

BANC TEST INTERNET
Que valent les 10 plus
gros sites de vente
de vins ?

VIN ET NATURE

**L'Alsace, vignoble
le plus biodynamique
d'Europe!**

50 domaines très naturels

SANCERRE
Les dessous
d'un grand terroir

**MOREY-
SAINT-DENIS**

L'INTÉGRALE
D'UN GRAND
DE BOURGOGNE



**ALAIN
GRAILLOT**
Le pape de la
vendange entière

**L'ART DE
RAFRAÎCHIR
LES BLANCS**

RAFRAÎCHISSEUR DE BOUTEILLE, SEAU À GLACE, RÉFRIGÉRATEUR

L'art de refroidir les blancs

Rafraîchir ses vins blancs de la manière la plus juste pour en tirer toute leur quintessence, tel est le défi que doit relever l'amateur qui ne dispose pas toujours d'un tapis de neige à portée de main ! Rafraîchisseur de bouteille, seau à glace, réfrigérateur... quelle est la meilleure solution ?

Texte et photos de Roberto Petronio



Bernard Soundais, au domaine Le Pallus à Chinon, est l'un des cinq vignerons qui se sont prêtés à notre test de refroidissement des blancs.

au plus juste



L'amateur le sait, les vins blancs apprécient un léger passage au frais afin d'être servis à leur juste température, entre 12° C et 14° C. Mais sait-il que tous les moyens pour les rafraîchir ne se valent pas ?

C'est au cours d'une conversation que Lalou Bize-Leroy a attiré notre attention sur cette épineuse question. La célèbre vigneronne bourguignonne a depuis longtemps remarqué que ses merveilleux blancs naissent pas être rafraîchis au réfrigérateur alors qu'ils se révèlent pleinement après un bref passage dans un seau rempli de quelques glaçons. Faut-il dès lors bannir le réfrigérateur ? Existe-t-il des alternatives ? C'est ce que nous avons voulu savoir en organisant ce test des modes de rafraîchissement du vin.

De grands vins blancs de toute la France

Nous avons d'abord sélectionné les trois outils les plus populaires pour refroidir les vins : le rafraîchisseur de bouteille, sorte de poche préalablement placée au congélateur avant de l'enfiler sur le flacon, le traditionnel seau à glace et le bon vieux réfrigérateur. Puis, nous avons sollicité cinq domaines de différentes appellations, tous reconnus pour la qualité de leurs blancs : le domaine Le Conte des Floris et son coteaux-du-languedoc Lune Blanche, le domaine de la Janasse et son châteauneuf-du-pape Cuvée Tradition, le domaine Albert Boxler et son riesling, le domaine Vincent Dauvissat et son chablis 1^{er} cru La Forest et pour finir le domaine Le Pallus et son chinon Coq de Pallus.

Comment avons-nous procédé ? Le blanc du domaine Le Conte des Floris a servi d'étalon. Grâce à lui, nous avons constaté que pour un vin pris à température ambiante (18° C à 19° C) et placé au réfrigérateur, deux heures étaient nécessaires pour atteindre les 12° C. Nous avons ensuite vérifié qu'il fallait à peine dix à quinze minutes avec un seau à glace et cinq à dix minutes de plus avec le rafraîchisseur de bouteille pour arriver au même résultat.

Afin que les vins soient dégustés dans les mêmes conditions, nous avons ouvert pour chaque domaine les trois flacons – l'un refroidi avec le rafraîchisseur de bouteille, l'autre dans le seau à glace et le dernier au réfrigérateur – au même moment afin de mesurer la température au cœur de la bouteille. Puis nous les avons rebouchés en attendant de les déguster. Enfin, une fois servi dans le verre, nous avons mesuré la température de chaque vin.

