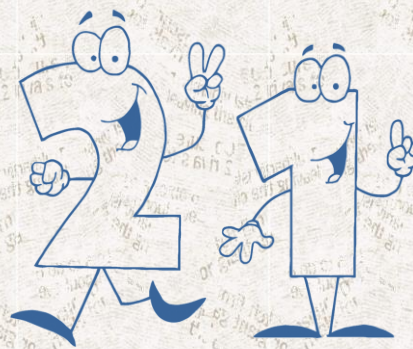


# La Gazette de

**l'Auto des Copains**



n°



**BI MESTRIEL**

**MAI - JUIN 2024**



# Anniversaires

Jacques Brau 13 mai

Jean-Claude Musset 4 juin

Thierry Flamanc 9 juin

Evelyne Perey 18 juin

Jean-Louis Larrue 26 juin

Marie-José Forillière 26 juin

Michel Doose 27 juin

Jean-Pierre Perey 29 juin

Mario Zaros 30 juin

# Composition du bureau



- Présidente : Marie-France Zaros

- Trésorière : Stéphanie Prunet

- Secrétaire : Sophie Guyard

- Organisateur : Jean-Michel Forillière

# Table des matières

Page 2 : il était autrefois

Page 5 : les Copains découvrent

Page 9 : les copains se détendent

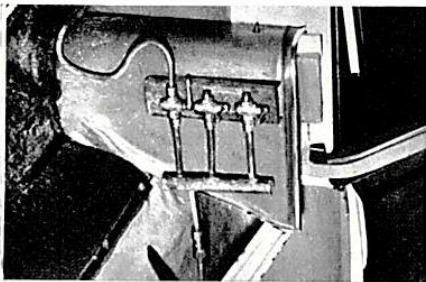
# Il était autrefois



Sous l'œil sarcastique du « Maître après Dieu », J. Bruel raconte à « sa » façon, la tragédie du « Clos des Mouches ». Quant à Azor, resté à la maison, il s'est bien promis d'être du prochain voyage.

## UN DEFI AU TRAVAUX PUBLICS

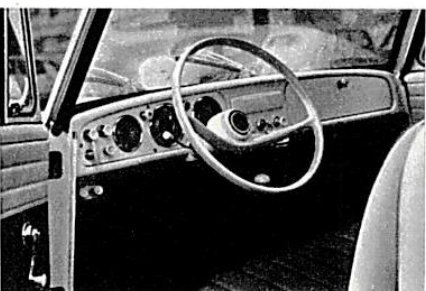
# PUISQU'ELLE N'A PAS DE ROUTE LA VOITURE DE DEMAIN MARCHERA SUR L'EAU



Pour la traversée, nos deux compères avaient prévu, par précaution, des réservoirs supplémentaires qui étaient raccordés à ces robinets, mais le réservoir principal de la voiture suffit pour les 80 km du parcours.



Le poste de pilotage ne se distingue guère de celui d'une voiture normale. On retrouve toutes les commandes habituelles avec, en plus, un petit levier pour la mise en marche des hélices.



Les portières sont dotées de poignées supplémentaires dont la manœuvre de blocage assure la parfaite étanchéité.

LS sont inséparables. Jean Bruel, ancien professeur d'histoire, le grand, est un bon géant dont la carrure athlétique donne à penser qu'il doit peser dans les 210 livres à la bascule. Cheveux en broussaille, complet bleu marine, rose rouge à la boutonnière, il ne se sépare jamais de son parapluie noir qu'il porte suspendu par la poignée au col de son veston, pour faire Portugais, dit-il.

Tony Randall, le petit, ancien champion de hors-bord, est moyen et maigrichon. Ancien capitaine des « Casse-cou », il ressemble plus à un entraîneur de Chantilly ou de Maisons-Laffite, qu'à un homme de la mer. Signe particulier : chante faux mais siffle juste. Porte du 1<sup>er</sup> janvier au 31 décembre : pantalon blanc, polo bleu marine et bottes de caoutchouc marron.

Nos deux compères possèdent un chien remuant et charmant qui s'appelle « Azor ».

Azor ne les quitte jamais. Pourtant, ils s'en séparèrent lors de la tentative qui nous intéresse : relier la côte française à la côte britannique en voiture amphibie.

Mais écoutons-les plutôt nous raconter leur odyssée :

- Quand nous sommes arrivés sur la plage, au Cap Gris-Nez, il y avait foule auprès de dame Adélaïde, vestale de l'« Oracle », le bistro de l'endroit. Non en notre honneur comme on l'avait cru tout d'abord, mais parce qu'à cette époque de l'année, bon nombre de nageurs tentent la traversée de la Manche.

Dame Adélaïde les conseille, leur apporte le réconfort d'un bon verre de « tord-boyau » maison et... conjure le mauvais sort ! Et puis, chez la dame en question, on parle, on discute.

Tenez, en ce qui nous concerne, on était perdant à 9 contre 1 ; ça vous remonte tout de suite un moral, vous parlez d'une arrivée ! C'est comme ça que nous avons appris que deux de nos sœurs gisaient au fond de la Manche. Une qui, en 1935, n'avait parcouru que 3 miles ; l'autre, l'année dernière, une Volkswagen, s'était abîmée au bout de 5 miles.

Et comme il y en avait déjà 2, pourquoi pas 3 ? logique, non ?

- Vous êtes partis malgré cela ?

- Nous sommes partis pour cela vous voulez dire.

