



Manuel de Survie des Épicurieux

Choisir son vin sans pépin



1. L'étiquette ne fait pas le moine



Naturellement, l'œil est attiré par les jolies étiquettes, mais mieux vaut se baser sur ce qui y est écrit !

Lorsque tu tournes la bouteille, en général tu trouve un joli pavé de texte !

Mais tout n'est pas utile :

- Si tu es sensibles à l'environnement, privilégie les **vins avec un label** comme le Bio.
- L'**AOC ou le cépage** peut te donner une indication sur le profil du vin : acidité, tanins...
- L'**année** peut aussi te donner une indication : les vins jeunes sont en général plus fruités que les vins vieux.

- Repère les **mentions au terroir** : les sols calcaires sont plus minéraux que les sols granitiques.
- Le **taux d'alcool** : à partir de 13.5% on commence à être sur des vins qui tabassent.
- **Mention sec/moelleux** : si tu n'aime pas les vins sucrés, évites ceux avec mention "moelleux" ou "liquoreux".

Pourquoi les bouteilles ont des formes différentes ?

Contrairement aux bières, on peut trouver une grande diversité de formes de bouteilles de vin.

Certaines appellations d'origine (A.O.C) imposent une forme de bouteille : longue et droite à Bordeaux, arrondie en Bourgogne, trapue en Jura... Certaines doivent même avoir un écusson gravé dessus comme en Savoie ou en Côtes du Rhône.

Si l'A.O.C ne mentionne rien, la forme est libre : c'est donc aussi un choix marketing pour attirer l'œil, comme l'étiquette.

Certains domaines ont même fait breveter leur forme pour être sûr de ne pas se la faire piquer

2. Combien coûte le goût ?



On nous demande souvent **quel prix il faut mettre** pour avoir un bon vin.

Ce n'est pas forcément comme cela qu'il faut voir les choses.

Evidemment, le prix est fonction de **l'offre et de la demande**. Certaines appellations ont très peu de production, et sont parfois très prisées donc les prix augmentent. Les bouteilles **les plus chères** sont plutôt destinées à être conservées, et pour un public de connaisseurs.

A l'inverse, un vin trop peu cher, à moins de 4€, signifie que le travail du vigneron n'est pas rémunéré à sa juste valeur, évite donc de cautionner cette pratique.

-

A RETENIR

Pour la plupart des appellations il existe assez de diversité de prix pour trouver un bon vin dans ton budget !

Un bon vin, c'est surtout le vin adapté :

- A ton budget

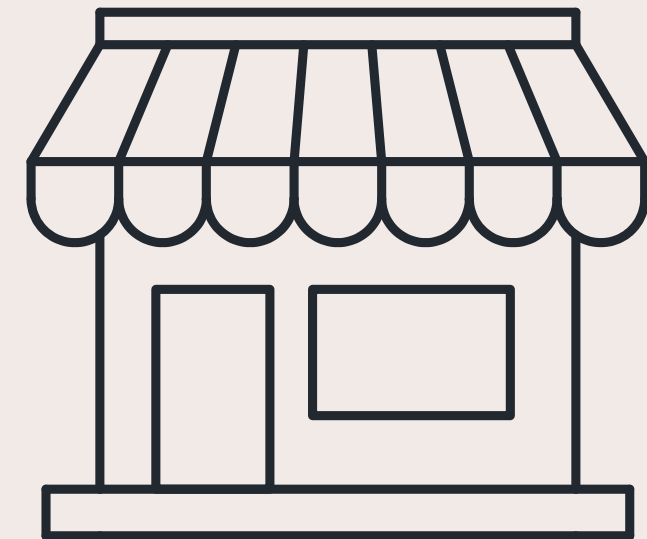
- A tes goûts

- Au moment de dégustation

- Au public qui déguste avec toi

- Aux mets dégustés

3. Où acheter son vin ?



Au supermarché

Chez un caviste

Chez un vigneron



Pratique
Tous les prix
Toutes les A.O.C

Conseil
Qualité testée
Beaucoup d'A.O.C

Prix attractif
Lien au terroir
Possibilité de goûter



Pas de conseil
Qualité aléatoire

Prix moyens à élevés
Affinité avec le caviste

Peu d'A.O.C différentes
Eloignement géographique



Envie d'aller plus loin ?

Tu as maintenant les bases, il ne te manque que la pratique !

Tu l'as compris, les Epicurieuses Inès et Anaïs n'ont pas fini de te partager leur expertise !