Des résultats plutôt surprenants

À l'issue de nos dégustations, voici le verdict : la manière dont nous rafraîchissons les vins blancs a bel et bien un impact réel sur leur profil gustatif. *In fine*, le seau à glace, avec des vins plus aimables et accessibles, donne de meilleurs résultats que le rafraîchisseur de bouteille et le réfrigérateur. L'action du rafraîchisseur est en effet plus brutale, livrant souvent des blancs plus rigides, austères, ce qui peut, dans certains cas, s'avérer intéressant. Le froid du réfrigérateur, lui, semble agir différemment selon l'origine des vins. Nous avons par exemple constaté qu'il bloquait l'expression aromatique et gustative du coteaux-du-languedoc et du châteauneuf-du-pape dégustés ici, tandis qu'il étirait le profil du riesling alsacien. Et au final, c'est le mode de refroidissement qui s'est révélé le moins convaincant. Bonnes dégustations !



Le vin refroidi :
COTEAUX-DU-
LANGUEDOC
LUNE BLANCHE
2015

Le domaine :
LE CONTE
DES FLORIS,
en Languedoc

Implanté à Pézenas, voilà presque dix-sept ans que Daniel Le Conte des Floris s'emploie à donner au blanc du Languedoc un profil plus élégant et digeste. Adapté de la biodynamie, il valorise le carignan blanc en pratiquant des rendements minuscules, une vendange en plusieurs passages afin d'obtenir de la fraîcheur et de la maturité dans ses raisins et des élevages sous bois parfaitement maîtrisés. À l'arrivée son carignan blanc, outre son originalité, s'impose comme l'une des plus belles références du Languedoc.

NOTRE TEST DE REFROIDISSEMENT POUR CE GRAND LANGUEDOC

Avec le rafraîchisseur de bouteille



Ce grand blanc se montre compact et dissocié

Le nez présente une note presque métallique ; la bouche se montre compacte et solide, mais légèrement plus dissociée. Ici, c'est sa fermeté qui nous surprend comme si on avait dans le verre un vin saisi par un froid polaire.

Dans le seau à glace



Plongé dans la glace, il gagne en complexité

Le nez est plus ouvert avec des notes d'épices qui lui donnent une jolie harmonie. En bouche, sa matière paraît plus riche et grasse. Puis arrivent des touches de zeste de citron vert. Il offre davantage de volume et son fruit est bien plus expressif. Ce blanc paraît plus complexe avec un milieu et une fin de bouche plus aimables.

Au réfrigérateur

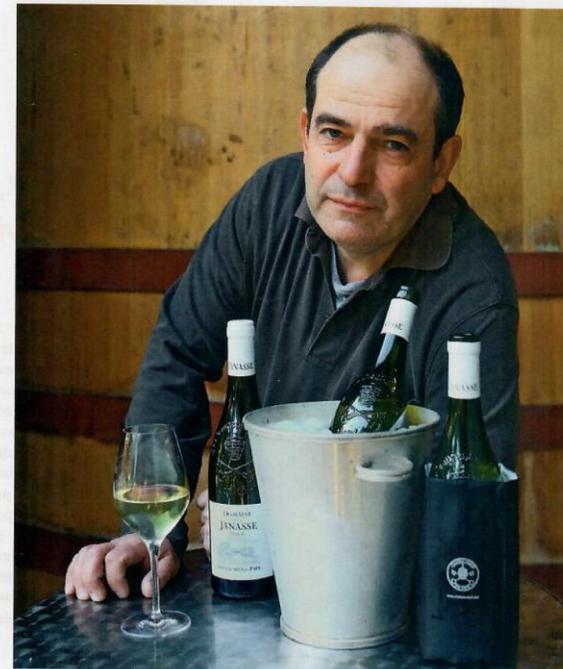


L'éclipse de Lune Blanche

Le vin se montre fermé à l'ouverture, comme figé, avec une bouche acidulée, presque métallique. Cette troisième Lune Blanche paraît plus linéaire, voire plus cadencée. Nous ouvrons une seconde bouteille pour vérifier. Nous retrouvons la même perception avec une sensation presque tannique sur un vin étroit.

