



# LE FIGARO VIN

Publié le 25/04/2014 par [Emmanuel Delmas](#)



Photo : François Bouchon/ Le Figaro

Nous avons vu précédemment que les **vins blancs peuvent se bonifier avec le temps** et se garder un certain nombre d'années selon leur terroir (incluant les sols, le vent, le climat...) mais aussi selon les caractéristiques du millésime et le travail du vigneron. Les acidités et les sucres restant les éléments les importants pour déterminer la garde du vin. Les vins rouges, dotés d'acidités prononcées, auront également certaines facultés de garde. Encore faut-il que **la matière des vins soit suffisamment charnue**. Il est utile de rappeler qu'un raisin pas assez mûr apportera des vins aigrelets, maigres, et surtout des tanins secs, dont la garde ne parviendra pas à transformer une qualité médiocre. **Il est important de savoir qu'un vin se bonifiera dans le temps si en amont le vigneron fait le travail nécessaire pour offrir au vin une irréprochable maturité du raisin**. Bien mûr, la richesse phénolique, les **acidités**, et les

**tanins** offriront un potentiel de garde encore meilleur. Entendez par là que le vin déjà prometteur parviendra lentement à se bonifier avec les années.

## L'importance du tanin

Si les acidités font partie intégrante de l'équilibre du vin et lui permettent d'être gardé plus longtemps, le tanin est un autre élément essentiel à la bonne tenue des vins dans le temps. **Il se trouve sur la peau des raisins**, la **rafle** (le squelette de la grappe) et les pépins. On le retrouve également dans les fûts de chêne, **surtout quand ils sont neufs**. C'est pendant la macération des raisins noirs, dont le jus est blanc, que le tanin est capté. Certains cépages révèlent des tanins plus marqués que d'autres. Ainsi le **tannat**, à Madiran, ou encore le **malbec** à Cahors, les cabernets (franc et sauvignon) dans le bordelais, offrent des tanins souvent fermes, appuyés. D'ailleurs, la couleur de ces vins est souvent soutenue, le tanin (et ses anthocyanes) donnant de la couleur aux vins. Plus le vin est jeune, plus le tanin est appuyé. Avec le temps, celui-ci va plus ou moins se fondre. Cela dépend encore du cépage, du millésime, du terroir et de l'implication du vigneron dans le travail de ses vignes et dans son chai. **Les millésimes chauds ou caniculaires évoluent souvent plus vite** car les tanins sont peu présents et les acidités faibles.

## Dans quelles régions trouve-t-on des vins de garde ?

Si dans les régions du sud, les tanins sont souvent marqués, les acidités peuvent parfois se révéler plus basses. **Les matières s'en retrouvent riches, denses, charnues, les amers plus appuyés**. Ceux-ci peuvent concourir à une impulsion en persistance. On a souvent tendance à les oublier. Sur de beaux terroirs, là où souffle le chaud et le froid, la proximité maritime, un vent froid (mistral par exemple), sur un sol granitique ou schisteux, calcaire, avec de l'altitude, les vins sont capables d'offrir des temps de garde importants, souvent au-delà de 10 ans.

**Les cabernets, à Bordeaux notamment...** : Les vins bordelais, notamment ceux issus des cépages **cabernet-sauvignon** et **cabernet franc** offrent de belles perspectives d'évolution. Outre les tanins, souvent fermes, ces vins subissent des élevages longs en fût de chêne, neufs ou en partie. Cet élevage impose d'ailleurs de garder le vin avant de le déguster. Pour un classique **cru bourgeois**, **il est nécessaire de compter entre 8 et 15 ans avant d'ouvrir la bouteille**. Le vin s'ouvrira ainsi davantage fondu, élégant, patiné. S'il s'agit d'un grand cru classé, sur un beau millésime, alors il faudra bien souvent compter entre 15 et 20 ans.

**La Loire, terre de vins de garde** : **Chinon**, particulièrement. Située à la pointe de deux fleuves cette appellation subit les assauts de vents soufflant dans tous les sens... autant de conditions qui permettent de proposer des **tanins fermes et des acidités ciselées**. J'ai le souvenir d'avoir été surpris par un spectaculaire Chinon 1976 du domaine les

Roches de Lenoir l'an dernier, dégusté à l'aveugle que j'avais situé à la fin des années 80, c'est tout dire. **Ce vin était étincelant, intense, profond**, avec des tanins de toute beauté, il avait encore 10 bonnes années devant lui. Je m'étais fait la réflexion que j'avais dégusté nombre de grands vins de **Bordeaux** 1976 qui ne m'avaient pas donné une telle impression. Récemment, j'ai ouvert des Bourgueils de Pierre Jacques Druet 2000 et 2003 bien trop tôt. Les 1989 et 1990 s'ouvraient à merveille. **Saumur, Saint-Nicolas-de-Bourgueil**... Quel dommage de constater que ces vins sont trop souvent dégustés trop tôt.

**La finesse du pinot noir en Bourgogne** : Le cépage **pinot noir** en Bourgogne, par exemple, dévoile des vins de couleur plus claire, montrant que le tanin est plus faible. Pour autant, avec ce cépage **la trame acide se révèle plus saillante** et les vins étirés en longueur. Sur certains magnifiques terroirs les vins sont profonds, racés, intenses, capables aussi de traverser le temps. Ils gagnent en chair. Là encore, tout est question d'équilibre. Avec des tanins plus fins, mais aussi souvent avec des acidités plus saillantes, ces vins peuvent se garder (et se bonifier) une demi-douzaine d'années et **jusqu'à 15 à 20 ans pour les plus grands**.

## "Laissez une chance à vos belles bouteilles"

Le rôle des tanins est donc un facteur essentiel à la bonne tenue des vins dans le temps, tout comme les acidités. Une fois encore, **la condition "sine qua non" reste l'implication du vigneron dans son travail**. Le terroir, le climat et la météo du millésime sont eux aussi très importants. Pour que le vin tienne et surtout qu'il se bonifie dans le temps, le raisin doit être parfaitement mûr. Ainsi, il peut dévoiler une trame de tanins de haute qualité et suffisamment appuyée, soutenue par des acidités fraîches. Les persistances laissées en bouche par ces vins peuvent parfois sembler rigides ou autoritaires dans leur prime jeunesse. Pour autant, ces sensations restent souvent longues et franchement sapides. **Ce sont toutes ces sensations combinées qui permettent de révéler les très jolis vins**, ceux capables dans le temps de se bonifier, de se patiner et d'offrir de vraies émotions. Alors, un conseil, **laissez une chance à vos belles bouteilles en les préservant dans leur cave**, dégustez-les régulièrement et jugez-les dans le temps, au fur et à mesure de leur vieillissement.

En savoir plus : <http://avis-vin.lefigaro.fr/connaitre-deguster/o111819-tout-ce-qu-il-faut-savoir-sur-le-temps-de-garde-des-vins-rouges#ixzz30MGQS6s9>