



Insider French - LEÇON 01

LE VIN ROUGE TRANSCRIPT

- Bonjour Coralie. Je suis ravie de t'avoir ici.
- Bonjour Géraldine. Merci de m'accueillir. Je suis très heureuse d'être là avec vous, surtout pour vous parler du vin et du fromage qui sont des sujets qui me tiennent à cœur.
- Tout à fait. Et aujourd'hui, on va commencer avec la leçon 1 sur le... ?
- Vin rouge.
- Formidable. C'est à toi.
- Te souviens-tu comment est fait le vin rouge ?
- Alors, on a pris des cours d'œnologie ensemble et euh... j'ai beaucoup aimé ces cours d'ailleurs.
- Merci.
- Et je crois que le vin rouge, on le fait en macérant les peaux des raisins ?
- C'est ça. Alors, on utilise le raisin noir, donc avec la peau noire, rouge, parce que c'est la peau qui donne la couleur au jus. Donc on va récolter ces raisins et après la vendange les mettre en cuve. Ça va macérer. Le... la chair du raisin va macérer avec les pépins et avec la peau pour prendre la couleur. Elle va macérer plusieurs jours, voire plusieurs semaines. Pendant ce temps-là a lieu la fermentation. Et ensuite, on va passer, après cette période de macération et fermentation, on va passer... mais on va enlever la... le moût des raisins.
- Le moût, c'est quoi ?
- C'est tous les résidus, donc pépins, peau, la rafle éventuellement. La rafle, c'est ce qui tient la grappe du raisin pour ensuite récolter que le jus et n'avoir plus de parties autres et à partir de là, on va le faire vieillir, donc soit en cuve, soit en fût. C'est ça qui va nous donner le vin.
- Excellent.
- Voilà. Donc, je te propose de commencer par une dégustation. Euh... on a prévu aujourd'hui deux vins : un vin plutôt de Loire, c'est-à-dire plutôt du nord de la France, par là. Et un vin plutôt du sud, par ici, des Corbières.
- Excellent. Est-ce que j'ai le droit de dire que j'aime pas trop le vin rouge d'habitude ?
- Oui.



- Mais grâce à toi j'ai appris à le goûter et l'apprécier et ça, c'est quelque chose que j'ai vraiment découvert récemment. J'avais cette idée que j'aimais pas le vin rouge. Et finalement, en fait, au fur et à mesure, on apprécie les goûts et on se dit bah, finalement, y'a certains vins rouges que j'apprécie plus que d'autres. Et c'est un plaisir de découvrir des nouveaux goûts.
- Alors, je pense que tu as raison. C'est... il faut une éducation pour apprécier le vin rouge. Parfois, le vin rouge peut être difficile d'abord parce qu'il a des tanins, c'est-à-dire qu'il peut râper un peu la bouche et ça, c'est pas forcément agréable. Il peut y avoir de l'amertume. Et la plupart des personnes n'apprécient pas l'amertume parce qu'il y a comme une situation de protection, de rejet du corps, c'est naturel. Mais, quand on s'éduque, quand on éduque notre palais, notre bouche, eh bien, petit à petit on apprécie plus.
- Donc, y'a plein de choses à apprendre sur le vin rouge pour l'apprécier.
- Alors, c'est l'occasion de vous présenter nos différents verres de dégustation. Vous voyez que ils ont trois tailles différentes : celui-ci, c'est le verre homologué de... des dégustateurs professionnels, il s'appelle le verre INAO. Là, la similitude des trois verres, c'est qu'ils sont en forme de tulipe, ils se referment au bout, ils ont une bague... une base pardon... un peu large pour pouvoir bien s'aérer. Ils se referment pour piéger légèrement les arômes et qu'on puisse les sentir. Si on mettait le verre... le vin dans un verre comme ça, en fait tous les arômes s'envoleraient et on ne pourrait pas les sentir.
- Très bien.
- Donc le verre homologué mais qui n'est pas forcément très confortable, un verre un petit peu plus gros qui est plus confortable à la dégustation et un verre que moi je trouve très joli parce qu'il a une forme vraiment moderne et qui fait assez classe sur une table, avec nos invités.
- Et tu vois, ce que je remarque en regardant ces verres, c'est que c'est pas les verres qu'on voit dans les séries. Tu sais, les séries américaines ou anglo-saxonnes, où y'a des verres énormes. Moi, je sais à chaque fois que je regarde des séries comme ça, je me dis : « mais en France, on n'a pas des verres qui font un demi-litre ». Finalement, même ce verre qui paraît énorme est beaucoup plus petit que ce qu'on peut voir à la télé.
- Alors, dans les règles de l'art, on a un type de verre par type de vin, quasiment.
- Oh. Mais personne a ça en France, hein.
- Très peu. Parce que par exemple, les verres de Bourgogne ont tendance à être plus larges, plus évasés.
- D'accord.



