

Les 5 du Vin

Séance de rattrapage avant les fêtes

LE [23/12/2020](#) PAR [LES 5 DU VIN](#)

Même en ce moment où le temps semble se traîner, faute de visites, de voyages, de contacts humains, je ne parviens pas en trouver assez pour parler de tous les vins qui me plaisent, comme ils le mériteraient. C'est aussi un problème de... débouché (avec ou sans jeu de mots), car la période n'est guère propice aux nouvelles collaborations.

J'ai décidé de combler cette lacune (au moins partiellement) en vous livrant mon « palmarès » des vins oubliés lors de mes dernières dégustations. Oubliés, ou plutôt laissés de côté jusqu'à ce qu'un article me permette de vous en parler de manière plus complète.

Car s'il est très louable de vouloir faire le tour d'une question, de situer le vin dans son contexte, de le commenter dans le détail, les fêtes approchent et je me suis dit qu'il serait peut-être tout aussi utile, après tout, de me dépêcher de balancer les photos de mes coups de coeur les plus récents, même bruts de tout commentaire; notamment pour ceux d'entre vous qui n'ont pas encore décidé des vins qu'ils serviront et qui chercheraient l'inspiration.

Un joli bazar

Le plus amusant, dans cet exercice, fut de m'apercevoir qu'il n'y a rien de méthodique dans mes coups de cœur. J'ai aimé aussi bien des vins de gros négociants ou coopératives que de petites caves particulières. Aussi bien des vins élaborés en conventionnel qu'en HVE, en bio ou en biodynamie.

Aussi bien des vins faits par des femmes que par des hommes (je ne me suis pas intéressé à cet aspect). Aussi bien des rouges, des rosés que des blancs secs ou doux, et même un ou deux *OLNIS* (objets liquides non identifiés).

Aussi bien des vins du Languedoc que d'Alsace, d'Anjou ou du Rhône, de Campanie, de Toscane ou de Sicile que de Franconie, du Chili ou des Canaries, et j'en oublie.

Aussi bien des vins chers que des vins pas chers, aussi bien des petits cuvées de 2.000 bouteilles pour petits cavistes passionnés que des vins diffusés en très grandes quantités dans de très grandes surfaces.

Bref, cette sélection est un joli bazar que les plus gentils d'entre vous mettront sur le compte de mon éclectisme ou de mon ouverture d'esprit; et les autres, sur mon manque de discernement. Mais j'assume. Une machine vous sortirait un classement, vous détaillerait arômes et substances chimiques, vous expliquerait même pourquoi c'est bon, peut-être. Moi, pour le coup, je me bornerai à vous dire: « *J'ai aimé* ». Et je l'avoue, c'est moins de boulot, à l'heure où la perspective des fêtes ne m'incite pas au stakhanovisme.

Bon, on y va!



Pour la viande