



ACADÉMIE INTERNATIONALE DU VIN

« RAPPORT SUR LA DECANTATION »

DOSSIER JG10

Par Jo GRYN

Chancellerie : BP 10 – F 84350 Courthézon – Tél 33(0) 4.90.70.41.00. – Fax 33(0) 4.90.70.41.19

Siège Social : 1. quai Turrettini – CP 894 – CH 1211 Genève 1

e mail contact@academievin.com Site www.academievin.com

LE CARAFAGE : UTILE OU ESTHETIQUE ?

Sert-elle à améliorer la perception que nous avons du vin ? Est-elle utile ou futile ?

Commençons, si vous le voulez bien, par préciser que nous entendons que la décantation sert à séparer le beau liquide de ses dépôts. Nous utiliserons le terme de carafage pour les vins qui sont censés s'améliorer au contact de l'air, alors que, depuis toujours, et plus encore en ce 21^{ème} siècle, le vigneron se livre à des efforts considérables pour garder raisin, jus, moût et vin à l'abri de l'air.

Qu'en est-il du carafage ? Les propriétaires que j'ai rencontrés au fil des décennies, dans différentes régions françaises sont des inconditionnels de cette pratique. Je conte cette anecdote d'un dîner au cours duquel le propriétaire s'excusa de ne pas avoir eu le temps de rentrer chez lui au déjeuner pour carafage le vin qu'il allait servir. Beau et grand vin dont je ne ressentis pas le manque d'aération préalable. D'autres exemples m'ont amené à douter de l'utilité d'une telle pratique. J'ai voulu y aller voir de plus près, non pas sur une expérience solitaire mais au contraire en réunissant vigneron, œnologues, négociants, cavistes et grands amateurs autour de vins particuliers.

Une des conditions que j'ai systématiquement voulue fut de limiter le nombre de paramètres envisagés. Cela ne fut pas toujours le cas. J'ai retenu les vins d'une région, voire d'une appellation ou, quand ce fut possible d'un seul millésime afin de garder le maximum de rigueur aux épreuves. Il m'a fallu également trancher sur un autre point : retenir des millésimes jeunes pouvait attirer les réticences de certains, d'autres préféraient de loin le carafage de millésimes plus anciens, arguant qu'un vieux et noble liquide enfermé dans le milieu naturellement réducteur qu'est le flacon a besoin d'une certaine aération pour s'exprimer davantage, pour dévoiler sa diversité aromatique. Il fallut également définir un temps d'aération, de carafage. Je me suis souvent heurté aux vigneron qui souhaitaient une durée de quelques heures. Pratique difficilement réalisable au restaurant, voire même chez soi, si l'ambiance et la convivialité conduisent à ouvrir une bouteille supplémentaire, primitivement non prévue au programme.

J'ai organisé une première dégustation en 1981, du millésime 1970 si j'ai bonne mémoire. Dix vins de la région médocaine, dix dégustateurs, une heure de carafage pour chacune des bouteilles, la deuxième, du même château étant carafée à la minute. Les conclusions furent surprenantes en tenant compte des 100 votes exprimés: 51 votes de préférence se portèrent sur le vin carafé, 40 sur le non carafé et 9 égalités. Il y eut unanimité des préférences sur un seul vin, pour lequel le carafage donna le sentiment d'avoir soigné et guéri le vin d'un défaut manifeste. C'est peut-être lui, tout compte fait, qui fit pencher très légèrement la balance en faveur du passage en carafe. Un seul autre vin emporta 8 votes sur 10, en faveur du carafage, soulignant les effets bénéfiques de l'indispensable aération préalable. Cette dégustation eut lieu à Bruxelles. Les résultats de cette dégustation publiée à l'époque dans un hebdomadaire ne marquèrent guère les esprits et n'influencèrent nullement les participants qui étaient arrivés convaincus à l'avance de l'indispensable amélioration par la carafe.

Une autre expérience eut lieu en 1984 sur un cru classé millésimé 1971. Plus de dix années de bouteille semblaient la bonne durée pour déguster deux bouteilles, l'une carafée deux heures à l'avance, l'autre au moment même. Les dix dégustateurs, propriétaire inclus, furent renvoyés dos à dos, cinq préférant un vin, cinq autres l'autre. On se trompa abondamment quant à savoir dans quel verre avait été servi la bouteille carafée. Je cite cette dégustation comme une anecdote, sans vouloir en retirer la moindre valeur statistique.

