

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 Pfaffenheim. 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 carafer tous les vins, y compris les champagnes.