- Votre exploit a fait sensation ! Mais le Pas de Calais ne passe pas pour une mer d'huile, vous avez dû trouver des creux ?

- Oui, alors ; des creux allant jusqu'à 2 mètres. C'est là qu'intervient la virtuosité du conducteur ; les roues sont des gouvernails et la conduite en mer est en quelque sorte une suite interrompue de dérapages contrôlés.

- Mais vous étiez aidé par votre inséparable Jean Bruel ?

- Alors, là, parlez-en ; Monsieur s'est

contenté de me crier pendant 6 heures : « Père, garde toi à droite, père garde toi à gauche ! Père, vous vous rendez compte ; enfin, vous savez, les amis !

- Mais dans cette navigation en crabe, vous changez de cap à tout instant ?

- Bien sûr, mais avec boussole et compas, nous gardions notre direction d'ensemble.

D'ailleurs, par précaution, nous étions escortés d'un chalutier qui, lui, ne déviait pas de sa route.

- Tony Randall, quel a été votre plus mauvais souvenir ?

- Le moment crucial et tragique où j'ai perdu le « Clos des Mouches ».

- Le « Clos des Mouches » ?

- Le beaujolais, si vous préférez. Il est vrai que nous en avions apporté une joyeuse réserve. Jean Bruel, toujours lui, pris d'un désir subit « d'aération » ouvrit les glaces ! On pris une vague, on fit sous-marin et le beaujolais nous faussa compagnie ! remplacé évidemment, illico, par une bonne vingtaine de litres d'eau salée et non comestible vous pouvez le croire ; enfin, on mit la pompe à eau en marche et tout rentra dans l'ordre, excepté le beaujolais bien entendu. Heureusement qu'il nous en restait une bouteille que j'avais dans la main au moment du raz de marée.

- Et vous, Jean Bruel ?

- Le moment où, pris de panique, je délaçais mes chaussures ! Car moi, je suis lâche, mais je le reconnais, je ne suis pas comme certain !

- Tony Randall, quel a été votre meilleur souvenir ?

- Celui où à peine à un mile des côtes britanniques, on vit arriver, bride abattue, une vedette anglaise, nous croyant en difficultés.

N'écoutez que mon courage, et baissant à nouveau la glace (tant pis pour la douche) je tendis à un des « sauveteurs » la bouteille de beaujolais. Vexés et repentants, ils s'en retournèrent alors plus vite qu'ils n'étaient arrivés.

- Qu'elle fut la réaction des Anglais dès votre arrivée ?

- Pas celle que vous pouvez croire ! La B.B.C., pourtant prévenue, n'avait pas daigné se déranger, n'y croyant pas. Personne ne nous attendait, à l'exclusion évidemment, de l'inévitable policeman anglais qui nous demanda, le non moins inévitable : « Qu'est-ce que vous êtes venu faire chez nous » - « Prendre un whisky puisque nous avons perdu le beaujolais ». Nous nous demandons toujours si ce « gracieux » représentant nous a réellement compris !

- Et vous, Jean Bruel, votre plus agréable souvenir ?

- Le moment où, du bout de la plage, nous

vimes arriver un petit homme, chapeau jusqu'aux oreilles, petit panier de casse-croûte à la main. Il nous aborda timidement et d'un air craintif nous dit : « Je suis le capitaine de la « Malle d'Ostende », je fais tous les jours la traversée; alors les gars! vous les avez eu ces Anglais; bravo, tous mes compliments, car vous êtes Français, hein? Il n'y a que des Français pour être « fada » à ce point ». Et aussi sec, il repartit déjeuner.

Avouez que pour cela, on a estimé que notre voyage avait réellement vallut la peine!

— Au point de vue consommation et vitesse, avez-vous été satisfaits?

— Oh oui, 12 à 15 kmh de moyenne et moins de 38 L pour la traversée complète, avouez que c'est un record!

— Si nous parlions un peu de ce cabriolet. Puisque vous en êtes les importateurs officiels, à qui le destinez-vous?

— A tous les amateurs de tourisme paisible en rivière. Je vous assure que ce genre de tourisme est beaucoup plus sympathique et reposant, que la vitesse sur route encombrée et quand je dis vitesse, il est vrai que vous êtes au courant! Nos grands-pères étaient plus sages que nous! Rappelez-vous leur amour pour la « galliote », le « coche d'eau », la péniche, le bon vieux bateau-mouche? il est vrai qu'à l'heure actuelle, modernisé, celui-ci fait la joie de bien des Parisiens et de bon nombre d'étrangers! A propos, savez-vous d'où vient le mot corbillard?

— A vrai dire non!

— Ignorante en plus de cela! Eh bien tout bonnement de l'ancien coche d'eau de Corbeil qui, paré de pompons blancs et noirs, faisait quotidiennement la traversée. Il disparut. Un organisateur de pompes funèbres ingénieux (il paraît qu'il y en a) fit repeindre ses fourgons aux mêmes couleurs et les baptisa « Corbillards »! C'est aussi bête que ça!

— Quels sont réellement les avantages de la voiture amphibie?

— Beaucoup d'autres, en dehors de relier Calais à Douvres. Tout d'abord les avantages de la voiture, ensuite la possibilité de traverser une rivière ou un lac, remonter un canal et de faire peur aux gendarmes!

— De faire peur aux gendarmes?

