



Comment une mauvaise température de service peut ruiner un vin rouge

Initié par les vignerons de l'AOC rhodanienne Crozes-Hermitage ainsi que par une cinquantaine de chefs et de sommeliers, cet appel vise à renouer avec la pratique du chambrage des vins rouges. Explications.

Par Arthur Frydman

Publié le 12/06/2023



A quelle température faut-il servir un vin rouge ? Crozes Hermitage-Sébastien Tournier «*Sur la langue, le vin parle*», disait le Bourguignon Pierre Poupon. En effet, le nectar énumère ses arômes. «*En bouche, la température du vin modifie les propriétés de nos capteurs sensoriels et les perceptions qui en découlent. Les papilles de notre langue voient leur fonctionnement changer avec la température. Ainsi, si le vin est trop froid, l'activation de certaines cellules gustatives est diminuée et l'intensité de la saveur s'estompe. À l'inverse, s'il est trop chaud, les molécules s'évaporent brutalement. Le vin devient indélicat et moins complexe*», analysent, dans une note, le biologiste Marc-André Selosse et le neurobiologiste Gabriel Lepousez.

» À LIRE AUSSI : Comment protéger son vin de la canicule ? L'importance du service du vin à bonne température

Avec l'aide de ces chercheurs, Crozes-Hermitage ou Crozes-Ermitage - Guide des appellations">l'appellation Crozes-Hermitage a récemment lancé «*Des lendemains qui chambrent*». Une tribune de 130 caves ou maisons de l'AOC et de 50 professionnels de la restauration. Leur objectif ? Sensibiliser les professionnels et les amateurs à l'importance de la température de service des vins rouges sans oublier de les mobiliser. «*Nous souhaitions ouvrir une réflexion et une forme d'intelligence du vin. Nous nous sommes appuyés sur un savoir scientifique et pédagogique afin de susciter un sursaut en restauration comme à domicile avec une culture du service des vins rouges qui s'est, en effet, perdue. Il est important de respecter le vin et le travail du viticulteur*», commente de son côté le vigneron Yann Chave.

Comment mettre un vin rouge à bonne température ?

L'appel de l'appellation rhodanienne revient, en réalité, à renouer avec la pratique du chambrage des vins. Souvent mis à toutes les sauces, le terme – ou la coutume – serait né, selon Littré, en Suisse vers 1870. En tout état de cause, chambrer un vin rouge, c'est le sortir de la cave où il est conservé à la fraîcheur pour ensuite le porter à la température de la pièce où il sera consommé. Exit les idées reçues selon lesquelles on



chambre une bouteille en la laissant se réchauffer à la température ambiante. N'en déplaise à ceux qui jouent les Cassandre, il faut, en effet et parfois, la rafraîchir au moyen d'un seau avec un peu de glace par exemple. Après plusieurs dégustations expérimentales lors desquelles les vins étaient servis entre 10 et plus de 20 degrés, les signataires «*Des lendemains qui chambrent*», eux, sont arrivés à un constat. Selon ces derniers, «*les vins rouges atteignent leur optimum au sein d'une fourchette particulière de températures, entre 14° et 18° degrés pour simplifier, qui se situe bien au-dessus des températures couvertes par les appareils électroménagers, mais souvent en-deçà de la température ambiante telle que nous pouvons la mesurer dans nos intérieurs contemporains, bien isolés et (sur)chauffés*». À bon entendeur...

La rédaction vous conseille :

- » **10 astuces pour déguster et servir son vin comme un pro**
- » **Doit-on toujours boire le vin apporté par ses invités ?**
- » **Comment organiser une dégustation de vin à domicile ?**