CE QU'IL FAUT RETENIR :

Le seau à glace crée la surprise car nous appréhendons l'impact d'un froid rapide. Pourtant, il a conféré au vin une plénitude très aboutie. Le rafraîchisseur de bouteille, lui, raffermi le vin. C'est surprenant, mais pas inintéressant. Quant au réfrigérateur, il est à proscrire car il anéantit ce grand blanc languedocien avec un froid qui semble plus intense.



Le vin refroidi :
CHÂTEAUNEUF-
DU-PAPE CUVÉE
TRADITION 2016

Le domaine :
LA JANASSE,
à Châteauneuf-du-Pape

Basé à Courthézon, Christophe Sabon élabore dans son domaine de la Janasse deux délicieuses cuvées confidentielles de châteauneuf-du-pape blanc (8 % de sa production). Pour ce test, nous avons opté pour sa Cuvée Tradition (un assemblage de clairette, grenache et roussanne), une entrée de gamme déjà de haut vol, élevée en barriques, majoritairement usagées. Grâce à de petits rendements de raisins récoltés mûrs, il obtient un blanc qui conjugue puissance et richesse. Quant à sa minéralité, elle provient d'une vigne exposée au nord et plantée sur sable.

NOTRE TEST DE REFROIDISSEMENT POUR CE GRAND CHÂTEAUNEUF

Avec le rafraîchisseur de bouteille



Une solution intéressante si l'on recherche la puissance

Au nez, c'est joli, mais un peu dissocié. La palette aromatique explore plus les épices et le minéral, voire l'éclat de pierre. En bouche, on découvre un vin ferme, musclé et compact. Nous ressentons surtout sa puissance par l'énergie qu'il procure, mais aussi par une perception de l'alcool ou de la maturité plus prononcée.

Dans le seau à glace



Plus souple et suave, le vin s'épanouit avec grâce

Le nez de ce châteauneuf-du-pape évoque le citron avec un léger boisé d'où cette touche beurrée et d'amande fraîche. Le vin paraît bien plus souple et suave en bouche. Sa qualité de texture se montre bien plus harmonieuse et épanouie. Le seau à glace nous offre une très belle expression de ce châteauneuf-du-pape.

Au réfrigérateur



Le froid du réfrigérateur le fige totalement

Le nez se montre fort peu expressif. Le même vin a du mal à libérer ses parfums. En bouche, il laisse ressortir une pointe d'amertume, mais surtout il apparaît compact, avec une sensation presque crayeuse. Cela manque d'expressivité. Le vin ne semble pas au mieux de ce qu'il devrait donner.

CE QU'IL FAUT RETENIR :

Le seau à glace l'emporte à nouveau. Le vin est radieux, au meilleur de sa forme. À condition que sa température ne descende pas en dessous de 12° C, sinon il se bloque. Avec le rafraîchisseur de bouteille, il semble plus énergique, cela séduira les amateurs de puissance. Enfin, comme pour le languedoc, ce blanc méridional ne fait pas bon ménage avec le réfrigérateur qui muselle sa personnalité.



Le vin refroidi :
RIESLING 2016
Le domaine :
ALBERT BOXLER,
à Niedermorschwihr,
en Alsace

Avec presque vingt-deux millésimes à son actif en terre d'Alsace, Jean Boxler ne laisse rien au hasard. Il préfère choyer au quotidien ses vignes qu'il connaît pied par pied, plutôt que de parcourir le monde pour parler de ses vins. Passionné, méticuleux et perfectionniste, il aime en épcurien exiger le beau et le bon. Si bien que son riesling "général" 2015 est composé en grande partie de raisins issus de jeunes vignes de Grands crus pour garantir une belle venue. Un riesling raffiné, intense et digeste avec comme unique fil conducteur un fruit d'une pureté exemplaire.

NOTRE TEST DE REFROIDISSEMENT POUR CE GRAND ALSACE

Avec le rafraîchisseur de bouteille



Ici, le riesling apparaît dur et végétal

Le nez exhale des notes de chlorophylle, avec une sensation végétale prononcée. En bouche, la matière s'impose d'un bloc, comme si ce type de froid faisait ressortir une structure sous-jacente, dissociée. Plus on déguste ce riesling emmaillotté dans son rafraîchisseur, plus il accuse une forme de dureté.

