

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Benjamin SAI

Sommaire

1.	Quel est le matériel dont vous avez besoin ?	2
1)	Choisir des verres à vin universels	2
2)	Combien de verre par participant ?	3
3)	Choisir le tire-bouchon	3
4)	Le Drop-Stop pour servir comme un professionnel	4
5)	Un crachoir ? Oui, même pour le bon vin.	4
6)	Bilan du matériel	4
2.	Comment trouver de bons vins ?	5
1)	Munissez vous d'un guide spécialisé qui vous aidera	5
2)	Trouver de bons vins sur internet	6
3)	Trouver de bons vins en boutique	6
4)	Trouver de bons vins directement auprès des producteurs	6
3.	Préparez UNE dégustation facilement de A à Z	7
1)	Votre tableau complet de préparation	7
2)	Des exemples de thème de dégustation	7

Avertissement

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

1. QUEL EST LE MATÉRIEL DONT VOUS AVEZ **BESOIN?**

Peu de matériel et le bon. Votre budget doit être consacré en priorité à l'achat de vin et à l'apprentissage, pas aux gadgets inutiles qui encombrent les armoires et dont on ne se sert qu'une seule fois. Vous trouverez ici la liste des outils indispensables pour commencer à déguster dans de bonnes conditions. Des outils adaptés au vin, fiables, reconnus par les professionnels, qui dureront longtemps.

1) CHOISIR DES VERRES À VIN UNIVERSELS

Ces 2 types de verre universel sortent du lot, adaptés à la dégustation de tout type de vin, utilisés par les professionnels, reconnus pour leur rapport qualité/prix :

- la version simple : le verre INAO.
- la version avancée : le verre œnoXpert.

Verre INAO Verre œnoXpert Prix : entre 9 et 15€ Prix: entre 2 et 6€ Disponible chez tous les cavistes. Vous pouvez le Disponible sur https://vinatis.com et https:// commander ici : https://amzn.eu/d/5fKb3I6 www.toutautourduvin.fr Description

Le verre est un indispensable à la dégustation. Il a été normalisé dans les année 70 par l'institut en charge des AOC en France : l'INAO.

C'est celui que j'utilise. Une création récente de l'association des œnologues de France, il vise à améliorer la dégustation avec le verre INAO.

Avantages et Inconvénients

Très utile quand on débute. Il est très peu cher, robuste, adapté à la dose de 5cl de dégustation. Petit par la taille, grand par l'utilité. Une référence. Il est limité pour la dégustation de grands vins...

Un investissement à la hauteur de la qualité : cristal sans plomb, finesse du verre, passage au lave-vaisselle et élégant sur une table. Plus précis et agréable que l'INAO il est aussi plus fragile...

Si vous avez déjà des verres à vin, gardez les. Mais souvent les verres de nos placards sont dépareillés, de taille et de forme différentes. Je vous conseille d'acheter des verres de dégustation universel. Universel, c'est à dire conçu pour tout type de vin. En effet, certaines formes de verres mettent en valeur certains type de vin plutôt que d'autres. Avec les verres universels, un seul type de verre suffira à déguster tout type de vin. Vous pourrez les utiliser sur toutes vos dégustations et vos repas : vin blanc, rouges, effervescent, etc. Ces verres sont des incontournables, de véritables outils de dégustation utilisés par les professionnels. Ils vous accompagneront durant de nombreuses années..

2) COMBIEN DE VERRE PAR PARTICIPANT?

Je vous conseille dès le début de **prévoir 2 verres identiques par participant**. Vous pourrez ainsi comparer deux vins côte à côte servis dans des verres identiques, à chaque participant. **Veillez à ce que les verres soient identiques** pour que les conditions de dégustations soient identiques entre deux vins mais aussi entre les participants autour de la table. On peut proposer des verres dépareillés par facilité mais c'est une erreur. La forme du verre influe sur la perception du vin en bouche.

3) CHOISIR LE TIRE-BOUCHON

Le tire-bouchon « sommelier ». Le plus efficace grâce à son bras de levier. Il est muni d'une vis avec au moins 5 vrilles pour s'enfoncer suffisamment dans le bouchon, et d'un bras de levier à 2 niveaux pour s'appuyer sur le bord du goulot. Ses avantages : Il est simple, robuste et tient dans une poche.



