



L'art de l'apéro en visio

Le confinement nous a exercés à l'apéro virtuel, un rendez-vous qui est en passe de devenir une nouvelle habitude, voire un mode de vie. Porter un toast d'accord ! Mais avec quel vin ?



L'apéro en visio, le dernier bastion pour cultiver le lien social. (© Shutterstock)

« *C e soir je ne peux pas, j'ai apéro .* » En confinement, on avait du mal à y croire et pourtant, « l'apéro visio » est devenue une vraie tendance. Le face-à-face caméra, un verre à la main, adopté par 71 % des Français pendant le confinement, perdure. Le couvre feu y est pour quelque chose, certes. Mais même en temps normal. Sur Zoom, Houseparty, Skype ou encore Whatsapppéro... On y a pris goût. Tire-bouchon, glaçons, verres à pied, cacahuètes et canapés... Tout y est ! Alors, « Santé » !

DU LAXATIF À... L'APÉRITIF

Le mot « apéritif » vient du latin « *apertivus* », dérivé du verbe « *aperire* » qui signifie ouvrir. L'appétit ? Euh... Les voies naturelles plutôt. Prendre l'apéritif consistait autrefois à prendre des décoctions alcoolisées à base de plantes afin d'ouvrir les voies d'évacuations naturelles. L'apéritif s'avérait donc être un... laxatif. C'est le chimiste Joseph Dubonnet qui le popularisa en 1846 comme on le connaît aujourd'hui. Ce dernier élaborait une boisson à base de vin et de quinine pour lutter contre le paludisme. Pour masquer le goût amer du médicament, il eut l'idée d'y introduire une décoction d'herbes et d'épices... Sa femme servit ce « vermouth » à l'apéritif et le bouche-à-oreille fit le reste. L'apéritif en tant que boisson était né... La révolution industrielle mettra en avant la coutume.

Après le labeur, les travailleurs ont besoin de se retrouver pour décompresser dans des bars et des cafés. « *L'apéritif, c'est la prière du soir des Français* », écrivait l'académicien Paul Morand. Mais très vite, ce rite a mauvaise réputation. Consommer des boissons alcoolisées pour le plaisir était considéré comme contraire aux valeurs de progrès et d'ordre. Perçu comme un symbole de décadence, de nombreuses lois, en 1915 puis en 1940, seront promulguées pour en limiter le développement. Il faudra attendre le début des années 50 avant que la législation ne s'assouplisse. L'apéritif restera cependant associé à une image populaire jusqu'au début des années 60 où les *babyboomers*, qui n'ont pas connu la guerre, redonnent du punch à l'apéritif.



Désormais synonyme de savoir-vivre à la française, l'apéro se boit et se grignote. Mais alors on boit quoi ? Et surtout avec qui ? La réponse induira les choix du vin. S'il s'agit d'un tête-à-tête, les bulles s'imposent. Le champagne fait toujours l'unanimité. Il était le vin des rois et les femmes en raffolent. Il ouvre aussi l'appétit car c'est un vin blanc vif dont la sensation de fraîcheur est renforcée par l'effet des bulles en bouche. Et pour porter un toast, même par écrans interposés, la flûte, c'est chic ! Envie d'un coup de bluff ? Osez un crémant ! Certains sortent vraiment du lot et côté porte-monnaie, ils s'avèrent être toujours d'un bon rapport qualité/prix. Pour surprendre, une nouvelle cuvée sera du meilleur effet. Si c'est un vin tendre, il plaira à tout le monde à l'inverse d'un liquoreux jugé trop sucré par certains. Gardez toujours en mémoire que pour titiller les papilles sans les anesthésier, il s'agit de déguster des vins sans lourdeur. Rien de mieux que la simplicité d'un vin blanc frais. Vif, avec une belle tension donnée par un bon niveau d'acidité. Et si, en plus, il y a une petite complexité aromatique, c'est l'idéal.

PRIVILÉGIER LA LÉGÈRETÉ

Côté vin rouge, l'enjeu est d'en trouver un qui réveille les papilles sans les agresser ni les alourdir. S'il ne faut pas le choisir trop puissant ni trop tannique, car il épuiserait le palais à jeun, évitez de le choisir trop complexe. Avec des chips ou des olives, se serait dommage. Notre conseil ? S'orienter vers un vin léger, simple et sur le fruit. Facile à associer, avec les grignotis de l'apéro ! Optez pour un irancy, un brouilly ou un saint-nicolas-de-bourgueil, vous ne serez pas déçu !

