

La Revue du vin de France / S'initier au vin /
Apprendre le vin

Achat de vin à un particulier : nos 7 conseils pour ne pas se faire avoir

Par **Geoffrey Avé** |
Mis à jour le 06/06/2023 à 17:36



Avant de flairer les bonnes affaires aux enchères, sur Internet ou en brocante, voici quelques conseils pour diminuer les risques d'acheter une bouteille imbuvable car mal conservée.

SOMMAIRE

Des amateurs espèrent réaliser de bonnes affaires en achetant du vin "d'occasion", en

JE M'ABONNE

Ebay, ou encore en brocante. Tous savent également qu'on s'expose à une déconvenue sur son goût : le vin peut être "passé", poussiéreux, avoir "un goût de lumière" ou tourner carrément au vinaigre. Ces défauts irréversibles ne sont pas du fait du vigneron mais bien du propriétaire de la bouteille, qui n'a pas su la conserver dans de bonnes conditions.

Déceler une **bouteille de vin mal conservée** relève plus de l'estimation que de la science exacte. L'exercice fait parfois trébucher les experts eux-mêmes : "Nous ne sommes pas dans la bouteille ! Le risque zéro n'existe pas", révèle Lionel Cuenca, cofondateur de la maison d'enchères en ligne iDealwine. Néanmoins, la somme des indices que nous listons ci-dessous peut livrer un verdict, non pas fiable, mais éclairé sur l'état du vin derrière la paroi en verre de la bouteille. À chaque fois que vous hésitez à acheter du vin "de seconde main", nous vous conseillons ainsi de prendre le temps de vérifier ces étapes. D'autant plus s'il s'agit de **vieux vins**, plus fragiles.

- Les ventes aux enchères de vin en ligne ont leurs fidèles

EN CE MOMENT :



1. Se renseigner auprès du vendeur

1. **Demandez-lui s'il a goûté les bouteilles en vente.** Vous aurez un aperçu de ses connaissances et saurez ainsi si c'est un vrai amateur de vin (bon signe) ou un vendeur indifférent (mauvais signe)
2. **Questionnez-le sur la provenance des bouteilles.** Les a-t-il achetées au domaine, en cave ou auprès d'un particulier ? Plus une bouteille change de mains, plus le risque d'un défaut de conservation est élevé . Attention

des bouteilles par des intermédiaires sans autorisation du domaine.

- 3. Insistez sur les conditions de conversation.** Si le vendeur affirme avoir conservé ses bouteilles en cave, renseignez-vous sur la température (elle doit être fraîche et constante) et sur le taux d'hygrométrie. N'achetez pas si elles ont été conservées dans un placard de cuisine, ou exposées à la lumière.

Si le vendeur n'a pas réponse à vos questions ou s'il affirme que les bouteilles lui sont confiées à la vente par un tiers, le risque d'une mauvaise conservation est plus élevé !

2. Observer le niveau des bouteilles

Le contrôle du niveau du liquide dans la bouteille est révélateur des **conditions de conservation**, et donc déterminant pour savoir s'il faut acheter.

- **Pour les bouteilles bordelaises** : le niveau doit être parfait pour les vins de moins de 15 ans, peut être très légèrement au bas du goulot pour les

datant d'avant 1900. Si le niveau descend au bas de l'épaule, n'achetez pas, à moins que vous souhaitez faire un pari sur un vin d'avant 1950...

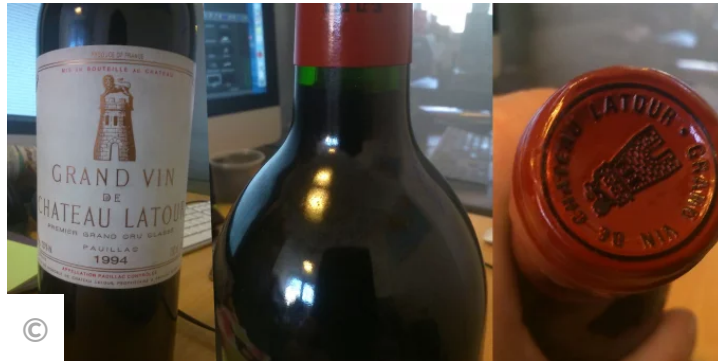
- **Pour les bouteilles de Bourgogne :** Après vingt ans, un niveau de 2 à 4 cm sous le bouchon est acceptable ; après 30 ans, un niveau de 4 à 6 cm est acceptable. Si le niveau a baissé de plus de 6 cm, le vin a des chances d'être oxydé.

