



Marc André Gagnon
Journaliste et rédacteur
en chef de Vins Québec

Comment conserver le vin une fois la bouteille ouverte?

On me demande souvent : « Comment conserver un reste de vin? Est-ce qu'on doit utiliser une pompe à air ou une bonbonne à gaz? Combien de temps le vin peut-il se conserver? Est-ce qu'il y a des vins qui se conservent plus longtemps que d'autres? »

Il y a toutes sortes de gadgets sur le marché qui prétendent aider à conserver le vin. On trouve, justement, des pompes à air et des bonbonnes de gaz. L'an dernier, *La Revue du vin de France* a testé « les meilleurs d'entre eux ». Elle en conclut qu'aucun ne permet de préserver les arômes des vins plus de quatre jours : « Les outils fonctionnant sur le principe du vide d'air dans la bouteille ont tendance à éliminer les arômes les plus expressifs du vin... »

J'ai aussi essayé, pendant un certain temps, ces pompes et bonbonnes, et je suis revenu à la méthode la plus simple : le frigo.

Il s'agit tout simplement de remettre le bouchon et de conserver la bouteille au réfrigérateur. En général, les vins rouges et les vins blancs se conservent très bien de trois à cinq jours.

Très souvent, les vins jeunes, particulièrement les blancs, sont meilleurs le lendemain et le surlendemain. Les vins jeunes contiennent plus de sulfites et ont un bon taux d'alcool, ce qui aide à la conservation.

Certains vins de type oxydatifs se conservent encore plus longtemps. C'est le cas des savagnins du Jura et des chemins de la Loire. Les vins demi-secs, demi-sucrés ou simplement sucrés se conservent aussi plus longtemps.

J'ai toutefois noté que des vins rouges du Nouveau Monde dépérissent très vite une fois la bouteille ouverte. Certains d'entre eux deviennent fades dès le lendemain! Pourquoi? Ce serait dû à leur pH trop élevé (acidité faible). « Le pH trop élevé des vins du Nouveau Monde est défavorable », nous dit l'importateur de vins Rémy Charest.

Par contre, les vins matures de plus de sept ans vieillissent rapidement au contact de l'air.

Si vous prévoyez conserver un vin plus de cinq jours, ou alors si c'est un vin mature, il vaut mieux transvider le liquide dans un contenant plus petit tel qu'une demi-bouteille.

Certains connaisseurs congèlent leurs bouteilles une fois ouvertes. Ça fonctionne, mais il n'est pas nécessaire d'utiliser une méthode si extrême, à moins de vouloir conserver le restant du vin plus d'une semaine.

Des restaurants et des bars à vin utilisent des appareils de conservation sous azote. La SAQ a aussi recours à ces appareils pour ses stands à dégustation. Toutefois, les vins y dépérissent très vite, souvent plus rapidement qu'au réfrigérateur. C'est que la température de ces appareils est de 12 °C, donc plus élevée que dans le réfrigérateur. Les vins s'y défraîchissent rapidement, perdent leurs arômes et s'oxydent. Pour éviter les mauvaises surprises, demandez à savoir quand les bouteilles ont été ouvertes et exigez des vins les plus frais possible.

« Ils ignorent la loi de physique qui dit que lorsque vous avez un liquide et un espace de gaz (ou vide), le liquide perdra toujours des composants volatils dans cet espace », écrit Huon Hooke dans *To serve and protect*.

La conservation des portos

Les portos sont des vins mutés. Ils contiennent plus d'alcool et leur mode de fabrication fait qu'ils ont une plus grande longévité. À l'except

tion de ceux de type vintage, ils peuvent se conserver un bon bout de temps une fois la bouteille ouverte. En effet, les LBV et les tawnys se conservent très bien plusieurs semaines une fois refermés.

Les tawnys

Les tawnys, en vieillissant plusieurs années en barrique, ont développé des propriétés antioxydatives. Ce sont des vins très résistants à l'oxydation. Le producteur du tawny Offley 20 ans affirme même qu'une fois ouverte, cette bouteille pourra se conserver quatre mois. Il suggère alors de la ranger au frais et debout. D'ailleurs, ces bouteilles de tawny, obturées avec un petit bouchon, doivent être en tout temps conservées debout comme celles des LBV.

Le colheita, un tawny millésimé, se conserve comme tout autre tawny.

Les LBV

Les LBV (late-bottled vintage) peuvent aussi résister longtemps. Je préfère par contre les loger au réfrigérateur.

Les vintages

Ce n'est pas du tout la même chose pour les vintages, ou les portos millésimés. Ce sont des vins vieillis en bouteilles, protégés de l'oxydation. Ils ont tendance à évoluer assez rapidement une fois la bouteille ouverte. Il faut donc transvider le reste dans une petite bouteille et la conserver au réfrigérateur.