Mais si vous deviez partager une conversation intime et sérieuse, un gamay s'impose. Un beaujolais saint-amour – forcément – dans ce que ce terroir a de plus complexe et de plus profond. Et s'il est bien un domaine dans lequel la fraîcheur des rosés est adaptée, ce sont les apéros. Même en hiver ! On les aime pour leur couleur, leur goût, leur subtilité et la liberté qu'on a de les consommer comme on le sent avec ou sans glaçons.

NOTRE SÉLECTION

POUR UN APÉRO DÉCONNECTÉ : Cuvée Brut Régence, Champagne Brimoncourt

Un champagne pour les inconditionnels. Au nez, des arômes gourmands de brioche et d'abricot sec. En bouche, des notes d'agrumes qui viennent aciduler les papilles avec élégance et équilibre. Entre finesse et tension, sa finale apporte beaucoup de peps et de complexité. Chic, voici un classique pétillant pour être sûr de ne pas se tromper !

Prix : 31 €.

www.monsieur.fr

Pays : France

Dynamisme : 0

[Visualiser l'article](#)**POUR SURPRENDRE LES AMATEURS DE BORDEAUX : Coteau 85, Côtes de Bordeaux, Bertrand Ravache**

Un vin tendre, né sur des coteaux situés à 85 mètres au dessus de la Garonne, qui réinvente l'art de déguster les grands bordeaux. Avec sa robe dorée, il offre au nez des notes fruitées et briochées. La bouche est ronde, onctueuse, équilibrée. Il plaît par son goût fruité et son prix mini. En plus, cette cuvée, en HVE3, fait du bien à la planète !

Prix : 6,50 €.

www.monsieur.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



POUR LE PLAISIR, JUSTE POUR LE PLAISIR : La Vie en Rose 2020 bio

Présenté dans un flacon que l'on a plaisir à montrer, ce rosé charme par son nez de feuilles de vigne, d'agrumes et par sa note cristalline. Un toucher de bouche ample et équilibré d'une grande délicatesse. Pur et savoureux avec une fine amertume en finale. Accompagné d'un cake aux olives noires, ce joli rosé bio va nous aider à voir la vie autrement qu'en morose !

Prix : 13 €.

www.monsieur.fr

Pays : France

Dynamisme : 0

[Visualiser l'article](#)**POUR LE PLAISIR DE BOIRE UNE GRANDE BOUTEILLE : Château des Bachelards Saint-Amour 2017**

La comtesse Alexandra de Vazeilles vinifie ses vins comme s'il s'agissait de ses enfants : en prenant compte de leur caractère ! Très différent des vins de son appellation, dense, profond et issu de gamay vieilles vignes, ce vin s'épanche sur un nez de pivoine, de rose et de réglisse. En bouche, des tanins soyeux. Un saint-amour qui a du corps et de l'esprit !

Prix : 30 €.

Visuel indisponible

POUR BLUFFER SES AMIS : Origines 1749 Malbec 2019, IGP Périgord

Ce 100% malbec séduit par sa couleur pétale de rose mais aussi son nez de fruits des bois, de fraise et de myrtille. En bouche, il est très fruité même en finale. Issu d'une propriété certifiée haute valeur

www.monsieur.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

environnementale (HVE3), et issue d'une même famille de vigneron depuis 1749, il porte bien son nom. Un vin authentique et atypique !

Prix : 5,50 €.

Visuel indisponible

POUR LES AMATEURS DE BONS VINS À PETITS PRIX : Château Rollan de By 2016

Créé pour être la cuvée des amis, le Rollan de By se compose de 70 % de merlot, un assemblage plutôt atypique pour la région du Médoc essentiellement plantée de cabernet sauvignon. Résultat ? à chaque millésime, ce beau bordelais s'affiche comme une valeur sûre. Leader des foires aux vins, cette bouteille d'un excellent rapport qualité/prix détonne par sa puissance et sa concentration, ses tannins veloutés et sa bouche fruitée. Un vin tout en équilibre.

Prix : 17 €.

Visuel indisponible