Dans le seau à glace



Grâce au seau, le riesling brise la glace

Le nez est comme muet à l'ouverture, mais rapidement il évolue sur les épices. La bouche développe un surcroît d'énergie. Sa texture se montre plus suave, presque plus ronde, malgré une perception saline en finale. Nous avons ici une jolie expression du riesling avec une sensation de plaisir immédiat dès que l'on le savoure.

Au réfrigérateur

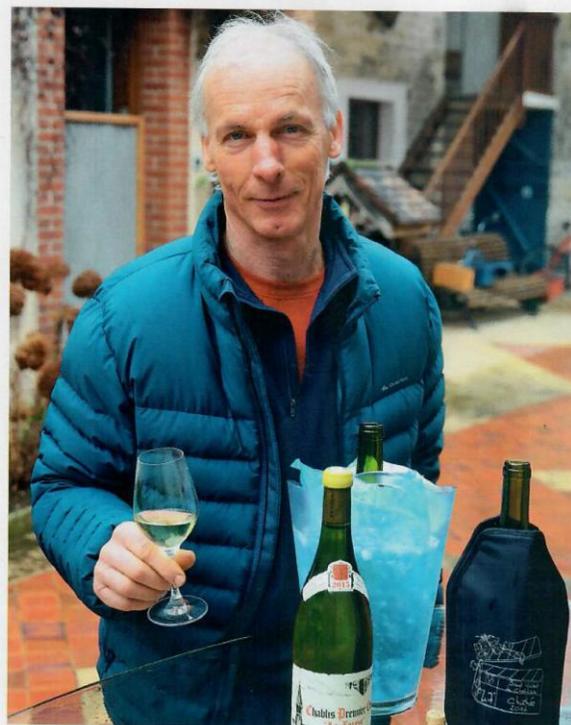


Le réfrigérateur ne lui va pas si mal

Un nez très aromatique aux notes de fruit à char blanche. Ce riesling se montre ici très ouvert et est, très épuré. Il libère une saveur de compoimousse jaune. Tiré du réfrigérateur, il paraît plus nerveux et plus affilé, mais avec un bel impact en bouche. On peut ressentir une sensation saline en finale.

CE QU'IL FAUT RETENIR :

Une nouvelle fois, le seau à glace rafraîchit avec délicatesse ce riesling qui libère alors toute l'énergie des Grands crus en bouche. Le réfrigérateur livre une version plus ouverte, plus minérale de ce blanc alsacien. Le rafraîchisseur, en raison de sa petite taille, permet de refroidir la bouteille aux mensurations alsaciennes. Enfin frais, le vin se montre dur, sans charme.



Le vin refroidi :
CHABLIS 1^{ER} CRU
LA FOREST 2015
Le domaine :
DAUVISSAT,
à Chablis

On ne présente plus le Chablisien Vincent Dauvissat qui depuis quelques années déjà travaille avec ses deux enfants, Étienne et Ghislain (lire La RVF n° 619, mars 2018). Ce grand vigneron produit de magnifiques chablis épurés et intenses qui respirent leur terroir à plein nez grâce à un travail de la vigne exigeant, des vinifications très précises et des élevages ultra soignés et justes. Pour ce test, nous avons choisi de déguster son Premier cru La Forest 2015. Un vin issu d'un terroir de grande personnalité, fort, assez dense et souvent très long à se révéler.

NOTRE TEST DE REFROIDISSEMENT POUR CE GRAND CHABLIS

Avec le rafraîchisseur de bouteille



L'austérité minérale de Chablis est mise en avant

La poussière de caillou s'impose tout de suite au nez. C'est ferme, presque violent. Le froid est plus perceptible et les amers plus prononcés. Comme si l'on avait un mur de craie en finale. Vincent trouve que le nez sent le pétard. C'est la version la plus austère, mais avec la sensation de s'enfoncer dans le sol de Chablis.