En résumé:

- Les vins et les portos LBV au frigo;
- les portos tawny au frais;
- les portos vintages et les vins matures dans de petits contenants au réfrigérateur.

Voici quelques vins de belle qualité qui, une fois entamés, pourront se conserver quelques jours au réfrigérateur :



EN BLANC

Atlantis 2010

Un beau vin sec de l'île ensoleillée de Santorin. Ce vin blanc original est fait des cépages assyrtiko à 90 % complété d'athiri et d'aidani. C'est un vin net, franc, droit, au fruité élégant et vif sur de fines notes minérales. On croit aussi percevoir un arôme de sapinage après aération. Alcool : 13 % | 11097477 | 17,35 \$

Kerner 2010, Abbazia di Novacella

Bien aromatique, floral, original, frais. Il rappelle un peu les vins alsaciens ou allemands secs. Sec, fin, élégant. Bien long avec ses belles saveurs de fruits exotiques. Un vin qui a de la classe. Cépage kerner qui serait un croisement du riesling et du trollinger rouge. Provenance d'Alto Adige, dans le nord de l'Italie. Pour accompagner les poissons grillés, les mets végétariens, les fruits de mer... Alcool : 13,5 % | 11451974 | 23,05 \$

EN ROUGE

Offley LBV 2006

Un porto de grande qualité, savoureux, ample, riche et encore bien jeune. C'est joufflu, suave, savoureux et bien chaleureux. Une finale sur le sucre épicé. Un délice! Embouteillé en 2010. Alcool : 20 % | 483024 | 19,95 \$

Bourgogne, Pinot noir Les Ursulines 2009

Du beau jus, frais, jeune, élégant aux saveurs de petits fruits des bois sur une petite note terreuse agréable. Les tanins sont bien plaisants. C'est léger, d'un bel équilibre, gouleyant et des plus digestes. Très agréable. Alcool : 13 % | 11008121 | 24,50 \$

Bandol Cuvée India 2009

Un beau vin du couple franco-québécois Dupéré-Barrera. On a ici pour le moment des arômes de fruits noirs, de fruits brûlés et de fer. La même chose revient en bouche sur une bonne masse tannique. Le tout bien enrobé d'un fruit consistant. Une texture ample. C'est costaud et pour la garde. Le niveau d'alcool est élevé, mais ne paraît pas trop. Alcool : 15,5 % | 10884575 | 29,85 \$

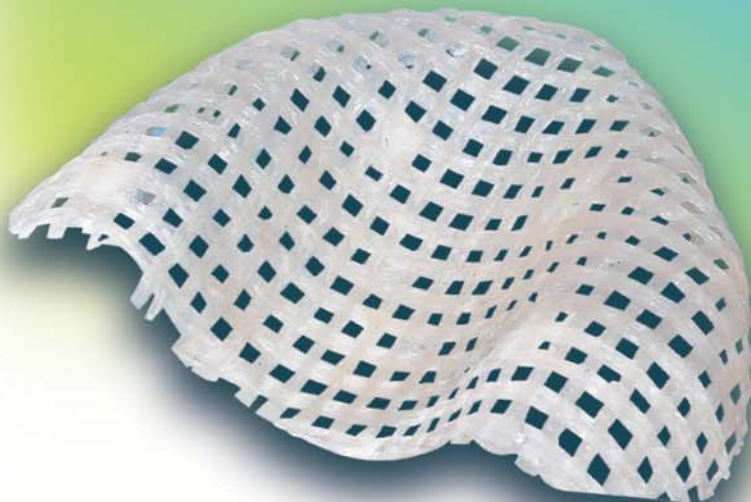
Château Franc La Rose, Saint-Emilion grand cru 2009

Un très beau vin de Saint-Émilion qui dégage des arômes bien boisés au début. Toutefois, ce boisé s'estompe à l'aération après quelques minutes dans le verre. Sa texture est riche tout en conservant une certaine finesse. Alcool : 13 % | 10752855 | 32,75 \$

Châteauneuf du Pape, Haute Pierre, Delas 2009

Fruité abondant sur un bouquet de fruits noirs et de fleurs. Belle bouche épicée et saveurs de gâteau aux fruits. Floral. Texture pleine et lisse. Longue finale chaleureuse sur les fruits à noyau. Déjà bon, et parfait pour mettre en cave quatre à cinq ans. Grenache avec un peu de syrah. Alcool : 15 % | 11194269 | 44,00 \$

Solution optimale pour des prothèses plus solides!



Le système FiBER FORCE® est constitué de grilles, de tresses et de fibres UD photo-polymérisables pré-imprégnées de résine.

- rapide, facile et abordable
- adhère à l'acrylique à prothèse
- très léger
- nettement esthétique

FiBER FORCE

Appelez-nous dès aujourd'hui!

SYNCA

1-800-667-9622
www.synca.com