- Pour que le vin s'aère mieux. Euh... également pour les verres de Bordeaux. Les verres d'Alsace, par exemple, vont être beaucoup plus petits. Maintenant, le problème des grands verres, c'est que sur certains vins déjà un peu vieillis, un peu âgés, euh... ça peut être problématique parce que ça va aérer trop rapidement le vin et ça va... ça peut le « tuer », entre guillemets, c'est-à-dire qu'on va perdre tous les arômes, on va même peut-être l'oxyder trop rapidement. Donc à utiliser avec précaution. Par contre, ça peut être vraiment bien sur un vin jeune qui a besoin d'aération.

- Très bien. Mais ça, c'est vraiment pour les spécialistes on va dire.

- Il faut déjà apprécier bien le vin et être capable de remarquer quand un vin s'oxyde, voilà, quand on a vraiment les arômes. Au début, c'est peut-être pas la peine, hein. Un simple verre comme celui-ci, voire comme celui-ci qui n'est vraiment pas cher, ça va très bien.

- Très bien. Eh bien, allons-y.

- Alors, je vous présente aussi trois types de tire-bouchons. Ici, on n'a pas de tire-bouchons technologiques comme on peut voir... parfois, qui peuvent avoir leurs intérêts mais qui ne vont pas faire vos muscles. Ça, c'est un tire-bouchon très classique, très bon marché.

- J'adore celui-là parce que ça, c'est mes parents qui avaient celui-là.

- Qui est pratique parce qu'une fois qu'on le... qu'on le met, hop, dans le bouchon, on a plus qu'à pousser. Celui-ci qui est plutôt assez ancien, qui permet d'aller le long du bouchon. Donc, le bouchon comme ceci.

- Ah, j'en avais jamais vu des comme ça.

- L'intérêt, c'est que si le bouchon est un petit peu abîmé, si on a raté quand on a... on a mis la vis d'un autre tire-bouchon, ça permet de récupérer le bouchon. Ça demande un petit coup de main. Moi, je sais pas faire. Euh... et celui-ci qui est un couteau sommelier, qui est le tire-bouchon plébiscité par les sommeliers... parce que il a un levier à double niveau et qu'ainsi, on peut, vous allez voir, je vais vous montrer, tirer le bouchon facilement, sans effort et surtout en ayant le contact dans la main de la... de l'état du bouchon. Donc, on sait si on part mal. Par exemple, si on va de travers ou si le bouchon est en mauvais état, on va faire vraiment attention. C'est l'intérêt.

- Mais je pense que les gens préfèrent celui-là, non ? J'ai l'impression parce que du coup, tu peux mettre les deux mains. Peut-être il est plus facile.

- Il est peut-être plus facile, voilà.

- J'ai l'impression, c'est vrai.

- Il est peut-être plus facile et puis, il se trouve partout vraiment. Donc, c'est simple.



- Et celui-là, il est... il est très connu aussi, c'est vrai. Je l'ai beaucoup aimé. Mais je pense que je préférerais celui-là parce que du coup, ouah, je peux mettre les deux mains dessus.
- C'est vrai. Mais tu essaieras celui-là, c'est très simple. Donc, le couteau parce qu'on a ici un petit couteau qui permet de... d'enlever la capsule. La capsule, on l'enlève soit au-dessus de ce petit rebord, soit en-dessous. Donc là, je choisis de le faire au-dessus par exemple. Je tourne. Je retire. On peut même choisir d'enlever complètement la capsule. Je trouve que c'est... c'est même peut-être plus chic sur les tables. Et ensuite, on la visse.
- Sans trucage hein.
- On pose bien le premier levier sur le rebord et je lève, c'est très facile, voilà, à mi-hauteur. Le deuxième... c'est bon.
- C'est formidable. Et le petit bruit qui donne l'eau à la bouche.
- Exactement. Alors, vous verrez parfois les gens humer comme ça le... le bouchon. Ça, c'est pour vérifier que le bouchon n'a pas de problème et que le vin n'est pas bouchonné. Alors « bouchonné », ça veut dire qu'on va avoir une odeur de bouchon qui est assez peu agréable dans le vin, une odeur de liège qui est liée, en fait, à un problème de nettoyage du liège avec du chlore. Or aujourd'hui, dans la réalité, ça touche très peu de bouteilles. Donc, c'est 4 à 5 % des bouteilles. C'est vraiment peu. C'est la seule raison pour laquelle vous pouvez renvoyer un vin, au restaurant, qu'on vous sert et c'est la raison pour laquelle les... les sommeliers vont sentir le bouchon, peut-être même goûter avant vous, pour voir que le vin n'ait pas de défaut, n'ait pas ce défaut-là. Voilà. Je propose de te servir.
- Alors quel verre ?
- Choisis ton verre.
- Eh bien, celui-là.
- Très bien. Voilà. Donc pour le service, on peut, hop, tourner un petit peu pour éviter la goutte que je viens de faire. On va décrire ensemble ce vin. Donc la première chose qu'on a quand on... on sert le vin, c'est la couleur du vin. On voit qu'ici, il est clair. On va décrire sa robe. Sa robe, c'est la couleur du vin. Euh... ici, elle est peut-être... Comment tu la décrirais d'ailleurs ?
- Moi, je dirais qu'elle a un petit côté brun.
- C'est vrai. Elle est claire.
- On voit bien. En fait, ce qui est bien, c'est la nappe aussi. D'avoir quelque chose de blanc...
- Exactement.
- ... en face. C'est pour ça qu'on a choisi une nappe blanche aujourd'hui.



