

# A chaque plat, son vin divin

Que servir avec un chapon, un homard ou un turbot ? Rouge ou blanc ?  
Notre sélection pour un savoureux sans-faute. PAR MARIE-LYS DAMAS

## Vins doux et moelleux, pour des mariages audacieux

**Eclatant** Complexité et fraîcheur caractérisent ce gewurztraminer éclatant de saveurs. Dans sa belle robe dorée aux reflets argentés, il se pare d'un éventail d'arômes allant des fruits à chair blanche aux saveurs de gingembre, de miel et d'agrumes confits. Bouche très équilibrée et longue persistance aromatique. S'accorde à merveille avec une pastilla de pigeon au foie gras.

**10. Gewurztraminer. Cave des vignerons de Pfaffenhiem. Steingold 2010. 13,90 €.**



## Les bons accords

- **Pour réussir à marier mets et vins**, on harmonise les puissances. A plat corsé, vin corsé ! On assortit aussi la richesse du vin à la texture du plat. Un turbot à la crème mérite un blanc capiteux, un plateau de fruits de mer s'accorde à merveille avec un blanc sec ou un champagne extra-brut. A savoir, les épices douces comme la cannelle, la vanille, le safran exhalent les arômes des vins blancs ou rouges contrairement aux épices « hot ».

- **Blanc sur rouge**, rien ne bouge, comme le dit l'adage. On respecte la progression classique : le vin blanc, avec ou sans bulles, se sert avant le vin rouge, le sec avant le moelleux, et le léger avant le corsé, quelle que soit la couleur du vin.

- **La bonne température.** Un vin servi trop froid devient plus acide et moins aromatique. Trop chaud, il semble plus sucré et plus alcoolisé. Le blanc sec se sert entre 10 et 14 °C. Le rouge léger supporte une certaine fraîcheur (12 °C) mais pour un grand bourgogne ou bordeaux on opte pour une température de 15 à 17 °C. Les bulles et les arômes subtils des vins effervescents, champagnes compris, ne supportent pas le grand froid. 8 à 10 °C, voire 13 °C pour les cuvées d'exception, leurs suffisent amplement.

- **A quoi sert une carafe ?** Elle permet d'ouvrir les vins jeunes. Le contact de l'air révèle les arômes et adoucit également les tanins (pour un bordeaux par exemple). On peut carafe tous les vins, y compris les champagnes.