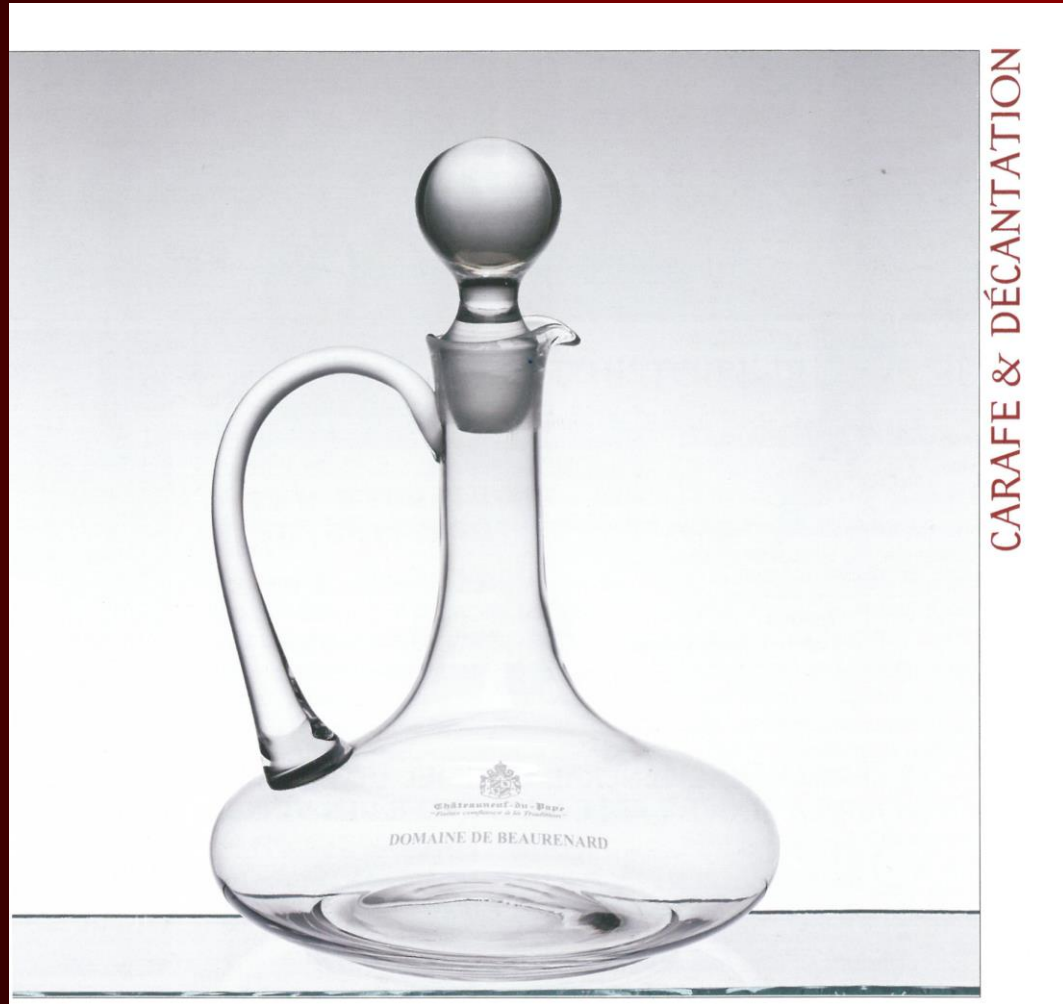


11 B – DEGUSTATION – CARAFE A VIN



CARAFE & DÉCANTATION

Carafe en cristal Beaurenard
pour décanter, c'est-à-dire transvaser délicatement le vin contenu dans une vieille bouteille qui a fait dépôt. On s'éclaire généralement d'une bougie pour effectuer amoureusement ce « travail ».

CARAFE EN CRISTAL POUR DECANTER

Utilisée pour décanter. C'est-à-dire transvaser délicatement dans une carafe en cristal, le vin contenu dans une vieille bouteille qui a fait du dépôt. On s'éclaire généralement d'une bougie pour effectuer amoureusement, ce "travail".

La plus vieille bouteille qu'il m'a été donné de décanter - juste avant le service - était un Châteauneuf-du-Pape Beurenard Rouge 1884... servi, en 1964, pour fêter les noces de diamant (60 ans de mariage) de M. et Mme Justin Maupoix de Cavaillon (grand-parents maternel de Régine Coulon).