DANS LE BORDELAIS

S'il est une région française où l'idée du carafage s'impose, c'est bien le Bordelais. Je dois à l'amabilité de Christian Seely, directeur d'Axa Millésimes, d'avoir mis sa salle de dégustation à ma disposition le 21 juillet 2003 pour une séance de travail. On avait opté, de commun accord, pour le grand millésime 1990. Tant qu'à déguster de grandes bouteilles, autant se faire plaisir. Il ne me fut pas difficile de réunir des propriétaires, des directeurs techniques et œnologues à une réunion matinale. Je dirai en préambule que les dégustateurs présents considéraient tous, comme une indélébile empreinte dans leur patrimoine génétique, que le carafage est une opération essentielle au bonheur du vin. « *On lui doit cela* », précisa l'un d'eux.

Je veux citer les dégustateurs de ce jury pour éviter qu'on me pose la question, comme si elle sous-entendait un doute sur la « qualité » du jury. Furent donc présents Didier Cuvelier (Château Léoville Poyferré), Henri Duboscq (Château Haut-Marbuzet), Bruno Eynard (directeur adjoint au Château Lagrange), Daniel Llose (œnologue du groupe Axa Millésimes), Patrick Maroteaux (Château Branaire-Ducru), Jean-René Matignon (Directeur technique des Châteaux Pichon Longueville et Pibran), Marie-Louise Schÿler (responsable de la communication à Axa Millésimes), Christian Seely, Alfred Tesseron (Château Pontet Canet), François Theil (Château Poujeaux) et Eric Tourbier (directeur technique au Château Mouton-Rothschild)..

L'accord avait été pris à mon initiative : deux bouteilles par cru, l'une carafée une bonne heure à l'avance, l'autre versée en carafe à l'instant même. L'expérience était simple comme bonjour : on servait deux verres d'un château en annonçant son identité. On demandait aux jurés d'indiquer s'ils avaient une préférence pour l'un ou l'autre, de mettre de une à trois croix pour signaler si l'écart de qualité ressenti était minime, moyen ou manifeste, puis d'indiquer dans lequel des deux verres, selon chacun, avait été servi la bouteille carafée à l'avance. Il était sous-entendu, dans mon esprit, que les Bordelais se rangeraient dans deux voies parallèles, l'échantillon préféré allant être, en logique bordelaise, celui qui avait été aéré plus d'une heure.

LES ROUGES

Château Pibran. Le verre de gauche l'emporte avec 71% des voix. Le verre de droite semble plus ferme et montre une robe légèrement plus évoluée, non indicative. Les dégustateurs se trompent : plus d'un sur deux, 56% exactement, pensent à tort qu'il s'agissait du carafé. Les propriétaires manifestent une double surprise, celle de voir les voix divisées, celle de s'apercevoir, qu'en plus, ils n'ont pas nécessairement préféré le carafé.

Château Haut-Marbuzet. Les sourires ne reviennent pas sur les visages. Les voix se dispersent à nouveau avec 58% des voix pour le verre de droite, mais 50% de voix seulement ont pensé avec raison qu'il s'agissait du carafé.

Château Poujeaux. Les deux verres laissent indécis sur les préférences, 46% pour l'un, 54% pour l'autre qui fut carafé, ce que pensent 40% des voix.

Château Clerc Milon. Une bouteille jugée nettement meilleure que l'autre : elle enregistre 76% de voix. Mais pas question de déterminer si c'est elle qui a séjourné une heure en carafe : 45% pour le carafé à gauche, l'autre à droite. On n'en revient pas. Un des jurés déclare ne plus essayer de percevoir une indication à la vue de la robe. Un autre déclare avoir compris qu'il préfère à chaque fois le non décanté et qu'il orientera ses votes dans cette voie.

