



**LE TOUT PETIT GUIDE**  
rendre le vin accessible

*Comment passer pour un initié  
quand on n'y connaît rien*

AU SERVICE DU VIN

# Avant - propos

---



## **Comment passer pour un initié quand on n'y connaît rien?**

Ce tout petit guide de vingt pages est une porte d'entrée dans mon univers, si fascinant qu'offre le vin.

En Décembre 2020 j'ai décidé d'éditer plusieurs guides pratiques, pédagogiques, afin de permettre à nombre de passionnés, de maîtriser, petit à petit, la délicate question des accords mets & vins. Mais aussi de l'aération des vins, de ses tanins, ou de son service. De 60 à 140 pages, ils remplissent un vide considérable, tant ce format n'existe pas. Ce tout petit opus est donc un hors série, qui n'a aucune autre ambition que de vous offrir quelques réflexions, que j'exprime sur un ton assez léger.



## **Vous m'avez téléchargé!**

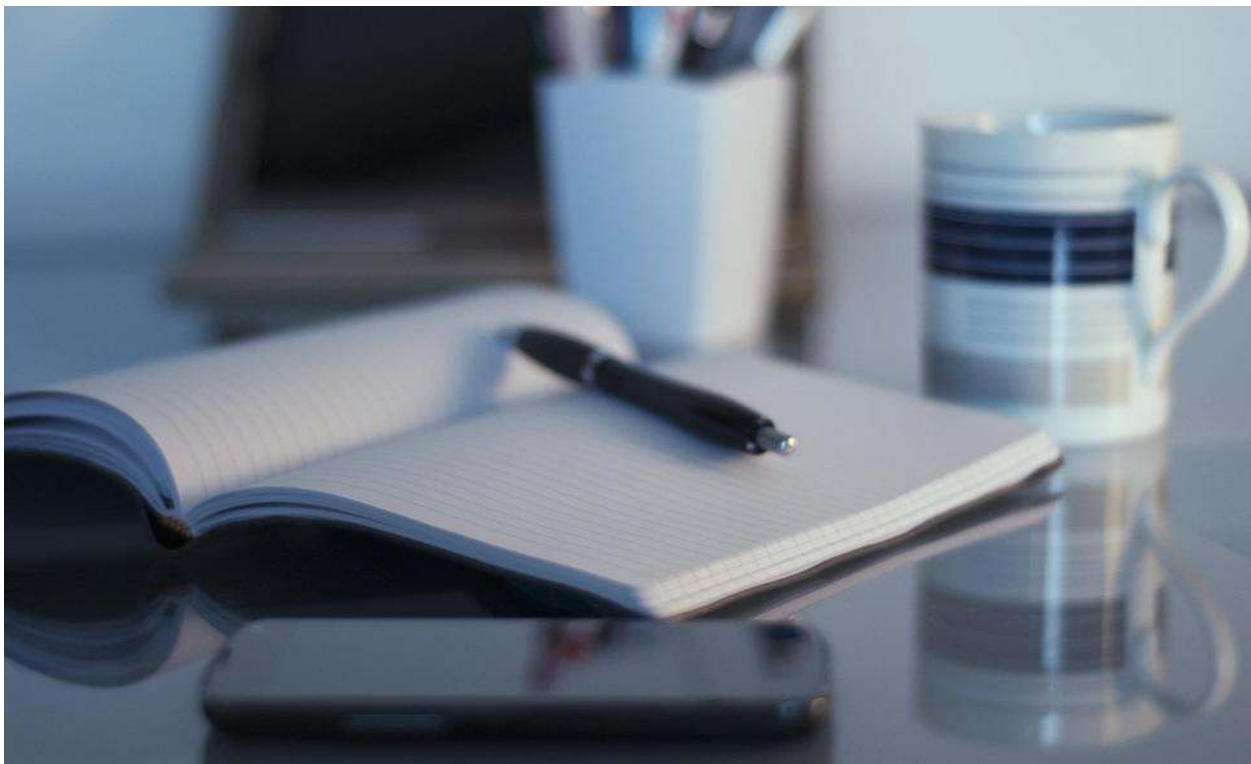
Et je vous en remercie

Comment passer pour un initié, quand on n'y connaît rien?