- Comment se présentait cette bouteille âgée de 80 ans ?...
- Tout d'abord, pas de défauts majeurs. La robe était tuilée. On dit généralement que le vin a l'âge de son tanin.

C'est lui qui patine et prend cette jolie couleur tuilée, c'est lui qui à la longue devient odoriférant.

Son bouquet était un mélange d'une grande richesse, où se retrouvaient en vrac : des arômes de truffe, cannelle, épices, figues sèches ...

En bouche : la dominante était la rondeur. Un incomparable moelleux provenant d'une lente maturation des tanins qui dans sa jeunesse devaient être robustes, concentrés et astringents. On peut dire d'un tel vin qu'il est "glycériné..."

En conclusion : belle bouteille, vénérable, présentant - comme les grands parents - quelques rides... mais pour le vin dit-on, c'est comme pour les hommes : « C'est difficile de bien vieillir ».

REPAS DE FAMILLE

REPAS DE FAMILLE



Noces de diamant des grands-parents de Régine.

*Noces de diamant
à Cavaillon, de
Justin et
Madeleine
Maupoix, grands-
parents de Régine
Coulon.*

SERVICE A VAISSELLE BEAURENARD

- Compris !



SERVICE EN PORCELAIN

*Sylvie, tu vas peut-être trouver cela saugrenu :
présenter dans le Musée du Vigneron,
un échantillon de notre service de table
Beaurenard !*

- *En effet, mais je te connais, tu vas sans doute me donner une bonne raison.... J'écoute...*
- *Bien vu. Nous sommes amenés - tu es bien placée pour le savoir - à recevoir fréquemment des acheteurs, très souvent étrangers. Tu sais aussi que les étrangers reprochent généralement aux Français de ne pas ouvrir facilement leur maison. Nous les recevons donc dans notre maison :*
 - *menu soigné, (qui s'accorde aux vins blancs et rouges que l'on souhaite servir)*
 - *vins choisis, (autres que ceux qui ont été dégustés préalablement à la cave)*
 - *verres en cristal Beaurenard,*
 - *magnifique nappe (brodée par Maman lorsqu'elle était jeune fille),*
 - *service en porcelaine*

Nos invités - qui sont à longueur d'année au restaurant, y compris dans les plus grands - apprécient vivement cet accueil sympathique, en famille, chez le vigneron, dans une maison française. Et le service en porcelaine en question participe - modestement certes - mais à sa manière, au succès de ces réceptions.

- Compris !

« HISTOIRE DE LA BOUTEILLE À VIN¹² »

NAISSANCE DE LA VERRERIE AU MOYEN-ORIENT :

La légende, d'après Pline, dit que le verre fut découvert par hasard sur une plage de Phénicie par des marchands de nitre alors qu'ils préparaient leurs repas... Le travail du verre remonte à plusieurs millénaires avant J.-C. en Egypte : petits vases destinés à la parfumerie ou amulettes, perles destinées à la parure. Il faut attendre les débuts du premier millénaire avec l'invention de la "canne à souffler" pour obtenir les premiers récipients en verre.

LES PREMIERS RECIPIENTS POUR LE VIN :

Les premiers récipients utilisés pour le stockage et le transport du vin ont été :

- les dolias : grands récipients en terre cuite qui servait également pour les vinifications,
- les outres : grands récipients en peau,
- les amphores : utilisées du VII^e siècle avant J.-C. jusqu'à la fin de l'Empire romain pour le transport du vin. Enduites de résine pour mieux conserver le vin avant d'être remplies, elles étaient bouchées avec un disque en liège, de bois ou de terre cuite et ensuite cachetées avec de la chaux.

Sur le col de l'amphore, pouvaient être peintes la nature du vin, son origine et sa destination. Un trafic maritime intense de 5 à 10 000 amphores s'est déroulé, par bateau, en Méditerranée au début de notre ère. Au 1^{er} siècle, les vins de Gaule du sud sont déjà exportés dans des amphores à fond plat vers l'Italie.

La barrique : récipient en bois assemblé qui a été découvert par les Celtes et transmis ensuite aux Gaulois pour être utilisé encore de nos jours pour le vieillissement et le transport du vin.