— Eh oui. En vacances sur la côte, à « St-Trop » pour être plus précis, nous avions garé notre voiture dans le parking réservé au tirage des bateaux à sec. Un C.R.S. survint et nous dressa contravention : « 10 NF S.V.P. » — « Mais notre voiture est un bateau », lui répliqua-t-on! « Un bateau ça? ». Après tergiversations et exédés par son manque d'imagination, nous nous élançames à son nez et à sa barbe, risquant le tout pour le tout, dans les flots... en marche AR. L'opération réussit et il ne resta plus qu'un représentant de la loi, dépité et une foule en joie applaudissant à tout rompre.

— Soyons sérieux!

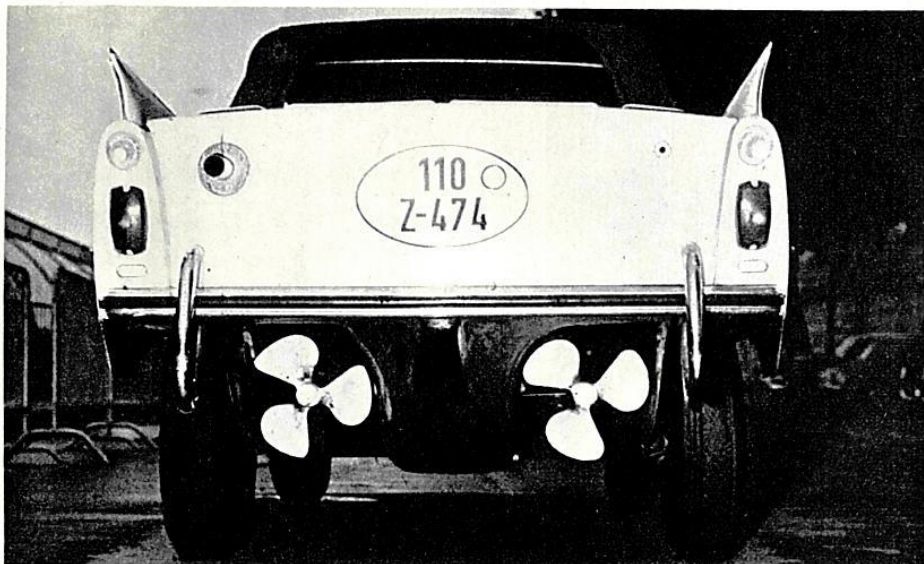
— Mais nous le sommes! et pour vous le prouver, nous vous enverrons la contravention à payer si jamais elle arrive...

— Pensez-vous intéresser beaucoup de gens avec cette formule?

— Je pense bien; vous le savez, la France dispose d'un réseau de voies fluviales incomparables, c'est pourquoi la marine marchande semble se passionner pour ce genre de véhicule. Et puis, nous en avons déjà vendu plus de 20 aux Japonais qui s'en servent pour l'industrie de l'huile perlière.

— Vos projets?

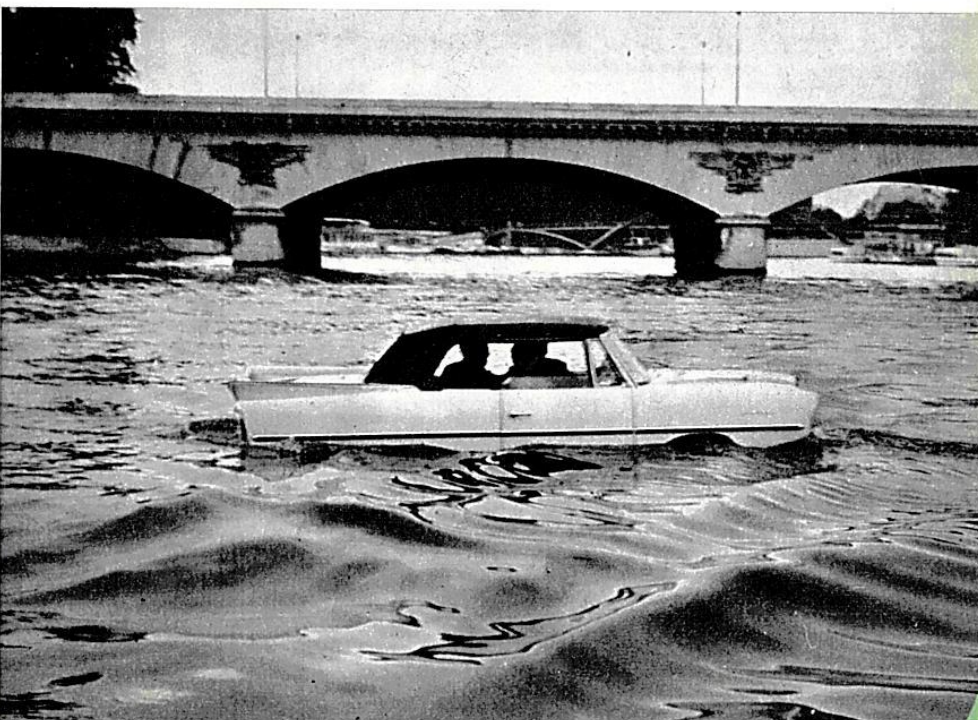
— Reller Nice à Ajaccio, mais cette fois avec Azor. C'est beaucoup plus difficile mais avec une bonne mise au point, cela doit être réalisable. Pour l'instant, puisque nous nous occupons aussi de Bateaux-Mouches, organiser les « 6 Jours de Paris » en Mouche sans aborder une seule fois! C'est sympa, non? Mais nous vous en reparlerons! Patience et à bientôt.