- C'est la meilleure manière de voir la couleur du vin. Donc effectivement, là le vin est rouge clair, mais avec des reflets peut-être tuiles, briques. Euh... c'est un petit peu orangé, un petit peu brin. Ça, la robe du vin nous donne une indication sur l'âge du vin ou sur la façon dont il a vieilli, c'est-à-dire que cette couleur un peu brune nous donne déjà une indication, nous dit : « ce vin a évolué ». Alors, peut-être qu'il est jeune quand même. Et je crois que c'est le cas parce que c'est 2017. Donc il a juste quelques mois.

- Sachant qu'on tourne en 2018.

- Oui. Euh... et donc euh... il a probablement déjà un peu vieilli. Ça peut être dû au millésime, c'est-à-dire à l'année de récolte. Ça peut être dû à la façon dont il a été fait. Voilà, c'est plein de... plein de raisons différentes. Donc ensuite on prend le premier nez, c'est-à-dire que... on plante, on plonge son nez dans le verre... pour avoir les premiers arômes, qui là, sont plutôt des arômes assez fruités, peut-être de fruits rouges assez légers. Et ensuite, vous allez voir souvent, vous voyez ça au restaurant, hop, des gens qui secouent leurs verres en faisant des petits ronds comme ça sur la table, bien droit. Et ça, ça permet d'aérer le vin pour que les arômes qui sont des molécules volatiles puissent sortir du liquide et que on les capte au nez. Donc là, on a déjà des arômes qui s'expriment de façon plus intense.

- Là, on se régale en termes d'arômes. Y'en a plein qui remontent dans le nez. C'est... c'est délicieux.

- Donc effectivement, c'est fruité, c'est peut-être... peut-être un peu fleuri, peut-être aussi même déjà des côtés de... de confiture, de... de fruits qui ont... qui ont été cuisinés. Donc je pense que c'est... ça correspond aussi à la couleur du vin qui paraît déjà un petit peu âgé.

- Et pour ceux qui vont suivre la leçon, pour vraiment goûter du vin, quelque chose qui nous a... que tu nous a enseigné, c'est que quand on goûte, y'a pas vraiment de mauvaise réponse.

- Oui.

- C'est un ressenti, on n'est pas des professionnels. Et le... le but, c'est vraiment d'essayer de trouver des associations d'idées avec ce qu'on sent et ce qu'on va goûter après.

- Alors, un mot clé, c'est : « faites-vous confiance ». Même des professionnels dégustent de manière subjective. La dégustation n'est pas objective. Chacun a sa perception. On a tous des... des récepteurs sur la langue, qui fonctionnent différemment, des récepteurs olfactifs, à la base du nez, qui sont différents. Donc il est très probable que Géraldine sente la rose et que moi, je sente la fraise par exemple. Ça veut pas dire que l'une a tort et l'autre a raison. C'est possible aussi



que tous ces arômes se retrouvent dans le même verre, puisqu'on peut avoir plusieurs centaines de composés volatils, de molécules, dans un verre de vin.

- Et puis, on est là pour se faire plaisir.

- Et on est là pour se faire plaisir avant tout. Donc je te propose de le boire et de me dire ce que tu en penses.

- Bah, il est très bon.

- Est-ce que c'est le type de vin que tu aimes ou que tu détestes ?

- J'irais pas dire... j'irais pas jusqu'à dire que je déteste un vin, à moins qu'il ait vraiment un problème, mais euh... mais en fait, comme j'ai appris à les apprécier, tu vois, ça, c'est un vin que maintenant je pourrais boire. Et je trouve ça très agréable avec euh... Quand on va faire des associations avec du fromage, avec de la viande, ça peut devenir un régal. Alors qu'avant, j'aurais peut-être pas été vers ce genre de vin, et en fait, j'ai... j'ai vraiment appris à apprécier. Je le trouve très bon.

