'Alsace, bleus/liquoreux).

Ordre de service

Servir les vins légers avant les corsés, les blancs secs ou moelleux et rosés avant les rouges, les jeunes avant les vieux et les vins frais avant les vins chambrés. Si vous servez le même vin, ne respectez pas l'ordre des années mais les qualités de millésimes (ex. un Bordeaux 1993 avant le même Bordeaux 1995).

Évitez

De servir, selon le cas, les vins trop frais ou trop chambrés (surtout l'été).

Le vin avec les légumes amers (radis, endives) et les mets vinaigrés (salades ou sauces vinaigrées, cornichons à l'aneth).

Les mousseux bruts (secs) avec un dessert. Servez au lieu des mousseux demi-secs ou des liquoreux ou des vins doux naturels avec des desserts chocolatés.

Mot d'ordre final

Fiez-vous à votre propre sens du goût et n'ayez pas peur de risquer!

Roger Landriault, avril 2002