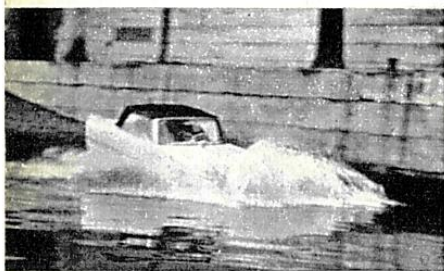


L'amphicar a demandé trois ans d'études et d'essais pour être parfaitement au point. Actuellement l'étanchéité n'est pas critiquable.



Le moteur 4 cylindres, placé à l'arrière, entraîne les deux hélices en plastique qui sont pratiquement insubmersibles; elles ne pèsent chacune que 600 grammes.





« Mise à flot » du véhicule.

Après les vagues du départ, on peut descendre les glaces et voguer tranquillement comme sur un canot classique. La vitesse est de 12 kmh. La tour Eiffel n'est pas souvent témoin des ébats d'un véhicule de ce genre.



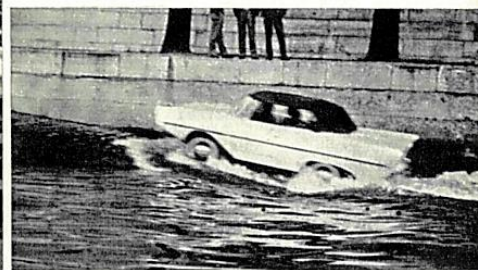
Un peu plus haute qu'une voiture normale, l'Amphicar n'en conserve pas moins une ligne plaisante. Elle est, de plus, décapotable.

En bas à droite: Malgré le plan incliné glissant, l'Amphicar émerge facilement pour reprendre contact avec la route.



#### DANS LE BAIN

L'Amphicar est un cabriolet amphibie à moteur AR. Il s'agit d'un 4 cylindres développant 40 ch à 4500 t/min pour une cylindrée de 1147 cc. Ce groupe propulseur est construit en Angleterre par la Standard Motor Co. Les roues avant font office de gouvernail ; on utilise donc le volant classique. Deux hélices fixes en matière plastique peuvent être embrayées par simple levier. La conduite est extrêmement simplifiée. Sur terre, il faut tabler sur une consommation moyenne de 8,5 L aux 100 km. La descente à l'eau est impressionnante; capote en place et glaces montées, Tony Randall nous fait littéralement plonger dans l'élément liquide qui nous environne en un instant, puis, notre véhicule devient un bateau docile, étanche, qui fend l'eau au milieu de joyeux remous. Après une promenade au milieu de la Seine, sous l'œil étonné des badauds, nous remontons sur la berge avec autant de facilité que nous en sommes descendus. Pas une goutte d'eau dans l'habitacle; le moteur est également parfaitement isolé. Un essai de frein nous prouve que les tambours sont véritablement étanches. L'amphicar ne brigue pas toutes les qualités d'un canot, mais possède, grâce à son équilibrage, un couple de rappel extrêmement important et c'est ce qui a permis à nos deux hardis corsaires, une traversée sans histoire.



# Les Copains découvrent

## 8 APPELLATIONS PRESTIGIEUSES DU MÉDOC

**Avec 16 500 hectares de terres donnant naissance à des vins fabuleux réputés dans le monde entier, les 8 appellations médocaines révèlent chacune les facettes sublimes de leur personnalité unique et combinent tous les souhaits des amateurs de vin.**

Si la nature a façonné pendant des millénaires les terroirs exceptionnels du Médoc, les hommes ont su pendant des siècles en exprimer la quintessence.

Soumises à des règles de production similaires, ces AOC offrent à l'amateur gourmand et gourmet des vins de caractère, véritables concentrés de plaisir. En Médoc, le vin évolue, tout au long du cycle de sa vie, selon des méthodes strictes garantissant sa parfaite qualité. Des conditions de plantation aux techniques de vinification, tout est rigoureusement réglementé offrant au viticulteur une base solide sur laquelle il pourra développer toute sa excellence.

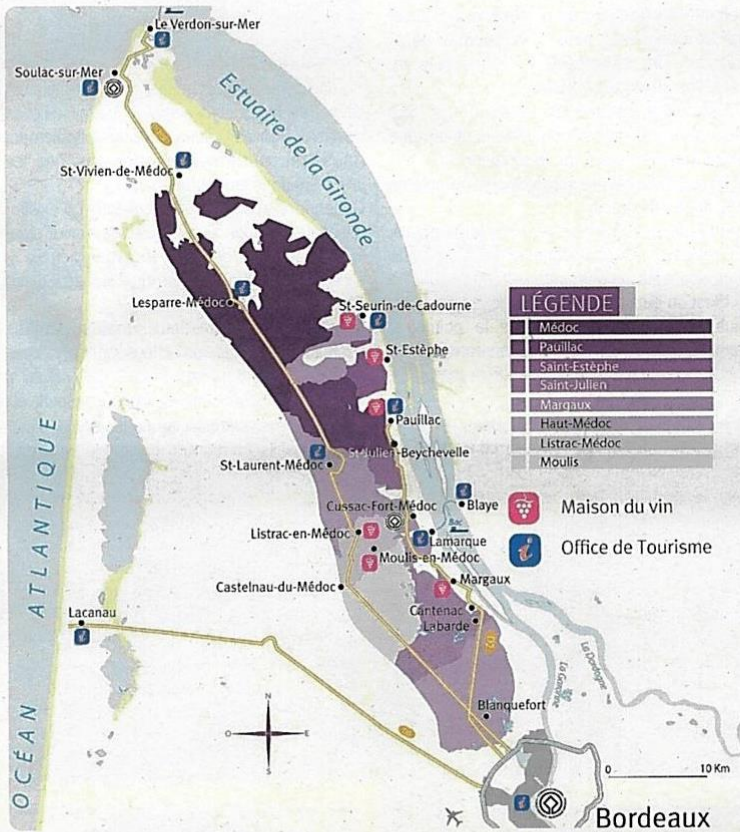
Depuis toujours, les noms de ces appellations, promesses d'un vin d'exception, cheminent aux quatre coins de la planète et laissent dans leur sillage le doux parfum du prestige médocain et de la haute qualité viticole.

