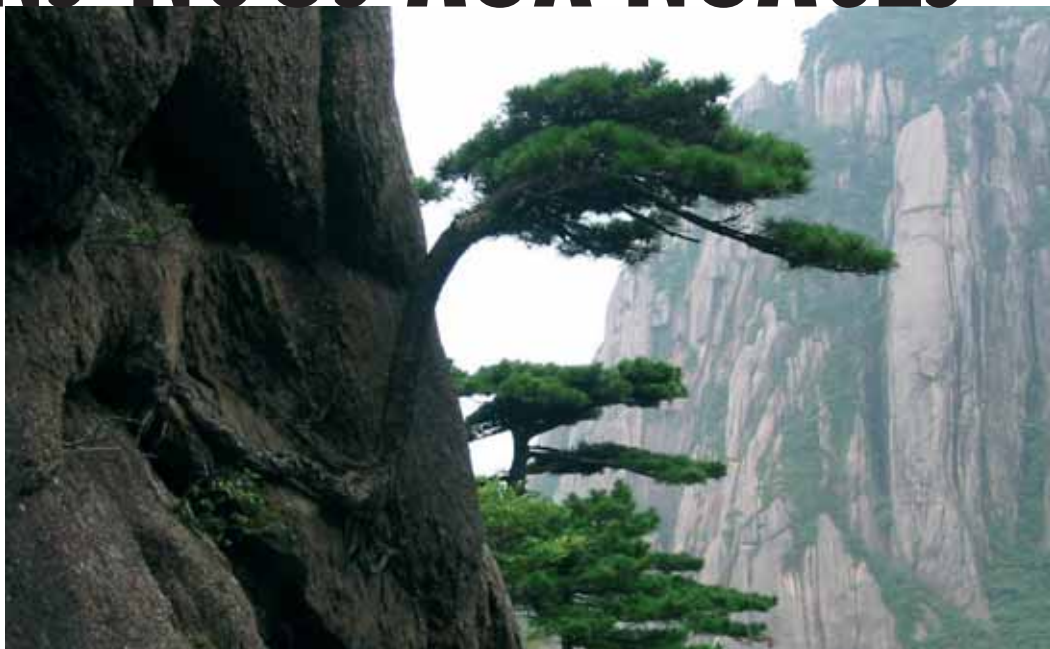


LE SOL VIBRE SOUS NOS PIEDS, ACCROCHONS-NOUS AUX NUAGES

Une fin d'après midi où les idées se bouleversent. Deux séries de quatre flacons ont suffi à mettre à mal beaucoup de nos certitudes.

Nous aurions dû nous en rendre compte dès l'instant où nous pénétrâmes dans le petit local de dégustation. L'éclairage semblait perturbé, le lux n'y était pas, la remarque en fut faite, une ampoule manquait, la remplacer ne servit à rien



C'est parti !

Installés, nous nous mettons au travail, comme d'hab'. Rien de nouveau, la routine... une amélioration toutefois, pas de bouteilles emmaillottées, mais des Erlenmeyers à col large. Ces flacons de labo à fond plat rendent l'anonymat plus ludique ou plus intrigant, là c'est une question d'esprit ou de caractère...

Le numéro 1 coule dans les verres, chacun note... pas grand-chose, pas de défaut, simplement... simple.

Suivent les numéros 2, 3 et 4. Nous montons en gamme.

Viennent les rouges

Pareil ! Le premier s'avère insignifiant, les autres sont mieux : différents dans leur structure, dans leur attache terrestre, dans leur langage aromatique. Le quatrième plaît pour son équilibre.

Les regards s'échangent... restent deux effervescents, deux belles bulles originales, très reconnaissables. Du moins le premier, le second doit être plus vieux ou d'une autre composition, voire moins dosé, ou je-ne-sais-quoi, mais différent.

Pas de chaussettes à enlever

D'habitude, quand la dégu est terminée,

puisqu'il s'agit d'une dégustation à l'aveugle, on enlève les chaussettes et on commente ; on s'étonne ; on en rit, on en pleure, là encore, c'est question d'esprit ou de caractère.

Cette fois, rien à ôter, juste à attendre de savoir ce qu'on a dégusté ? Et quel était le but de la manip ?

L'atmosphère ou l'ambiance, différente ?

D'habitude', pendant la dégustation, le plus concentré d'entre nous s'énerve dès que le plus dissipé s'amuse de mots bien ou mal choisis, amusants ou crispants. Cette fois, rien ! À s'en inquiéter !

À peine interrogé, pourtant, voilà notre schtroumpf morose qui part en logorrhée, les commentaires sont déclinés et re-commentés : premier vin, plat, sans intérêt ; le

LA MÉTHODE

Les vins ont été achetés par notre rédac'chef à l'insu du magnétiseur. Chaque bouteille a ensuite été versée dans quatre Erlenmeyers (pour le blanc et les rouge) ou deux (pour l'effervescent).

En présence de notre rédac'chef (qui n'a pas participé aux débats), le magnétiseur a ensuite magnétisé trois échantillons de blanc, trois échantillons de rouge et un des deux effervescents, laissant le premier échantillon de chaque série tel quel, pour servir de témoin. A aucun moment le magnétiseur n'a touché les bouteilles.

Il n'était pas présent lors de la dégustation. Les commentaires des vins n'ont pas pu être modifiés après la dégustation.

Hervé Lalau



deuxième minéral ; le troisième plus aérien ; le quatrième d'une structure plus affirmée. Les rouges ? Itou, enfin presque, les tanins masquent les différences constatées. Quant aux bulles, les premières rondes, amples, sucrées, les secondes plus fraîches, plus élégantes, plus racées.