Cette question, beaucoup de personnes osent la poser, tant le vin est présent. Tant il peut, parfois, être utilisé afin d'asseoir un certain statut. En effet, s'y connaître en vins ouvre la porte à tant d'opportunités, de rapprocher les gens. Mais alors, comment faire pour ne plus passer pour un débutant? Commencer par éviter de suivre les idées reçues est un premier pas important. Suivez-moi, je vous propose d'y voir plus clair.

### **Je m'appelle Emmanuel Delmas**

J'ai été sommelier de 1995 à 2010 (Guy Savoy, la Tour d'argent, Alain Ducasse au Plaza Athénée, Lasserre...), ouvert le blog du sommelier en 2005, et formateur la même année. J'ai écrit pour le Figaro-Vin, quelques années, et mon livre en 2012 & 2015, chez Ed.La Martinière.



## Reproduction, partage de tout ou partie du contenu interdits!

Avant de débuter votre lecture je souhaite soulever un point éminemment important concernant le contenu que vous allez lire. En 2005 j'ouvre le Blog du Sommelier, et offrais un contenu d'une qualité et d'une fiabilité reconnus. Quinze ans après, ce ne sont pas moins de mille trois cents articles mis en ligne. Souvent techniques, précis, et clairs. J'en suis fier, car à ce jour, il est toujours le seul à proposer une telle densité de connaissances sur tant de sujets liés au vin. Le Blog fut le tout premier à proposer des articles sur les accords mets & vins. À l'époque, il n'en existait pas. Tout simplement parce que cette compétence réclame un savoir-faire et une expérience qui s'acquièr-

-rent après de longues années. Depuis 2010, comme par magie fleurissent des articles sur les accords, largement inspirés des miens. Sites institutionnels, blogs, professionnels aussi profitant de mon contenu. Le Blog du Sommelier dépasse le million de visiteurs uniques depuis des années, il est incontournable. Il pâtit de cette visibilité aussi forte. Malheureusement, je suis triste et frustré de voir à quel point mon travail est encore et toujours reproduit. Avec mes guides pratiques, je propose du contenu retravaillé. C'est donc naturellement que je vous demande de ne jamais partager son contenu. Je serai intransigeant et ferai valoir mes droits en cas de manquements, J'ai pris toutes mes dispositions afin de protéger mes écrits et l'ensemble de mon travail.

---

# J'y connais rien, mais ce n'est pas si grave!

Ce qui est dingue dans ce monde qui est le nôtre, c'est cette faculté qu'ont certaines gens de porter un masque. De se cacher pour paraître ce qu'ils ne sont pas.

Prenons l'exemple très simple de votre grand tonton. Il est souvent présent lors des repas de famille. Vous l'avez constaté par vous même depuis votre plus tendre âge, notre grand tonton, il parle plus fort que tout le monde. Surtout à la fin du repas. Et il aborde des sujets risqués. La politique! Il a ses opinions, et les exprime bien fort. Il se sent à l'aise. Ce qui est fantastique avec lui, c'est cette capacité à faire croire à tout le monde (*et le pire, c'est que ça marche!*) qu'il sait tout, à tout! Applaudissons, le, il le mérite! Nous étions jeune, il était un personnage imposant, il parlait fort, surtout en fin de repas, quand nous étions fatigué. Il attirait l'attention.

"Je suis très bien placé pour vous dire à quel point le vin ne requiert que deux choses: la curiosité, et l'authenticité."

Ce qui est dingue, c'est bien le mot, c'était cette faculté qu'il avait à emporter l'adhésion autour de lui.

Il a toujours imposé ses choix en matière de vin. Vous avez beau vous rappeler vos plus anciens souvenirs, le vin, c'était son affaire!

Et là, vous vous dites peut-être...on passe du 'c'est' à 'c'était'.

Il y a donc eu une évolution. Oh que oui! Et cette évolution, c'est vous.

Vous avez, enfin, compris que Grand Tonton avait revêtu le masque du me

---

-nteur. Durant toutes ces années, il avait fait croire qu'il connaissait le vin. Et à votre avis, pourquoi cela a-t-il pu marcher aussi bien?

...

Allez! Réfléchissez un peu plus...

...Bah oui! Il a su faire illusion!