### MARGAUX

Féminines par essence, voluptueuses pour les sens les vignes de Margaux aux racines profondes créent des vins au charme délicat et aux parfums subtils. Mélangeant harmonieusement richesse en tanins et infinie souplesse, les Margaux développent des notes « féminines » et expriment leur extraordinaire variété de bouquets. Veloutés et remarquables dans leur jeunesse, les vins de cette terre savent divinement bien vieillir et révéler, au fil du temps, des goûts incomparables pleins de finesse et de douceur.

### MOULIS EN MÉDOC

Empreintes gustatives Terre de légendes et de moulins, cette petite appellation offre des vins qui, dès leur plus jeune âge, développent des accords subtils entre merveilleuse finesse et intense générosité. Au fil des années, la force tannique de ce vin séduit par les nuances de ses notes aromatiques. Puissante tout en restant élégante, chaque gorgée d'un Moulis est un envoiement des papilles. Complexe et coloré, ce vin laisse en bouche un souvenir inoubliable.



### MÉDOC

Terre d'infinies saveurs Au nord de la presqu'île médocaine, l'AOC Médoc fait s'étoffer à l'infini la palette d'arômes et les plaisirs gustatifs. Les vins de cette appellation offrent, à chaque instant, un subtil mélange de rondeur et de distinction. Plus jeunes, ils dévoilent toute l'élégance d'un bouquet délicat rehaussé d'une pointe de finesse. Vieillis, ils laissent découvrir des nuances plus intenses et enchantent les palais d'une corpulence parfaitement équilibrée.

### HAUT-MÉDOC

Délicieuses énigmes Le doux parfum de découverte et la riche palette de saveurs des vins du Haut-Médoc surprennent l'amateur, même le plus averti. Riche d'une belle brillance dont il peint lentement sa robe et d'une pleine générosité qu'il sait exprimer sans le moindre excès de puissance, le vin de cette appellation, harmonieux et équilibré, dévoile, tout au long de sa longue et indispensable maturation, un bouquet toujours aussi délicieusement remarquable.



### SAINT-JULIEN

Quelques gouttes d'exception Les terres de cette appellation ne produisent que des vins d'exception. En vieillissant, les Saint-Julien expriment un bouquet caractéristique et inégalable unissant notes suaves et douceur exquise. Riches en sève, dotés d'une belle robe de velours aux reflets ambrés, les vins de cette appellation sont de fabuleux élixirs livrant, au dégustateur, une extraordinaire palette de délicieuses fragrances et de goûts d'une extrême finesse.

### PAUILLAC

Voyage au cœur de l'excellence Véritable voyage sensoriel, le vin de Pauillac ne se dévoile jamais complètement et fait escale tantôt au pays de la sève fine et distinguée tantôt dans une contrée où le pouvoir corsé des tanins délivre toute sa pleine puissance. L'amateur, qui souhaite percer son doux mystère, saura laisser ce vin aller à sa rencontre et lui céder, au fil du temps, ses notes complexes mêlant arômes délicats et bouquet harmonieux.

### SAINT-ESTÈPHE

Secrète alchimie Généralement tannique, le Saint-Estèphe développe de fortes notes corsées au début de sa vie et finit par les envelopper d'une dose de rondeur et de fruité apportant au vin grâce et finesse infinie. Vrai régal pour les sens, ce vin aux nuances multiples transforme peu à peu la force de sa jeunesse en un caractère plus complexe, en un doux et harmonieux équilibre semblable à l'apaisante sagesse de la vieillesse.

### Vignobles Saint Seurin de Cadourne

Ce sont les communautés religieuses et les grands seigneurs du Moyen Age qui ont initié la culture de la vigne et son commerce, en produisant notamment les vins nouveaux dits « clarets », très appréciés des Anglais. Après la guerre de Cent Ans (1337-1453), les parlementaires bordelais entrent en possession du vignoble médocain et usent de leur droit de bourgeoisie pour vendre leurs vins en premier. Leurs domaines s'étendirent lentement sur les terres marécageuses asséchées par les ingénieurs hollandais. Cette époque dorée (17<sup>e</sup>/18<sup>e</sup> siècles) fut celle de la construction des principaux châteaux viticoles du Médoc ♦

⇒ Philippe JOUHANET

## LA CONSERVATION DU VIN

# DURÉES ET CONDITIONS

### Alsace

Les vins se dégustent jeunes (1 à 4 ans). Toutefois, certains grands Riesling et Gewürztraminer tiennent de 5 à 10 ans. Les Vendanges Tardives et Sélections de Grains Nobles peuvent être gardées 15 ans et plus...

### Beaujolais

En primeur, il est préférable de le boire avant Pâques... Les crus peuvent être conservés de 1 à 5 ans. Ceux qui 'pinotent' ou 'morgonnent' de 5 à 8 ans.

