

# Mal décanter le vin

Si la température est essentielle, le meilleur moyen de révéler toutes les saveurs d'un vin tient en carafe: *décanter!*

Faire décanter un vin consiste à le verser dans un autre récipient, dans lequel il est en contact avec l'air: il s'oxygène dans l'opération, révélant ses notes les plus profondes, assouplissant et adoucissant les vins faibles ou trop jeunes.

Le bonus ? Rien de plus élégant qu'un vin en carafe, la robe embellie par la transparence du verre. Et pourtant, même le carafage a ses pièges ! Comptez quinze à trente minutes en carafe, pas plus : au-delà, le décantage est au mieux inutile, au pire néfaste pour les qualités du vin. Quant aux accessoires, inutile de céder aux sirènes de la consommation.

N'importe quel récipient en verre ou plastique fait l'affaire, tant que le vin est en contact avec l'air. De même, *les aérateurs* et autres gadgets n'apportent pas plus que vingt minutes de repos en carafe !

10 ERREURS À NE PAS FAIRE AVEC LE VIN

<http://www.cuisineaz.com/diaporamas/erreurs-a-ne-pas-faire-avec-le-vin-703/interne/1.aspx>

Editeur : société OXYGEM