

Les 5 conseils d'un pro pour trouver un bon vin

Le caviste namurois Damien Lambot vous aide à choisir le vin qui correspond à vos goûts

○ C'est la galère quand vous vous retrouvez devant le rayon « vins » du supermarché ? Vous vous sentez vite perdu dans une dégustation ? Voici les conseils du caviste namurois, Damien Lambot, pour choisir votre vin, celui qui correspond à vos goûts.

Oubliez tous vos a priori sur le vin. Mauvais, le Beaujolais ? Seuls les vins français sont vraiment bons ? Prix veut forcément dire qualité ? C'est faux. Pour vous aider à faire votre choix, dans les rayons d'un grand magasin, dans un salon ou lors d'une dégustation, suivez les conseils de Damien Lambot, caviste namurois chez Espace Vin Pirard. Des conseils recueillis ce week-end au Salon du vin et du fromage de Floreffe.

1 Préparez votre visite

Si un salon du vin est un endroit de détente et de convivialité, il ne vaut mieux pas y débarquer en touriste. Sinon, très vite, vous ne saurez plus où donner de la tête et vous rentrerez sûrement bredouille. « Une visite dans un salon, ça se prépare », explique Damien. « Quel style de vin appréciez-vous ? Avez-vous besoin de vin blanc ou de vin rouge ? Voulez-vous rester dans des régions sûres ou en découvrir de nouvelles ? »

Repérez les nouveaux vigneron qui sont là. « Les jeunes talents et les appellations qu'on ne connaît pas sont parfois de belles surprises », sourit le caviste. Et puis aussi, si vous voulez vraiment être bien préparés, lisez quelques guides et revues, renseignez-vous sur les exposants qui seront présents.

2 Oubliez vos a priori

« Aujourd'hui, il n'y a plus vraiment d'appellations qui soient des valeurs sûres », constate le Namurois. « Il y a de bons producteurs dans toutes les appellations. Par exemple, des régions comme le Languedoc ou le Rhône Sud n'avaient pas une très bonne presse avant. Mais maintenant, on peut tout à fait aller vers ces régions-là. » N'hésitez donc pas à explorer de

nombreuses régions, et même les plus particulières. Il y a bien sûr l'Italie, l'Espagne, mais aussi le Chili, l'Argentine, l'Australie ou encore... l'Etat de New York (lire par ailleurs). « Il y a du bon vin partout et des cultures du vin qu'on ne soupçonne pas. » En Belgique, les consommateurs sont très centrés sur la France qui reste une valeur sûre. « De nouvelles technologies, de nouvelles manières de travailler, des nouveaux goûts viennent d'ailleurs et contribuent à un contexte global qui tire la qualité des vins vers le haut », remarque Damien.

3 Goûtez et intéressez-vous à tout

Soyez donc ouverts à tout ce qui se présente devant vous. « C'est comme quand vous allez voir un film », sourit le spécialiste. « Vous ne savez pas s'il sera bien. Vous y allez parce que vous aimez les acteurs ou parce que vous suivez le travail d'un réalisateur. Il n'y a pas de formule magique. »

4 Ne vous braquez pas sur le prix

Le prix d'une bouteille n'est pas un signe de sa qualité. « La bouteille la plus chère n'est pas forcément la meilleure », ajoute le spécialiste. « Toutefois, le vin nécessite un certain travail. Quand le prix est bas, le vin est produit à grande échelle. Si vous voulez un produit plus humain et plus artisanal, vous devez compter au minimum 5 euros. »

5 Apprenez à lire l'étiquette

En dehors des salons, quand vous retournez dans votre supermarché, souvent, le seul moyen de choisir un vin, c'est en se basant sur son étiquette. Vous y apprendrez la provenance, le style de vin auquel vous avez affaire, le cépage, la manière dont il est travaillé. Là encore, il faut un minimum de connaissances pour bien lire l'étiquette d'une bouteille.

« Sinon, si tout cela est trop compliqué pour vous », sourit Damien Lambot, « vous pouvez toujours aller chez un caviste qui fera ce travail à votre place. Mais là, je prêche pour ma chapelle... » ■

SO.M.



