



**AU SERVICE
DU VIN**

LE MAGAZINE
QUI REND LE VIN
VRAIMENT
ACCESSIBLE

LIVRET PÉDAGOGIQUE

Le magazine à l'essai

LE VIN VRAIMENT ACCESSIBLE
UN SI BEAU PROJET POUR VOUS
QUE VALENT LES VINS MÉDAILLÉS?
LE VIN & LE POULET BASQUAISE
LE DICTON QUE J'AIME TANT

MAGAZINE D'ESSAI OFFERT - 20 PAGES

Au Service du Vin - Emmanuel Delmas
20 pages, Magazine d'essai offert

Edito

INFOMAG

Magazine d'essai offert Au service du Vin.

Emmanuel Delmas
Sommelier

- Guy Savoy, La Tour d'Argent, Lasserre, Alain Ducasse au Plaza Athénée, Fouquet's Barrière...

- Créateur du Blog Sommelier-vins.com en 2005

- Auteur de 'VINS- Leçons de dégustation' aux éditions de la Martinière en 2012 puis réédité en 2015

- Site professionnel: emmanuel-delmas.com

- Chevalier de l'ordre du Mérite agricole

Emmanuel Delmas
20 bis rue Raymond Marcheron
92170 Vanves
FRANCE

©Tous droits réservés- Emmanuel Delmas



Rendre le vin accessible

Vous trouverez avec ce petit livret de 20 pages, un magazine téléchargeable en PDF un complément idéal au blog. C'est donc avec grand plaisir que je vous l'offre afin de vous faire découvrir un petit pan de ce qu'est la collection 'Au Service du Vin'.

Ce livret n'est qu'un tout petit aperçu de ce que peut offrir ma collection, riche déjà de 6 numéros complets de 28 à 88 pages. Rendre le vin accessible est pour moi une évidence, et un combat de chaque jour.

En acceptant de suivre le Blog du Sommelier et tout mon univers, je vous aiderai à y voir plus clair, à mieux ressentir le vin, et petit à petit à devenir autonome. Ainsi, chaque semaine vous aurez accès à un article traitant d'un sujet bien précis. Le blog étant riche de plus de 1300 articles, vous trouverez de quoi étancher votre soif de connaissances.

Vous serez un lecteur naturellement privilégié, nous garderons le contact, et je vous proposerai des offres sur mes magazines, et mes packs. Accords mets & vins, astuces de service, coups de coeur, et humeurs, portraits de vigneron et tant d'autres sujets seront abordés. Alors, prêts à me suivre?

Emmanuel Delmas

Photo©Sopexa

Le sommaire

ÉDITO

2 LE VIN VRAIMENT ACCESSIBLE

SOMMAIRE

3 LE DOSSIER & LES ARTICLES

POURQUOI CE MAGAZINE?

4 UNE INITIATIVE QUI ME TIENT
À COEUR

LE DOSSIER

6 QUE VALENT VRAIMENT LES
VINS MÉDAILLÉS?

LE VIN À TABLE

15 LE VIN & LE POULET
BASQUAISE

LE DICTON

19 POURQUOI JE L'APPRÉCIE
TANT...





POURQUOI CES MAGAZINES?

Rendre le vin accessible fut pour moi une évidence tant je respire et transpire la passion pour le vin. Le blog, ouvert début 2005 fut créé sans autre attente que le partage et la transmission de cette passion et de mes connaissances.

Les premiers articles rédigés concernaient déjà les accords mets & vins. Le tout premier fut naturellement sur le vin et le foie gras. C'est à ce jour sans doute l'article le plus lu. Ont suivi le saumon fumé, les huitres, le poisson avec le vin rouge et à ce jour 80 autres articles sur ce thème.

Si la forme actuelle se rapproche du magazine je le vois comme une collection de cahiers pédagogiques. Il n'y a ainsi pas de notion de numéros, de périodicité, chaque 'magazine' aura un thème bien défini.

