

Eat BU & APPROUVE

LE VIN TIENT SALON

Au printemps, les résolutions de janvier ont en général fait long feu.
Mais il en est une qui pourrait bien vous tenter : apprendre
à déguster et apprécier le vin, au contact de celles
et ceux qui le font. Pour cela, un endroit magique : les salons !

PAR SANDRINE GOEYVAERTS
ILLUSTRATIONS NATHALIE ELBAZ-FORISSIER



C'est l'un de vos vœux secrets... Vous avez toujours voulu apprendre à parler de vin comme un ou une pro, vous rêvez d'être à l'aise chez le ou la caviste et de savoir à coup sûr quelle bouteille choisir et avec quel plat l'accorder ? Le génie dans la bouteille est prêt à vous exaucer. Chaussez vos baskets et arpentez donc les allées des salons de vins, qui sont devenus incontournables au fil des années, organisés par thèmes, autour d'une région, d'un cépage, d'un type de production (vins biologiques ou nature) ou d'une famille de vins (salons des vins oxydatifs), voire exclusivement féminins. Impossible donc de ne pas en trouver un à son goût.

QUE PRÉVOIR POUR Y ALLER ?

Une paire de chaussures confortables, des vêtements qui ne craignent pas une tache de vin ou les éclaboussures (cracher n'est pas toujours facile pour tout le monde), un petit carnet pour prendre des notes, éventuellement une bouteille d'eau et un porte-verre. Les papilles sont bien plus affûtées à jeun ou après un repas léger. Et cela semble logique, mais évitez tout ce qui peut parasiter votre dégustation, ou celle des autres : si vous mettez du parfum, choisissez-le très léger. Ensuite, armez-vous de votre curiosité et n'hésitez pas à poser des questions. La base, ce sont les types de raisins utilisés. Dans le vin, on parle de cépages : ceux qui ont une peau claire donneront en général des vins blancs, ceux à peau colorée ou foncée font les vins rosés et rouges. Selon les régions et les appellations, vous pouvez faire du vin avec un seul de ces cépages – on parle alors de mono-cépage – ou plusieurs, c'est l'assemblage. Le vin sera ensuite élevé, soit dans un contenant neutre de type Inox, ciment ou amphore, ou bien dans des fûts. Le lieu et la longueur de l'élevage peuvent s'avérer très précieux à connaître aussi. C'est évidemment le moment rêvé pour glaner des conseils : à quelle température servir tel vin, avec quoi accorder tel autre... Une mine d'infos dont vous auriez tort de vous priver.

PRÉPARER SA VISITE

Pour ne rien louper, mieux vaut s'organiser en faisant par exemple une liste de ce que vous voudriez goûter en priorité, et repérer les stands où trouver vos préférences sur le plan. Quand on débute dans cet exercice, mieux vaut ne pas se surestimer et prévoir trop de vins à déguster. Autre impératif : préparez-vous à cracher ! On pense – à tort – que c'est réservé aux pros, mais ce n'est pas bien compliqué et ça vous permettra de garder tous vos sens en éveil.

La plupart des stands vous présenteront à la fois des vins blancs secs, des vins rouges, et parfois des liquoreux. Essayez le plus possible de déguster dans un ordre logique : d'abord ce qui est le plus léger – blancs, effervescents et rosés –, puis rouges, pour enfin terminer par les liquoreux. Cela vous obligera peut-être à revenir plusieurs fois sur le même stand, mais ça fatigue beaucoup moins le palais que de faire sans arrêt des allers-retours entre les types de vins.

Choisissez bien votre heure : il y a moins de monde à l'ouverture, alors même si ça vous paraît rude de déguster si tôt, dites-vous que pour les crus les plus demandés, c'est la meilleure occasion de les goûter dans de bonnes conditions.

COMMENT FAIRE POUR AVOIR L'AIR DE S'Y CONNAÎTRE UN MINIMUM ?

