

DES LENDEMAINS QUI CHAMBRENT

L'appel des vignerons de Crozes-Hermitage
et de leurs amis à chamberer les vins rouges
pour les servir à bonne température

« Certains d'entre nous, à l'initiative de cet appel, sont des gens de la vigne, des vignerons originaires de Crozes-Hermitage, l'une des appellations emblématiques du nord de la Vallée du Rhône. Les autres, chefs, sommeliers et cavistes de Paris, comptons parmi leurs amis. Deux sont scientifiques, spécialistes du comportement des tanins pour l'un, des perceptions sensorielles pour l'autre. Tous, nous avons signé cet appel car nous croyons qu'il est de notre rôle de susciter un sursaut. En restauration comme à domicile, une certaine culture du service des vins rouges s'est en effet perdue, abîmant l'effort du vigneron et galvaudant le plaisir du consommateur : ainsi l'on sert les vins rouges rarement à la bonne température et il est temps, nous semble-t-il, d'inviter à renouer avec l'art du chamberage. C'est le sens de cet appel.

Qu'est-ce que le chamberage ?

Le chamberage, ce mot familier aux sommeliers et aux grands amateurs, recouvre l'ensemble des techniques permettant d'emmener un vin à la température souhaitée. En effet, le vin, quelle qu'en soit la couleur, s'exprime différemment selon la température à laquelle il est servi. Trop froid, il semblera fade, peu expressif et excessivement tannique. Trop chaud, il apparaîtra alcooleux et sans intérêt. Or, les vins rouges atteignent leur optimum au sein d'une fourchette particulière de températures, entre 14 et 18 °C pour simplifier, qui se situe bien au-dessus des températures couvertes par les appareils électroménagers mais souvent en-deçà de la température ambiante telle qu'on peut la mesurer dans nos intérieurs contemporains, bien isolés et (sur)chauffés.

Pourquoi maintenant ?

Parce que nous buvons collectivement moins mais mieux et qu'il y aurait quelque chose d'anachronique à ce que les vignerons fassent de meilleurs vins, que nous dépensions plus cher pour l'achat d'une bouteille mais que nous dévalorisons l'expérience de la dégustation par une température de service qui n'exprime pas le meilleur d'un vin ou, pire, qui le dégrade. Cet appel s'adresse à tous, les vignerons pour qu'ils prennent leur part de cette éducation au chamberage des vins rouges, aux sommeliers et aux chefs de nos grands restaurants pour qu'ils montrent la voie, aux professionnels de la restauration de toutes sortes car ce sont dans les restaurants, les bars et les bistrotiers que les nouvelles générations de consommateurs apprennent à comprendre et à affiner leurs goûts ainsi qu'à tous les consommateurs, grands amateurs ou non ».