Lynch-Bages. A nouveau une nette préférence, 76%, pour un des deux verres : on s'accorde sur la différence de qualité. Mieux, on est 75% à préférer le vin carafé. On a l'impression que les jurés ont saisi les différences organoleptiques entre vin carafé et vin non carafé. Un juré technicien avance : « *il y a toujours une note plus iodée sur le non décanté.* »

Château Pontet-Canet. Pas de problème à l'étape suivante, 65% des préférences gustatives pour le verre de gauche, plébiscité à 92% comme étant le vin décanté. *Errare humanum est*, c'est l'inverse ! On oubliera comme indicateur la note soi disant plus iodée.

Château Branaire-Ducru. On continue à s'accorder sur les préférences : 80% de votes pour le verre de droite et 42% pour penser que le gauche est carafé, comme c'est le cas, ce qui reste tout de même une minorité.

Château Talbot. Les préférences confirment qu'il existe de réelles différences : 73% pour le verre de droite. En revanche c'est *fifty-fifty* quand il s'agit de deviner la place du carafé, qui était à droite. Sans le savoir, le carafage paraissait donc meilleur. On commence toutefois à sembler ne plus croire à ses vertus.

Château Lagrange. A nouveau de très grands écarts pour les préférences : 87% pour le verre de gauche, estimé à juste titre par 67% des voix, une fois n'est pas coutume, comme le carafé.

Château Léoville-Poyferré. On préfère nettement (79%) le verre de droite, mais c'est le gauche qui avait été carafé. Du 50-50 pour l'identification. On n'y comprend plus rien...

Château Pichon-Baron. On reste à 67% pour le verre de droite, effectivement carafé, ce qu'avait estimé la moitié du jury.

Les conclusions semblent parler d'elles-mêmes et elles n'apportent, du seul point de vue statistique, aucune goutte en faveur du carafage. Ce vin aura été préféré dans 53% des cas. Autant parler d'une égalité quasiment parfaite, avec une insignifiante marge d'erreur. Ceux qui s'appliquent à élaborer du bon vin, croient l'améliorer par le carafage. « *Quand on déguste un vin, on ne sait jamais s'il faut le décanter ou non* », convenait un dégustateur. Puis les gènes bordelais de la décantation ont repris le dessus : « *Je ne suis pas sûr qu'une heure soit suffisante* », pour l'un, tandis qu'un autre affirmait n'être « *nullement convaincu* » malgré les résultats.

Christian Seely jugeait, à l'issue de la séance qu'il existe des vins à qui le carafage profite, ajoutant, en bémol, qu'il n'y a pas moyen de le savoir. Tous s'accordaient enfin, en guide d'ultime résistance, que l'expérience aurait pu être conduite sur les blancs...

LES BLANCS

Il faut décanter les blancs. Cette réflexion, je l'ai entendue à plusieurs reprises du côté de mes amis des graves quand je leur parlais de la non nécessité de la décantation. « Eh oui », assuraient-ils, « *si on peut croire à tes résultats pour les rouges, il n'en irait pas du tout de même pour nos blancs auxquels un carafage préalable est absolument indispensable. Surtout quand ils sont jeunes* », précisaient-ils. Ils s'accordent à privilégier le carafage qui fait respirer, luire, resplendir, éclater, disent-ils, leurs crus. Ils prônent un minimum d'une heure de carafe, d'autres se montrent avocats d'aérations plus longues. Sur quels arguments reposent leur théorie ? Ils l'ignorent, le reconnaissent lorsqu'on les pousse dans leurs retranchements.

Ils savent se montrer ouverts. Quand je les ai invités à la dégustation, ils ont marqué leur accord pour livrer les vins, se sont montrés plus réservés quant à leur présence, comme s'ils la jugeaient superflue tant ils aiment carafes leurs blancs. Pour l'expérience, Anthony Perrin m'a largement ouvert sa salle de dégustation au Château Carbonnieux.

La dégustation au début des années 1990 a englobé les Châteaux Carbonnieux, Fieuzal, La Louvière, Larrivet Haut-Brion, La Tour Martillac et le Domaine de Chevalier dans ce qui était un beau et jeune millésime, le 1989.

Sur 54 votes émis, 31 (soit 57%) voient juste et devinent quel est le vin carafé, mais sans que les résultats se recoupent pour autant, 32 votes, soit à peine 59% donnent leur préférence au carafé. Jean-Noël Boidron émit des réserves pensant que le pourcentage de sauvignon avait pu influencer le résultat. On convint que le boisé s'exprime davantage à l'aération, tout en faisant disparaître une éventuelle réduction. De son côté, l'œnologue Christophe Ollivier admettait que certains blancs ne résistent pas à la mise en carafe.