La clé est la sobriété ; en ce qui concerne le vocabulaire, faites simple. L'erreur trop commune est de vouloir employer des mots de connaisseurs, et mal à propos. Et puis dites-vous que vous êtes là pour passer un bon moment, que vous avez fait l'effort de venir rencontrer un vigneron, une vigneronne, et qu'eux sont ravis de vous accueillir et prêts à partager. Quelques mots usités ? Un vin fruité est, bien sûr, plein de fruits ; s'il est frais, c'est qu'il a de l'acidité ; rond, il est agréable et tapisse le palais ; tannique, il peut laisser une sensation tactile un peu rugueuse sur les muqueuses. Pour ce qui est des termes plus techniques, les fûts et foudres sont des contenants de bois qui se distinguent par la taille, les seconds étant beaucoup plus grands. La malolactique – ou plus simplement malo – est une transformation de l'acide malique en acide lactique, pour obtenir un vin moins acide. On la fait toujours sur les vins rouges, parfois ou en partie seulement sur les vins blancs. Les sulfites sont un dérivé de soufre qui aide à stabiliser les vins et à les protéger des bactéries et de l'oxydation. Ils sont naturellement présents dans tous les vins et on peut en ajouter (ou pas) à différentes étapes de l'élaboration. Surtout, gardez une chose à l'esprit : mieux vaut demander quand on ne sait pas et, pas de panique, les vignerons ont l'habitude.

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



BatBU & APPROUVE

OÙ ALLER ?

Evidemment, il existe les grands-messes que sont Wine Paris, Grands Jours de Bourgogne, Découvertes en **Vallée du Rhône** ou Le Printemps des Champagnes. Mais ces salons sont quasiment exclusivement réservés aux professionnels, et il faut être bien chanceux pour obtenir le précieux sésame. Heureusement, à côté de ces énormes événements, beaucoup de salons sont mixtes et permettent aux particuliers de s'initier ou d'affiner leurs connaissances en vin. Petit tour de ces lieux – bien sûr cette liste est non exhaustive.

À PARIS

Le salon **Vivre Autrement** ouvrira ses portes au grand public pour sa 35^e édition, du 15 au 18 mars 2024, au Parc floral de Paris. Quatre jours dédiés à la consommation bio, au bien-être, à l'éco-habitat, à la mode éthique, à la défense de l'environnement et aux solutions pour vivre de manière autonome et durable. On y trouvera évidemment des vins correspondant à ces modes de production.

Un peu plus tard, c'est le **Salon des Vins des Vignerons indépendants**, à Paris du 22 au 24 mars 2024 et à Nogent-sur-Marne du 26 au 28 avril 2024, qui vous permettra de découvrir une sélection très large de vigneron·ne·s à travers toute la France.

Dans les incontournables également figure **Sous les Pavés la Vigne**, qui se tiendra à La Bellevilloise (Paris-20^e) du 4 au 6 mai 2024. Au programme, des vins naturels mais aussi des bières, des spiritueux et même des débats et dédicaces.

VIVRE AUTREMENT

Parc floral de Paris, bois de Vincennes - Paris-12^e.
 Du 15 au 17 mars : 10 h 30 - 19 h / 18 mars : 10 h 30 - 18 h.
 Plein tarif : 7 € (donnant accès aux stands et ateliers) à régler sur place, si vous ne disposez pas d'une entrée gratuite.
 Gratuit pour les moins de 25 ans, demandeurs d'emploi, bénéficiaires du RSA, étudiants et personnes invalides.

SALON DES VINS DES VIGNERONS INDÉPENDANTS

Espace Champerret, Paris-17^e.
 22 et 23 mars : 10 h - 20 h / 24 mars : 10 h - 18 h.
 Pavillon Baltard, 12, avenue Victor-Hugo, 94130 Nogent-sur-Marne.
 26 avril : 15 h - 20 h / 27 avril : 10 h - 19 h 30 / 28 avril : 10 h - 19 h.
 D'autres salons sont prévus en province : plus d'infos sur le site vigneron-independant.com

SOUS LES PAVÉS LA VIGNE

La Bellevilloise, 21, rue Boyer, Paris-20^e.
 Du 4 au 6 mai : 11 h - 19 h.
 Entrée : 10 €.

EN PROVINCE

À Vertou (près de Nantes), c'est au château de la Frémoire que se tiendra le salon du vin **Vertiviniés** les 23 et 24 mars 2024 : une sélection irréprochable et très variée qui vous permettra de découvrir certainement nombre de pépites. Evidemment les muscadets sont à l'honneur, mais pas que !

Le Jura n'est pas en reste. À Arbois, c'est **Le Nez dans le Vert** édition printemps qui aura lieu le dimanche 24 mars 2024. L'occasion de réviser ses gammes et peut-être de déguster pour la première fois des vins du Jura ?

Dans le Rhône, c'est le salon **Les Printemps de Châteauneuf-du-Pape** qu'il ne faudra pas louper : 100 domaines et l'opportunité de déguster toute la diversité d'une appellation, ça ne se refuse pas. L'événement se tiendra du 5 au 7 avril 2024.

