



soryakamoz - stock.adobe.com

# L'ŒENOLOGIE

## *livrée en coffret*

Sommelière et experte en culture viticole, Isabelle de Bordeaux a conçu des packs de dégustation de vin, à découvrir à domicile.

ÉLISE LENAERTS

**E**ntre Isabelle et le vin, c'est une affaire qui roule. Originnaire de Bordeaux, elle baigne dans le monde viticole depuis qu'elle est enfant. Elle en fait naturellement son métier, en montant son agence de conseil en gestion et informatique destinée aux châteaux et négoce. Elle devient alors une référence en la matière, appelée par le milieu « Isabelle de Bordeaux », référence à ses racines du Sud-Ouest.

Les liens tissés durant ces quinze années s'avèreront très utiles pour la suite. Isabelle s'est en effet lancée dans les cours d'œnologie après avoir suivi une formation de sommelière. Puis, le confinement est arrivé et notreoureuse des vins a dû trouver un autre moyen de partager sa passion et ses connaissances. « *Je vou-*



© Thomas Léonard

*lais écrire un livre depuis longtemps. Mes conférences étaient bloquées à cause du Covid et j'étais frustrée de ne pas pouvoir transmettre. J'ai alors commencé à écrire des chapitres pour mon livre »,* se souvient Isabelle.

### **Un coffret livré à domicile**

Il ne restait plus qu'un pas



© Thomas Léonard

pour en faire des coffrets de dégustation à domicile. Lancés fin décembre, ces cours d'œnologie, du terroir et de la culture du vin sont délivrés sur une clé USB, accompagnée, bien sûr, de quatre à six bouteilles de vin. Isabelle y développe de façon simplifiée la dégustation analytique, une technique destinée aux professionnels. Le « tasting

pack » contient également un livret avec des idées de recettes pour accompagner la dégustation. Autrement dit, le cours d'œnologie est servi sur un plateau, clé en main.

### **Une boîte à outils**

« *Il n'y a pas de niveaux. C'est une boîte à outils qui s'adresse aux connaisseurs et aux novices. Chacun peut choisir de commencer par lire le cours ou déguster les vins. Il est aussi possible d'appliquer les méthodes de dégustation analytique à d'autres vins que ceux envoyés avec le coffret.* »

Isabelle n'a qu'un mot d'ordre : se faire plaisir et partager. « *Beaucoup de gens savent ce qu'ils aiment sans comprendre pourquoi. Les élèves peuvent se faire leur propre jugement. Ces cours permettent de mettre des mots sur ce qu'ils ressentent en dégustant du vin.* »

# LA *simplicité*

On ne déguste pas du vin le ventre vide. Isabelle a donc prévu dans chaque coffret un livre de recettes.

L'idée maîtresse des coffrets d'œnologie d'Isabelle de Bordeaux, c'est de partager un moment en famille ou entre amis. Et rien de tel, pour passer une bonne soirée, que d'accompagner les verres de vin d'un bon repas. Isabelle nous a donné quelques idées, tirées du premier coffret, pour mettre en valeur les précieux breuvages. Quatre vins y sont présentés : un blanc, un rosé, un rouge et un liqueux. « *Pour le premier, je conseille des billes de chèvre enroulées d'épices. Avec le rosé, un plateau de charcuteries.* » Les nuls en cuisine peuvent donc tout à fait s'y retrouver, Isabelle donnant parfois des exemples de pizza à commander, ou même... des fish and chips.



## *Brasser* LARGE

Pour l'instant, trois coffrets sont disponibles, avec des thématiques allant de l'initiation à la découverte des régions.



### *Sommellerie*

Ce premier programme comprend sept tasting packs à consommer dans l'ordre. Le premier, et seul disponible pour l'instant, initie à la méthode analytique, pour apprendre à percevoir toutes les subtilités du vin. Œil, nez, bouche, les trois outils essentiels de la dégustation y sont abordés, avec quatre vins AOC.



### *Tout sur la vigne*

On présente les fondamentaux de la vigne et de la viticulture. Dans le premier coffret, quatre vins permettent de comprendre les techniques ancestrales de culture de la vigne. Le deuxième s'intéresse aux terroirs et cépages mondiaux. Les cinq packs suivants passeront ensuite aux repères d'achat et aux procédés d'élaboration des différents types de vin.



### *Culture*

Ce troisième programme s'attarde plus spécifiquement sur les régions, avec des notions économiques, culturelles, de cépages et terroirs, ainsi que des informations sur la législation et les particularités viticoles. Le premier coffret part évidemment à la rencontre de la région de Bordeaux.