3. Connaître le potentiel de garde

C'est le conseil le plus évident mais l'un des plus utiles : prenez connaissance des potentiels de garde des bouteilles ! Vous trouverez des conseils sur le net, notamment sur les sites vigneron. Il ne sert à rien d'acheter un vin vieux de cinquante ans, issu d'un domaine inconnu sur une appellation générique de Bourgogne... Il sera à coup sûr imbuvable.

Notons que certains vins sont élaborés pour être bus rapidement. C'est le cas pour les **vins naturels**, les **beaujolais nouveaux** ou

- **Vécu : un vin du Château Latour à 7 euros !**



*L'un de nos journalistes a un jour aperçu un millésime 1994 du **Château Latour** dans la vitrine d'une épicerie de quartier. Aux côtés d'autres vieux millésimes de propriétés de moindre envergure, son prix était de... 7 euros. Bon niveau, étiquette impeccable, pas de dépôt... seule la collerette est légèrement lâche. Il l'achète et questionne le vendeur : il viendrait d'une vente aux enchères de bouteilles de vin en vrac. Notre journaliste envoie des photos au Château Latour, qui penche vers une bouteille authentique. Cependant, compte tenu des conditions de conversation, il décide de ne pas la*

4. Être attentif à la couleur et aux sédiments

Ce conseil s'applique surtout pour les vins blancs et rosés. Les vins rouges sont conditionnés dans une bouteille opaque, ce qui rend difficile la perception de la couleur... Au débouchage, si la couleur du vin rouge est trop claire, il est probablement passé.

Si un vin blanc sec arbore une couleur tuilée et orangée (mis à part s'il s'agit d'un vin blanc de macération), évitez d'acheter ! Même conseil pour les vins rosés s'ils tirent vers le marron... Le cas est différent pour les vins liquoreux, comme les sauternes ou monbazillac. Il est normal qu'une palette de couleur s'étale de l'or pâle pour les plus jeunes à l'ambre pour les plus âgés. En revanche, si vous trouvez un jeune vin liquoreux opaque, abstenez-vous !

Les sédiments présents au fond de la bouteille peuvent également indiquer qu'un vin s'est décomposé.

LIRE AUSSI :

- Cinq conseils pour conserver une bouteille de vin ou de champagne déjà ouverte

5. Vérifier que le vin n'a pas coulé

Le bouchon de la bouteille peut se rétracter dans un environnement trop chaud et sec. Il faut alors vérifier si le vin n'a pas coulé à travers la collerette. Si c'est le cas, le vin est oxydé.

En l'absence de collerette, vérifiez l'étanchéité du bouchon en appuyant dessus avec le pouce. Il ne doit bouger sous aucun prétexte.

6. Observer l'étiquette

Le vin doit être conservé dans un milieu frais et humide à température constante. Dans ces conditions, il est normal qu'une étiquette de vin s'abîme avec le temps : elle gagne des tâches d'humidité et parfois se décolle légèrement. Notons cependant que certains la protègent avec un film plastique.

Si vous êtes en présence d'une étiquette flétrie, cela peut signifier que l'environnement du vin était trop chaud. Au

Faites attention également à une étiquette de vin jeune trop abîmée, révélateur d'une mauvaise garde. Inversement, méfiez-vous des étiquettes impeccables sur les vins de 20 à 25 ans...



Il est recommandé de voir les bouteilles par vous-mêmes. Les photos sur Internet peuvent être trompeuses !

7. Le goût de lumière, un mal invisible

Il est impossible de déceler un goût de lumière sans ouvrir la bouteille. Sachez qu'un vin blanc peut en être altéré en quelques dizaines de minutes à peine ! Il provoque sur les vins blancs et rosés des arômes de chou cuit ou fermenté, ainsi qu'une désagréable sensation métallique. Les vins rouges sont relativement protégés par le goût de lumière par l'opacité de la bouteille et les tanins.

Évitez donc de craquer pour des vins exposés en plein soleil lors d'une brocante.

Mettre l'article en favoris