Je ne jure que par lui. C'est celui des professionnels comme son nom l'indique. Et même si vous avez déjà un autre type de tire-bouchon **c'est un investissement que je vous recommande**. Pourquoi ? Avant tout **c'est celui qui vous apprendra le geste le plus sûr** pour extraire le bouchon facilement. Il se range partout et peu encombrant. Personnellement j'utilise la marque *Coutale*, *elle* en fait des super pour le prix. Il est vendu chez la plupart des cavistes. Vous pouvez le trouver sur ce lien aussi. https://amzn.eu/d/3jD0173

La phase d'apprentissage du geste : si vous débutez vous ne serez sans doute pas très à l'aise dans vos premiers. Pourtant croyez moi, après quelques essais vous saurez ouvrir les bouteilles avec une facilité que seul le tire-bouchon sommelier permet. Alors persévérez !

4) LE DROP-STOP POUR SERVIR COMME UN PROFESSIONNEL



Plus une goutte à côté du verre grâce au « drop-stop », signifiant « anti-goutte » en français. C'est un rond souple que vous roulez sur lui même et glissez dans le goulot de la bouteille. C'est très économique et redoutablement efficace.

5) UN CRACHOIR ? OUI, MÊME POUR LE BON VIN.



Vous devez vous entrainer à cracher même si le geste vous parait peu esthétique. Recracher vous permet de mieux analyser les vins qui suivent dans la dégustation sans subir la fatigue du palais. Il existe des crachoirs professionnels élégants, mais un simple verre opaque en plastique ferra l'affaire.

6) BILAN DU MATÉRIEL

Il faudra au minimum que vous soyez muni :

- un verre à dégustation universel par personne
- un tire-bouchon sommelier
- un crachoir
- un drop-stop

2. COMMENT TROUVER DE BONS VINS?

1) MUNISSEZ VOUS D'UN GUIDE SPÉCIALISÉ QUI VOUS AIDERA

Un guide est une aide indispensable à tout amateur de vin. Surtout si vous débutez dans la connaissance de vin, ne soyez pas apeuré par la quantité astronomique d'appellation, de type de vin et de domaines. Pour commencer à vous repérer facilement, un guide vous donnera :

- Les meilleurs vins de chaque région et leur description
- Les appellations et régions viticoles
- Les meilleurs domaines et où les trouver

Pour bien débuter votre connaissance du vin, choisissez parmi les 3 meilleurs guide de vin de France :

Hachette des vins	La Revue du vin de France	Bettane et Desseauve
LE GUIDE HACHETTE DES VINS 20 3000 VINS DÉCUSTÉS BOOO DE CONTROLL DE CO	Le guide des meilleurs VIIIS de France 2023	LES MEILLEURS VINS LES MEILLEURS VINS LE NOUVEAU bettane + desseauve Flammarion
Pour trouver des bons vins dans toute France, pas toujours les plus connus. Le guide le plus complet du marché dirigé par l'éditeur Hahette. Des vins plus accessibles plutôt que les grands crus hors de prix.	Pour trouver les meilleurs vignerons et domaines de France. L'équivalent du guide Michelin pour les vins. Rédigé par les journalistes du magazine de la Revue du vin de France.	Pour trouver les solides références de chaque vignoble. Le guide des connaisseurs qui veulent une sélection précise. Dirigé par les journalistes spécialisés : Michel Bettane et Thierry Desseauve.
1280 pages. 8000 vins sélectionnés.	800 pages. 7000 vins et 1200 domaines.	360 pages 1200 domaines présentés.
Lien pour le commander. https://amzn.eu/d/5aFTYn3	Lien pour le commander. https://amzn.eu/d/5zMjQRv	Lien pour le commander. https://amzn.eu/d/2h3iaOQ

Conseil : Ne jetez pas votre guide au bout d'1 an ! Ces guides sont annuels mais la sélection des domaines vous aidera encore plusieurs années.

