



Actualité du vin

Quels vins pour les fêtes ?



Par : Vin Social Club
date de publication: vendredi 20 Déc 2013



Les fêtes de Noël sont toujours l'occasion de bons repas partagés en famille ou entre amis. Avec les grands plats bien riches, on a envie de sortir les bonnes bouteilles jalousement cachées le reste de l'année. Le but est de se faire plaisir. Et la question qui revient chaque année... Mais qu'est ce qu'on va boire ?

En ordre de dégustation

Avant de savoir quoi boire, il faut commencer par savoir ce que l'on va manger. Un préalable nécessaire pour associer comme il faut plats et vins. Petit rappel qui a son importance, vous le verrez : bien respecter les ordres de dégustation peut sauver votre repas. On commence par les vins effervescents, ensuite les vins blancs secs, puis les vins rouges et enfin les vins doux ! Ce simple conseil peut vous éviter de mauvaises surprises.

Mais alors qu'est ce qu'on mange généralement pendant les fêtes ?



Foie gras, saumon fumé, huîtres, dinde, pièce de bœuf, bûche, canard, fromages, chocolat, crevettes, saumon, coquilles saint-jacques, langoustes, crabes, etc. On aurait pu citer bien d'autres plats, mais on va s'accorder à dire que ce sont les plats les plus " classiques " que l'on trouvera sur la table pendant les fêtes.

Si on se rappelle la règle (effervescent, blanc sec, rouge, et doux), ne serait-il pas logique de classer mes plats dans le sens de leurs accords les plus adaptés au sens de dégustation ? Si si !

Voici les accords en question :

Effervescent : crabes, langouste, crevettes, coquilles saint-jacques, etc ;

Blanc sec : les plats précédents sont aussi valables. S'y ajoutent le saumon (fumé ou non), les huîtres et les fromages (sauf le bleu) ;

Rouge : évidemment, les viandes (canard, dinde, bœuf) ;

Vin doux : foie gras, chocolat, bûche, desserts sucrés.

Voici les grandes lignes. Mais je remarque surtout que mon foie gras arrive en dernier. Moi, généralement, je le sers en entrée... Et le fromage avec le blanc ? On m'a dit qu'il fallait le manger avec du rouge, et j'ai toujours bu du rouge avec mon fromage. Je suis Français, quand même ! Il serait pas un peu fou, celui qui écrit cet article ?

Hé bien non, je ne suis pas fou ! J'essaie juste de préparer mon repas de fête en respectant quelques conventions d'accords mets-vins et de sens de dégustation.

Choisissez vos vins

En résumé :



En apéro, on peut proposer des toasts, verrines, brochettes avec crevettes, crabe, noix de saint-jacques, fromage. En face, un champagne, pourquoi pas un prosecco, un crémant d'Alsace ou de Bourgogne. Ou encore un moscato d'asti, une blanquette de Limoux ou un vouvray. A vous de voir.



En entrée, huîtres, saumon ou saumon fumé. Comment bien choisir son blanc sec en fonction du plat choisi ? En recherchant un équilibre entre saveurs et textures. Par exemple les huîtres se marieront bien avec un blanc sec comportant une belle acidité, sans trop d'arômes prononcés, avec de la minéralité (sancerre blanc, chinon, petit chablis, bourgogne aligoté, cortese di gavi, buzet, sylvaner...). Avec le saumon non fumé, essayez un blanc sec un peu plus gras, pour s'accorder avec la texture du poisson (vins du Bugey, roussette, givry, jurançon sec, menetou salon...) Et pour le saumon fumé : un vin blanc aux arômes plus marqués (pouilly fumé, vins fumés, quincy, mercurey...)



Enfin le plat ! Concentrons-nous sur le canard, la dinde et boeuf. On préférera un vin rouge, plutôt fin pour la dinde. Cette volaille aurait même mérité un vin blanc charnu. On pourra tout de même l'accompagner d'un rouge type sancerre, jura, ou savoie, montlouis. Le canard réclamera des vins plus épicés et puissants : saint-émilion, médoc, pomerol, saint-joseph, crozes-hermitage, hermitage, côte-rotie, nuits-saint-georges, gevreychambertin, bourgueuil, saumur, gaillac ou même collioure. Face au boeuf, privilégiez les tanins et la puissance (graves, haut-médoc, saint-émilion, madiran, chinon, coteaux-du-Languedoc, saint-chinian...) On n'y pense pas assez, mais pensez à adapter votre vin en fonction de la cuisson. Plus la viande sera cuite, plus il faudra vous orienter vers des vins aux tanins fins et fondus. Et n'oubliez jamais les sauces qui, selon leur acidité, leur caractère épicé, crémeux etc... peut nécessiter d'adapter le vin en fonction.

Est alors venu le temps du vin doux. A la place du fromage, il peut être très intéressant de proposer un fois gras qui permettra d'apprécier votre vin doux. Ce sera par ailleurs une bonne transition entre le plat et le dessert.



Vous pouvez alors sortir vos sauternes, monbazillac, coteaux-du-layon, porto, vendanges tardives, alsace grand cru, coteaux de l'aubance, mas amiel. Des vins pour le dessert, bûche ou autre dessert sucré. Si vous avez du chocolat, essayez le mas amiel et le porto.

Certaines recommandations peuvent paraître surprenantes. Mais le respect des règles de dégustation adapté au rythme du repas vous réjouira énormément. Faites le test ! Vous risquez seulement de surprendre vos convives... et de leur faire passer un excellent moment.

Passez de bonnes fêtes et de bonnes dégustations !

Guillaume Morelle