À cause de qui?

De vous! C'est bien de votre faute!

Jusqu'alors, vous vous êtes fait avoir par sa faconde. Mais ne vous en voulez pas trop. Ne vous jugez surtout pas. Le vin, comme 99% des gens, en France, ce n'est absolument pas votre domaine.

Pourtant, bien des gens utilisent le vin afin d'exister, de se sublimer.

Pourquoi? Simplement, parce que s'y connaître en vin, c'est exister.

Si 99% n'y connaissent rien en vins, cela veut dire que seul 1% des gens s'y connaît! Jean-René en revêtant le masque du menteur, ne prend que peu de risque. Et pourtant! Oui, vous êtes parvenu à le démasquer.

Félicitations! Comment? Par le pur

## Le poids de nos souvenirs des repas familiaux reste lourd

hasard! Un jour, vous êtes tombé sur un article via internet. Tombé de nulle part. Sur le vin.

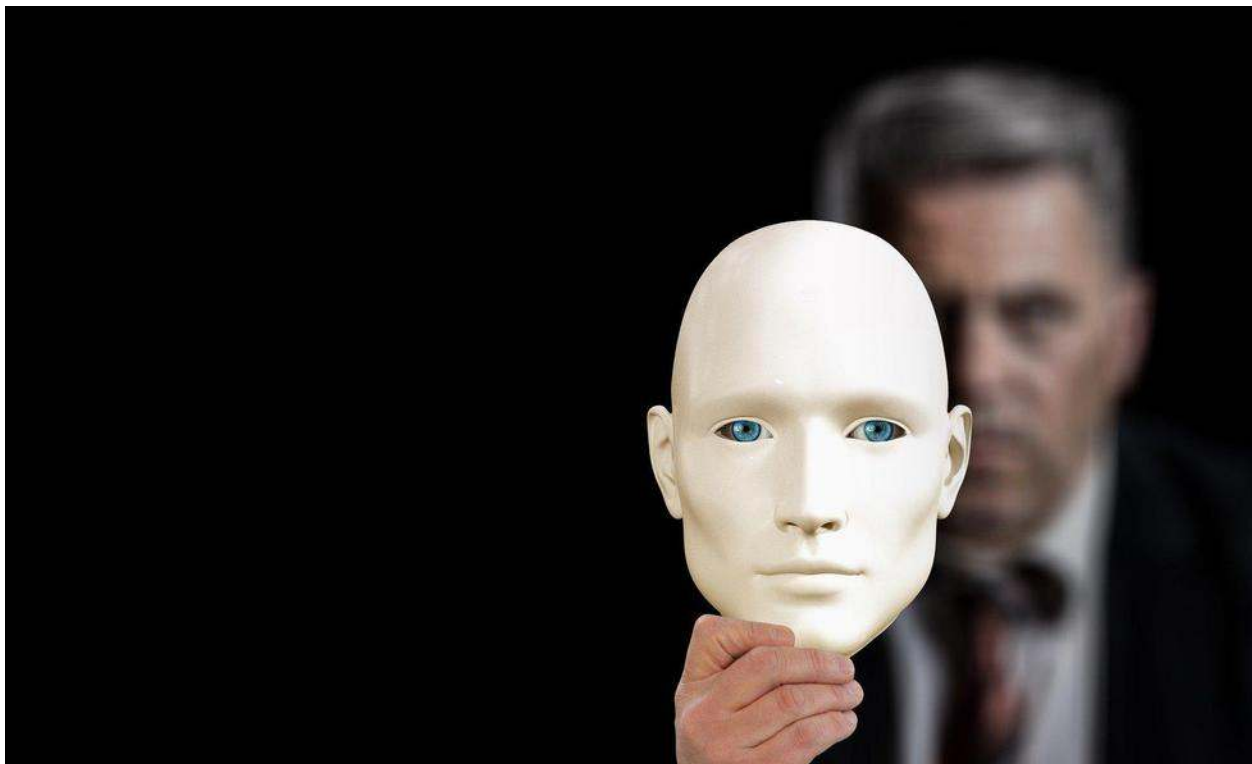
Jusqu'alors, le seul lien que vous aviez avec le vin se limitait à Grand Tonton. Autant dire que ce n'était pas très flatteur. Juste la possibilité de faire bonne figure. Le vin, pour vous se limitait à exister, être considéré. C'est vrai!

