

LE FAIT
DU JOURLE FAIT
DU JOUR

L'embaras du choix pour

magnifier les repas des fêtes

Comment bien associer vins et mets de qualité

Recherche d'harmonie

A l'heure des festivités de fin d'année, la question du repas est souvent source d'interrogations. D'autant plus quand vient s'y mêler le choix du vin... Pour y voir plus clair, nous avons demandé conseils et recommandations à deux professionnels de la sommellerie.

Pierre Peyret

pierre.peyret@centrefrance.com

« Nous travaillons dans l'esprit de faire boire bon. Apporter le conseil précis, l'accord idéal et la consommation juste : c'est ça le travail du sommelier », définissait Philippe Faure-Brac, meilleur sommelier du monde lors de sa venue dans le Puy-de-Dôme, début novembre, lors du congrès national de l'Union de la sommellerie française (USDF) qu'il préside.

Tous deux membres de l'USDF Auvergne, Nicole Jouffret et Romain Landrière ne peuvent que partager cette définition. À quelques jours des fêtes de fin d'année, nous avons demandé à ces deux professionnels conseils, recommandations et notamment les accords à suivre en fonction des mets qui garniront, à coup sûr, bon nombre de tables. Car si la question du plat est importante, celle du choix du vin idoine l'est tout autant.

Le vin ne doit jamais dominer un plat. Et inversement

« Un accord réussi se réalise quand la persistance du plat s'associe parfaitement à la persistance du vin », explique avec pédagogie Nicole Jouffret, professeur de services et de commercialisation au lycée des métiers de l'hôtellerie de Chamalières (Puy-de-Dôme). L'un et l'autre ne se heurtent

pas, au contraire, ils s'unissent. Les sensations en bouche permettent à l'un et l'autre de se fondre pour donner des sensations décuplées. »

Ainsi, le vin ne doit jamais dominer un plat, tout comme le plat ne doit pas prendre le dessus sur le vin. « Les exemples sont nombreux mais on retiendra l'inévitable sauternes qui étouffe le foie gras, ou encore certains fromages de Savoie, comme le reblochon, qui dominent le vin rouge », illustre-t-elle. D'autres combinaisons de bases sont à éviter. Concernant les fromages encore : « Les vins rouges sont plutôt à proscrire avec les pâtes persillées car ils se marient très mal avec le goût de la moisissure. »

« Le principe est d'aller crescendo »

Toutes ces recommandations (voir ci-contre) doivent être respectées pour chaque plat. « Il s'agit alors de l'accord horizontal où l'on se base sur le plat principal et on recherche le vin qui sera le mieux mis en valeur par lui. »

Mais, comme illustré avec les deux menus concoctés par Romain Landrière, jeune gérant du restaurant Centrotel à Montmarault (Allier), les sommeliers doivent accompagner un repas complet. « On parle d'un accord vertical, c'est-à-dire la succession harmonieuse des vins au cours de celui-ci », reprend Nicole Jouffret. « Le principe et d'aller crescendo de façon à ne pas donner aux convives le regret du vin précédent. Il faut commencer par un vin plutôt léger aux vertus apéritives, comme un champagne, ou un vin blanc frais, nerveux ou acidulé. Il faut toujours aller du plus léger au plus puissant. » ■

Quel vin pour quel plat ?

Les conseils de Nicole Jouffret

Professeur de service et commercialisation au lycée des métiers de l'hôtellerie de Chamalières. Membre de l'Union de la sommellerie française Auvergne.

Foie gras chaud aux épices

Les crus bourgeois du Médoc révèlent des tanins fondus, une belle chair harmonieuse. Le poivre et le fondant du foie aiment ces caractéristiques.

Mes suggestions :

Classique : jurançon - Domaine Cauhape
Cuvée les ballets d'Octobre 2015 : 13€ à 15€

Plus originale : Domaine de Belleville
Rully 1^{er} cru les Cloux 2015 : 18€ à 21€

Terrine de foie gras

Optez plutôt pour un vin blanc sec de type chardonnay de Bourgogne.

Plus originale :
cru bourgeois Haut Médoc
Château Peyre-Lebadé 2015 14€ à 18€

Fruits de mer cuits

Du type langoustine ou homard à la chair goûteuse, ils sont souvent accompagnés de sauces. Il faudra plutôt les accompagner de vins blancs assez puissants avec une belle matière.

Blanc : Domaine Baron de
Rothschild - Lafite AOC bordeaux sec
Le R de Rieussec 2014 : 18€ à 22€

Rouge :
Famille Perrin et Fils
château-neuf-du-pape
les Sinards 2015 : 22€ à 26€

Sibiers

La chair des gibiers offre de grandes saveurs et des sensations bien goûteuses. Les vins rouges répondent à merveille à ces exigences. Le tanin apprécie tout particulièrement le sang des cuissons de viande. Les cépages mourvèdres sur le vignoble de Bandol offre des vins puissants, fumés et épicés, tendus par de belles fraîcheurs.

Rouges : • Domaine de La Bégude, Bandol 2014 : 18€ à 22€
• Domaine Alain Brumont, Cuvée Torus 2012 : 9€ à 15€

Fromages

Chaque fromage a un vin qui lui correspond. Choisissez plutôt des vins blancs secs et fruités pour les fromages de chèvre. Pour les comté, optez plutôt pour des vins blancs « gras » offrant un côté beurré des arômes de noisettes. Le champagne a également sa place sur certains fromages, notamment le chourou.