crozes-hermitage-vin.fr

Domaine Aléofane
Domaine et Maison Les Alexandrins Amadiou
Vignoble Amira Domaine Bernard Ange
Arnoux vins Franck Balthazar Sélections
Domaine Étienne Becheras Domaine Belle
Domaine Bertin Bibovino **Albert Bichot** Domaine Blanc
Domaine de Bonserine Domaine Graeme & Julie Bott **Cave Breyton** Brotte **Brunel Père et Fils** Domaine les Bruyères **Castel Frères** Cave de Tain **Cave Julien Cecillon** Domaine Chaboud **Domaine de Champal** M. Chapoutier **Domaine du Chasselvin** Domaine Jean-Louis Chave **Domaine Yann Chave** Cave Chevalier **Domaine Chirouze** Domaine Maxime Chomel **Domaine Rémi Chomel** Cave de Clairmont **Domaine du Colombier** Vins Jean-Luc Colombo **Domaine des Combat** Domaine Combier **Domaine du Coulet** Domaine Courbis **Domaine Yves Cuilleron** Domaine Christophe Curtat **Dard et Ribo** Domaine Emmanuel Darnaud **Cellier des Dauphins** Dauvergne Ranvier **Maison Delas Frères** Domaine Delhome **Vins Denuzière** Château Le Devay **Cave Olivier Dumaine** Domaine Duseigneur **Les Entrefaux** Equis - Maxime Graillot **Domaine Esprit** Domaine Eymin-Tichoux **Jean-Claude et Nicolas Fayolle** Domaine Laurent Fayolle **Ferme du Mont** Ferraton Père et Fils **Domaine Finot** Friedmann **Maison Gabriel Meffre** Domaine Pierre Gailard **Domaine Graillot** Domaine du Grand Montmirail **Domaines des Grandes Serres** Grands Vins Sélection **E. Guigal** Guyot **Domaine Habrard** Domaine des Hauts Châssis **Domaine Les Hauts de Mercuriol** Paul Jaboulet Ainé **Domaine Philippe et Vincent Jaboulet** Jean-François Jacouton **Domaine Jaume** Vignobles Alain Jaume **Maison Laurent** Lavau **Lemenicier** Domaine des Louis **Luyton-Fleury** Domaine Gaylord Machon **Marrenon** Cave Jean-Claude Marsanne et Fils **Domaine des Martinelles** Marty EARL **Domaine Melody** Philippe Michelas **Domaine Michelas St Jemms** Mommessin **Mourier Vins** Domaine Mucyn **Domaine du Murinais** newRhône Millésimes **Rémy Nodin** Ogier **Domaine Le Mas du Paradis** Vincent Paris Sélection **Domaine du Pavillon** Frédéric Péro **Julien Pilon** Domaine Étienne Pochon **Domaine Michel Poinard** Domaine Pradelle **Ravoire et Fils** Domaine des Remizières **Domaine Gilles Robin** Les Vins Pierre Rougon **Domaine Stéphane Rousset** Domaine Saint Clair **Domaine de Saint-Cosme** Cave Saint Désirat **Domaine des Sept Chemins** Les Vins Skalli **Domaine Sorrel** Hervé Souhaut **Maison Jean-Baptiste Souillard** Tardieu-Laurent **Terranea** Les Terriens **Laurent Thivolle** Vallée Haute Vallée Basse **Domaine Vendôme** Domaine les 4 Vents **Domaine Laurent Veyrat** Pierre Vidal **Vidal-Fleury** Vignobles & Compagnie **Pierre Jean Villa** François Villard **Domaine du Vieux Mûrier** Domaine de la Ville Rouge **Le Vin de Fflo** Les Vins de Vienne **Bruno Darnault (Le 5e Cru)** Thibaut Spiwack (Anona) **Dragan Pilitch (L'Arche)** **Émile Patrice Aignan-Lassagne** (L'Atelier de Joël Robuchon - Étoile) **Émile Cotte (Baca'v)** Jeanne Pociicka (Le Ballon Rouge) **Jean-Marie Fréchet (Baltard au Louvre)** Alexandre de Toulmon (Bidoche) **Eulalie Mariton (Braise)** Nicholas Burnier (Les Caves du Louvre) **Olivier Dreux (ChoCho)** Sébastien Arnaud (Comestibles et Marchand de Vins) **Maxime Tyrand (Le Christine)** Amélie Gaudillat (Colvert) **Aurélien Cesca (Devine ?)** Frédéric Turpau (Divellec) **Romain Van Thienen (Drouant)** Josselin Flocon (Flocon) **Caroline Jamois (Les Fous de l'Île)** Aurélien Massé (Frenchie) **Mathieu Guérin (Grain[S])** Julien Mascarell (Granite) **Adrian Williamson (Macéo)** Robin Gurgui (Le Mermoz) **Thibaut Nikodem (Monsieur Dior)** Olivier Machado (Mor-du) **Aurélien Gil-Artagnan (Nosso)** Théo Delhomme (Ô Château) **Sébastien Mayol (Oh Vin Dieu !)** Margot Angibault (Omar Dhiab) **Julien Boscus (Origines)** Virginie Reynaud (La Passerelle) **Pierre Vila Palleja (Le Petit Sommelier)** Laurent Fréchet (Les Petits Plats) **Edmond Gasser (Maison Pic)** Amandine Chaignot (Poulliche) **Félix Manenti (La Scène Thélème)** Aurélien Gosse (Le Sergent Recruteur) **Charlotte Cognard (Sola)** Clément Lefaux (Le Taillevant) **Mark Williamson (Willi's Wine Bar)** Laurent Delsaux (Wine Therapy) **Marine Delaporte (Yam'tcha)** Gabriel Lepousez **Marc-André Selosse**



#deslendemainsquichambrent

#appelcrozeshermitage



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

POURQUOI la température de service influence-t-elle la dégustation des vins rouges ?

Ce texte a été préparé avec l'aide de Marc-André Selosse, biologiste et professeur au Muséum national d'histoire naturelle, et Gabriel Lepousez, neurobiologiste et chercheur en neurosciences.