Un des coups de cœur du caviste namurois Damien Lambot (au c.) cette année au Salon du vin de Floreffe : le vin de l'Etat de New York. ■ VINCENT LORENT

1 APPELLATION FRONTON

Un cépage « négrette », rare et unique en Europe

Un des coups de cœur du caviste namurois Damien Lambot, c'est l'appellation Fronton, découverte ce week-end au Salon du vin et du fromage de Floreffe. Avec un cépage très particulier et rare appelé « négrette », explique Claude Abi Akle, responsable du Château La Loge. « Ce cépage, unique et rare en France et en Europe, a été découvert en 1300 à Malte sur le comptoir de Fronton. Il offre une note très fruitée au vin, une note de mûres et de cassis, avec une légère amertume au final. »

Le Château la Loge produit quatre vins différents : trois rouges et un rosé. ■



Claude Abi Akle. ■ V.L.

2 UN DOMAINE EN FRANCE RACHÉTÉ PAR DES LIÉGEOIS

Des Belges qui redorent le blason du Beaujolais

Quand on vous dit Beaujolais, c'est souvent la grimace qui est la première réaction. Pourtant, ces dernières années, quelques producteurs ont redoré un peu le blason de ce vin mal aimé. « Les gens ont un a priori souvent négatif par rapport au Beaujolais », explique Marc Theissen, du Château de Durette. « L'image de ce vin, un peu ternie ces trente dernières années, a été améliorée avec les excellents millésimes de 2009, 2010 et 2011. Et c'est vrai qu'au départ, le consommateur lambda refuse de le goûter. Mais quand on arrive à l'accrocher et à le faire goûter, c'est toujours une bonne surprise. »

Et, évidemment, le Beaujolais, c'est la spécialité du Château de



Marc Theissen. ■ V.L.

Durette, une exploitation à l'abandon rachetée par une quarantaine de Liégeois qui, depuis cinq ans, descendent chaque année en France pour les vendanges. « Tout est manuel et le vin est mis en bouteille sur place », précise Marc. ■

DU VIN EN EUROPE DE L'EST

« Le vin croate, plus sauvage et plus costaud »



Pour Jean-Pierre Duyck, vins croates et belges se ressemblent. ■ ED

Des cultures du vin, il y en a de toutes sortes et partout, assure le caviste namurois Damien Lambot. Partons à la découverte de l'Europe de l'Est. Sachez que le vin namurois et le vin croate ont parfois des points communs. « Le Domfelder, par exemple, utilise un cépage que l'on trouve aussi en Belgique », commente Jean-Pierre Duyck, importateur de vins croates. « On peut retrouver ce cépage au domaine du Ry D'Argent. Il l'utilise pour l'un

de ses vins rouges. » Mais la ressemblance s'arrête là. « Le goût est différent. C'est surtout dû au climat », explique Jean-Pierre Duyck. « En Belgique, le vin est plus souple et moins costaud car il y a moins de soleil. Le vin croate est plus sauvage. » Par contre, Dimitri Soufflet, qui importe du vin bulgare, ne veut surtout pas le comparer au vin belge. « Les vins belges sont moins bons. Je n'ai pas aimé ceux que j'ai goûtés. » ■

ED.

3 SURPRENANT !

Pas une imitation, le vin new-yorkais

Des vins différents de ce que l'on a l'habitude de goûter ici, en Europe, et loins des clichés des vins américains très boisés, analyse le caviste namurois Damien Lambot. Chardonnay, Pinot gris, Riesling, Cabernet... Ces vins new-yorkais ne cherchent pas à être une imitation des produits français. « Ils ont un climat et un terroir propres », souligne Laure Missick.

À côté de ces vins traditionnels, Uncork NewYork a développé des vins hybrides qui allient la propriété vinicole de l'Europe avec la résistance au froid des variétés américaines. Des vins très fruités, avec une douceur résiduelle. « C'est idéal en apéro ou



New-York, New-Yooork ! ■ V.L.

avec de la viande blanche », souligne Laure. « Très convivial, ça plaît à tout le monde. » Uncork NewYork, ce sont trois domaines qui se sont associés avec un partenaire européen pour l'importation. ■



L'ex-gérant de Vini(d) est aujourd'hui caviste chez Espace Vin Pirard. ■ V.L.