

# Cuisine & vin



## Le vin rouge se boit frais

**Louise Boyer**

Par une belle journée de canicule, des amis invités à souper chez moi arrivent avec une bouteille de vin rouge sortant toute chaude de la banquette arrière de la voiture. Je la place tout de suite au réfrigérateur, à l'étonnement de ces derniers. « Tu mets le vin rouge au frais? » Mais oui!

Une des premières choses que j'ai apprises quand j'ai commencé à m'intéresser au monde du vin est de refroidir légèrement le vin rouge, crucial quand on désire profiter au maximum de ses plaisirs gustatifs. Servi à température ambiante, surtout dans les grandes chaleurs, celui-ci prend un goût alcoolisé et plat qui l'empêche d'être apprécié à sa juste valeur. En revanche, le vin blanc est souvent servi trop froid, ce qui engourdit la complexité et les arômes.

Généralement, les vins blancs, rosés et mousseux ont meilleur goût quand ils sont rafraîchis entre 8 et 10 °C (une heure ou deux au réfrigérateur). Pour les vins rouges, la température idéale se situe aux alentours de 15 et 18 °C selon le type de vin. Mettez une bouteille de rouge

au réfrigérateur pendant 20 minutes et voyez par vous-même si vous trouvez le vin plus rafraîchissant.

D'où vient cette idée fautive que le vin rouge doit être servi à température de la pièce? Des vieux pays où le vin est gardé dans des caves froides et où les demeures sont plus fraîches.



Ainsi, pendant des années, 20 minutes avant le repas (30 en été), je mettais religieusement ma bouteille de vin rouge au frais. Je dis bien « mettais », car maintenant je n'ai plus besoin de le faire grâce au Ravi, une

invention québécoise tout à fait géniale!

### Le principe

Le concept du Ravi est innovateur puisqu'il rafraîchit le vin au moment précis où il est versé. Ainsi, ce n'est pas la bouteille qui est refroidie mais bien le vin que l'on sert. Le processus de refroidissement s'effectue lorsque le vin passe au travers du Ravi.

Deux années de collaboration avec œnologues, designers et autres spécialistes vinicoles ont permis de développer un produit très efficace qui n'altère en rien le goût du vin, bien au contraire, il en fait plutôt ressortir toutes les propriétés.

Dessiné par le designer québécois Michel Dallaire, le Ravi est un bel objet ergonomique facile à utiliser. Vous le déposez sur le goulot de la bouteille et, comme tous les vins ne se boivent pas à la même température, le Ravi possède une valve qui, au toucher du doigt, contrôle le débit de sortie du vin.

Le Ravi est composé de deux morceaux; le premier se garde au congélateur tandis que le deuxième, qui s'insère dans le goulot, peut se ranger avec vos ustensiles de cuisine. Il se vend 50 \$.

### La bonne température

« Un tire-bouchon, un verre et un coin ensoleillé pour un pique-nique suffisent pour tirer plaisir d'une bouteille de vin. Pourtant, quel dommage si la bouteille est tiède au lieu de fraîche... » Cette citation, empruntée au Larousse du vin, illustre bien l'importance de déguster son vin à la bonne température.

Conçu d'abord et avant tout pour le vin rouge, le Ravi permet de le faire passer de la température ambiante à celle d'un cellier, c'est-à-dire entre 12 et 18 °C, et ce, instantanément. Quant au vin blanc ou rosé, le Ravi peut rafraîchir à la perfection un vin qui repose depuis trop longtemps sur la table. Plus besoin de sortir l'encombrant seau à glace.

### Fonctionnement

Le processus révolutionnaire du Ravi amènera votre vin rouge à une température idéale et restera efficace durant plus d'une heure une fois sorti du congélateur.

Le Ravi doit être placé au congélateur pendant 6 heures. Ensuite, vous le sortez du congélateur, assemblez les deux morceaux et déposez l'appareil sur le goulot de votre bouteille de vin.

### Canapés vite faits

Pour accompagner votre vin à l'apéritif, servez des canapés faits de camembert, rondelles de kiwi et petits quartiers d'abricots frais sur craquelins de grains entiers. Ou encore, du pâté de foie aux fines herbes garni d'une salsa mi-forte sur minimebas.

### Vins légers à savourer cet été

**Shiraz Cabernet Lindemans Cawarra 2006, Australie.** (251884; 10,95 \$). Des arômes de baies rouges et des saveurs de prunes, cassis et cerises douces caractérisent cet agréable vin de table mi-corsé, parfait pour l'été avec les steaks et l'agneau.

**Pinot Grigio Gabbiano 2006, IGT, Italie.** (77990; 12,95 \$). Un vin frais et léger, riche en saveurs d'agrumes et de melon. Superbe en apéritif et pour accompagner le poisson ou le poulet grillé. Bon rapport qualité-prix.

Jusqu'au 16 août à la LCBO, la promotion *Ceinture verte* vous invite à acheter des vins ontariens VQA, faits à 100 % de raisins locaux, pour encourager nos fermiers et vinificateurs.