Quand lui, parlait de vin, personne était capable de le remettre à sa place. En effet, quand on n'y connaît rien, on a trop peur de passer pour un nul! Il est difficile d'enfiler le masque du menteur.

C'est le vrai problème des gens honnêtes. Jusque là, vous n'osiez rien dire. Et puis un jour, vous êtes tombé sur un lien un peu racoleur qui vous invitait à comprendre le vin. Vous avez lu, dégusté, travaillé. Et très vite le masque de Grand Tonton s'est fissuré. Bravo! Vous pouvez être fier de vous!

J'y connais rien!  
mais ce n'est pas si grave...

---



## **Bas les masques! Débuter est une chance**

J'ame beaucoup provoquer! Afin de susciter des réactions. Je crois que j'ai formé près de vingt mille personnes. Dont cinq cents de façon ultra personnalisée. À chaque fois, le '*au-revoir*' était puissant. Difficile. Je me suis toujours assuré que la personne face à moi était prête à se donner. Donc à s'offrir. Sans ce masque du menteur. Car sans son honnêteté, il me serait

impossible de la toucher. Quand on aborde le sujet du vin, croyez-moi, on va bien plus loin que la simple évocation de l'intérêt. La passion est toujours si proche. La raison, délicate à appréhender. Le vin ne doit pas être utilisé à des fins egocentrées. Non, le vin ne peut pas être présent pour remplir un vide. Il n'est là que pour illuminer la vie de personnes sincères avec soi-même. Sans calcul, sans fard, et surtout, avant tout, sans masque.

Ne croyez surtout pas  
(ce que dit) grand tonton!

# Ne croyez surtout pas (ce que dit) grand tonton!



Notre grand tonton qu'on aime tant détester ou se moquer, s'impose avec des croyances vraiment farfelues. Ne pas les croire est un gage de connaissance. Je vous le promets!

Petit florilège des inepties entendues de sa bouche:

- "Seul le vin de Bordeaux est bon!"  
*(ce n'est pas toujours faux, mais il ne boit pas souvent les bons).*
- "Le fromage avec le vin rouge, j'adore!"
- "Le Champagne en dessert, aussi!"
- "Le foie gras avec le Sauternes en



- Ne croyez surtout pas  
(ce que dit) grand tonton!

---

# "On m'a dit que..."

---

N'en tenez plus compte!

N'écoutez plus les personnes qui n'y connaissent rien. Vous avez décidé d'avancer, laissez les derrière vous...

- "Le vin rosé, c'est pas bon"
- "Le vin rosé c'est bon en pique-nique"
- "le vin rosé, c'est pas du vin"
- "Le Beaujolais Nouveau, c'est dégueu et que du marketing"
- "Les vins de Savoie, c'est tout juste bon avec la fondue et la raclette"
- "Le bon vin est médaillé"
- "Le vin sucré à l'apéro, j'adore"
- "Le Ricard c'est un super apéro"
- "Quand il y a marqué 'mis en bouteille au domaine', c'est que le vin est bon!"

Et croyez-moi, il existe encore des dizaines et des dizaines de croyances, plus ou moins farfelues, les unes des autres. Le problème, pour vous, c'est de faire le tri, entre le faux et le vrai.

## 'On m'a dit que...'

Si vous saviez le nombre de fois où j'ai entendu ce début de phrase. Oh! Vous avez une petite idée, en fait. Quand j'énonce une idée qui va à l'encontre de ce qui est communément admis, elle ressort presque systématiquement.

Ne croyez surtout pas  
(ce que dit) grand tonton!



## Qui croire, quand justement on n'y connaît rien?

Vous savez, très peu de personnes s'y connaissent vraiment en vins. À peine 5% des gens.

Et c'est le drame. Car, il est facile pour une personne qui veut passer pour un pro, de raconter n'importe quoi, ou presque. Étant donnée la faible proportion de connaisseurs, très peu de gens sont capables de relever ses erreurs. Et c'est ainsi que nous faisons confiance à ces

personnes connaisseuses, 'auto-proclamées'.

