

SERVICE DES VINS

UN ART SUBTIL

Glacé ou frais, chambré ou tiède, le vin doit être servi selon un art subtil qui nécessite beaucoup d'attention et de maîtrise. Petit banc d'essai des produits disponibles sur le marché pour être sûr de servir... et de boire le vin à la température idéale.

Faut-il « chambrer » les vins rouges ?

Pour beaucoup de personnes, « chambrer un vin rouge » consiste à le servir à la température ambiante, c'est-à-dire entre 20° et 22 °C. Or le terme « chambrer » remonte à une époque où les chambres n'étaient pas ou peu chauffées et où la température des pièces n'excédait pas dans le meilleur des cas les 16° à 17 °C. Le goût des vins rouges ne peut se révéler que dans une fourchette très étroite (14°-15° pour les plus légers à 17-18° pour les plus puissants). Au-delà, le vin prend un côté alcooleux peu agréable. Le comble est que dans certains restaurants totalement incompétents qui proposent des vins rouges trop chauds, on en soit réduit à demander un seau d'eau glacée pour obtenir une bonne température, au risque de passer à notre tour pour un incompétent !

Tempérer signifie « doser la température dans une juste proportion ». Tempérer un vin revient donc à lui donner la température choisie pour le boire. Tout le monde a pu faire la triste expérience d'une sommellerie approximative proposant des vins blancs glacés ou des vins rouges trop chauds. Le manque total d'attention accordée à la température d'un vin aboutit inévitablement à en dénaturer les qualités aromatiques et gustatives et à anéantir en quelques secondes le fruit d'un an de travail du vigneron ! Un vin blanc servi à 8 °C dans une pièce chauffée à 23° C passera en quelques secondes à 11°C une fois dans le verre ; une sage précaution consiste donc à toujours servir le vin 2°C au-dessous de sa température idéale. Il faut environ 35 minutes au réfrigérateur pour abaisser la température de 4 °C alors que le même résultat ne nécessitera que 3 à 4 minutes avec un seau à glace. C'est d'ailleurs pourquoi le seau à glace est si souvent proposé dans les restaurants ; il permet de descendre de 20 °C à 8 °C en moins de 15 minutes,

mais il ne constitue pas la solution idéale car les vins blancs -et a fortiori les rouges- sont vite glacés et l'eau froide qui ruisselle le long de la bouteille ne facilite guère le service. En supposant que le vin ait été servi à bonne température, le problème qui se pose alors à tout amateur de vin est de le maintenir à la température idéale pendant tout le repas.

Nous avons donc voulu faire le point sur quelques systèmes de rafraîchissement. Nos résultats sont présentés en détail en pages suivantes mais ils montrent que tous les systèmes ne se valent pas et n'ont ni la même efficacité ni le même usage. Certains sont élaborés pour maintenir une température constante, d'autres sont davantage conçus pour rafraîchir un vin qui ne serait pas à la bonne température. Les « polyvalents » efficaces sont rares. À vous de choisir en fonction de vos besoins, de vos goûts et de votre budget.

Textes : **Gilles Trimaille**
Photographie : **Thierry Gaudillère, Clara Gaudillère, Lionel Georgeot**



Un protocole rigoureux !

Pour garantir nos tests, nous avons toujours effectué nos mesures dans une pièce à 20 °C. Les différents systèmes ont été utilisés avec une bouteille neuve à chaque test et en servant, sur une durée de 2 heures, le temps d'un repas en quelque sorte, un verre de 7 cl toutes les 20 minutes ; à chaque fois la température du vin servi a été notée. Les tests se sont déroulés en deux temps.

Le premier essai portait sur un vin blanc dont la température initiale était de 11 °C ; il s'agissait ici de montrer si les différents procédés permettent de garder une température stable et fraîche.

Le deuxième essai portait sur un vin rouge 21 °C ; le but ici étant de mesurer le temps nécessaire pour que le vin descende à 15°.



Vinkylare (Täljsten)

Ce bloc de pierre ollaire datant de 400 millions d'années a été extrait en Suède à Handöl dans la région du Jämtland. Poids : 3,8 kg ; dimensions : 112 cm x L12 cm x h 19 cm. Le bloc accepte les bouteilles de 8 à 9 cm de diamètre.

Prix moyen : plus de 100 euros.



Équilibreur thermique

(Peugeot)

Seau en acier inoxydable poli avec des glacettes à mettre au congélateur ; hauteur : 19 cm. Pour les bouteilles de 75 cl.

Prix moyen : 47 euros.



Fresh Baladeur (L'Atelier du Vin)

100 % coton : intérieur polyester ; contient un gel eutectique certifié alimentaire, non toxique et écologique. Pour les bouteilles de 75 cl.

