



Château de
La Chaize

bettane+desseauve
EN MAGNUM
LE VIN PLUS GRAND

Parution : avril 2026

Tout savoir sur la température

La température de service d'un vin ne se décrète pas, elle s'ajuste. Habitudes culturelles, climat ou accords culinaires, sa modulation est largement influencée par le contexte de dégustation

par **Guillaume Puzo**

DANS LES RESTAURANTS les plus exigeants, les sommeliers ne se contentent pas de déposer une bouteille dans un seau à glace avant de resservir régulièrement les convives, quitte à proposer un vin devenu trop froid. Ils gèrent activement la température en sortant la bouteille du seau puis en l'y replongeant, en laissant le vin évoluer dans le verre ou encore en rafraîchissant partiellement un verre avec un apport plus frais. L'objectif n'est pas une température fixe, mais une température d'expression optimale. Cette notion reste toutefois relative. Elle dépend aussi d'habitudes culturelles. Si l'on compare deux grands pays du vin comme la France et l'Italie, on observe par exemple que les Italiens apprécient souvent leurs vins rouges légèrement plus chauds que les Français. Il ne s'agit pas d'une règle universelle, mais simplement d'un goût collectif. Et il est tout aussi légitime pour un

Français déjeunant à Florence de demander à rafraîchir légèrement son vin rouge. Le contexte de dégustation joue également un rôle déterminant : le climat, bien sûr, mais aussi la cuisine. Dans les régions tropicales, des températures de service plus fraîches sont généralement privilégiées, notamment pour les blancs et les rosés. À table, un plat riche en épices, qui élève la sensation de chaleur en bouche, appelle souvent un vin servi un peu plus frais afin de rééquilibrer la perception. Une règle demeure néanmoins constante : éviter les extrêmes. Trop froid, un vin peine à exprimer ses arômes et le palais ne perçoit guère autre chose que la sensation de froid. À l'inverse, lorsqu'un vin est servi à température ambiante dans une pièce où le thermomètre dépasse les 25 degrés, l'alcool domine et l'équilibre disparaît. Le vin perd alors l'une de ses qualités essentielles : sa capacité à désaltérer. ●



Château de
La Chaize

EN MAGNUM+

Parution : avril 2026

Quelques degrés suffisent à transformer la perception d'un vin. Démonstration avec le brouilly Les Deux Amis 2023 du château de la Chaize (17,50 euros), servi à 17°C et dégusté à mesure qu'il se réchauffe dans le verre.

17°C

Nez porté par les fruits rouges frais et le jus de viande, les tannins sont un peu raidis par la température à l'ouverture.

20°C

Les parfums perdent un peu en fraîcheur sans être dénaturés. La bouche commence à afficher une pointe de chaleur en finale.

24°C

Le vin perd son intérêt, la finale est plus courte, les parfums se sont évanouis et, surtout, l'alcool chauffe en finale.



19°C

Mêmes parfums, mais c'est dans le toucher de bouche que le vin se révèle plus plaisant, plus caressant. C'est à cette température que ce vin s'apprécie au mieux.

21°C

La bouche s'offre en rondeur, mais les parfums perdent leur finesse et leur fraîcheur.