Et c'est là le gros problème. J'y connais rien, donc comment puis-je être certain que la personne en face ne me raconte pas de sottises?

Tenez, moi, par exemple, je suis un ignare en mécanique automobile. D'ailleurs, j'ai raté mon permis en 1998, et je ne l'ai jamais repassé. C'est dire. Et aussi en bricolage. Si je dois faire appel à un plombier

---

un jour, il lui sera très facile de m'entourlouper, si il est pas très honnête. Et je serai assez mal à l'aise à l'idée de devoir sélectionner le bon professionnel pour moi. Le problème peut donc se poser un peu de cette manière, en matière de vin.

### **Trouver le bon professionnel**

Cela paraît simple, et pourtant... 85% des gens achètent leur vin en grande distribution. Comme quoi, trouver le bon professionnel, fournisseur n'est pas la priorité de toutes et tous.

Mais je comprends aussi, que c'est toujours difficile, intimidant de se confronter à un pro surtout quand on n'y connaît rien. Mais quand vous souhaitez acheter un bon pain, vous allez vous rendre chez un vrai boulanger. Pour de bons légumes, chez un bon maraîcher. Une bonne viande chez un bon boucher. Pour le vin, il est donc logique de se rendre chez un bon caviste.

Au début, on a tendance à se laisser guider, par tout le monde

### **Le bon professionnel vous écoute!**

Le vrai bon caviste ne va pas vous vendre le vin qu'il aime, mais celui qui vous conviendra. Il aime de toute façon tous les vins qu'il propose, puisqu'il les a sélectionnés lui-même. Cependant, la qualité première d'un bon commerçant est d'écouter son client, afin de lui proposer le meilleur conseil possible, au budget souhaité. Il est donc important de s'orienter, si possible vers un caviste indépendant. Mais là encore, ce n'est pas une garantie absolue. Mais c'est un début. Il saura vous écouter, et échanger sa passion avec vous. Jugez-le, soyez même infidèle, testez plusieurs cavistes.

### **Internet, naturellement, pour apprendre sur le vin.**

Mais là encore, il va vous falloir faire le tri. Un autre apprentissage.

