

L'Anglais a bon goût ?

Certaines revues spécialisées s'extasient sur des nouveaux vins rouges à la mode, frais, légers, peu tanniques, fruités à boire froids. Bref, des vins agréables pour l'été. Ils décrivent ce qui se fait depuis le XIIème siècle à Bordeaux. Sous domination anglaise, les vigneronns de l'époque faisaient des vins qu'ils appelaient « Claret » et qui étaient très prisés outre-Manche. Les Anglais, s'ils avaient récemment le mauvais goût de nous battre régulièrement au rugby, avaient aussi bon goût en matière de vin.

Le Claret a été redécouvert par le père de l'œnologie moderne Emile Peynaud en 1950 et a été reconnu comme **AOC Bordeaux Claret**. Issu d'une macération de 48 heures de la peau du raisin pour lui donner de la couleur, de la structure et surtout du fruit, on avait tendance à le considérer comme un rosé de caractère, mais avec la mode des rosés de plus en plus pâles, ce serait plutôt un rouge léger, à boire à 10° sur des grillades, couscous, plats asiatiques, entrées (délicieux sur un melon avec une chiffonnade de jambon), salades composées... De quoi prolonger l'été à peu de frais.

« Ola ! », vous dites-vous... Le père Meynard fait des lettres sérieuses, tout fout le camp !

Alors, une petite citation pour la route. Elle date de 1537 d'un dénommé Wickram. « Il y a 5 motifs pour boire (du vin). 1- L'arrivée d'un hôte. 2- La soif présente. 3- La soif à venir. 4- La bonté du vin. 5- Toute autre cause... ».

A méditer...

Jacques MEYNARD, le 06/11/2023