### Bordeaux rouges

Les Bordeaux et Bordeaux Supérieur se conservent 1 à 3 ans; les vins de Côtes de 1 à 5 ans.

Pour les Médoc, Saint-Emilion et Pomerol, la garde peut être portée jusqu'à 15 ans, quand un rouge de Graves peut se conserver une dizaine d'années.

Quant aux très grands crus, dans de très grands millésimes, on peut les laisser attendre 30 ans, voire parfois 50 ans.

### Bordeaux blancs

Il est préférable de les boire dans l'année ou les deux ans qui suivent la récolte, pour profiter de leur fruit de jeunesse. Certains Graves secs peuvent être conservés jusqu'à 10 ans. Les liquoreux se gardent entre 10 et 20 ans, voire plus...

### Bourgogne rouges

La Côte de Beaune produit des vins que l'on peut garder de 6 à 12 ans.

La Côte de Nuits produit des vins plus corsés pouvant être gardés de 8 à 15 ans.

Pour les plus grands de la Côte d'Or, ils vous surprendront encore 10 ou 20 plus tard !

### Bourgogne blancs

Au sud, il est préférable de boire les Macon et Saint-Veran dans leur jeunesse (1 à 2 ans).

Les grands Chablis et Pouilly Fuissé peuvent être conservés de 3 à 7 ans, voire un peu plus pour un Meursault.

Pour les plus grands de type Corton-Charlemagne, 8 à 15 ans et une capacité à faire des miracles...

### Champagne

Ils sont théoriquement vendus 'prêts à boire'... Certains millésimés peuvent se bonifier 3 à 5 ans.

Les Coteaux Champenois rouges peuvent se conserver de 1 à 3 ans.

### COMBIEN DE TEMPS DURE UNE BOUTEILLE DE VIN OUVERTE ?



#### PÉTILLANT

(Champagne, Prosecco, Cava)

1-3 Jours



#### BLANC LÉGER

(Sauv. Blanc, Pinot Gris, Rosé)

3-5 Jours



#### BLANC CORSÉE

(Chardonnay, Viognier)

2-3 Jours



#### ROUGE

(Pinot Noir)

1-3 Jours



#### ROUGE CORSÉE

(Cab. Sauv., Merlot, Syrah)

4-5 Jours



#### VIN FORTIFIÉ

(Madeira, Sherry, & some Ports)

28 Jours

### Corse

Les rouges se boivent jeunes (de 1 à 3 ans). Les Patrimonio peuvent toutefois se garder de 3 à 6 ans.

Quant aux Vins Doux Naturels, issus de Muscat, 10 ans peuvent les bonifier...

### Côtes du Rhône

5 à 20 ans pour les magnifiques Hermitage, Cornas, Chateauneuf-du-Pape et Côte Rotie. Côtes du Rhône Villages et Crozes Hermitage gagnent moins à être attendus (2 à 5 ans).

Les blancs, rosés et rouges modestes sont à boire sur leur fraîcheur, dans leur jeunesse (1 à 2 ans).

### Provence

Les blancs et rosés gagnent rarement à être gardés plus de 2 ans.

Les Côtes de Provence rouge sont superbes après 2 à 5 années.

Les grands de Palette, Cassis et Bandol s'épanouissent après 5 à 10 ans...

### Savoie

Buvez les jeunes, que ce soit Apremont, Abîmes. Les Roussette et autres Apremont peuvent tout de même être gardés jusqu'à 5 ans...

### Sud-Ouest

Les blancs secs se boivent dans leur jeunesse. Les blancs doux et liquoreux (Jurançon, Pacherenc...), de 2 à 15 ans et plus...

Les Cahors sont encore fringants après 5 à 15 ans... tout comme les Madiran, et certains Buzet ou Pechamant...

### Val de Loire

Rien ne sert de conserver plus de 1 ou 2 ans les vins du Pays Nantais.

Les Anjou et Saumur se bonifieront de 1 à 5 ans. Un bon Savennieres, s'épanouira à merveille après 3 à 15 ans, pour faire mentir ceux qui prétendent qu'on ne peut pas conserver un vin blanc... Les grands liquoreux (Bonnezeaux, Montlouis...) vous étonneront après 20 ans, voire 80 ans... Les Chinon et Bourgueil n'auront pas à rougir après 4 à 8 ans.

### Jura

Les rouges bien extraits pourront aller jusqu'à 4 à 8 ans.

Les blancs de 2 à 8 ans.

Quant aux vins jaunes, ils peuvent battre tous les records... 100 ans et plus !!!

### Languedoc

Les blancs se conserveront de 1 à 3 ans.

Les vins doux naturels à base de Muscat, de 3 à 5 ans.

Les rouges standards de 2 à 3 ans.

Les Corbières et Minervois en plein renouveau peuvent parfois se conserver jusqu'à 10 ans !

### Comment bien conserver son vin ?

Température idéale, taux d'humidité, armoire à vin ou cave enterrée... La RVF vous livre les conseils essentiels pour bien conserver votre vin.

### Tous les vins peuvent-ils vieillir en cave ?

Non, pour les vins du quotidien, vous pouvez les garder quelques jours ou quelques semaines dans la cuisine. Évidemment, ne les placez pas à côté du four, mais plutôt au réfrigérateur. Mettez en cave les bouteilles que vous souhaitez conserver plusieurs années, ainsi que pour quelques vins que vous souhaitez stabiliser, je pense notamment aux vins avec très peu de soufre ajouté.