## ● Les 5 erreurs à éviter

Pour ne plus passer pour un.e débutant.e

---

# Les 5 erreurs à éviter

Petit florilège d'erreurs courantes, que vous pouvez et devez éviter

Pour avoir une chance de ne pas passer pour un.e débutant.e

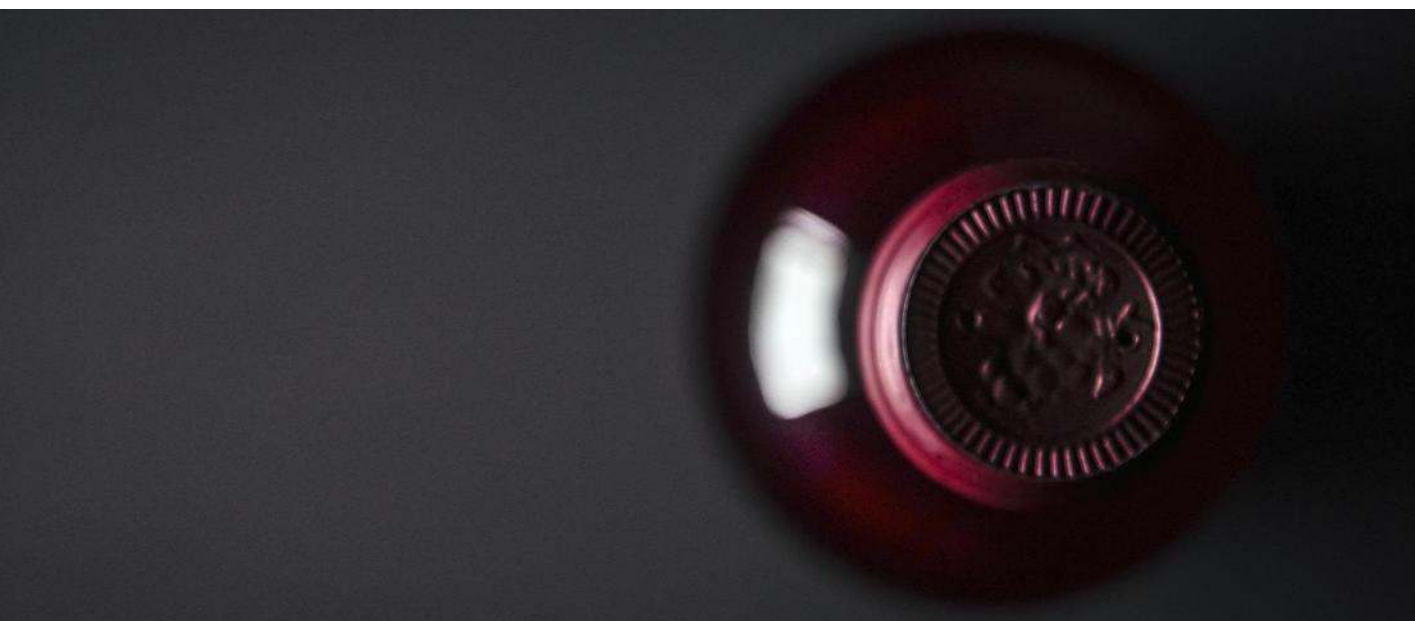
### **1/Le fromage avec le vin rouge**

Voilà l'erreur qui dénonce le plus aisément une personne qui n'y connaît absolument rien, en vins. En quelques mots, le vin rouge contient des tanins (*vous savez, ce qui râpe en bouche*), or, confronté aux ferments lactiques, à la croûte et au gras du fromage, ces tanins vont se durcir et donner cet-

-te impression très désagréable, abrasive. Le vin rouge est littéralement saccagé par le fromage. C'est une réaction chimique, logique.

### **2/ Le Champagne servi avec le dessert**

Voici une autre erreur très commune. Sous prétexte de la fête, le mariage, baptême ou autres joye



-usetés, le Champagne est souvent servi avec le dessert. Là encore, c'est une grossière erreur. Le Champagne est acide, ses bulles vont exhaler les parfums mais aussi offrir un sursaut d'intensité. L'acidité reste un des curseurs du Champagne. C'est parfait pour débiter un repas, afin d'ouvrir l'appétit, faire saliver. Mais le sucre du dessert va rendre cette acidité, plus agressive. Le décalage entre le sucre et l'acide est très déstabilisant pour le vin mais aussi pour votre corps. Un vin moelleux est à préconiser, à condition qu'il soit bien balancé entre le sucre et l'acidité. Trop sucré, il rajouterait de la lourdeur...en revanche sucre et acidité combinent à merveille. C'est ce qui fait la qualité première des beaux vins sucrés. Leur équilibre sucre-acidité. Si vous souhaitez vraiment terminer avec des bulles, optez pour une belle Clairette de Die. Bulles fines, joli sucre et fraîcheur. Privilégiez là

### **Bousculez les (mauvaises) idées reçues, pour surprendre**

encore, les bons vigneron.

### **3/ Le Beaujolais Nouveau, c'est pas bon!**

Voilà une affirmation très courante. Pourtant, là encore erronée. En fait, j'estime que seuls 25% des vigneron élaborent de bons vins. Et cette proportion est à peu près identique sur tout le territoire. Que vous soyez à Pomerol, Pommard, Condrieu ou Muscadet, ou partout ailleurs. À partir du moment où vous savez sélectionner vos vins et vigneron, alors vous boirez bon! Si effectivement, vous n'avez encore jamais bu un bon Beaujolais Nouveau, votre seul remède est de changer de fournisseur. Le Nouveau est une méthode d'élaboration. Ce vin est mis en bouteille début Novembre pour être commercialisé le 3è Jeudi du mois. Il est souple, facile à boire, et quand il est porté par un vigneron sérieux,

## ● Les 5 erreurs à éviter

Pour ne plus passer pour un.e débutant.e

---

je vous assure qu'on peut prendre du plaisir. D'autant plus si on le laisse vieillir deux ou trois ans en cave. J'ai réalisé deux vidéos à ce sujet, si vous souhaitez davantage d'éclairage sur cette idée reçue. Non, vraiment affirmer que ce petit vin c'est pas bon, c'est petit.

