

Potentiel de garde

La vie d'un vin



Il y a différentes phases :

- Vin jeune, on le boit peu de temps après sa mise en bouteille
- Vin de moyenne garde se boit au bout de 5 à 10 ans
- Vin de garde, il va suivre une courbe du vieillissement avec tout d'abord la période de fermeture (des arômes faibles, des tannins forts). Ensuite la période de l'apogée (il dévoile tous ses arômes, c'est le plus intéressant). Enfin le vin se décline. On le boit après 10 à 20 années

Les différences d'un vin jeune, d'un vin à maturité

Au niveau de la robe :

- Pour les vins rouges, elle va évoluer au rouge brique, puis à l'orange-marron.
- Pour les vins blancs, elle va acquérir des reflets ocre, ambré....

On constatera même qu'à long terme, les rouges et les blancs peuvent avoir une robe assez proche.

Au niveau de la structure :

Pour les vins à maturité, les arômes évoluent, la texture est plus fondante, plus ronde. Par exemple, un arôme de fruits frais en note de fruits cuits ou confits ou un arôme de fleurs fraîches vers un arôme de fleurs séchées.

⇒ La raison de cette modification est l'infime quantité d'oxygène présente dans la bouteille.



Comment savoir si un vin se garde ?

Déterminer le potentiel de garde selon plusieurs facteurs :

- le terroir,
- l'état sanitaire de la vinification,
- l'équilibre du vin,
- la qualité du bouchon,
- le rendement,
- le stockage en cave
- la qualité du millésime

⇒ Une expérience simple peut juger le potentiel de garde d'un vin, basez-vous sur sa résistance à l'oxydation (si le vin est encore intéressant trois jours après avoir été ouvert, c'est qu'il a les qualités nécessaires à une maturation en cave).