À Guipel (à 25 km de Rennes), le salon **Vinicircus** ouvrira ses portes pour deux jours, les 27 et 28 avril 2024 : un festival iconoclaste et joyeux faisant la part belle aux vins naturels et à celles et ceux qui les font.

VERTIVINIÉS

Château de la Frémoire, 44120 Vertou.
 23 mars : 11 h - 20 h / 24 mars : 10 h - 18 h.
 Entrée : 5 € avec un verre offert.

LE NEZ DANS LE VERT

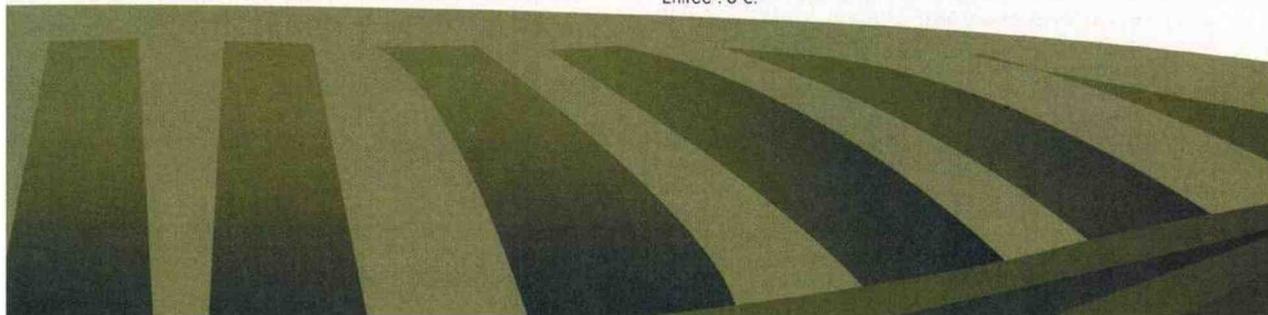
Au Grand Gymnase, 1, route de la Piscine, 39600 Arbois.
 24 mars : 10 h - 18 h.
 Entrée : 10 € pour tout public.

LES PRINTEMPS DE CHATEAUNEUF-DU-PAPE

Salle Dufays, 84230 Châteauneuf-du-Pape.
 5 avril : 16 h - 20 h / 6 avril : 10 h - 19 h / 7 avril : 10 h - 18 h.
 Entrée : 10 € avec un verre de dégustation gravé.

VINIRCIRCUS

Complexe des Fêtes et des Sports, 35440 Guipel.
 27 avril : 14 h - 20 h / 28 avril : 10 h - 18 h.
 Entrée : 8 €.



FAIRE SALON CHEZ VOUS

Si pour vous la phase d'hibernation n'est pas tout à fait finie, que vous préférez cocooner encore un peu, voici une petite sélection à savourer chez vous...

PAYS D'OC, LES JAMELLES, GRENACHE GRIS, LA LAUZE DU MOULIN 2020

Les grenaches ont souvent de jolies expressions : ici ce vin allie fraîcheur et subtilité. Des arômes de fleurs et de pêche se répondent harmonieusement. À boire sur un pressé de cochon. **22 €**
les-jamelles.com

CAIRANNE, DOMAINE ANDRÉ BERTHET-RAYNE, LES PERCHETTES 2022

Un Cairanne séduisant, aux notes de fruits rouges et d'épices. La bouche se révèle équilibrée et élégante aux tonins soyeux. Un excellent rapport qualité-prix à assortir à une côte à l'os. **15 €**
domaine-andre-berthet-rayne.fr

CHAMPAGNE CANARD-DUCHÈNE, LEONIE, BRUT

Une robe dorée, des bulles fines, des notes de fruits mûrs et de miel au nez. En bouche, une douceur équilibrée entre le sucre et l'acidité. Parfait pour un dessert aux fruits. **35 €**
canard-duchene.fr



COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE, DOMAINE DU VALLON DES GLAUGES, ODDO ROSÉ 2022

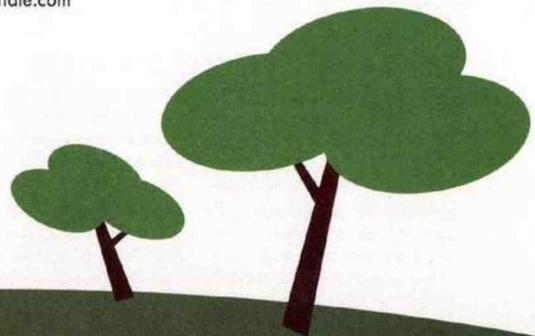
Aux beaux jours, on a envie de se laisser charmer par ses arômes de fraise, de framboise et sa fraîcheur vive. On l'accordera avec une quiche aux asperges. **14 €**
vallondesglauges.com