Les accords mets & vins de fête par exemple, le vin rouge et ses tanins, puis la problématique des carafages, décantation, pourquoi éviter de carafer un vin, ses alternatives, et dans quels cas peut-on être amené à procéder à un carafage. Comment bien servir les vins, ou le vin & les fromages. Toujours dans l'optique de rendre l'information plus abordable, juste et confortable en terme de lecture.

“Ce format est confortable, complet et surtout à portée de vos mains, partout, tout le temps ”

Si les explications sont claires, précises, le format du blog ne permet pas toujours une lecture optimale.

C'est pourquoi j'ai pris la décision de proposer un format plus confortable en terme de lecture avec le magazine PDF. Ainsi, sur vos tablettes, mobiles, ou autres lecteurs tactiles, tout prendra encore davantage de sens, pour un plaisir accru.

Les articles que je rédigerai seront différents, et travaillés afin de faciliter encore davantage les leviers de compréhension. J'aborderai d'autres thèmes, et ferai en sorte que le contenu soit vraiment optimisé.

J'ai pris beaucoup de plaisir à rédiger ce court opus, et je garderai la même trame visuelle, la couverture également, seule la photo et le thème évolueront selon les sujets qui seront abordés, bien plus complets. À ce jour vous avez déjà 6 magazines pédagogiques édités, et même des packs accessibles. Profitez de mes offres pour enfin vous ouvrir plus au vin.

L'ambition étant encore une fois de rendre le vin plus accessible, d'une façon plus confortable, et enfin, et ça me semble le plus important, toujours à portée de mains, de façon mobile et portable. Et cela me semble n'avoir aucun prix, et d'une déconcertante facilité de lecture et d'approche. Pour le plaisir de toutes et tous. Toujours au service du vin.



AU SERVICE DU VIN

LE MAGAZINE
QUI REND LE VIN
VRAIMENT
ACCESSIBLE

LIVRET PÉDAGOGIQUE

Le vin & les fromages

LE NUMÉRO COMPLET - 88 PAGES

BOUSCULEZ VOS HABITUDES !
CES FROMAGES QUI N'AIMENT PAS LE VIN
QUELS VINS AVEC LE COMTÉ?
ET AVEC LE REBLOCHON, QUE BOIT-ON?
LE VIN ET LE MUNSTER
QUELS VINS AVEC LES FROMAGES DE
CHÈVRE? CROTTIN, SAINTE MAURE...
VINS & FROMAGES: L'ENTRETIEN EXCLUSIF
VINS ROUGES ET FROMAGES, D'OÙ ÇA
VIENT?
QUAND LE FROMAGE EST FONDU...
L'IMPORTANCE DU BON CHOIX DU PAIN
LE VIN ET LE CHAOURCE
LE FROMAGE À L'APÉRITIF, BONNE IDÉE?
LE PLATEAU DE FROMAGES, ATTENTION!
MON GUIDE DES ACCORDS VINS &
FROMAGES
MA SÉLECTION DES BONNES ADRESSES

Au Service du Vin - Emmanuel Delmas

88 pages, 13,50€



Que penser des 'médailles' apposées sur certaines bouteilles de vin? Sont-elles crédibles? Ces question reviennent inlassablement et on me la pose si souvent car les 'médailles' restent un critère très (trop) important pour le consommateur qui ne s'y connaît pas...
Tout au long de l'année, les vins médaillés sont très sollicités. Notamment par les enseignes de la grande distribution. Nous voyons même sur le site Veepee (ex Vente-Privée.com) une sélection de vins uniquement, médaillés, qui apparait très régulièrement. Quelle valeur apporter à ces médailles? Cet article très éclairant devrait vous donner pas mal d'éléments de réponses.



Que valent les vins médaillés?

“Aborder les médailles dans le vin n'est pas chose aisée, tant le sujet est sensible.”

Chaque année, je suis sollicité par plusieurs médias à ce sujet, afin de les éclairer sur ces récompenses, car pour un média généraliste il est toujours difficile de faire la part des choses entre le vin médaillé de qualité et le vin médaillé médiocre.

Comme si parler des 'médailles' dans le vin restait un sujet tabou. Ici, il n'y a pas de place aux tabous. Je traite les Foires aux Vins en pure objectivité et indépendance depuis le lancement du blog, en 2005! J'ai même osé aborder la douloureuse question des Brettanomyces dans le vin...alors, lumière sur les fameuses 'médailles' !

