vinetur

Dix genres de vins négligés susceptibles de faire leur retour en 2026, selon un critique du NYT

Eric Asimov met en lumière le Bordeaux, le Merlot, le Sherry et bien d'autres choses encore, incitant les amateurs de vin à redécouvrir des classiques oubliés et des styles émergents.

jeudi 15 janvier 2026



Eric Asimov, critique de vin en chef du New York Times, a publié sa liste annuelle des vins à surveiller pour l'année 2026. Plutôt que de se concentrer sur des bouteilles spécifiques, l'article d'Asimov met en avant des régions viticoles et des cépages qui, selon lui, méritent un regain d'attention. Il note que nombre de ces vins ont été négligés en raison de l'évolution des goûts, de la persistance de stéréotypes ou de changements dans l'industrie du vin.

Asimov souligne que les tendances du vin sont cycliques. Certains styles tombent en désuétude à mesure que de nouvelles préférences apparaissent, mais il affirme que les vins de qualité ne doivent pas être rejetés simplement parce qu'ils ne sont plus à la mode. Dans sa sélection, il identifie dix genres de vins qui ont été injustement ignorés ou qui ont disparu de la conscience publique. Il recommande également quelques bouteilles dans chaque catégorie, couvrant une gamme de prix.

Parmi les vins dont parle Asimov figure le Bordeaux, qu'il décrit comme moyennement corsé et savoureux, avec des arômes de fruits subtils. Il se souvient d'une conversation avec l'écrivain britannique Hugh Johnson, qui a fait l'éloge du Bordeaux pour sa facilité à être bu. Asimov encourage les lecteurs à regarder au-delà des étiquettes connues et coûteuses et à rechercher des producteurs moins connus qui offrent un bon rapport qualité-prix.

Le chardonnay californien est un autre type de vin qui, selon lui, a souffert des stéréotypes. Autrefois réputés pour être trop boisés et beurrés, les chardonnays californiens se déclinent aujourd'hui dans une grande variété de styles, allant des vins frais et vifs aux vins riches et corsés. M. Asimov invite les consommateurs à ne pas négliger ces vins sur la base de préjugés dépassés.

Le merlot figure également sur la liste. Sa réputation a été mise à mal par le film "Sideways", sorti en 2004, qui privilégiait le pinot noir et dénigrait le merlot. Asimov reconnaît que de nombreux merlots produits à l'époque étaient peu inspirants, mais insiste sur le fait que ce cépage est capable de produire d'excellents vins, surtout lorsqu'il est cultivé dans de bonnes conditions.

Le cabernet sauvignon de la vallée de Napa fait également partie de la liste. Bien que ces vins soient souvent chers et parfois critiqués pour leur caractère démodé ou trop mûr, M. Asimov maintient que les cabernets de Napa bien faits restent d'actualité et peuvent offrir complexité et équilibre, surtout avec un peu d'âge.

Il met également l'accent sur les vins fortifiés tels que le porto et le madère. Ces styles sont tombés en disgrâce car les boissons d'après-dîner sont devenues moins courantes. Cependant, M. Asimov estime qu'ils méritent d'être revisités, en particulier les portos tawny vieillis et les madères Bual, qui peuvent être dégustés avec du fromage ou seuls.

La Ribera del Duero, en Espagne, est une autre région qu'il met en avant. Connue pour ses vins rouges puissants élaborés principalement à partir de Tempranillo (appelé localement Tinto Fino), Ribera del Duero a connu une évolution vers des styles plus sobres au cours des dernières années. M. Asimov recommande de rechercher les producteurs qui adoptent cette approche.

Le Sauternes et le Barsac, des vins doux de Bordeaux affectés par la pourriture noble (Botrytis cinerea), sont également à l'honneur. Ces vins, qui demandent beaucoup de travail, sont chers mais offrent des saveurs uniques et se marient bien avec des mets comme le fromage bleu ou même les huîtres.

Le Savennières, un Chenin Blanc sec de la vallée de la Loire en France, est décrit par Asimov comme un vin d'intellectuel, élégant mais souvent négligé. Il conseille de laisser ces vins s'ouvrir avant de les boire.

Le sherry, en particulier le Fino et le Manzanilla d'Andalousie en Espagne, est une autre catégorie qui, selon lui, mérite plus d'attention. Ces vins fortifiés secs à l'os sont traditionnellement servis en apéritif et se marient bien avec des aliments comme les amandes et le jambon cru.

Enfin, Asimov inclut le Riesling Spätlese d'Allemagne. Ces vins légèrement sucrés mais dynamiques ont perdu du terrain par rapport aux styles plus secs, mais restent polyvalents à table grâce à leur équilibre entre douceur et acidité.

Tout au long de son article, M. Asimov insiste sur l'importance de garder l'esprit ouvert sur les genres de vins qui peuvent être tombés en désuétude ou avoir été mal compris. Il encourage les lecteurs à explorer à nouveau ces catégories en 2026, en soulignant que chacune d'entre elles offre un éventail de styles et d'expériences qui valent la peine d'être découverts.