

Parlez-vous Paris ?

3 – Le vin : point langue

Transcription

Audio :

Caroline : Comment on ouvre un vin ? Est-ce qu'il faut le décanter ? Comment ça fonctionne ?

Kris : Je pars vraiment du principe que tous les vins se carafent. Parce que, il y en a beaucoup qui partent du principe que les vins vieux, il faut les carafes et que les vins jeunes, il faut les laisser. Non, c'est mieux de carafes un vin jeune pour que, justement, il soit plus facile à boire, plus agréable. Les vins blancs se carafent aussi. On peut carafes des vins blancs. Des grands champagnes se carafent aussi. Pour le champagne, c'est un peu compliqué parce qu'il y en a plein qui pensent qu'on perd en bulles. Ce qu'il faut comprendre en fait, c'est que le champagne, c'est du vin. C'est juste un vin effervescent, contrairement aux autres vins qui sont des vins tranquilles. Mais, c'est bien de les carafes aussi. Des bons champagnes, des grands champagnes, des champagnes millésimés, il faut les carafes. Pour moi, tous les vins sont bons à carafes sauf sur des vieux millésimes. Ce que je préconise vraiment, pour les vieux millésimes, c'est d'utiliser des très grands verres pour qu'on puisse avoir plus d'arômes et qu'on puisse mieux le déguster.