

# Servir le vin à bonne température

Les défauts les plus couramment rencontrés (y compris dans les restaurants) sont:

1. boire trop froids les vins qui sont normalement à boire frais.
2. boire trop chauds, les vins qui sont normalement à boire chambrés.

Or, les basses températures empêchent les arômes de s'exprimer.

Et les hautes températures rendent l'alcool trop présent : au-delà de 20°C, l'alcool commence à étouffer les arômes et le vin apparaît déséquilibré.

La température idéale va en fait dépendre de plusieurs facteurs: la structure du vin, sa complexité, son équilibre et aussi la température ambiante.

Globalement, on peut retenir qu'un beau vin pourra généralement supporter 2 à 4° de plus qu'un vin simple. C'est ainsi que l'on pourra profiter de sa complexité et de sa richesse. Il en est de même des vins âgés.

En été, on aime déguster les vins un peu plus frais qu'en hiver.

Conseils :

Toujours tenir compte du fait que la température du vin dans le verre peut monter de 2°C en quelques minutes.

La température des vins rouges :

11-12°C	Vins rouges légers et fruités.
13-14°C	Beaujolais et vins peu tanniques. Banyuls et autres vins doux naturels.
15-16°C	Bourgognes, Rhône, Loire et vins rouges de structure moyenne.
17-18°C	Bordeaux et tous vins rouges dotés d'une bonne structure. Portos.
19-20°C	Vins exceptionnels et évolués.

Château Loisel: Le Petit Guide Loisel des Vins

<http://www.chateauloisel.com/etude/temperature-vin.htm>