J'avais devancé d'autres critiques ou idées reçues. Ce qui pouvait ne pas se concevoir pour les blancs jeunes ne pouvait donner des résultats identiques pour les vins vieux. Les mêmes crus furent alors présentés dans le millésime 1983, à l'exception du Domaine de Chevalier en millésime 1984 et d'un 1967 pour lequel les avis n'ont pas été repris. Le pourcentage de votes identifiant le verre carafé tomba à 33% et même pourcentage de préférence en faveur du carafé : une voix sur trois, c'est peu. Et net : le vin vieux perd des arômes à l'aération et risque de s'oxyder. Jean-Noël Boidron put conclure qu'il y a avantage à ne pas décanter le vin, à le laisser s'ouvrir dans le verre, pour profiter de son évolution aromatique de telle sorte que chacun y trouve son compte.

EN BOURGOGNE

Je dois à l'amabilité de notre confrère Pierre-Henry Gagey d'avoir pu conduire une expérience semblable en Bourgogne. Pour l'anecdote, je confierai que tout fut décidé et mis au point lors d'une conversation au mois de mai 2006, à Hong-Kong. On conçut cette dégustation dans le projet de cette communication.

On convint d'un millésime et on s'accorda sur le 1999, à passer à la loupe en rouge comme en blanc. Je veux évidemment remercier les propriétaires qui mirent des flacons à notre disposition et qui participèrent à la dégustation, en remerciant aussi, au passage, mes collègues de l'A.I.V.

Certains, indisponibles nous firent parvenir leurs échantillons.

Les expériences bordelaises avaient permis au système d'être au point, peaufiné grâce à la parfaite intendance fournie par Pierre-Henry.

J'avais, cette fois, demandé auparavant aux participants leur opinion sur l'utilité ou l'inutilité du carafage.

Les opinions divergent. L'un répond ne plus carafé depuis longtemps, jugeant cette opération superflue, ce que confirme un autre qui ajoute préférer que, je cite, « *le phénomène d'oxydation se fasse dans mon verre, sous mon contrôle.* » Notre collègue Hubert de Montille est d'avis qu'une légère oxydation est la bienvenue sur des vins souvent fermés.

Onze dégustateurs en ce 5 juillet 2006, parmi lesquels Jean-Charles de la Morinière du Domaine Bonneau du Martray, Hubert de Montille pour le domaine éponyme, Bertrand Devillard du Domaine des Perdrix, Joseph Henriot de Bouchard Père & Fils, Christophe Roumier pour ses vins, Jacques Seysses du Domaine Dujac, Juliette Lardière et Pierre-Henry Gagey de la maison Louis Jadot qui nous recevaient au Couvent des Jacobins.

LES ROUGES

Le Chassagne-Montrachet Champ Gain du Domaine Jean-Marc Morey s'attira de peu les faveurs du verre non carafé, huit dégustateurs préférant, je résume, « sa complexité et son ouverture », ce qui peut paraître paradoxal.

Beaune Clos des Ursules de la maison Louis Jadot : On préféra assez nettement le verre qui s'avéra le non carafé, mais huit dégustateurs pensèrent qu'il l'avait été.

Volnay Mitans Domaine de Montille. Phénomène inverse : les voix de préférence se portent sur le verre carafé, ce qu'avaient pensé 7 personnes.

Volnay Champans Domaine des Comtes Lafon. Les dégustateurs ne marquent pas de préférence entre les deux verres, mais ils sont seulement 3 avoir vu le verre carafé du bon côté.

Volnay Champans Domaine d'Angerville. Peu d'écart sur les préférences, en revanche, nous sommes neuf à avoir trouvé d'où venait la bouteille carafée, jugée « plus belle et de grande volupté. »

Chambolle-Musigny Les Cras, Domaine Roumier. Nette préférence pour le verre situé à droite auquel le carafage a fait du bien : il est jugé « fabuleux, avec un supplément floral. »

Vosne-Romanée Les Chaumes, Domaine Méo Camuset. Complexité des jugements. Le verre de droite est quasiment plébiscité, mais un juge sur deux a préféré ce verre qui fut carafé. Je retiens ce commentaire : « *On cherche et on ne trouve pas, sans doute que les 60 minutes de carafage ont peu d'influence, mais on ne s'en rend compte qu'après.* »

Gevrey-Chambertin Les Combottes, Domaine Dujac. On revient à la réflexion précédente, égalité dans les préférences, égalité dans les jugements portés sur le vin supposé carafé.