Selon le principe de l'agitation thermique, les molécules d'un vin s'agitent de plus en plus au fur et à mesure que la température s'élève. Or, en s'agitant, elles provoquent des phénomènes qui font ou défont les qualités d'un vin, et modifient le fonctionnement de nos capteurs sensoriels.

Plus les molécules s'agitent, plus elles passent dans l'air

C'est le principe de l'évaporation : plus la température monte, plus les molécules s'agitent et ont d'énergie pour s'extraire du liquide contenu dans le verre et passer dans l'air où notre nez pourra les percevoir (c'est l'olfaction ortho-nasale). Ce phénomène se joue aussi en bouche, l'aromatique d'un vin se retrouvant profondément modifié par le réchauffement au contact de la muqueuse. De nouveaux composés se volatilisent alors, puis passent vers l'arrière-nez (c'est la rétro-olfaction).

Mais il ne faut pas déduire que plus la température est élevée, plus l'expression aromatique sera agréable. **Certaines molécules qui contribuent à la note fruitée des vins sont plaisantes à une certaine concentration, mais peuvent devenir saturantes et pesantes lorsque leur présence au nez devient trop marquée.** D'autres composés moins volatils et plus discrets, comme les notes boisées ou épicées, peuvent sous l'effet d'une élévation de la température écraser le paysage aromatique. Certaines molécules volatiles peuvent aussi se révéler désagréables à

forte concentration, à commencer par l'éthanol qui peut donner une sensation irritante. Enfin, **la température agit sur le développement temporel des arômes : à température trop haute, toutes les molécules s'évaporent brutalement et se bousculent dans notre nez alors que les molécules, à trop faible température, s'échappent trop lentement du verre.** À la bonne température, elles se succèdent dans le nez en un développement harmonieux !

Plus les molécules s'agitent, plus les réactions chimiques s'intensifient

Plus les molécules s'agitent sous l'effet de la température, plus elles ont de chances de se télescoper, provoquant des réactions chimiques qui modifient leur structure.

Une première réaction s'effectue au contact de l'oxygène : l'oxydation. Cette réaction, qui cible principalement les composés aromatiques du vin, est ambivalente. En effet, elle peut détruire certaines molécules aromatiques, comme certains terpènes qui contribuent aux notes fruitées et florales. Mais elle transforme aussi certains composés en molécules volatiles qui, en s'évaporant, participent à l'aromatique du vin : c'est le cas de certains tannins présents dans les vins rouges. Ces composés qui appartiennent à la famille des polyphénols sont solubles dans l'eau alcoolisée du vin mais leur oxydation lente donne parfois des dérivés moins solubles, qui s'évaporent donc plus facilement.

CHAMBRER (verbe transitif) : préparer une bouteille de vin rouge pour que celui-ci atteigne naturellement la température idéale de dégustation.

En bouche, la température du vin modifie également les propriétés de nos capteurs sensoriels et les perceptions qui en découlent :

>> les papilles de notre langue, qui travaillent à détecter les principales saveurs (le salé, le sucré, l'acide, l'umami et l'amer), voient leur fonctionnement changer avec la température. Si le vin est trop froid, l'activation de certaines cellules gustatives est diminuée et l'intensité de la saveur s'estompe. Par exemple, la perception de la saveur sucrée est fortement diminuée à faible température ;

>> la température et l'agitation des molécules affectent la liaison entre les tannins et les protéines de la salive, à l'origine de la sensation d'astringence. À faible température, les liaisons entre tannins et protéines de la salive sont plus stables, un vin servi trop froid semble avoir des tannins plus durs et plus marqués ;

>> enfin, la température agit aussi sur les propriétés de notre salive et de ses constituants en affectant la libération des composés aromatiques retenus par les protéines de salive et en influençant l'action de certaines enzymes qui peuvent produire, en réagissant avec certains composés du vin, de nouveaux composés aromatiques.

Ces mécanismes montrent que **la température ne joue pas que sur l'évaporation des composés volatils du vin mais agit aussi sur la perception des saveurs, des arômes et des textures.** Là encore, ces effets nous invitent à trouver la tempéra-

ture qui respecte l'équilibre de bouche et le plaisir d'accompagner le vin avec un mets.

On peut aller plus loin dans la notion de température de service en distinguant, comme en météorologie, la température réelle de la température « ressentie ». Par exemple, certains composés stimulent nos récepteurs du froid, comme le menthol ou l'eucalyptol, donnant l'impression qu'un vin est plus frais qu'il ne l'est réellement. Une acidité équilibrée contribue à donner une impression de fraîcheur désaltérante, notamment grâce à l'effet salivant de la saveur acide.

