



A PROPOS DE VIN

"PLUS LE VIN EST VIEUX, MEILLEUR IL EST"

Un des mythes les plus répandus concernant le vin. Le vin ne, vie et meurt. Ce cycle de vie dépend du vin. Les vins blancs et roses doivent en général être bu 'jeunes'. Les vins rouges peuvent vieillir de 2 à 5 ans, voire plus, pour qu'ils développent toutes leurs capacités.

Après ce point absolu de maturité, les caractéristiques du vin, i.e la couleur, l'arôme, le goût commencent à se dégrader. Les couleurs claires et limpides des vins blancs, le violet des roses, le rubis vif des vins rouges se perdent. Parallèlement les arômes fins et fruités des blancs et roses s'estompent. Le bouquet riche et complexe des rouges tourne en un ensemble lourd et à caractère oxydé. A ces moments nous disons que le vin a trop vieilli ou même qu'il est mort.