



**GRAFÉ LECOCQ Luxembourg**

*Fournisseur breveté de la Cour de Belgique.*



## **Quelques conseils**

### **1. Champagne :**

A l'apéritif, nous vous recommandons de le choisir Brut : il ne vous fatiguera pas les papilles pour la suite des festivités. Il se doit d'être servi bien frais. Le mettre dans le bas du frigo (ne pas l'y laisser 24 heures !), ou dans un seau à glace. Une température de 6° sera idéale.

### **2. Vin blanc :**

Un vin blanc sec sera servi bien frais, mais non glacé. On veillera tout particulièrement à servir les Bourgognes et Crus de la Vallée du Rhône aux alentours de 10°C (une température trop basse « casse » l'expression aromatique du vin). A noter que les vins blancs se boivent plus jeunes que les rouges (exception à cela : les grands Bourgogne blancs de la Côte de Beaune, et les Vins blancs du Rhône tels que les Châteauneuf-du-Pape, Condrieu et Château-Grillet).

Le vin liquoreux est souvent choisi en accompagnement du foie gras. Il se boit plus frais, comme le Champagne (6 à 8°). Si le choix est heureux, le servir en début de repas ne sera pas à l'avantage du vin rouge qui suivra vraisemblablement. Il est parfois bien difficile de faire autrement, mais il faut le savoir. On choisira alors, pour suivre, un vin rouge d'une nature plus corsée, pour compenser.

Quelques suggestions :

Avec les crustacés (homards, langoustes, etc.) : Viré-Clessé, Pouilly-Fuissé, Chablis 1<sup>er</sup> Cru « Les Fourneaux ».

Avec les huîtres et coquillages : Cheverny, Chablis, Sancerre, Pouilly Blanc Fumé.

Avec le saumon fumé : Ch. Portail – Graves sec, Mâcon-Villages, Viré-Clessé, Cheverny, Sancerre.

Avec les noix de Saint-Jacques : Côtes du Rhône, Châteauneuf-du-Pape, Pouilly-Vinzelles, Chassagne Montrachet 1<sup>er</sup> Cru « Clos Saint-Jean ».

Avec le Foie Gras : Montlouis Grand Moelleux, Sainte Croix du Mont, Sauternes, Muscat de Beaumes-de-Venise, ou pourquoi pas un Châteauneuf-du-Pape blanc.

### **3. Vin rouge :**

Un vin rouge léger et fruité est à servir à température de cave (12 à 15°), tandis que les Bordeaux, Bourgogne et Crus du Rhône (Châteauneuf-du-Pape, Vacqueyras, Gigondas, Côte-Rotie,...) seront servis à une température légèrement supérieure (de 15° à 18°).

Quelques suggestions :

Avec les gibiers à plumes : Saint-Emilion, Bourgogne pas trop corsés.

Avec les gibiers à poils : Lalande-de-Pomerol, Pomerol, Bourgogne (Côte de Nuits et Côte de Beaune), Vallée du Rhône Septentrionale, Châteauneuf-du-Pape, Gigondas.

Avec les fromages : Haut-Médoc, Listrac, Bourgogne, Vacqueyras, Crozes-Hermitage.

Avec les volailles, dindes farcies, etc. : Médoc, Haut-Médoc, Moulis, Gevrey-Chambertin, Pomerol, Saint-Emilion.



**GRAFÉ LECOCQ Luxembourg**

*Fournisseur breveté de la Cour de Belgique.*



#### **4. Servir le vin :**

Pour chamber le vin : il faut le faire augmenter lentement de température ; en faisant attention de ne pas dépasser la température idéale de consommation (il ne faut pas perdre de vue qu'aujourd'hui il fait souvent plus de 20° dans les pièces habitées).

Au delà du plaisir du geste et de l'œil, la mise en carafe permet « d'aérer » le vin. Les vins jeunes en ont particulièrement besoin. Pour les vins vieux, la courbe d'évolution est plus brève, il faut donc agir avec prudence. Pour simplifier, reprenez ceci :

- Pour un vin jeune (1 à 3 ans) : une aération 2 heures à l'avance n'aura qu'un effet limité.
- Pour un vin entre 3 et 8 ans : le décanter 1 à 2 heures à l'avance est conseillé.
- Pour un vin de plus de 8 ans : si le millésime est de grande réputation de garde, ouvrir à l'avance est un plus. Si le millésime est de qualité moyenne ou faible, il vaut mieux ouvrir au dernier moment, car le risque est grand que le vin ne se « libère » que durant une très courte période. La prudence s'impose.

La décantation permet également de se séparer d'un dépôt de lies, parfois important dans de vieilles bouteilles.

Oenologiquement vôtre,

Bernard GRAFE  
Administrateur - Délégué  
Grafé Lecocq Luxembourg - Divinum s.a.