

L'art de réveiller le vin

Comment libérer un vin de sa bouteille pour qu'il soit au mieux de sa forme, lors de la dégustation ? Question redoutable ! Un procédé, inventé par la société Optiwine, constitue une réponse, qui plaira aux non-spécialistes, par sa simplicité.



Olivier Caste et son bouchon «Optiwiner ». (DR)

Laisser une bouteille ouverte, avant de la servir à table, verser même un peu de vin dans un verre pour agrandir la surface d'aération dans le flacon, est indiqué pour tous les vins, si ce n'est que pour laisser s'échapper une éventuelle odeur de soufre et pour assouplir quelque peu vins rouges et vins blancs. Oui, mais durant combien de temps ? se demande l'amateur. En effet, le délai d'aération des vins varie selon l'âge, la couleur et d'autres qualités inhérentes au vin.

« En fait, une aération trop massive, par la décantation, peut littéralement anéantir le plaisir gustatif. Cela vaut surtout pour les vieux vins. De multiples déconvenues de ce genre ont conduit l'œnologue Michael Paetzold, mon partenaire dans la société d'Optiwine, et moi, à nous demander comment maîtriser le processus d'aération, afin de conserver le potentiel gustatif, après l'ouverture du flacon », explique Olivier Caste.

« Pour maîtriser l'aération, nous avons développé une sorte de bouchon transparent, en résine Surlyn, qui ramène la quantité d'oxygène apportée au vin, à quelques dizaines de milligrammes par litre. En effet, si cette quantité dépasse les 100 milligrammes par litre, le bouquet et le goût du vin sont altérés », continue Olivier Caste, qui a conçu le design du bouchon, le Optiwiner. Les deux compères ont mis au point trois Optiwiner de différentes longueurs. Le plus court pour les vins rouges jusqu'à 4 ans, un très long pour les vins rouges de plus de 10 ans et les vins blancs de plus de 2 ans et enfin, un autre, de taille intermédiaire, pour les vins rouges de 5 à 10 ans et les vins blancs de moins de 2 ans.

La bouteille ouverte, on met l'Optiwiner à la place du bouchon d'origine et on incline le flacon, trois fois de suite, de haut en bas, gardant, évidemment, le doigt sur l'Optiwiner. Un geste qui fera l'admiration de nos convives, mais qui, en fait, sert à répartir l'oxygène dans la bouteille. 10 à 20 minutes de micro-aération plus tard, l'Optiwiner toujours sur la bouteille, le vin est prêt à être bu. Fini donc les heures de carafage.

Nous avons essayé ce procédé sur un Volnay 1er Cru Santenots, 1989, du domaine Clerget. Le vin, passé par le procédé de micro-aération, avait un bouquet plus éclatant, était plus vivant en bouche que le même vin témoin, aéré en carafe.

Le produit est disponible notamment chez le caviste « Au Millésime », 7, rue du Temple, à Strasbourg. Informations : www.optiwine.com

Les joueurs du monde entier ont attendu ce jeu! Il est enfin arrivé!

Jeu Gratuit et Addictif!

30.08.2016 – Privatpatienten atmen auf.

Letzte Chance in der PKV

Wenn Sie diese Werte im Depot haben, dann müssen Sie SOFORT handeln - Totalabsturz droht!

8 Aktien: Absturz droht!

Un Thérapeute Français dévoile comment minci 50 ans

Stop aux régimes inutiles