### **4/ Choisir un vin médaillé, c'est la garantie d'avoir un bon vin**

Autre affirmation malheureusement trop courante, et souvent erronée. J'ai écrit un long article à ce sujet, sur le blog. La médaille fait vendre. Ne l'oubliez jamais. Le vigneron en

a besoin, le consommateur la plébiscite pour l'aider à aiguiller son choix, quant à l'organisateur de concours, il se frotte les mains. Il y a une véritable économie avec les médailles. Chaque vigneron paie un prix compris entre 35 et 85€ par bouteille afin de présenter son vin. Et l'addition grimpe vite, surtout pour les gros concours. Qui décerne les médailles? Quelques pros, mais ils sont franchement minoritaires.. Les concours manquant de dégustateurs. Qu'importe, en moyenne un vin sur 3





finit médaillé. Les meilleurs vins sont rarement représentés, tant les volumes sont trop faibles. Un vin médaillé reste souvent bien ficelé, consensuel. Certains concours sont plus crédibles que d'autres. Le Concours de Bruxelles notamment, où seuls les pros, sommeliers, journalistes, oenologues décernent les médailles. Ça change tout. La médaille n'est donc pas garante de

qualité. La preuve, aucun caviste ne sélectionne un vin, parce qu'il est médaillé. Ce n'est absolument pas un critère pour le professionnel. Seulement pour le néophyte. Mais la demande est forte, le succès ne se dément pas.

#### **5/ Carafier le vin, c'est (presque) obligatoire**

Autre croyance tenace. Mais comme la carafe à vin est trop belle, on est fier de la montrer à nos amis.

Et puis, tout le monde le sait; un vin servi dans une carafe est un grand vin! Certes, peu de gens s'y connaissent, et il est vrai que la ve d'une carafe; ça fait tout se suite, sérieux, connaisseur, ça magnifie le vin.

Et pourtant...carafer un vin n'est pas le plus indiqué. Certes cela libère un vin corseté, permet de l'ouvrir davantage mais attention, car il perd souvent davantage à être carafé. En le faisant, en quelque sorte, vous ne lui laissez aucune chance de s'ouvrir par lui-même. C'est souvent une erreur de faire preuve de précipitation avec le vin. N'oubliez jamais qu'il est un hymne à la lenteur. Laissez lui du temps. J'ai dédié un guide pratique uniquement à l'aération du vin. Il fait 88 pages. Autant vous dire qu'il y a beaucoup à dire à ce sujet. Non, on ne carafe pas un vin, parce que ça fait beau! Mais parce qu'en dernier recours, il peut en ressentir le besoin.

## **Pourquoi ces croyances sont elles si tenaces?**

Vous ne le savez pas, mais depuis tout petit, j'ai vu mon pépère (*mon arrière grand-père de Bretagne*) boire son petit vin rouge dans son verre Duralex avec son bout de fromage. Je pense que nous tous, avons déjà vu ces scènes. Tout comme le Champagne débouché spécialement en dessert pour fêter un baptême, ou une communion, un anniversaire...

Nous étions petits, et naturellement nous avons été influencé par ces souvenirs. Et je sais que cela est une réalité dans de très nombreuses familles. Tant que le vin restera un domaine cloisonné, moins nous aurons la chance de montrer les bonnes habitudes, d'aider à transmettre à nos enfants, ou nos jeunes, les subtilités et tous les plaisirs que le vin peut offrir. Peu à peu, cette transmission se construit et cela amène un public jeune, de plus en plus sensible aux messages





## **Le vin, fruit de la terre et de la sueur de l'homme**

que le vin peut offrir. Le respect des traditions certes, mais surtout des terres, de l'environnement, de la nature. Du travail aussi, ce dur labeur dont font preuve nos vignerons. Sans oublier, que le vin nous ramène à sa longue histoire. À un patrimoine remarquable, indissociable de la France. Mais n'oublions pas aussi et surtout, le plaisir qu'offre le vin. Celui qui

réunit les amis, les proches, les gens, au sens le plus large. Cette notion de partage, d'échanges est là aussi centrale. Elle réunit les peuples, d'horizons lointains, ou plus proches, pour qui le vin offre une image idyllique, de ce que peuvent offrir la terre, l'homme et le fruit. Le vin, fruit né de la sueur du dur labeur de l'homme auprès de sa terre. Le plaisir des sens, d'être, avec les autres. Et, parfois, aussi l'émotion. Le vin, c'est tout ça.