- Ouais.

- Qu'est-ce que c'est ? Le nom ?

- Alors il est ... c'est vrai qu'il est léger. Il va bien en bouche. Donc, c'est un vin de Cheverny. Cheverny, c'est dans la Loire, du Clos du Tue Bœuf. Et ce vin s'appelle La Gravotte.

- Très bien.

- Il est du millésime 2017. Je te propose qu'on goûte à un autre vin qui, a priori, n'aura pas grand-chose à voir.

- Parfait.

- Peux-tu me... Peut-être le... le grand verre à pied, s'il te plaît ?

- Parfait, le grand verre à pied. Et en fait du coup, le pied, ça sert à mettre ses doigts loin du verre ? Parce qu'on risque un peu d'influencer ce qu'on sent si on se met comme ça ou pas ? Ou c'est un mythe ?

- En fait, oui le... le pied sert à ne pas réchauffer le verre. Si on le prend comme ça, on peut réchauffer. Et donc, la température de service qui normalement est optimale peut être euh... peut varier et du coup, ne pas mettre en valeur le vin.

- D'accord, donc on éloigne sa main du vin.

- Oui. Donc là, c'est un vin des Corbières. On voit déjà que la robe est très différente, beaucoup plus sombre.

- Plus violette.

- Plus violette également. On n'est pas sur les mêmes arômes. Là, au premier nez, on a peut-être un peu de terre, d'humus.

- Ça sent plus la forêt, le bois.



- J'suis d'accord oui... Et puis, c'est confirmé au deuxième nez. On a aussi l'alcool. On sent que c'est un vin qui va être assez charnu... Alors, les terroirs sont très importants et très divers en France aussi. On a quelques terroirs emblématiques comme la Bourgogne, Châteauneuf-du-Pape.
- Que tout le monde connaît.
- Voilà. Euh... maintenant, les terroirs peuvent être aussi des tous petits endroits. C'est un combiné du sol et du climat. Et donc, on peut avoir très bien de très bons terroirs. Par exemple ici en Isère, alors que c'est une région qui n'est pas forcément réputée pour ses vins. Le savoir-faire du vigneron est aussi très important pour faire des vins de qualité parce que il faut déjà qu'on ait des raisins qui soient en... très bonne, de très bonne qualité, des vignes, du coup, qui soient bien conduites. Et ça, c'est un vrai savoir-faire. Et ensuite, à la cave aussi, il y a toute une démarche, c'est quand même très technique et c'est là que le terroir peut s'exprimer ou, qu'au contraire, on va vouloir faire des vins qui sont très lisses, tous pareils, parce que on... on estime qu'on veut produire chaque année le même vin. Et donc on va trafiquer beaucoup de jus avec des additifs, avec beaucoup de sulfites, pour que chaque année, on puisse reproduire le même vin. C'est pas le cas de ces vignerons-là qui choisissent au contraire d'exprimer un terroir, un millésime. Et donc chaque année, vous aurez des vins très différents.
- C'est vraiment les vins qu'on a mis en avant pour ce cours.
- Oui.
- Des vins vraiment très spécifiques, qui sont très différents et c'est aussi ça que vous allez découvrir. Vous êtes pas là juste pour acheter du vin, comme vous achèteriez euh... je vais pas dire du mal d'un soda, mais euh... de certains sodas qui sont toujours la même chose. C'est la richesse d'un vin, c'est d'avoir différents goûts. Mais je trouve que des fois, euh... quand ils rajoutent des choses, c'est ce que tu nous a montré quand on a goûté, t'as envie de dire que ils y vont pas avec le dos de la cuillère quand ils rajoutent des trucs quoi. C'est un peu...
- C'est ça.
- Ça peut être un peu exagéré.
- Et puis d'ailleurs, je vous montre l'étiquette ici.
- On lui fait une pub.
- Il n'y a pas de liste d'ingrédients. Donc... alors là, on sait qu'on n'a pas rajouté autre chose que peut être un tout petit peu de sulfites. Mais sur certains vins, on peut vraiment avoir ajouté des tanins, avoir rajouté de l'acide tartrique pour qu'il soit plus acide et plein d'autres choses, même des molécules aromatiques peut-être, qui font que, en fait, le... c'est... y'a vraiment beaucoup d'ingrédients et on est presque



sur un produit industriel. Donc c'est pour ça que, nous, on milite un petit peu sur ces vins de terroirs et de vigneron.

- On goûte ?
- Oui.
- Tchin.