Corton Bouchard Père & Fils. Les résultats paradoxaux se poursuivent : nette préférence pour un vin, et égalité sur le vin supposé carafé. Une réflexion : « *Cela confirme qu'il est très difficile de trouver, le carafage ne marque pas le vin.* »

Corton Domaine du Martray. On préfère nettement le verre qu'on découvre, ensuite non carafé, ce qu'estimaient seulement 4 jurés, comme convaincus de l'inutilité du carafage.

Echezeaux Domaine des Perdrix. Nette préférence, à nouveau, pour le non carafé, mais un participant sur deux avait raison sur le verre carafé.

Romanée Saint Vivant, Domaine de la Romanée Conti. Un verre, celui de droite, s'attire l'unanimité des suffrages. Les voix se partagent, cinq le voient décanté, six optent pour l'autre. Je cite Pierre-Henry Gagey qui exprima un avis tranché : « *Je préfère le verre de droite. Si celui de gauche est le carafé, je ne caraferais plus jamais !* » Il s'est trompé, mais décantera certainement encore ses vieux rouges, prétextant à raison leur dépôt.

Les préférences émises ont été de 57% pour la bouteille débouchée à l'instant et servie sans tarder. Comment d'autre part estimer quelle bouteille de ce rouge 1999, âgé de 7 ans et embouteillé depuis quelque 5 ans a été carafé ? Avec 52% de jugements corrects, on acceptera qu'il s'agit davantage d'une égalité, pour ne pas parler d'un jeu de pile ou face. J'y vois en preuve supplémentaire qu'un seul dégustateur a eu raison 9 fois sur 12, en préférant le vin non carafé.

LES BLANCS

L'après-midi fut consacrée à l'approche des blancs, dans les mêmes conditions de décantation. Si l'un ou l'autre dégustateur fut amené à nous quitter pour des raisons professionnelles, nous fûmes rejoints par Mme Anne-Claude Leflaive, qui prône ardemment le carafage des blancs, des siens en tout cas, au même titre que Joseph Henriot ou de Jean-Charles de la Morinière qui parle d'une expérience effectuée récemment sur des 1976 « *aux bouteilles ouvertes à l'avance, restées debout à la cave jusqu'au service, où avait été réalisé un petit creux dans les bouteilles pour augmenter un peu la surface. Le résultat a été jugé magnifique à l'unanimité des dégustateurs.* » Ne peut-on se demander si le vin eût été aussi magnifique sans cette pratique assimilée à un début de carafage ?

Nous étions neuf autour des blancs.

Château de Chamirey du Domaine Devillard. On préfère de loin un vin, mais les participants de divisent 4 d'un côté, 5 de l'autre pour deviner lequel des verres contient la bouteille carafée. Deux commentaires sur celui sur le vin non carafé : « *nez plus ouvert* », « *d'une plus grande intensité, plus épanoui.* »

Morey Saint-Denis du Domaine Dujac. Phénomène inverse, nette préférence pour le vin qui a été carafé, mais le jury, à nouveau, se montre parfaitement partagé, pour autant qu'on puisse parler d'égalité pour 5 voix d'un côté et 4 de l'autre.

Saint-Aubin La Chatenière, Domaine Roux. On revient au premier cas de figure, avec une nette préférence pour le vin non carafé, mais cette fois six participants sur 9 ont identifié la bouteille carafée. « *Deux vins similaires avec un verre que j'aime moins et que je pense être le carafé auquel l'aération n'a rien apporté.* »

Meursault, Domaine Roulot. Des notes discordantes par rapport au vin précédent. On préfère à nouveau le vin non dcarafé, mais ils ne sont plus que 3 à avoir vu juste.

Meursault Genevrières, Domaine Comtes Lafon. La perplexité se lit dans les yeux des dégustateurs et s'entend. On préfère le non carafé qu'on avait jugé comme étant le carafé. « *Plus on est professionnel, plus on est sceptique* » résume un dégustateur ».