Nous écoutons attentivement, sans trop dire. Ça c'est vraiment pas comme d'hab' ! Branchés sur la même longueur d'onde, nous restons cois. Ceci explique cela.

Alors qu'est-ce ?

La révélation : les quatre carafons contiennent le même vin, issu de la même bouteille. Nous aurait-on abusés ? Abusés, certes non, amusés très certainement !

Les vins ont été magnétisés, avant dégustation. Le magnétiseur -un dénommé Ludovic(*)- dit avoir ajouté des caractéristiques différentes aux échantillons (le dernier de chaque série devant selon lui refléter l'harmonie). Rendons nous à l'évidence : ces desseins ont été plus ou moins perçus par chacun d'entre nous, mais une chose sautait au nez : les échantillons nous paraissaient bien différents les uns des autres, et toujours meilleurs que le vin non magnétisé. Voilà un truc nickel pour rendre une piquette buvable... sachons être pragmatiques !

Illusion, leurre, tromperie !!!

Crions au scandale, halte à la mystification ! Pourtant, tout est écrit noir sur blanc ! Nos commentaires en témoignent, les variations sont avérées. Voilà qui est intrigant. D'autant que les éclaircissements holistiques du mage Ludovic nous déboussolent. Les parachutes anti-paranormal s'ouvrent, les appels à la pure science fusent, tandis que le mutisme frappe les plus diserts. Cacophonie intellectuelle de la perte de pied face à ce qui semble évident pour l'un, donne à réfléchir pour l'autre, dérange celui qui n'aime que la voie tracée.

À recommencer ?

Certes, cela met du piment dans les conversations, ça fait sortir certains de leurs gonds, ça donne à réfléchir sur un autre plan... Il paraît que nous avons tous en nous quelque chose de Tennessee, mais aussi du magnétisme. C'est ce qui nous attire, nous rend «aimant».

Marc Vanhellemont

www.6eme-sens.be

(*) Ludovic Boucard – Les Vins de Roisin - www.roisin.be

CALENDRIER DES DÉGUSTATIONS DES PROFESSIONNELS BELGES DU VIN

(par ordre chronologique)

VINOTRADE

01/03/10 Vinotrading Tasting Day ("Where Wine meets Jazz") : 11.00 – 19.00 à Anvers (dégustation avec producteurs, soirée walking diner et live jazz; inscription via info@vinotrading.be)

DE CONINCK

04/03 au 20/03/10 Dégustation «Vins Promos» dans nos 4 magasins.

VAN ECCELPOEL

07/03/10 Dégustation : Aldhem Hotel, Jagersdreef 1, 2280 Grobbendonk - 10-18u - + de 30 Producteurs - entrée 12€ (verre dégustation en cristal compris).

JEURIS

20-21/03/10 Dégustation Jubilé pour les 10 ans de la maison spécialiste Vins Portugais

En présence de producteurs. Info: www.wijnhuisjeuris.be/home/Degustaties

VINDEMIA WIJNIMPORT

20-21/03/10 Dégustation 10/18h Zevenekendorp 110 - 9080 Lochristi.

MONDOVINO

26-27-28/03/10 Journées Portes Ouvertes (en l'honneur des 20 ans de Mondovino): 11-19u (info www.mondovino.be)

LA BUENA VIDA

27/28/29/03/10 Grande dégustation de printemps à Mol 14/19h.

OPDEBEECK

28-29/03/10 Journées dégustation.

BLEUZE

29/03/10 Grande Dégustation en présence de Vignerons - Spiroudome de Charleroi.

DE WIJNWIJNDEL

03-04/04/10 Dégustation de Printemps.

ANGE VIN

17-18/4/10 - 13 - 21h : Portes Ouvertes Salle de Rooden Leeuw - Molenstraat, 35 - 3140 Keerbergen.

MOUCHART

23-24-25/04/10 Journées Portes ouvertes (V 17-21h – S&D 13-19h).

DULST

23-24-25/04/10 Journées Dégustation (vend./sam. 16-21h – dim. 11-20h).

BIOTIEK

24-25/04/10 Journées Portes Ouvertes 14-18h – dégustation sélection de vins bio et biodynamiques.
8-9-15-16/05/10 Journées Portes Ouvertes 14-18h – dégustation sélection de vins bio et biodynamiques.

WIJNHERMAN

06-07-08/05/10 Voorjaarsverkoop en degustatie zomerwijnen 14-18u (8/5: 10-12u30)

EXPRESSION DU TERROIR

09/05/10 Journée Portes Ouvertes de Printemps - 11 - 20 h . Dégustation de + de 50 vins, présence de nos meilleurs vignerons . Dégustation de produits de bouche.

LES CHAMPS FUEILLOTS

14 au 18/05/10 Dégustation Spéciale Loire 11/18h - + d'une trentaine de vins du Val de Loire + cadeaux.

CINOCO

31/05/10 Concours de Barman (Marie Brizard) avec le concours de l'Union de Barman Belge. 14-18h Infos, inscript. www.cinoco.be - www.bar-ubb.be/

Tous les samedis

BASIN & MAROT : 14-19h ainsi que les mercredis

CAVE DES OBLATS : 14-19h

WIJNINVOER CHATEAUX : 13-18h

WIJNHUIS JEURIS : 10-16h

DE WIJNWIJNDEL : 10-19h (vendredi 14-19h)

WINE NOT