2) TROUVER DE BONS VINS SUR INTERNET

- Les cavistes sur internet. Je vous donne ici une liste de sites de confiances dans lesquels j'ai commandé des dizaines de fois, qui m'ont fait découvrir des vins excellents, au bon prix, avec une livraison impeccable :
 - Le Carré des Vin, https://www.lecarredesvins.com/
 - Samedi Vin, https://www.samedivin.com/
 - Les passionnés du vin, https://www.lespassionnesduvin.com/
 - Vinatis. https://www.vinatis.com/

3) TROUVER DE BONS VINS EN BOUTIQUE

• Les cavistes indépendants de proximité

C'est LE commerce que je vous recommande. Le caviste est un professionnel formé qui sera sensible à votre démarche d'une dégustation organisée.

- Les chaînes de cavistes de taille moyenne est aussi un bon choix : comme par exemple
 - Les Domaines qui montent : https://www.lesdomainesquimontent.com/caves-a-vins-epicerie-table-d-hotes
 - Cashvin: https://www.cashvin.com/les-caves/
 - La Vignery : https://www.lavignery.fr/magasins
 - Le repaire de Bacchus : https://www.lerepairedebacchus.com/pages/nos-caves.html
 - Nysa: https://www.nysa.fr/pages/store-locator-1
 - Attention: <u>Je ne recommande pas les enseignes Nicolas</u> qui est une énorme chaîne. Ils ont une gamme de vins que j'évalue à moyenne, et légèrement chère pour ce que c'est. Même s'ils ont de bonnes références, vous risquez peu de découvrir l'excellence des vignobles.

4) TROUVER DE BONS VINS DIRECTEMENT AUPRÈS DES PRODUCTEURS

- Les salons des vignerons indépendants. Organisés dans plusieurs villes de France tout au long de l'année, ces foires vous permettent de rencontrer les domaines indépendants qui possèdent et vinifient eux même leur vin. Les vins viennent à vous et sont proposés au tarif propriété. Clou du spectacle, vous avez la liberté de dégustez avant d'acheter. https://www.vigneron-independant.com/salons
 - Mon conseil: avant de vous rendre au salon, préparez une liste de stand à visiter pour ne pas vous perdre dans les allées car il peut y avoir jusqu'à 1000 vignerons! Rendez vous sur le site internet et recherchez les vignerons par région ou appellation.
- **Directement au domaine.** Une visite dans les vignobles est toujours l'occasion d'apprendre beaucoup auprès des domaines.

3. PRÉPAREZ UNE DÉGUSTATION FACILEMENT DE A À Z

Bien préparer votre dégustation est indispensable pour réussir votre soirée. Entre la température des vins, disposer le matériel, cacher les vins, vous pourrez vous sentir débordé lors de vos premières fois. Pas d'inquiétude c'est tout à fait normal, vous apprenez l'art du service au même titre qu'un sommelier de restaurant : servir le vin à température, préparer les verres, ouvrir le vin, etc.

1) VOTRE TABLEAU COMPLET DE PRÉPARATION

Pour vous aider dans votre préparation voici un tableau complet de préparation de votre dégustation de A à Z. Il vous suffira de cocher les différentes actions pour que vous soyez prêt le jour J. Aidez-vous de ce tableau pour ne rien oublier dans votre préparation.

	Préparation	A faire la veille	A faire le jour même
Les vins	☐ Le thème de la dégustation est : ☐ Choisir 2 vins ou plus à comparer ☐ Définir l'ordre de dégustation des vins	☐ Mettre les vins à température : les blanc au frigo, les rouges dans un endroit frais.	☐ Cachez les vins en entourant les bouteille avec le papier aluminium
Le matériel	 verres propres, 2 par invité. tire bouchon crachoir drop-stop papier aluminium 	☐ Assurez-vous de la disponibilité du matériel propre	
Prévoyez de quoi manger	☐ Notez vos envies en accord avec la description des vins	☐ Les courses	☐ Cuire, coupez, disposez

2) DES EXEMPLES DE THÈME DE DÉGUSTATION

- Comparaison de région : Un Bourgogne rouge face à un Bordeaux rouge
- **Dégustation verticale**, c'est à dire entre millésime différent d'un même vin : Un millésime jeune face à un millésime plus ancien (jeune = de 5 ans; ancien = plus de 15 ans)
- Dégustation horizontale, c'est a dire entre le même millésime de 2 vins différents.
- Comparaison de cépage : Un gamay de Loire face à un cabernet franc de Loire
- Comparaison de 2 producteur de la même appellation : 2 vins de l'AOC Côte-Rotie de producteur différents sur le même millésime.