À l'inverse, d'autres composés peuvent participer à donner l'impression qu'un vin est plus chaud, comme l'éthanol (qui active nos récepteurs du chaud). Un vin servi trop chaud paraît encore plus « brûlant » à cause de l'éthanol, qui amplifie cette impression de chaleur.

La recherche de la température de service idéale est donc à trouver en fonction du vin et de sa composition. Mais ce qu'il importe de retenir, au-delà de tous les déterminants, c'est que **la température est un élément décisif dans l'appréciation à sa juste valeur d'un verre de vin et que cette température optimale se situe, de façon empirique, entre 14 et 18 °C.** En-deçà et au-delà, la température défigure l'équilibre du vin et trahit le travail du vigneron. Dans cet intervalle, on respecte l'harmonie des messages sensoriels et des nuances du vin !

LES VIGNERONS DE CROZES HERMITAGE

À cheval sur le mythique quarante-cinquième parallèle qui partage l'hémisphère nord en deux parts égales, le vignoble de Crozes-Hermitage, membre honoraire de la prestigieuse famille des crus du nord de la Vallée du Rhône, compte parmi les plus anciennes appellations françaises. Reconnue en AOC depuis 1937, elle est même une appellation presque centenaire.

En descendant de Lyon, elle apparaît à la gauche du fleuve, sur la rive drômoise. Elle s'étend ainsi au nord de la ville de Valence sur une dizaine de villages rassemblés autour de la commune de Tain-l'Hermitage, embrassant des plaines, des coteaux et des plateaux. De fait, le vignoble de Crozes-Hermitage s'apparente à un enchevêtrement de petits terroirs, résultat de l'effondrement provoqué par le surgissement des Alpes à la fin du Tertiaire.

Prédominants, les rouges ont, à Crozes-Hermitage, ce croquant originel, charmeur, fruité et épicé, qui est la marque de la syrah, l'emblématique cépage de l'appellation. Bien sûr, la palette est large et les vigneronnes, en bons artisans, jouent avec les parcelles et les élevages pour concevoir des vins qui s'apprécieront jeunes, pour un plaisir instantané, et d'autres qui se révéleront avec les années, en prenant de la patine.

crozes-hermitage-vin.fr

CONTACTS

Agence Clair de Lune | Amélie Bluma & Charline Alzial
04 72 07 42 40 | charline.alzial@clairdelune.fr
www.clairdelune.fr

DES LENDEMAINS QUI CHAMBRENT

L'appel des vignerons de Crozes-Hermitage
et de leurs amis à chamberer les vins rouges
pour les servir à bonne température

CROZES HERMITAGE

(Anona) Dragan Pilitch (L'Arche) Patrice Aignani-Lassagne (L'Atelier de Joël Robuchon - Étoile) Émile Cotte (BacàV) Jeanne Pocička (Le Ballon Rouge) Jean-Marie Fréchet (Baltard au Louvre) Alexandre de Toulmon (Bidoche) Eulalie Mariton (Braise) Nicholas Burnier (Les Caves du Louvre) Olivier Dreux (ChoCho) Sébastien Arnaud (Comestibles et Marchand de Vins) Maxime Tyrand (Le Christine) Amélie Gaudillat (Le Colvert) Aurélie Cesca (Devine ?) Frédéric Turpaud (Divellec) Romain Van Thienen (Drouant) Josselin Flocon (Flocon) Caroline Jamois (Les Fous de l'Île) Aurélien Massé (Frenchie) Mathieu Guérin (Grain[S]) Julien Mascarell (Granite) Adrian Williamson (Macéo) Robin Gurgui (Le Mermoz) Thibaut Nikodem (Monsieur Dior) Olivier Machado (Mordu) Aurélien Gil-Artagnan (Nosso) Théo Delhomme (Ô Château) Sébastien Mayol (Oh Vin Dieu !) Margot Angibault (Omar Dhiab) Julien Boscus (Origines) Virginie Reynaud (La Passerelle) Pierre Vila Palaja (Le Petit Sommier) Laurent Fréchet (Les Petits Plats) Edmond Gasser (Maison Pic) Amandine Chaignot (Pouliche) Félix Manenti (La Scène Thélième) Aurélien Gossé (Le Sergent Recruteur) Charlotte Cognard (Sois) Clément Lefaux (Le Taillevent) Mark Williamson (Willi's Wine Bar) Laurent Delsaux (Wine Therapy) Marine Delaporte (Yam'tcha) Gabriel Lepousez Marc-André Selosse