Quel est l'impact d'une médaille pour un vigneron?

Selon le concours, l'organisation, une médaille fait vendre! Et celle-ci est donc très recherchée par le vigneron ou la vigneronne. J'exclue là les vignerons qui n'ont pas ou si peu de vins à vendre. En revanche, tant de vignerons ont du mal à écouler

leur stock et là, la médaille peut sauver leur trésorerie. Si, cependant, le vigneron parvient à bien valoriser son vin face à des acheteurs sans pitié, notamment ceux de la Grande Distribution.

A qui s'adressent ces médailles, au juste?

Il est évident que les plus passionnés, pointilleux, pour qui le vin coule dans leurs veines ne connaissent pas ce problème ou si peu. Je considère qu'ils sont à peine 20% des producteurs. Ceux-ci sont connus des passionnés, et autres initiés. Ils ne présentent donc pas leurs vins, naturellement. Ainsi, les médailles s'adressent en priorité à des vignerons qui ont du mal à sortir du lot, présentant de gros volumes qu'ils ont du mal à écouler. Je parle là donc de la majorité des vignerons. La concurrence est telle, qu'une médaille, même en bronze ou en argent peut le sauver. Celle-ci a donc une valeur importante à ses yeux.



Comment et pourquoi les "médailles" ont elles pu se démultiplier autant ?

On retrouve de plus en plus de concours organisés par tant d'organisations, plus ou moins connues, crédibles, ou d'autres davantage reconnues. Concours agricole de Foire de Paris, Concours Agricole de Mâcon... Si ceux-ci se sont autant multipliés, il est évident que cela est dû à une forte demande. Celle de consommateurs avides de repères. Celle aussi de vignerons souhaitant plus facilement écouler une partie de leur stock. Oui, une médaille fait vendre, ne l'oublions pas. Ensuite, ces Concours rapportent beaucoup aux organisateurs.

Combien cela coûte à un vigneron de présenter son vin à un concours ?

Présenter ses vins à un concours coûte cher, voire très cher au vigneron. Selon le concours, ils varient de 40 à 95€ l'échantillon. Autant dire que cela représente un coût important, surtout dans les grands concours qui peuvent réclamer jusque 24 bouteilles de chaque échantillon. Ainsi, quand un Concours présente 500 à 1500 vins différents, vous comprenez l'incroyable économie que cela peut engendrer. Par ailleurs, si le vigneron a la chance de glaner une médaille, il devra payer le droit de présenter sa médaille sur l'étiquette. Et cela va de 15€ à 105€ TTC pour 1000 bouteilles, ce qui représente un coût énorme! Et ce n'est pas pour rien que nombre de concours internationaux et nationaux mettent en avant de très gros domaines. Forcément, quand vous avez un lot de 50 000 bouteilles à étiqueter de sa médaille, vous voyez le gain pour le Concours...et le coût pour le vigneron



Certes, il vendra plus aisément son vin, mais il va falloir qu'il l'amortisse...non ?

Alors même que le temps passé reste important, et les vins pas toujours plaisants. Si j'ai accepté deux ou trois fois au début de m'y rendre j'ai rapidement décliné. J'accepte désormais uniquement de participer si je le peux au Concours Amphore de Pierre Guigui qui fait appel qu'à des professionnels du vin. Ou quand on me demande d'être le président du jury, comme lors du Concours des Vins de Chablis, ou des Pays d'Oc Collection, là où les vins sont dégustés par des professionnels.

Donc ce sont des amateurs, des passionnés aussi, mais des non pros qui décernent les médailles ?

L'immense majorité des concours acceptent que le tout venant participe aux concours du fait du manque de dégustateurs. Ainsi, à chaque table de dégustateurs, rares sont les professionnels. C'est pourquoi bien souvent, les vins médaillés sont au mieux consensuels, trop rarement vraiment dignes d'intérêt, trop souvent, insipides.

“Trouver des dégustateurs professionnels, les impliquer, est très difficile pour les concours.”

