Lettre mensuelle 03 2024

Eloge de la simplicité

Le seul objectif de notre métier est de satisfaire nos clients, c'est-à-dire qu'ils repartent avec le produit qui correspond à leurs attentes, que ce soit pour offrir ou pour accompagner un plat par exemple. Pour cela, nul besoin de rentrer dans une description œnologique poussée. Il faut savoir présenter simplement un produit qui est parfois complexe, ce qui n'est pas toujours facile ; mais cela fait partie intégrante de l'apprentissage du métier de caviste.

Car, comme dans toutes les branches d'activité, la production et la vente de vins possèdent leurs vocabulaires techniques, qui n'est pas toujours accessible aux non-initiés. A notre humble avis, il n'est pas indispensable de rentrer dans des détails pointus pour aider un client à choisir un vin, à moins qu'il ne soit lui-même demandeur. Il faut juste analyser sa demande et y répondre simplement.

Et puis, cela permet d'éviter ce genre de situation… :

Caviste : bonjour. Je vous vois hésiter, est-ce que je peux vous aider ?

Client : bonjour. Oui, ce serait gentil, je n'arrive pas à choisir entre ces deux bouteilles ?

Caviste : d'accord. Pour commencer, parlons de cette cuvée. Il s'agit d'un vin produit à partir du cépage Gamaret. Le Gamaret est un cépage hybride, provenant du croisement entre le Gamay et Le Reichensteiner. Cette cuvée à été produite par vinification traditionnelle, et non en macération carbo comme c'est souvent le cas dans cette région viticole.

Client : macération carbo ?

Caviste : oui, en macération carbonique. La technique consiste à insérer les grains de raisins dans une cuve sans les éclater au préalable. Par gravitation, le poids des raisins va éclater ceux qui sont au fond de la cuve, la macération et la fermentation vont doucement démarrer, mais, et c'est ça qui est original, la fermentation va se produire en milieu purement anaérobie !

Client : purement anaérobie… D'accord… Et l'autre vin ?

Caviste : alors cher monsieur, c'est encore différent. Il s'agit de ce que l'on appelle un vin orange, c'est-à-dire un vin blanc au sein duquel on a laissé macérer la peau du raisin, ce qui ne se fait généralement pas. Les flavones vont donc colorer le vin et, pour conserver toute la fraîcheur du produit, le producteur a ensuite bloqué la malo par le froid !

Client : la malo ?

Caviste : oui, la fermentation malolactique, celle qui suit directement la fermentation alcoolique. Par abréviation, on dit « malo » dans le monde du vin. Comme son nom l'indique, la fermentation malolactique transforme l'acide malique en acide lactique par l'action des bactéries.

Client : oui, oui, bien sûr…. Bon et bien je prends celle-ci

Caviste : très bien, la technique de vinification vous a convaincu ?

Client : pas vraiment non, mais l'étiquette est plus jolie !

Sylvain

P.S. : un peu d'autodérision ne fait jamais de mal 😉