Chassagne-Montrachet Morgeot, Domaine du duc de Magenta, Maison Louis Jadot. Une nouveauté dans notre approche: il y a égalité du côté des préférences. En revanche 7 voix sur 9 ont deviné quel était le vin carafé. Une remarque va à l'encontre de ce jugement : « une heure de carafage ne suffit pas ! »

Chassagne-Montrachet Caillerets, Domaine Jean-Marc Morey. Légère préférence pour le non carafé, partage des voix quant à juger lequel le fut.

Puligny-Montrachet Les Pucelles, Domaine Leflaive. Dix étoiles d'un côté, 6 de l'autre, on ne peut parler de nette préférence, en revanche, avec Anne-Claude Leflaive, nous sommes 7 sur 9 à avoir deviné que « la puissance et l'explosivité du vin s'exprimait dans le verre carafé.

Corton-Charlemagne, Bouchard Père & Fils. L'unanimité pour la préférence de l'un des deux verres. On s'extasie sur la beauté de ce grand vin qui devrait être bu après 20 ans et que deux dégustateurs refusent de départager ou de deviner lequel passa à l'air. Sur les 7 qui prennent leurs responsabilités, il n'y en a que deux qui ont jugé avec raison que le carafé était celui qui se présentait le moins bien. Une analyse erronée mérite d'être citée : « *une grande différence, seul le carafage a pu développer de tels arômes.* »

Corton-Charlemagne, Domaine Bonneau du Martray. Treize étoiles pour un vin, deux pour l'autre qui s'avéra être le carafé, ce qu'avaient seulement estimé trois dégustateurs. « *Le carafage a dégagé la pureté du vin* » pense un dégustateur, mais il se trompe.

Anne-Claude Leflaive défend son point de vue : « *Il faut carafier la veille, le manque de cohérence des résultats est significatif d'un temps de carafage insuffisant.* » En sage amphytrion, Pierre-Henry Gagey convient que le sujet n'est pas simple et que les 1999 sont trop jeunes pour qu'ils puissent éventuellement bénéficier des bienfaits du carafage.

En tout cas, des neuf dégustateurs, un seul a préféré 7 fois sur 10 le vin carafé, un autre a préféré 7 fois sur 10 le non carafé. L'analyse montre d'une façon générale qu'il n'y a pas de conclusion à tirer sur l'utilité de la décantation de nobles blancs de Bourgogne âgés de 7 ans. Les chiffres sont à ce sujet éloquent : neuf dégustateurs, 10 vins, 90 voix exprimées, 2 absences sur un vin. Sur les 88 votes, 44 ont vu juste, 44 n'ont pas eu cette vista aromatique. Je ne pouvais rêver d'une meilleure répartition des voix.

DANS LE RHONE

La situation peut sembler un peu différente dans le Rhône, bicolore et d'un encépagement différent entre ses régions méridionales et septentrionales. Tout compte fait le Bordelais où j'ai conduit l'expérience dans la seule zone à dominante de cabernet pourrait peut-être donner des résultats différents en Libournais. Simple supposition, hypothèse gratuite dont je ne dirai rien à défaut de l'avoir vérifiée.

Les dégustations ont eu lieu en deux temps à Bruxelles, les rouges un soir, les blancs un deuxième en compagnie de professionnels du métier et de grands amateurs.

LES ROUGES

J'avais demandé l'avis aux producteurs qui m'ont envoyé leurs échantillons. Il se dégage une opinion tranchée sur l'utilité du carafage, « *primordial, car la syrah gagnera en complexité après 2 à 3 heures de carafe* », déclare-t-on chez Jaboulet où on attire l'attention sur la forme de la carafe, « *très évasée pour les jeunes, avec une grande surface d'oxygénation, une plus effilée pour des millésimes accomplis.* »

Jean Abeille, au Château de Mont-Redon, parle « *d'une manifestation souhaitable sur des vins ayant des tanins avec une certaine fermeté et dureté* » et de son côté, pour Jacky Grange, le directeur œnologue de la maison Delas, « *le besoin d'air paraît être une évidence pour des vins aussi riches en matière polyphonique, le carafage avec une forte aération permet d'éliminer toute trace de réduction.* »

Lirac 2003 Domaine de Montredon. Pas de discussion possible, car les deux verres se partagent les faveurs et les dégustateurs voient à égalité le vin carafé depuis une heure dans l'un ou l'autre verre.