Mais les jurés de dégustations, sont ils tous des professionnels ?

Là est le coeur du problème! Plus il y a de vins à faire déguster, plus le besoin en dégustateurs est important. Or, nous autres, professionnels sommes très sollicités par notre travail. Qu'il soit pour certains, journalistique, donc de formations, d'animations, de voyages dans les vignobles, etc... Et surtout, lorsque nous sommes sollicités, ces concours ne rémunèrent pas leurs dégustateurs.

Les trois fois où j'ai accepté de participer à ces concours, j'étais le seul à la table à connaître les cépages des vins de l'appellation que nous allions déguster. Le terroir, tout du moins la photographie des terroirs. Sans cela, il est purement impossible de déterminer la justesse du vin, sa qualité. Un vin très boisé peut séduire, c'est souvent le cas malheureusement, les vins démonstratifs mais lourds, ennuyeux éclipsent souvent derrière un vin juste, élégant, qui a la gueule du lieu où il est né.



Les vins médaillés: Tant de concours...

“La multiplication des concours tend à décredibiliser les 'médaillés'...”

Les dégustateurs professionnels sont rompus à l'exercice, maîtrisent les terroirs, et dégustent souvent les vins avec lesquels ils ont le plus d'affinités.

Quels sont les concours qui font intervenir uniquement des professionnels ?

Le Concours Mondial de Bruxelles fait partie de ceux-là. Tous les dégustateurs sont des professionnels, journalistes, cavistes, vigneron, sommeliers, importateurs, agents...et ceux-ci sont défrayés pour les 3 jours de dégustation pour lesquels ils sont présents. Ils ont la possibilité de choisir parmi 3 régions avec lesquelles ils sont le plus à l'aise. Chaque juré déguste seul, chacun sa table, et l'organisation est sans failles. Quand je déguste à l'aveugle pour des émissions, différents vins médaillés, à chaque fois, le ou les vins qui me semblaient dignes d'intérêt étaient valorisés par ce concours. Pourquoi ?

Car je trouvais que même si les vins n'étaient pas toujours parfaits, eux, avaient le mérite contrairement aux autres concours généraux, agricoles etc...d'avoir un certain caractère, celui de la gueule d'où ils venaient. Quand les autres concours avaient médaillés des vins du Languedoc, verts, acides, ou trop boisés, sans force, sans fond, insipides...ce vin lui avait du coffre, une puissance mêlée à de la finesse en finale, de beaux tanins. Un vin pas lisse...la guerre aux degrés d'alcool faible dans le sud tue la production. Logique, puisque le consommateur de GD achète 1/ un prix 2/ fais attention à la richesse alcoolique.

Un vin du Languedoc naturellement au delà de 14 degrés peut faire peur à ce consommateur et se dirigera sur un vin moins riche...donc vert, insipide issu d'une récolte pas mûre, intensive, qui ne fait que répondre à la demande des consommateurs de masse.



Quel est le taux de vins médaillés dans ces concours ?

Plus le taux est élevé, plus il y aura de vins médaillés, logique! Autre logique, comme ce taux est élevé, plus il y a de chance pour les vignerons présentant leur gamme de vins, qu'ils se voient décerner une médaille. L'autre évidence...plus le domaine aura de volume disponible, plus cela rapportera à l'organisateur du concours. Souvenez-vous: le vigneron paie pour présenter chaque vin (entre 40 et 120€ l'échantillon!), et si il e voit décerner une médaille, il paie pour avoir le droit de recevoir un diplôme puis celui d'apposer la médaille sur l'étiquette (80 à 140€ pour 1000 bouteilles). Cela chiffre vite!

Les concours qui décernent ces médailles ne sont donc pas crédibles ?

Les médailles ne sont crédibles que pour le vigneron qui est fier d'en recevoir une. Lorsqu'il en recoit chaque année, on peut estimer que son travail reste crédible, et surtout, linéaire, régulier, c'est quand même une certaine garantie. Les médailles sont également crédibles pour le consommateur non connaisseur qui part toujours à la recherche de repères afin de se laisser guider. La médaille en fait donc partie. Ces mêmes médailles sont crédibles aussi pour la Grande Distribution, et même Veepee (Ex-Vente-Privée.com) qui touchent ces consommateurs de masse. Tant qu'il y aura un intérêt pour tous ces protagonistes, alors les médailles vont continuer à connaître de beaux jours. Naturellement, ces vins médaillés ne sont pas crédibles pour les professionnels sérieux, passionnés, curieux.



