

L'Art
de se faire
une bonne cave... comme autrefois

Il faut reconstituer cette "bibliothèque de flacons amis" que vous destinerez au jugement de vos convives. N'offrez désormais que des vins de qualité ayant **reposé au moins huit jours à l'avance**.

Vous avez le choix entre tous les grands crus de France et les savoureux Vins de "pays" "gouleyants et amoureux à boire". Procédez avec patience. Limitez-vous d'abord à quelques bouteilles de bonne origine. Ne refusez pas le conseil désintéressé d'un fin gastronome averti.

Manipulez vos bouteilles avec délicatesse et amour.

Ne les exposez jamais à la lumière ni à la chaleur.

- Dans la cave maintenez-les **couchés, le bouchon constamment mouillé**. Sans quoi il se dessèche et se rétrécit; le vin s'évente et se gâte.

Votre cellier sera :

- Sain, aéré, légèrement humide;

- **Obscur** non exposé aux trépidations;

- A température fraîche et constante, éloigné du chauffage central.

Les grands Millésimes des Vins de France

Classement donné à titre indicatif depuis 1915. Il existe d'excellents vins dans des années réputées seulement moyennes.

ALSACE

1915 - 1918 - 1919 - 1920 - 1921 - 1923 - 1926 - 1928 - **1929 - 1934**
1937 - **1942 - 1943 - 1945 - 1947 - 1949** - 1952

ANJOU-TOURAIN

1921 - 1928 - 1933 - 1934 - 1937 - 1942 - **1943 - 1945 - 1947** - 1948
1949 - 1950 - 1952

BORDEAUX BLANCS

1916 - 1919 - **1921 - 1924** - 1926 - **1928** - 1929 - **1934 - 1937** - 1942
1943 - 1945 - 1947 - 1948 - **1949** - 1950 - 1952

BORDEAUX ROUGES

1916 - **1920** - 1921 - **1924** - 1926 - 1928 - **1929 - 1934** - 1937 - 1940
1942 - **1943 - 1945 - 1947** - 1948 - **1949** - 1950 - 1952

BOURGOGNES BLANCS

1915 - 1921 - 1923 - 1928 - **1929** - 1933 - 1934 - 1937 - 1942 - 1943
1945 - **1947 - 1949 - 1950** - 1952

BOURGOGNES ROUGES

1915 - 1921 - **1923** - 1926 - 1928 - **1929** - 1933 - 1934 - 1937 - 1942
1943 - **1945 - 1947 - 1949** - 1950 - 1952

COTES DU RHONE

1923 - **1926 - 1929** - 1933 - **1934** - 1942 - 1943 - 1945 - 1946 - **1947**
1949 - 1952

CHAMPAGNE

1917 - **1919** - 1920 - **1921** - 1923 - 1926 - **1928** - 1929 - **1934** - 1937
1942 - **1943** - 1945 - **1947** - 1949



COMITÉ NATIONAL DE PROPAGANDE EN FAVEUR DU VIN
40, RUE MARBEUF - PARIS-8*

Printed in France 54
d'après le thème J. Deramond

Un Art de France:



le Savoir-Boire.



VOUVRAY



ANJOU



ALSACE



BORDEAUX BLANC



BOURGOGNE BLANC



BORDEAUX ROUGE



BOURGOGNE ROUGE



CHAMPAGNE



COGNAC
ARMAGNAC

L'Art de Déguster

C'est l'accomplissement d'un rite sacré.

Exercez-le avec de l'attention, de la gravité, du recueillement. Pas d'eau, pas de cigarettes, pas de sucreries.

Remettez votre bouche à zéro avec un peu de pain, pour décaper votre palais.

- Ne remplissez pas les verres complètement, mais à moitié, pour éviter que les parfums se dispersent.

- Mirez le vin pour juger de sa robe, de sa limpidité, de son brillant.

- Respirez-le, humez-le en "dodinant" doucement le verre pour percevoir l'arôme, le bouquet.

- Goûtez-le en le buvant à petites gorgées, en le "mâchant" pour en apprécier la douceur ou la sécheresse, le corps ou la légèreté, le fruité, la fraîcheur, la puissance, la vinosité ou la délicatesse.

Enfin, analysez vos sensations et définissez-les en utilisant le vocabulaire des connaisseurs.

Ainsi vous serez proclamé excellent dégustateur.

Ajoutez à cette réputation en contant des anecdotes sur les

VINS DE FRANCE

Pour le choix des Verres...