### À quelle température conserver ses vins ?

12°C dans l'idéal. Ce qui est plus important encore, c'est la stabilité de la température. Il faut absolument éviter les variations qui peuvent endommager le vin. Vous pouvez monter jusqu'à 15°C, 16°C voire 17°C au plus haut, et descendre jusqu'à 7°C. Plus la température est élevée, plus le vin va s'ouvrir et s'oxyder. À l'inverse, plus la température est faible, plus le vin va vieillir tranquillement, parfois même se figer.

### Est-il alors conseillé de faire vieillir un vin de garde à haute température ?

Non, pour vos belles bouteilles, la cave reste l'écrin privilégié. Dans le vieillissement des vins, il est important de prendre en compte le taux d'humidité. Dans l'idéal, votre hygromètre doit afficher 70% d'humidité. À choisir, il vaut mieux une cave trop humide que trop sèche. L'humidité permet aux bouchons de rester dilatés. Si une cave est trop sèche, le bouchon va se rétracter, l'oxygène va entrer et le vin va s'oxyder plus rapidement. Une quantité de vin peut s'échapper, faisant baisser le niveau de la bouteille.

**Deux conseils :** si votre cave est trop sèche, n'hésitez pas à arroser le sol régulièrement. Si votre cave est humide, protégez vos bouteilles de film plastique pour éviter que vos étiquettes ne s'altèrent.

### Faut-il faire vieillir ses vins dans l'obscurité ou dans la lumière ?

La lumière est l'ennemie du vin ! Gardez bien vos bouteilles dans l'obscurité. Les rayons ultraviolets peuvent être nocifs pour les vins, notamment ceux stockés dans des bouteilles transparentes. C'est surtout le cas en Champagne, où peut apparaître en quelques heures un "goût de lumière" qui dégrade la qualité du vin par une réaction chimique qui engendre des arômes de chou fermenté et de cave humide ♦





## Vocabulaire des goûts des vins

**Acide / Acidité :** Qualité qui donne au vin une sensation de fraîcheur et de relief. Trop d'acidité donne à un vin un goût aigre et une sensation d'acidité, de maigreur ou d'angularité. Une acidité insuffisante donne au vin une sensation de mollesse. Quatre types d'acides peuvent être présents dans les vins : acides citrique, tartrique, malique et lactique.

**Arrière-goût (synonyme de longueur) :** Il s'agit du temps qu'un vin passe dans votre bouche une fois que vous avez fini de le boire.

**Agressif :** vin trop riche en acidité ou aux tanins durs.

**Angulaire :** vins maigres, à l'opposé des vins ronds.

**Astringent :** vins au goût dur ou tranchant, dû principalement aux tanins pas assez mûris.

**Attaque :** goût qui arrive en premier.

**Austère :** vins durs, manquants de générosité ou de rondeur. Le goût austère peut disparaître lors du vieillissement.

**Beurré :** vin au goût de beurre ou de pop-corn beurré, souvent utilisé dans le Chardonnay.

**Corps :** terme utilisé pour décrire le poids et la sensation du vin.

**Complexe :** qualité importante pour un grand vin, associée aux arômes lorsqu'une myriade de parfums ou de fragrances se retrouvent dans le parfum d'un vin.

**Dense :** vins remplis de niveaux élevés de matière première.

**Profondeur :** vins avec des couches de saveur et de concentration qui donnent au vin une impression de profondeur.

**Vin sec :** vins rouges ou blancs dont tout le sucre résiduel a été fermenté. Ils sont donc peu sucrés.

**Terreux :** vins terreux sentant les champignons, le sol de la forêt ou les truffes.

**Élégant :** vins élégants équilibrés aux textures douces et raffinées.

**Fruité :** les vins fruités sont souvent des vins simples, à déguster en apéritif ou au quotidien.

**Corsé :** vins riches en alcool, en glycérine et en concentration.

**Vin de glace :** Vin liquoreux à faible teneur en alcool fabriqué à partir de raisins gelés sur la vigne.

**Vif :** vin montrant de la fraîcheur.

**Minéralité :** arôme provenant de raisins cultivés sur des sols intenses, rocheux et chargés en minéraux.

**Nerveux :** vins présentant des niveaux d'acidité plus élevés et des saveurs plus vives.

**Noisette :** terme utilisé pour qualifier les vins oxydés, souvent des vins doux.

**Boisé :** vins ayant généralement passé du temps en fûts de chêne au léger goût de vanille.

**Poivré :** vin qui peut sentir le poivre noir ou blanc frais. Ce sont souvent des vins du Rhône.

**Pondéreux :** grand vin, puissant, très concentré.

**Puissant :** vins concentrés en matière première, en saveurs et en tanins.

**Pur :** vin dont le fruit s'exprime pleinement.

**Racé :** vin dont le niveau d'acidité est élevé - Synonyme de nerveux.

**Riche :** vin présentant une texture, un corps et une saveur ample et une belle longueur.

**Mûr** : vin produit à partir de raisins ayant atteint leur niveau de maturité optimale.

**Rond** : vin opulent, peu acide aux tanins mûrs.

**Soyeux** : semblable au velouté mais plus léger.

**Épicé** : vin avec une légère odeur d'épices (poivre, cannelle, clous de girofle...).

**Souple** : vins doux en bouche et riches.

**Doux** : vin aux taux de sucre assez élevé.

### **Vocabulaire des parfums des vins**

**Acétique** : vins comportant des traces d'acides acétiques avec un parfum de vinaigre.

**Parfum de baies** : parfums des vins rappelant les mûres, les fraises, les cerises, les framboises noires, les framboises rouges ou même les canneberges.