Qui, jamais, ne font d'une médaille un pré-requis pour un achat, ou pour une mise en avant. Seul compte la qualité du travail du vigneron, le suivi et bien sûr les connaissances du professionnel lui permettent aisément de trouver les vignerons les plus consciencieux. Qui eux, n'ont aucun problème à écouler leur production.

CONCLUSION

La majorité des concours ne fait pas appel aux professionnels pour faire partie de leurs jurés, ce qui limite grandement la qualité de jugement de l'ensemble du panel de dégustateurs, très amateurs, voire pas du tout connaisseurs. Ces dégustateurs privilégient souvent des vins démonstratifs, aménagés oenologiquement au goût du consommateur de masse. Nous sommes tous, au début de notre initiation, passés par cette étape, c'est finalement naturel. Aucun jugement de valeur de ma part, donc, juste étayer un fait. Déguster correctement un vin implique d'abord de parfaitement connaître le terroir où il est né, où il a grandi, afin d'estimer le niveau de qualité du vin par rapport au lieu. Sans cette connaissance, impossible d'apporter un jugement crédible. Ensuite, le fait que seuls les vignerons envoyant et donc payant leurs échantillons sont dégustés limitent grandement la comparaison avec les meilleurs vignerons, qui, grâce à leur talent n'ont pas de volume à écouler. En constatant que 30% des vins sont médaillés, afin de donner une chance plus élevée aux vignerons de glaner une récompense, et donc de payer pour participer, on est en droit de se poser bien des questions sur la qualité intrinsèque et la valeur donnée aux médailles.



Cependant, dans certaines appellations méconnues, ou sous-cotées, certains vignerons talentueux ont besoin d'une médaille afin de valoriser leurs vins. Certains très bons vignerons ont besoin de cette médaille. Les moins bons, encore davantage.

C'est la raison pour laquelle il est très rare de voir chez un véritable professionnel du vin, sommelier, caviste indépendant notamment, valoriser un vin médaillé. Pourquoi ?

Car, jamais la médaille est recherchée pour ce professionnel, puisque seule compte la qualité du travail du vigneron, la justesse et le plaisir voire l'émotion qu'apporte le vin à la dégustation. Le professionnel n'a donc pas besoin des repères, que sollicitent le consommateur qui n'y connaît rien en vins.

Ce consommateur, qui cherchera à prendre davantage de plaisir, fera naturellement appel à ces professionnels dans un second temps, et s'écartera tout logiquement des gros circuits de distribution de masse, qui sont incapables d'apporter le conseil nécessaire au bon choix du vin plaisir, et mieux encore du vin d'émotion.

“Trier le bon grain de l'ivraie reste toujours un travail fastidieux. Soyez attentif!”

Alors, comment faire le tri, dans ces conditions ? Pas simple !

Quand on voit le besoin de repères dont ont besoin les consommateurs, qui achètent les vins en Grande Distribution, il est naturel que les médailles soient sollicitées par ces derniers. Acheteurs de la GD et consommateurs ont donc tout intérêt à mettre en avant les vins médaillés. Là où le conseil n'existe pas.

En conclusion: quel grand vigneron d'appellation connue présente ses vins aux concours de médailles ? Aucun ! Quel professionnel pointu du vin recherche une médaille parmi les vins qu'il met en avant ? Aucun ! Ces réponses parlent donc d'elles-mêmes, non ? Pourquoi ? Ils n'en ont nullement besoin et n'apportent aucune importance à des médailles décernées de façon très aléatoire par des dégustateurs peu avertis...