Dans le seau à glace



Charnu, salin, immédiat... Étienne adore !

Le nez paraît plus tendre, avec de belles notes de badiane. La bouche se montre douce, mais avec une sensation de charnu plus prononcée. On a comme une forme ovale en bouche. Le fruit affiche une plénitude plus immédiate et une jolie salinité. C'est l'expression préférée d'Étienne Dauvissat.

Au réfrigérateur



Si l'on aime le chablis épuré, presque introverti

Nez crayeux, iodé. C'est le plus tendu des trois à l'attaque, mais avec de la densité. Puis il évolue sur une note vive et citronnée. L'empreinte du caillou et du minéral est plus présente. Plus nous dégustons ce chablis, plus il s'étire. Très floral, il a des airs de puligny-montrachet. C'est la version préférée de Vincent et Ghislain Dauvissat.

CE QU'IL FAUT RETENIR :

Chablis échappe-t-il aux lois générales ? C'est le seul cas où nous avons apprécié les trois modes de rafraîchissement. Le seau à glace a livré un vin qui paraissait prêt à boire, mais est-ce là la vraie signature chablisienne ? Le réfrigérateur nous a dévoilé un blanc épuré et longiligne. Le rafraîchisseur, lui, nous a rappelé que l'austérité d'un Premier cru, en vin jeune, n'est pas forcément un défaut.

BIEN REFROIDIR LES VINS BLANCS



Le vin refroidi :
**CHINON LE COQ
DE PALLUS 2016**

Le domaine :
**LE PALLUS,
à Chinon**

Bernard Sourdis se partage entre la Ribera del Duero, en Espagne, où il produit plusieurs vins dans l'appellation éponyme, et Chinon, sa terre d'origine. Dans son domaine Le Pallus dressé sur les beaux coteaux de Cravant, il incarne la cinquième génération. Si sa production est majoritairement composée de cabernet franc, il exploite 33 ares de vignes plantées en chenin depuis 1990. Soit une production qui représente entre 600 et 800 bouteilles par an. Ce pur chenin baptisé Le Coq de Pallus est élevé dans des fûts d'un vin. Précis et élégant, il semble avoir trouvé sa voie en termes de pureté du fruit et d'élevage dans les derniers millésimes.

NOTRE TEST DE REFROIDISSEMENT POUR CE GRAND CHINON BLANC

Avec le rafraîchisseur de bouteille



Quel joli bouquet, mais la bouche est plus massive

Joli nez complexe entre fruit, fleur et un boisé en filigrane. Mais la bouche se montre ferme, voire carrée. Si cela fait saliver, le fruit apparaît un brin austère, avec un fort ressenti crayeux. On a une sensation de tanins de bois. Ce chinon blanc prend une forme plus massive et puissante, mais sa rigidité peut aussi séduire.

Dans le seau à glace



Un Pallus plus vivant et plus long !

Si le nez accuse une touche boisée, la bouche n'est pas marquée. C'est net, tendu avec une belle énergie et, ici, une amertume mesurée et juste. La salinité s'affirme davantage. Il se dégage une belle harmonie, avec un fruit plus vivant et minéral. Une belle fusion du fruit et du minéral dans ce vin qui gagne en longueur.

Au réfrigérateur



L'acidité et l'amertume sont plus marquées

Le nez est vif, avec une sensation de caillou, moins sur le fruit. Avec ce type de froid, les amers de ce chinon blanc s'affirment, avec une légère dissociation entre le fruit et son élevage. L'acidité semble plus forte avec une note prononcée de citron. S'il fait saliver, l'ensemble reste plus ramassé.

CE QU'IL FAUT RETENIR :

C'est avec le seau à glace que ce chenin délivre sa plus belle expression, avec un surcroît d'énergie, de minéralité et de longueur en bouche. Si vous aimez les vins plus ramassés, plus puissants, la solution du rafraîchisseur de bouteille comblera vos attentes. Si vous cherchez plus d'amertume et d'acidité dans le chenin, le séjour au réfrigérateur livre un vin plus amer et acide.