**Cèdre** : parfum courant dans les vins du Médoc.

**Bouchonné** : vin sentant le "chien mouillé" ou le journal moisi. En cause : un bouchon malpropre ou de mauvaise qualité, infecté par le TCA (trichloroanisole).

**Exubérant** : vins frais, vifs et voyants.

**Ferme** : vins tanniques et structurés.

**Floral** : vins rouges ou blancs au parfum de fleurs. C'est souvent le cas chez les Bordeaux de Pomerol et Margaux.

**Herbacé** : vins sentant les herbes.

**Creux** : vins creux manquant de goût au milieu entre la première sensation de saveur, l'attaque et la finale. Ce sont des vins qui manquent de fruits.

**Mielles** : vins très doux qui ont un petit goût de miel.

**Arômes secondaires** : odeur du vin après la maturation, moins fruités aux notes tirant vers la truffe, le tabac, le cèdre...

**Fumé** : vin aux parfums de fumée, de feu, de charbon ou des arômes de brûlé dus à la carbonisation des barriques, du sol ou des raisins.

### **Vocabulaire de la couleur et texture des vins**

**Gras (ou onctueux)** : Vin rouge de couleur foncée, à forte teneur en alcool, avec de la concentration et de l'intensité.

**Brillant** : vin issu de fruits rouges acides.

**Crémeux** : vin à la texture riche proche de la crème.

**Expansif** : vins qui élargissent leur gamme de saveurs et de textures, notamment en fin de dégustation.

**Charnu** : vins corsés, concentrés et ronds, avec des textures opulentes.

**Opulent** : vins offrant des textures sensuelles et de la richesse.

**Rustique** : vin à la texture rugueuse et austère. Peut aussi désigner un vin campagnard avec un fort caractère.

**Lisse** : vin doux au palais qui passe du début au milieu à la fin, avec cette texture lisse.

**Velouté** : synonyme de soyeux, luxuriant pour décrire des vins à la texture opulente.

# Les copains se détendent

Un jour j'ouvrirai  
une boutique de literie  
que j'appellerai:  
" Béret"

j'ai déjà le slogan:

" Lits Béret: des lits vrais"

J'ai des St Jacques qui  
ont dépassé la DLC.  
Puis-je les mettre au  
compost ?  
La St Jacques se  
composte-t-elle ???

LES SANDALES MATIENS



- Tu as réussi ta tarte ?  
- Oui, l'objectif est Tatin.



#cepourrilapage

Quand on voit beaucoup  
de glands à la télé, il faut  
changer de chêne.

@Bynohtna\_

Je vais faire  
breveter un soutien-  
gorge en poils de  
sanglier ...

Pour concurrencer  
les marques à seins

Personne n'a  
jamais osé imiter  
une fleur, et puis  
un jour, un mime  
OSA.

Peut-on dire adieu quand  
on est pas croyant?  
Remarque, moi j'ai bien un  
pote manchot qui dit à  
demain.

J'ai déjà eu une  
copine écossaise. Je  
l'ai quitté. J'avais  
peur que son corps ne  
m'use.

Mr et Mme SONNE ont 2 fils  
Pépito, Nicolas

**CONTRAIREMENT AU  
CERVEAU,  
L'ESTOMAC FAIT  
TOUJOURS SIGNE,  
QUAND IL EST VIDE.**



Dans ce monde incertain,  
on épluchure de rien.

Un mathématicien n'urine pas,  
il fait  $\pi \pi$ .

Mes chaussures  
se plaignent  
que j'ai pris du poids !

Mais de quoi  
elles semelles !

Quesako? news

LES BONS MOTS D'AUGUSTE DERRIÈRE

On ne dit pas  
**JAVÉLISÉ**  
mais J'AI LU.

[www.augustederriere.com](http://www.augustederriere.com)

Je ne sais pas combien  
il y a eu de rois en  
Égypte mais  
je dirais 6  
car l'Égypte 6 King!

"Si on découpe  
son masque dans  
un soutien-gorge,  
devient-on un  
porteur sein ?"

S.Fillassier

*Les fées mérides des mots et des maux*

### > Les pluriels méconnus...

- > Un rat ? Des goûts
- > Un cas ? Des colles
- > Un pont ? Des râbles
- > Un flagrant ? Des lits
- Une voiture ? Des mares
- > Un évier ? Des bouchers
- > Un scout ? Des brouillards
- > Un bond ? Des buts
- Une dent ? Des chaussées
- Un air ? Des confits
- > Un beau ? Des cors
- > Un mur ? Des crépis
- > Un vrai ? Des dalles
- > Un valet ? Des curies
- > Un drogué ? Des foncés
- > Une jolie ? Des gaines
- > Un crâne ? Des garni
- > Un frigo ? Des givrés
- > Une moue ? Des goûters
- > Un brusque ? Des luges
- > Un ministre ? Des missionnaires
- > Une grosse ? Des panses
- > Un propos ? Des placés
- > Une cinglante ? Des routes
- > Un fâcheux ? Des agréments
- > Un patron ? Des spots
- > Un délicieux ? Des cerfs
- > Une bande ? Des cinés
- > Un sirop ? Des râbles
- > Un argent ? Des tournées

**VOULOIR SE GUÉRIR  
EN BUVANT DES TISANES  
EST UNE DÉMARCHE  
QUI S'AVÈRE VAIN.**