Prix moyen : 25 euros.



Rafraîchisseur (Le Creuset)

Plusieurs coloris et matières sont disponibles. Ce système s'adapte à toutes les formes de bouteilles de 75 cl.

Prix moyen : 20 euros.



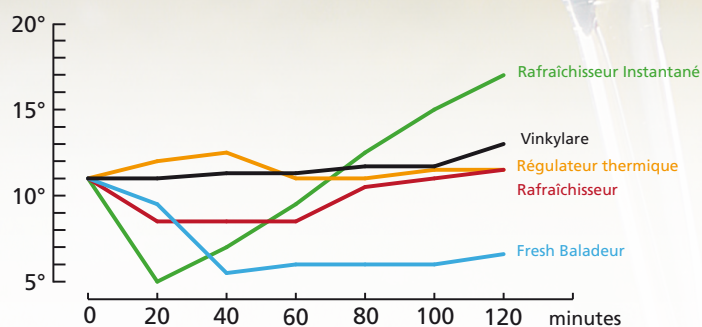
Rafraîchisseur instantané (Ravi)

Le refroidissement se fait lorsque le vin passe au travers d'un serpentin en inox entouré d'un gel réfrigérant, gel qu'il faut mettre au congélateur six heures avant son utilisation.

Prix moyen : 36 euros.

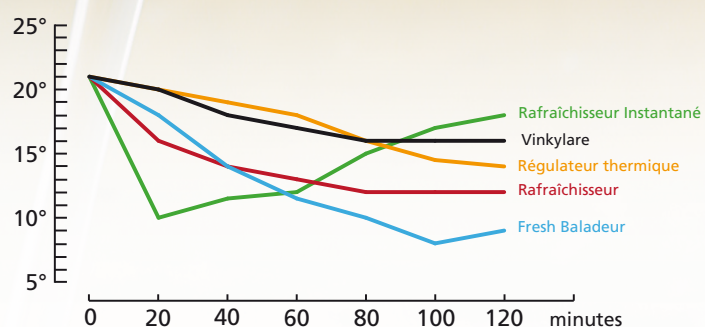
Test vin blanc

Température initiale du vin : 11 °C.



Test vin Rouge

Température initiale du vin : 21 °C.



Les résultats

Matériels	Les +	Les -
Vinkylare Pierre ollaire Täljsten	La pierre ollaire conserve très bien la fraîcheur sans glacer le vin. Se lave au lave-vaisselle. Inaltérable.	Le poids et l'encombrement. Très lent pour abaisser la température d'un vin trop chaud. Prix : plus de 100 euros
Fresh Baladeur L'Atelier du Vin	Permet de descendre rapidement la température d'un vin trop chaud. Semble particulièrement adapté aux vins pétillants, aux vins doux naturels et liquoreux et aux fortes températures estivales. Prix : 25 euros.	Le col de la bouteille n'est pas suffisamment réfrigéré. Ce système a tendance à glacer les vins et ne semble pas très adapté pour maintenir une température stable autour de 12 °C. Ne convient pas aux vins rouges.
Rafraîchisseur Le Creuset	Une bonne stabilité de la température. Système léger, compact, qui permet une bonne prise en main de la bouteille sans la sortir du rafraîchisseur. Prix : autour de 20 euros.	Système qui ne monte pas assez haut ; les 7 premiers centilitres de vin contenus dans le col de la bouteille ne sont pas assez frais. Un problème surtout pour les grandes bouteilles comme les vins d'Alsace.
Régulateur thermique Peugeot	Bonne stabilité des températures. Plus on atteint le centre de la bouteille, plus le vin est frais.	Il faut penser, après chaque utilisation, à enlever les glacettes pour les mettre au congélateur. Le système ne monte pas assez haut et les 12 premiers centilitres ne sont pas assez frais. Prix : 47 euros.
Rafraîchisseur instantané Ravi	Le système permet de servir plusieurs bouteilles en même temps. Bonne efficacité pour les vins blancs durant la première heure. Prix : 36 euros.	Ne fonctionne pas avec les vins pétillants et les liquoreux. Au bout d'une heure, le gel réfrigérant perd de son efficacité et les températures montent rapidement. Complicé à laver et peu pratique pour le service.

And the winner is...

Les meilleurs régulateurs

- 1^{er} - Vinkylare Täljsten.
2^e - Régulateur thermique Peugeot.

Les meilleurs rafraîchisseurs

- 1^{er} - Rafraîchisseur Le Creuset.
2^e - Fresh Baladeur L'Atelier du Vin.

Le plus polyvalent

- 1^{er} - Rafraîchisseur Le Creuset : efficace sur les vins blancs et rouges, ce système offre le meilleur rapport prix/performance.