

PAESE COUNTRY	CANADA	DIFFUSIONE CIRCULATION	CANADA
RIVISTA/WEBSITE MAGAZINE	7 JOURS	PAGINE PAGES	1
NUMERO ISSUE	//	GIORNALISTA JOURNALIST	STEVE MARTIN
DATA DATE	20 GENNAIO 2012	SOGGETTO SUBJECT	PREMIO MASI- ORHON

# L'ABC du parfait sommelier



Le sommelier Jacques Ohron

*Lauréat du prestigieux prix Masi de la civilisation du vin et auteur de Entre les vignes, consacré Meilleur livre sur le vin au monde à Paris, en 2011, Jacques Ohron a fait ses classes, c'est le moins qu'on puisse dire. J'ai profité de ma rencontre avec cet excellent sommelier québécois pour lui demander de donner un coup de pouce à ceux qui aimeraient commencer à créer leur propre cave ou simplement apprendre à mieux connaître le vin. Voici donc les cinq règles qu'il nous suggère de suivre afin de mieux apprécier les plaisirs que nous procure le précieux nectar.*

PAR STEVE MARTIN

## 1 APPRENDRE À CONNAÎTRE LES BONNES MAISONS

«Il faut apprendre à se concentrer un petit peu moins sur la force du millésime. Ce n'est pas mal d'y accorder de l'attention, mais certains sont obsédés par ce détail. Avant d'en arriver là, il faut s'intéresser à d'autres choses qui, à mon avis, sont bien plus importantes, dont la réputation des maisons. Découvrir, dans des bouquins ou des guides d'achat, le nom des maisons, c'est déjà un début. Même si on ne veut pas nécessairement acheter de très grands vins, il faut se rappeler que les maisons qui ont une grande réputation vont faire de bons produits, même s'il s'agit de moyens et de petits vins. Acheter un pommard ou un amarone sans se préoccuper de la maison, c'est ridicule. À la SAQ, on trouve, pour 15 ou 20 \$, des vins issus de bonnes maisons qui sont bien meilleurs que d'autres, qui valent entre 25 \$ et 40 \$ mais qui sont produits par une maison moyenne.»

## 2 AVOIR UNE BELLE DIVERSITÉ DANS SA CAVE

«Il faut monter sa cave en fonction de ses goûts, mais il est bon de rechercher un certain éclectisme. Donc, pensez à acheter des blancs secs, des blancs moelleux, des blancs sucrés, des rouges légers, des rouges moyennement corsés et des rouges très corsés ainsi que du champagne et des vins effervescents, comme des crémants fabriqués selon des méthodes traditionnelles. Mais, là aussi, il serait bon de respecter le premier conseil que je vous ai donné et d'aller vers les meilleures maisons. On peut également acheter des vins qui ont un potentiel de vieillissement, mais il est bon de laisser la place à des vins qu'on peut boire tous les jours et en toutes occasions.»

## 3 NE PAS GARDER TROP DE BOUTEILLES

«Il ne faut jamais avoir trop de bouteilles, parce que c'est facile d'en perdre. Moi-même, je n'en garde pas énormément. Je dirais même à quelqu'un d'assez riche: "Si tu te construis un cellier et que tu as

500 bouteilles en rotation, tu es gras dur." Si vous saviez le nombre de personnes qui croient m'impressionner en me disant qu'elles ont 3000 bouteilles. Moi, ça ne m'impressionne pas. Je dis toujours aux gens: "Si vous avez 6 bouteilles de côté, c'est bien. Si vous en avez 12, c'est mieux, et 24, c'est encore mieux. Une cinquantaine, c'est parfait." Si vous en avez assez pour avoir le bonheur de prendre une bouteille dans votre réserve et de ne pas être obligé d'aller à la SAQ, ça, c'est formidable.»

## 4 AVOIR DE BONS VERRES ET UNE CARAFE

«Je suis équipé en verres. Je suis allé en acheter dernièrement chez Stokes. Le verre que je recommande à ceux qui commencent, c'est le verre Ouverture, de Riedel. Cela dit, il y a d'autres marques qui sont très bien, mais ça, pour moi, c'est vraiment le verre idéal, dans lequel on peut servir des blancs secs, des vins liquoreux, des rouges légers ou corsés et même du champagne, pourquoi pas! C'est vraiment le verre universel. C'est important également d'avoir une carafe. Même des vins à 15 \$, rouges et parfois blancs, il faut les passer en carafe. Le terme "décanter" n'est pas juste, on parle plutôt d'aération. Il faut aérer le vin. Les gens oublient que le vin est enfermé dans une bouteille et que, comme nous, il a besoin de respirer. Et il respire quand on le verse dans le verre ou qu'on le met dans une carafe.»

## 5 GARDER LES VINS À LA BONNE TEMPÉRATURE

«Le plus important, c'est la stabilité de la température. Elle pourrait être à 15 degrés, elle pourrait être à 16 et elle pourrait être à 11, mais il faut qu'elle soit stable. Ma cave est à 14 degrés pour des raisons pratiques. Si je décide, sur un coup de tête, de sortir une bouteille de rouge et qu'elle est à 14 degrés, il n'y a aucun problème, parce qu'il ne faut jamais servir le vin rouge trop chaud. Un blanc qui serait à 14 degrés, on peut déjà le goûter et s'en servir un petit verre. C'est une option parfaitement acceptable.»

Entre les vignes, le Nouveau guide des vins d'Italie, Les vins du Nouveau Monde et les autres livres de JACQUES ORHON sont publiés aux Éditions de l'Homme.