CHAMPAGNE MOËT & CHANDON, GRAND VINTAGE 2015

Au nez, des arômes de fleurs et de fruits blancs. En bouche, de l'élégance, de la pêche et de l'amande. Un millésime qu'on dégustera sur un poulet rôti. **67 €**
moet.com

SAINT-ÉMILION GRAND CRU, CHÂTEAU FLEUR CARDINALE 2020

Toute l'élégance et le raffinement d'un grand cru puissant et structuré. Des notes de fruits noirs, de cèdre et de vanille. On aimera lui accorder un ris de veau à la crème. **46 €**
fleurcardinale.com



Bat BU & APPROUVE



CÔTES-DE-PROVENCE, DOMAINES OTT, CLOS MIREILLE 2022

Mireille est le blanc provençal chic incontournable. On aime sa fraîcheur saline en bouche et la définition parfaite de ses arômes. Parfait pour une lotte au safran. **35 €**
domaines-ott.com

CHAMPAGNE LAURENT-PERRIER, BLANC DE BLANCS, BRUT NATURE

Ce sont le citron vert et les fleurs blanches qui ouvrent le bal, puis on se laisse emporter par une fraîcheur vive, des notes minérales et une finale nette. À boire avec un bar. **110 €**
laurent-perrier.com

PAYS D'OC, DOMAINES PAUL MAS, VIGNES DE NICOLE 2022, ROSE

Un rosé léger et fruité, aux notes de fraise et d'iris, idéal pour des moments décontractés. Un rapport qualité-prix imbattable, à assortir avec une mousse de petits pois. **9 €**
paulmas.com

CHAMPAGNE NICOLAS FEUILLATTE, PALMES D'OR 2008, BRUT
 Doré comme du bon pain, gourmand, tout en fruits confits et brioche. En bouche, une richesse réconfortante avec des notes de miel et de noisette. À servir sur un paris-brest. **130 €**. nicolas-feuillatte.com

CHATEAUNEUF-DU-PAPE, DOMAINE PORTE ROUGE, TRADITION 2020

Dans cette très belle appellation, ce vin puissant et généreux tire son épingle du jeu et dévoile des saveurs de cerise noire, de réglisse et d'épices. À servir avec un agneau de sept heures. **32 €**
domaineporterouge.fr

VIN DE FRANCE, VIGNERONS CATALANS, LES VIGNES DU VENT 75 2022, BLANC

Un blanc vif et aromatique, mêlant agrumes et notes florales. Pour les amateurs de fraîcheur et de simplicité, il fera merveille sur une salade de jeunes pousses. **20 €**. lesvignesduvent.com

LUBERON, CHATEAU LA VERRERIE, HAUTES COLLINES 2019, ROUGE

Ce rouge séduit par son bouquet complexe de mûre, myrtille et tabac blond. La bouche révèle des tanins bien intégrés et une finale persistante. Un choix sûr avec une côte de veau. **17,50 €**
chateau-la-verrierie.com



5 BONNES RAIS(I)NS D'Y ALLER

Se (re)faire un palais : les salons offrent une variété de vins provenant de divers régions et cépages. En dégustant différents crus, vous pouvez découvrir des styles et des variétés qui correspondent à vos goûts personnels. Cela peut vous aider à affiner vos préférences et à mieux choisir vos vins à l'avenir.

Multiplier les expériences : il vous est possible de goûter plusieurs centaines de vins différents, puisque tous les producteurs sont réunis au même endroit. Essayez de ne pas vous fermer, vous serez peut-être surpris de vous apercevoir que, finalement, vous appréciez aussi certains vins que vous pensiez ne pas aimer.

Apprendre de façon détendue : vous pouvez en apprendre beaucoup sur les différents types de vins, les méthodes de production,

les accords mets-vins, en discutant avec celles et ceux qui les font, dans une atmosphère détendue et conviviale. C'est l'occasion de rencontrer des gens, de discuter avec d'autres amateurs et de partager des expériences. Et aussi de découvrir les parcours des vignerons ; tous n'ont pas hérité du domaine familial, et souvent leurs histoires sont passionnantes.

Déguster sans s'engager : vous pouvez déguster une variété de vin sans avoir à acheter une bouteille entière. C'est une excellente façon d'explorer différents styles sans engagement financier important.

Acheter : si vous trouvez un vin que vous appréciez, certains salons offrent la possibilité d'acheter directement sur place, souvent à des tarifs avantageux.