Fiole du Pape 2003, Châteauneuf-du-Pape, Brotte. Des positions quasiment semblables au cas précédent.

Domaine Barville, Châteauneuf-du-Pape 2003. Une légère majorité dans les préférences, et 6 dégustateurs sur neuf, soit les 2/3 marquent une préférence pour le vin carafé.

Châteauneuf-du-Pape 2003 Montredon. Egalité parfaite dans les préférences et à nouveau 2/3 des voix pour le vin carafé, à nouveau un 2003.

Gigondas 2003, Guigal. Changement d'appellation, ni de région, ni de millésime. Mais aucun enseignement décisif à retirer de l'utilité du carafage.

Cornas 2001, Jaboulet. Une préférence pour le verre de droite, « *auquel le carafage a apporté un plus* » adopté par 7 dégustateurs sur 10, mais le carafé est dans l'autre verre.

Côte Rôtie 2001, Guigal. Même cas de figure que dans le cas précédent. Nette préférence pour un verre que l'on voit être le carafé qui se trouve... dans l'autre. **Hermitage** 2004, Delas. On a enfin raison, on préfère à l'unanimité moins une voix le verre qu'on voit carafé et qui l'est.

Hermitage 2003 Delas. Un cas intéressant puisqu'on fait suivre deux vins de même appellation et du même producteur. L'unanimité, la seule, pour un verre, celui de gauche, l'unanimité, la seule pour y voir le vin carafé. C'est l'autre, à ne rien y comprendre

Hermitage La Chapelle 2003, Jaboulet. Le carafage a eu un sens, le verre carafé l'emporte nettement dans les préférences ce qu'avaient diagnostiqué avec raison neuf dégustateurs sur dix. Cette fois, par rapport au vin précédent, c'est à ne plus rien y comprendre.

Château de Beaucastel 2003, Châteauneuf-du-Pape. On a le sentiment d'un retour en arrière, d'une culpabilité d'avoir eu raison le vin précédent. Même quantité de préférence des deux côtés et même égalité pour la localisation du verre carafé.

Hermitage 2001, Chave. Egalité parfaite dans les préférences, mais on est seulement 3 sur 10 à avoir localisé le verre carafé, le hasard de l'organisation ayant conduit la bouteille carafée à l'avoir été près de deux heures.

Il ne s'agit pas de faire dire aux statistiques ce qu'on veut, les résultats montrent cependant deux choses. Il s'avère que deux dégustateurs ont préféré les vin carafé 9 fois sur 12, en revanche ils sont 3 à avoir préféré l'autre vin dans des proportions identiques, ce qui donne une balance finale de 44% en faveur du vin carafé. On n'est pas en politique et on ne peut parler d'une majorité décisive. De plus si on regarde le nombre de fois que les dégustateurs ont vu juste, ou plutôt deviné à bon escient, on arrive sur les 116 voix exprimées - un dégustateur est arrivé en retard - et en tenant compte de trois abstentions pour impossibilité d'assumer un jugement, à 57 voix de chaque côté. On pouvait difficilement rêver égalité plus parfaite et on ne peut tirer comme conclusion qu'il n'est pas évident du tout de devoir carafé ces vins, sauf à le faire, peut-être, très longtemps à l'avance comme le suggèrent les producteurs, assurance exprimée sans preuve mathématique.

LES BLANCS

Il me reste à vous communiquer les résultats de ma sixième dégustation, menée sur des vins blancs de la vallée du Rhône, et conduite une fois de plus sans le moindre a priori sur l'utilité ou l'inutilité du carafage, encore que vous pourrez admettre que je commençais à avoir des idées, mais avec la réserve que certains de ces vins, de par leur encépagement, n'ont pas nécessairement l'aptitude au vieillissement qu'on peut reconnaître aux blancs des deux régions déjà examinées.