NAISSANCE DE LA BOUTEILLE A VIN :

Dès l'époque gallo-romaine, on vit apparaître des récipients en verre, donc la fonction se limitait au transport du vin



du tonneau de la cave jusque sur la table.

Ainsi le barillet du III^e siècle dont la forme rappelle le tonnelet de bois gaulois, ou encore des formes quadrangulaires avec une anse.

Le mot "bouteille", n'est apparu qu'au XIII^e siècle. Pourtant au Moyen Age, les récipients en verre sont des objets de luxe qui laissent la place aux récipients en étain, cuir ou bois. Au XVI^e siècle, la bouteille a deux formes : une forme à quatre pans et une forme de gourde recouverte d'osier : "les bouteilles clissées". Elles étaient très courantes dans les auberges.

La naissance de la bouteille à vin, pour le transport, la conservation et la présentation du vin date du début du XVIII^e siècle.

Un traité de 1718 cite : « *En dépit des précautions qu'on prenait de loger des vins dans des futailles neuves et sans défaut, il apparut que le moyen le plus sûr de conserver les vins plusieurs années, était d'utiliser des flacons en verre soigneusement bouchés. Ils s'y maintenaient intacts durant quatre, cinq et même six ans !...* »

L'acte de naissance du commerce moderne du vin en bouteille date du 25 mai 1728 par un arrêt du gouvernement royal qui donne l'autorisation de transporter "en paniers de cinquante ou cent bouteilles" le vin de Champagne vers les ports de Rouen, Caen, Dieppe et du Havre.

L'Encyclopédie Diderot précise en 1778 que la bouteille « *est presque le seul récipient en usage parmi nous pour le vin* ». Elle aurait pu y associer le bouchon

de liège, qui a succédé à la cheville de bois entourée de chanvre huilé. La légende dit que c'est Dom Pérignon dans son abbaye

d'Hautvilliers, près d'Epemay qui a mis au point ce bouchage à la fin du XVIII^e siècle. Les formes des premières bouteilles à vin étaient assez voisines : en forme d'oignon, basse, un col très étroit et une teinte très foncée : le verre noir.

CALICE EGYPTIEN EN ALBATRE

Sylvie il faut que je te raconte une anecdote qui t'amusera sûrement... A la fin d'une croisière sur le Nil, il est d'usage que tous les membres du voyage se déguisent et improvisent une petite scène... Ce qui fut fait le dimanche 4 mars 1990. Avec maman nous avons imaginé la scène suivante :

Décor : une grande jarre, le verre en albâtre et deux papyrus pour la lecture du texte. Nakht* et sa femme (Paul et Régine) s'adressent au pharaon, représenté par le guide surnommé précisément "pharaon"...

Paul : « Seigneur Pharaon tu m'as nommé scribe royal, responsable de tes grands vignobles d'Egypte. Tu m'as dit : Nakht, avec ta noble épouse, inspectes mes vignobles, conseille mes vigneron, imposes-les. Notre inspection se termine. Voici notre rapport ».

Régine : « Le dieu Râ de ses rayons généreux, le limon nourricier du Nil ont rendu cette année la vigne intelligente : ni chétive, ni luxuriante. La récolte des raisins a été abondante et de très

haute qualité. Afin de ne pas gêner ton palais délicat, j'ai demandé aux vigneron de ne pas trop fouler de leurs pieds les raisins, pour n'en extraire que les éléments les plus nobles ».

Paul : « Seigneur, tu as toujours été juste et bon avec tes vigneron. Leur impôt, à l'image de la récolte, pourrait être cette année, également généreux. »

Paul levant le verre en albâtre : « Voici le vin de l'ultime récolte » Tes yeux seront flattés par leur mante écarlate. »

Régine : « A les humer, tu découvriras délicates senteurs et grandes subtilités. »

Paul : « En bouche enfin, sa somptuosité éclatera en arômes de fleurs, pulpe des plus beaux fruits, en parfums les plus rares, en insignes vertus.... »

Paul et Régine : « Gloire à toi Seigneur pharaon de la Grande Egypte ... »

Vifs applaudissements et les Coulon - qui se sont bien amusés - gagnent le 1^{er} prix...
- Génial, vous avez du vous marrer....