Rappelez-vous que le verre doit être fait pour le nez et les lèvres de vos convives, et pas seulement pour leurs yeux.



* Titre d'un ouvrage de Claude BONVIN

Issued by the French Government
Les Créations Graphiques - Paris

LE LUXE DE LA CAVE EST UNE VIEILLE TRADITION FRANÇAISE



L'Art de présenter le Vin sur la Table

Vous disposez de fines bouteilles. Sachez les utiliser au mieux pour bien "ondoyer" le repas. Veillez à mettre vos vins à la température convenable. Servez les **vins blancs et rosés sous régime de froid** :

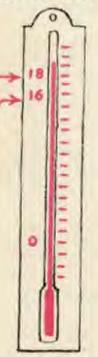
6 à 12° s'ils sont secs ;
5° mais non frappés s'ils sont liquoreux ;
les champagnes et les mousseux légèrement frappés, dans la glace 2 h. à l'avance.
N'employez le réfrigérateur qu'avec circonspection, pas plus de 24 heures.
Proscrivez les glaçons à même le vin ainsi que le mosser.



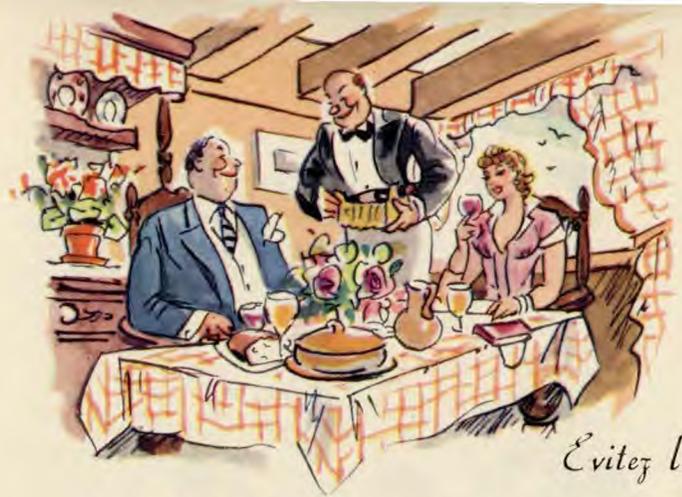
Servez les **vins rouges** à la **température de la pièce** (chambrés et non chauffés) :

les Bordeaux à 18° ;

les Bourgognes à 15 ou 16°.



Servez "douillettement" les "grandes" bouteilles. Ne les retournez pas sur elles-mêmes si elles sont couchées : attention au dépôt ! Utilisez les paniers d'osier. Décantez avec précaution les vins vieux.



Évitez les fausses notes :

Pas de vin, mais de l'eau avec la salade, les vinaigrettes, les oranges.
Ménagez, du commencement à la fin du repas, une savante gradation :
• N'abîmez pas votre palais en goûtant au début du repas certaines boissons fortes.

• Un vin léger et délicat doit précéder le vin corsé et non le suivre.
• Certains vins, notamment le Champagne, peuvent être servis d'un bout à l'autre d'un même repas, mais les meilleures réussites font appel à la gamme variée des Vins de toutes les régions de France.



Deux règles d'or :
A Vin fin, Verre fin
A grand Vin, grand Verre
au tiers plein

Un repas sans Vin est une journée sans Soleil!

L'Art d'Harmoniser les Vins et les Mets



La science des "épousailles" est délicate. Elle réserve des voluptés de choix. En voici les fondements.

Offrez :

Avec les huîtres, coquillages, poissons, crustacés :
les vins blancs secs ou mousseux, le Champagne brut.

Avec les poissons fins (turbot sauce mousseline, saumon, filets de sole, quenelles de brochet) :
les vins blancs secs ou liquoreux.

Avec les entrées :
un vin blanc ou rosé, fin et léger.

Avec les rôtis de viande blanche et les volailles :
un vin rouge généreux, mais pas trop corsé, un champagne brut.

Avec les rôtis de viande rouge, le gibier et les fromages :
un vin rouge puissant, de "grande sève"
C'est le moment de présenter la plus grande bouteille millésimée.

Avec le foie gras :
les grands vins rouges, les grands vins blancs liquoreux.

Avec les plats sucrés :
le Champagne demi-sec,
les vins mousseux de France,
les vins doux naturels.

Avec les fruits :
le Champagne sec, les vins liquoreux et moelleux.