Fiole 2004, Châteauneuf-du-Pape, Brotte. Je rappelle que les dégustateurs pouvaient exprimer par des étoiles allant de une à 3 s'ils estimaient qu'un vin se présentait mieux à leurs papilles après une aération carafage d'une heure. Dans le cas de ce vin, les préférences des 10 dégustateurs vont par 12 voix contre 4 à un verre qui recueille une quasi égalité quant à deviner lequel a été carafé, 4 voix contre 5 et un retardataire à la dégustation.

Condrieu 2005 Guigal. Il semble que les deux vins sont assez proches l'un de l'autre, ce que traduit un vote de 8 étoiles contre 5, tandis que la *vista* vers le carafé obtient 6 voix contre 4 au non carafé.

Condrieu 2004, Guigal. Il semblait intéressant de comparer une approche du vin du même propriétaire, dans deux millésimes successifs. Un score de 13 étoiles contre 4 pour les préférences, mais qu'est-ce qu'on peut s'agiter lorsqu'il s'agit de désigner le vin carafé depuis une heure ou plus. Egalité parfaite, 5 à 5 et pas de conclusion, si ce n'est, tout de même, je le souligne volontiers, que les 13 étoiles se sont portées sur le vin carafé.

Condrieu La Galopine 2004, Delas. Huit étoiles contre 4 : l'écart est cette fois moindre dans la perception, ce qui se traduit par une préférence minime pour le non carafé, 5 voix contre 4 et une abstention, un dégustateur avouant ne pas pouvoir deviner.

Clos des Papes 2003, Châteauneuf-du-Pape. Cette fois l'égalité est à souligner tant du côté des étoiles que du vin auquel on aurait attribué le carafage. Il ne s'agit pas de sourire mais de se demander les raisons de telle indécision.

Hermitage 2003 Delas. Je regrette au passage que le 2004 bouchonné n'a pu être remplacé. Une fois de plus, 8 étoiles (contre 4) au vin que 4 dégustateurs voient carafé, à tort, ce qui donne six personnes ayant vu juste.

Hermitage Chevalier de Sterimberg 2003 Jaboulet. Des résultats qui interpellent : un vin domine, 16 voix contre 3 ce qui n'influence en rien la conclusion du carafage, les voix se répartissant pour 5 de chaque côté.

Hermitage Chevalier de Sterimberg 2001 Jaboulet. Les étoiles se répartissent assez équitablement, en revanche il apparaît qu'une bouteille est nettement plus évoluée, plus expressive. Le carafage semble être plus facile à discerner, en tout cas pour 7 dégustateurs sur 10.

Château de Beaucastel 2004. C'est peut-être à l'honneur du vin que les étoiles se répartissent équitablement. De plus, si un dégustateur s'abstient pour le vote, nous fûmes 6 à voter pour la bouteille qui n'avait pas été carafée.

Château de Beaucastel 2001. Il fut approché en début de repas sans le vote des étoiles. Il n'empêche que le résultat donna un score sans appel. Je vous laisse deviner que par 10 voix à 2, on préféra et on vota pour le non carafé.

Les préférences individuelles des dégustateurs montrent qu'un seul eut un jugement qui alla dans le même sens, et sans appel, en faveur du non décanté. Les autres se répartissent très équitablement. Sur 101 voix enregistrées, 48 ont préféré le vin préalablement carafé et tenant compte de 2 votes blancs, 50 voix vont vers le non carafé.

Les producteurs approchés parlent d'une « opération à éviter », « la sensibilité du viognier, de la marsanne ou de la roussane à l'oxygène étant une constante, le carafage semble contre-indiqué. »

CONCLUSIONS

Croire ou non au carafage. Vous conviendrez que la litanie des résultats me convainc de son inutilité, sauf s'il s'avère qu'un dépôt ait conduit à une décantation d'élimination ou que la carafe ait une esthétique qui ravit par avance les dégustateurs, surtout si elle fait aussi plaisir à la maîtresse de maison.

Je conclus comme l'écrivit le professeur Peynaud que « seuls les vins qui ont quelque défaut à se faire pardonner justifient une décantation anticipée au large contact de l'air. » Je ne veux pas essayer de vous convaincre, j'ai voulu vous donner le résultat de ces expériences.

Je suis certain que vous allez exprimer vos avis. Sachez que je suis ravi de vous entendre pour m'avoir si patiemment écouté.