AU SERVICE DU VIN

LE MAGAZINE
QUI REND LE VIN
VRAIMENT
ACCESSIBLE

L'aération & les vins

LE CARAFAGE DES VINS:
EST-CE OBLIGATOIRE?
QUELLE ALTERNATIVE?
DÉCANTER OU CARAFER?
FAUT-IL DÉCANTER
LES VIEUX VINS?
- GRAND ENTRETIEN
AUTOUR DE MES
EXPÉRIENCES DE
L'AÉRATION DES VINS

Au service du vin - Emmanuel Delmas
32 pages, 5,90€



Le vin et le poulet Basquaise

Parmi les très nombreux mets si typiques en France, le poulet basquaise a toute sa place. De la force, du piquant, et de la douceur, tout s'entremêle à merveille. Et cela ne facilite pas toujours le choix des vins lors de l'accompagnement...

“Ce plat régional met en avant des saveurs propres à cette étonnante région.”

QUELS VINS BOIRE AVEC UN POULET BASQUAISE?

Les ingrédients qui composent le poulet basquaise suffisent à constater la typicité de ce mets qui est en fait une piperade que l'on associe à des morceaux de poulet mijoté. Cette piperade est une sauce confite issue de poivrons (rouge et vert), de tomates, d'oignons, d'ail, d'huile d'olive et d'un bouquet garni, de vin blanc, et le tout agrémenté de piment d'Espelette. Ce plat mijoté est servi dans une cassole, la cazuela ou une cocotte.

Le poulet basquaise offre pas mal de force alliant aux épices une sensation finement aigre-douce au gras de la sauce. Le vin blanc utilisé pour celle-ci permet aisément d'envisager un vin blanc oscillant entre acidité et fine gourmandise. Cela tombe bien, on retrouve pas mal de vins blancs réunissant ces caractéristiques dans cette région...



Le riz accompagne souvent le poulet basquaise, et permet de bien véhiculer les saveurs de la sauce sans les adoucir, ou même ternir leur caractère. Tout juste cette garniture apportera du croquant.

Le poulet profite à plein de la sauce basquaise en apportant toutefois le croquant de sa peau et la tendreté de sa chair. L'ensemble permet de profiter à la fois de la force des épices et de la douceur des poivrons confits, et du croquant du riz. Le piment d'Espelette est un frein au vin rouge, dont les tanins risqueraient fort de se heurter. À moins que le vin soit franchement évolué...

VIN ET POULET BASQUAISE

On met quel vin, alors, avec un poulet basquaise et le riz ?

Idéalement

Je vais opter pour un vin blanc oscillant entre l'acidité fraîche, et une structure finement grasse, et une certaine gourmandise. Un vin alliant la chair et la fraîcheur, capable d'accompagner la force de l'épice et du gras de la sauce, sans oublier la fine sucrosité du poivron confit. La nature étant bien faite, les vins locaux réunissent toutes ces composantes.

“Le piment d'Espelette joue un rôle dans l'alliance avec le vin, il faut en tenir compte”

Cependant, le gras de la sauce est capable de noyer le tanin, et d'offrir une passerelle intéressante afin de créer une belle alliance entre le vin et le poulet basquaise. Voilà un plat capable d'affirmer son caractère au contact du vin blanc et du vin rouge.

Sud-Ouest:

- Irouleguy blanc
- Pacherenc sec
- Jurançon sec
- Côtes de Duras blanc
- Gaillac blanc



Alternatives

Un vin rouge est lui aussi capable de soutenir les caractères épicés, gourmands et frais du poulet basquaise. Le gras de la sauce saura englober le tanin sans trop sourciller, ce qui permettra au vin d'exprimer son caractère fruité, et finement épicé sans se heurter au piment d'Espelette, si il est dosé avec justesse. Un vin corsé en alcool permet de révéler le côté aigre-doux du mets, grâce à la sensation sucrée du vin offerte justement par son alcool.