# Les guides pratiques

Je propose des ressources assez nombreuses, nées de mes riches expériences de sommelier, mais aussi de mes dégustations et formations que j'anime. Tout cela, pour vous aider à progresser

## Le vin & les tanins, 72 pages

72 pages essentielles afin de bien comprendre l'incidence des tanins dans le vin. Que sont-ils? D'où viennent-ils, et qu'apportent ils au vin? Comment bien les appréhender? Le grand entretien vous offrira des réponses à toutes vos questions, quand les articles vous éclairent sur le tanin, en profondeur. Les vins rouges ne vous intimideront plus, et vous offriront davantage de force et de profondeur.



## Le vin & les mets de fêtes, 108 pages

Le grand entretien aborde la délicate question du rapport prix-plaisir. Doit-on forcément mettre un vin cher avec un mets délicat? Puis vous apprendrez à maîtriser vos alliances avec ces mets subtils et d'exception (caviar, foie gras, homard, saumon fumé, truffe, et d'autres encore), grâce à mes astuces, mes anti-sèches habituelles afin de ne plus faire d'erreurs. Sans oublier le Champagne, qui saura aussi vous surprendre.



## ● Les guides pratiques

Un grand pas vers la connaissance

### Le vin & les plats de nos régions - 140 pages

Comment marier les plats de nos régions?  
Comment éviter les écueils, et faire en sorte de proposer les meilleurs accords possibles?  
Le grand entretien fait le point sur l'importance de mâcher le vin, de s'ouvrir au monde qui nous entoure, au terroir pour parvenir à créer et construire des alliances toujours plus remarquables. Jaugez vos connaissances avec le questionnaire, profitez de mes anti-sèches pour ne rien oublier.



### Les règles essentielles des accords mets & vins - 60 pages



Ce guide pratique revient aux fondements même des alliances entre les mets et les vins. Comment construire un accord, quels sont les mets réfractaires aux vins? Quelles erreurs doit on éviter, et comment s'en prémunir. Mais au fait, c'est quoi un accord réussi? Je propose des exemples d'accords réussis, et comment j'ai pu les construire. Vous trouverez un résumé et mes anti-sèches après chaque article pour retenir l'essentiel.

### Le vin & l'aération - 72 pages



L'aération du vin est un point central, trop souvent oublié quand on aborde le vin, et son service. Pourtant, il est vital de les ouvrir au meilleur moment. Mais comment fonctionne l'aération du vin? Quelles différences y a-t'il entre carafes et décanter? Carafes un vin est il une obligation? Si les articles répondent à vos questions, le grand entretien met en lumière bien des expériences que j'ai vécu étant sommelier, qui m'ont ouvert les yeux.

## Le vin & le fromage - 140 pages

Le guide pratique essentiel pour bien comprendre le mécanisme d'un accord réussi, conjugué au presque parfait. Le fromage permet des accords fantastiques. Le grand entretien vous éclaire sur toutes les questions à son sujet. Le vin rouge est à bannir, mais pour quelles raisons? D'où nous vient cette tradition? Explications sur les accords avec les fromages, sans oublier le pain. Vous saurez, tout, sur les accords.



## Le vin & son service - En cours de rédaction



Servir le vin dans les règles de l'art réclame une certaine expertise. Trouver la bonne température de service, ouvrir le vin au meilleur moment, mais aussi proposer les bons verres, et les bonnes carafes, avoir les bons outils. Avec le grand entretien je vous dévoile des astuces et une nouvelle vision du service à travers mes expériences. Après les articles, les anti-sèche, mais aussi les points importants à retenir. Un autre indispensable!

## Coaching en visio & Cours collectifs



En plus des guides pratiques, je propose du coaching personnalisé afin de vous aider à franchir les paliers nécessaires pour faire de vous un initié en vins. Mais également je propose des dates pour réunir un petit groupe sur un sujet donné, accords mets & vins, l'aération du vin, les Foires aux Vins, et d'autres thèmes encore. Une occasion d'apprendre avec l'émulation et les échanges d'un groupe limité.