

## ▣ Decantus - un gadget utile



Depuis une dizaine d'années au Québec, on constate une multiplication d'accessoires «pour le vin» censés corriger, améliorer ou faciliter le plaisir de consommer du vin. Depuis les becs verseurs, aux carafes, en passant par les inévitables tire-bouchons (Jacques Orhon a écrit un excellent billet à leur sujet dans un précédent numéro de V&V), tous ces gadgets sont offerts

sur le marché, précédés d'une justification à leur utilisation, voire à leur utilité, toujours indispensable et révolutionnaire. Et personnellement, pour être de ceux qui sont parmi les premiers à les tester grâce à ma profession, je considère futiles au moins 2/3 de ces objets dont la plupart sont des nids à poussière qui restent au fond d'un tiroir ou sur une étagère du salon si leur silhouette est originale.

Bref, lorsque je fus approché en juin dernier par Jean-Pierre Provençal, importateur d'un nouvel accessoire qui oxygène et assouplit les vins, je me suis montré très sceptique, presque agacé. Toutefois, j'ai proposé à cet entrepreneur d'essayer le Decantus - c'est le nom de l'accessoire - en direct, en onde, sans jamais l'avoir testé auparavant, afin d'être spontané dans ma réaction. L'autre motif de cette invitation était de mieux connaître l'entreprise Vinearius qui importe l'aérateur, car sa direction s'est donnée une mission sociale très honorable en embauchant des étudiants en formation commerciale et des «décrocheurs» en réinsertion. En encadrant justement ces derniers, en les faisant côtoyer de jeunes universitaires et des gens d'affaires aguerris, leur avenir est davantage prometteur.

Au premier regard, le Decantus est simple, joli, épuré et surtout, peu encombrant. Il a la forme d'une amphore de 15 cm, moulée dans une résine transparente, théoriquement incassable. Un support en acier inoxydable d'une trentaine de cm permet de poser la base tronconique de l'amphore sous laquelle on glisse un verre ou une carafe pour un service confortable. L'ouverture supérieure du Decantus par laquelle on laisse passer le vin d'une bouteille peut être dotée d'un filtre si l'on désire séparer l'éventuelle lie d'un vin âgé au moment du service, cependant, le Decantus n'est pas de prime abord un décanteur (décanter étant l'action de

séparer les matières solides d'un liquide), c'est un aérateur, un «oxygénateur», c'est-à-dire un objet permettant d'ouvrir les arômes de jeunes vins et d'assouplir la texture souvent ferme, voire rêche, de ces derniers.

J'ai préféré le tester avant d'en connaître le principe, avant de demander le comment du pourquoi à Jean-Pierre Provençal.

Deux verres donc pour un vin rouge espagnol à base de grenache, de tempranillo et de cabernets, jeune et charnu, le Monasterio de Las Vinas : dans le premier verre, le vin versé classiquement, dans le second verre, le vin versé à travers le Decantus qui dégage un son assez net lors de son emploi. Je goûte d'abord le premier verre qui présente des saveurs nettes de fruits noirs et rouges et une texture tannique et grasse. Je goûte ensuite le second verre qui présente les mêmes saveurs, plus prononcées au nez ; le Decantus signe jusque là une discrète efficacité. Celle-ci est particulièrement remarquable lorsque le vin est en bouche, sa texture est satinée, légère, les tanins ont été gommés ; j'ai exactement les mêmes sensations fruitées et boisées précédemment observées dans le premier verre, seule la matière et le volume ont bougé, l'effet est véritablement surprenant, presque intrigant, en tous les cas concluant.

Le principe ? un accélérateur de fluide illustré par deux tiges creuses visibles au niveau du col de l'amphore qui, au-delà du bruit qu'elles provoquent, «liquéfient» la structure du vin.

Réitéré entre amis, le soir, chez moi avec plusieurs vins rouges évidemment tanniques (malbec argentin, jeune chianti classico et madiran), les résultats ont chaque fois été probants. Chapeau ! Enfin un gadget qui fonctionne.

Et avec les blancs, me direz-vous ? L'objet allège en acidité les vins secs et gomme l'onctuosité des vins doux.

Et le prix ? 100 \$ avec tous les accessoires - plus au moins utiles - qui sont proposés en option (filtre, brosse de nettoyage, sac de transport et support).

Où ça ? Uniquement en ligne sur [www.vinearius.com](http://www.vinearius.com)

Un beau cadeau pour l'amateur qui aime les saveurs et la texture de vins corsés pour les consommer immédiatement, assouplis et fluides.

Génaël Revel  
Sommelier et auteur