Sud-Ouest:

- Irouleguy
- Madiran
- Cahors
- Fronton
- Gaillac

Rhône Sud

- Gigondas, Cairanne, Vacqueyras, Lirac

Languedoc

- Coteaux du Languedoc • Minervois, Corbières, St Chinian

Bordeaux:

- Saint Emilion • Pomerol • Castillon Côtes de Bordeaux • Blaye Côtes de Bordeaux

Emmanuel Delmas

Photo ©recette-pour-diabetique.com

AU SERVICE DU VIN

LE MAGAZINE
QUI REND LE VIN
VRAIMENT
ACCESSIBLE

MAGAZINE PÉDAGOGIQUE

Le vin & son service

LES TEMPÉRATURES DE
SERVICE DES VINS
L'ORDRE DE PASSAGE
DES VINS
UN VIN TROP FROID,
QUE FAIRE ?
LE CHOIX DES VERRES.
DOIT ON CARAFER LES
VINS ?
COMMENT CONSERVER
UN VIN ENTAMÉ ?

Au Service du Vin-Emmanuel Delmas
40 pages, 6,50€



LE DICTON

J'aime l'idée de mettre en avant un dicton ou une phrase que j'aime particulièrement, qui m'inspire ou me touche. Et surtout vous raconter quelles en sont les raisons. Elles sont souvent le fruit d'un certain bon sens, et elles offrent un socle important dès lors qu'il s'agit d'expliquer le vin, et sa dégustation.

Et cette petite phrase est pour moi, essentielle, tant elle résume bien ce que devrait être le travail d'un vigneron, ce qu'un vin peut et devrait offrir à la dégustation.

Ce dicton est pour moi la plus fantastique introduction pour tous mes cours de dégustation, séminaires et autres interventions qui ont trait au vin.

Pourquoi j'aime ce dicton?

Car je trouve que celui-ci résume à merveille tout ce que doit être le bon vin. Et le mot exprimé par Jacques Puisais, '*juste*' est pardonnez moi cela, le plus '*juste*', justement. Le vin '*juste*' doit en effet révéler l'identité de son terroir qui l'a nourri, qui l'a vu grandir. Et tout cela ne peut se faire que par l'implication, la passion de son géniteur, ou sa génitrice, le vigneron

“Le vin juste a toujours la gueule du lieu où il est né et les tripes du vigneron qui l'a fait naître”

*Jacques Puisais,
Oenologue et philosophe
du goût.*

ou la vigneronne. En deux lignes, Jacques Puisais a résumé les qualités essentielles du vin, sincère, authentique. Et ce qu'il y a de formidable est que l'on peut aisément transposer cela à tous les fruits, les légumes, ou autres aliments propulsés par un terroir bien défini.

Cette phrase nous oblige surtout à toujours nous intéresser à ce qui nourrit le vin. En nous renseignant sur son lieu, nourrit par un climat, un sol, des vents, parfois l'altitude, une exposition, une végétation, alors le vin à sa dégustation nous racontera son histoire. Mais cette histoire ne peut être entendue, écoutée, qu'à la seule condition, que le vigneron ait mis ses tripes sur la table, qu'il ait donné son cœur, passionné et investi, lui seul a permis cette réalité, cette évidence.

Le Pack 'INTÉGRAL' - La Quintette (160 pages) + Le vin & les fromages (88 pages)

Prix avant réduction :	41,60€ TTC
Prix :	35,70€ TTC

[VOIR](#)

La Quintette - Les 5 numéros: 'Les accords mets & vins + Mets & vins de fêtes' + 'Les tanins et le vin rouge' + 'L'aération et le vin' + 'Le vin et son service'

Prix avant réduction :	28,10€ TTC
Prix :	24,00€ TTC

[VOIR](#)

Au Service du Vin 'Les accords mets & vins, les règles essentielles' (20 pages) + Mets & vins de fêtes + vins & fromages soit 150 pages

Prix avant réduction :	24,30€ TTC
Prix :	22,30€ TTC

[VOIR](#)

Pack QUATUOR 'Accords mets & vins les règles essentielles + Accords mets & vins de fêtes + Les tanins & le vin rouge + L'aération & les vins

Prix avant réduction :	21,60€ TTC
Prix :	19,40€ TTC

[VOIR](#)

Pack TRIO: Pack Duo 'Accords mets & vins' (20 + 32 pages) + 'Le vin rouge et les tanins' (28 pages)

Prix avant réduction :	15,70€ TTC
Prix :	14,20€ TTC