Chèvres : pouilly fumé
Château de Tracy
2016 : 16€ à 19€

Comté : Languedoc Domaine Magellan 2016
Grenache Roussanne : 8€ à 12€

Pâtes persillées :
Porto Taylors rouge LBV (Late Bottled Vintage) 2012 : 19€ à 23€

Chocolat

Un accompagnement de référence avec le chocolat noir est bien le **maury**. Sa puissance aromatique et ses arômes de fruits confits à souhait envelopperont l'amertume du cacao. Une autre piste sur certains vins rouges comme les **malbec d'Argentine**, les tanins asséchant se fondent à l'amertume du cacao, le duo est délicieux.

Le chocolat blanc fait un retour sur nos tables : servez-le avec un **vin blanc de Loire, un vouvray ou encore des muscats de rivesaltes** qui sont d'excellents choix. Ce sont des vins à servir légèrement rafraîchis.

Rouge :
Mas Amiel vintage rouge 2014 : 15€ à 20€

Rouge :
Domaine Baron de Rothschild Aruma Malbec
2015 Argentine : 9€ à 12€

Pour terminer sur des bulles : champagne Philipponnat rosé brut non millésimé : 35€ à 38€

À la recherche de l'accord parfait

La proposition de Romain Landrière

Gérant de l'Hostellerie du Centrotel et Spa à Montmarault et gérant de la brasserie hôtel Le Bocage à Montmarault



Photos : Florian Salesse et Richard Brunel

Foie gras

poêlé avec chutney de mangue et toasts de pain d'épices.

Le foie gras poêlé peut s'accorder avec un **vin blanc sec ou moelleux**. Mais je conseille un **vin blanc sec** car le sucré du chutney et du pain d'épices est déjà assez lourd en bouche.

Son accord :



Pouilly fumé du Domaine Seguin sur le millésime 2015. Il apporte de la tension, du gras et de la puissance. C'est un vin qui peut s'ouvrir une heure à l'avance. Vin à boire à 11 degrés. Prix : 17€.

Huîtres

servies natures avec du citron et un toast de beurre.

Leur accord :



Il faut choisir un **vin blanc sec** comme un **reuilly du Domaine Philippe Daniel** sur le millésime 2016. On retrouvera le côté agrumes du reuilly avec le côté citronné des huîtres. L'onctuosité du vin se retrouvera sur le toast de beurre. À servir à 10 degrés. Prix : 9,50€.

Un cuissot de sanglier

cuit au four façon gigot avec huile d'olive, ail, persil.

Son accord :



Un **saint-joseph du Domaine Courbis** sur le millésime 2012. C'est un vin qui a commencé à évoluer avec des arômes giboyeux et de sous-bois. Vin à carafier environ 5 heures à l'avance. Vin à boire à 16 degrés. Prix : 26€.

Déclinaison de bonbon de bleu d'Auvergne, Gratin de poire à la fourme d'Ambert et une part de Bleu Bourbon (Fromage de la Forêt de François)

Son accord :



Un **muscat de baume-de-Venise du Domaine Saint Roch**, cuvée « Plaisir » sur le millésime 2014. C'est un vin blanc moelleux qui est presque liquoreux. Sa vivacité en fin de bouche réveille les papilles et sa douceur arrondit la puissance du Bleu. Vin à boire frais 12 degrés, ouvrir une heure avant. Prix : 28€.

Un entremet aux 3 chocolats (blanc, noir et au lait) avec un croquant praliné

Son accord :



Un **champagne blanc de blanc de la maison Henriot**. C'est un champagne élégant qui lie à la fois la rondeur, l'équilibre, la douceur, tout en restant sec, sans être agressif. À servir à 10 degrés. Prix : 35€.

François Mercat LA MONTAGNE

Quelques précieux conseils pour apprécier votre meilleur flacon

Nicole Jouffret délivre quelques bons réflexes avant de déboucher votre bouteille de vin.

A quelle température faut-il servir le vin ? « La température de service d'un vin est fondamentale pour que le vin donne toute son expression. S'il est trop froid il ne se livrera pas et trop chaud il donnera une sensation alcoolisée. Les champagnes à 8 °C, les vins blancs entre 11° et 12 °C, et les vins rouges à 16 °C. »

Faut-il déboucher à l'avance ? « Les vins rouges comme les vins blancs ont besoin de s'épanouir. Ouvrez vos bouteilles à l'avance, environ une heure.



RECOMMANDATIONS. « Les vins rouges comme les vins blancs ont besoin de s'épanouir », explique Nicole Jouffret, membre de l'USDF. PHOTO RICHARD BRUNEL

Vous constaterez tout naturellement la différence à l'ouverture. Le vin devient plus raffiné et savoureux en ayant préservé toute sa structure sans perdre de sa force. »

Faut-il carafier les vins ? « La décantation est l'acte qui consiste à séparer la partie solide se trouvant dans le fond de la bouteille de la partie liquide à l'aide d'une carafe à vin sur des vins vieux. Mais ce procédé ne s'adresse pas uniquement aux vieux vins, nous pouvons aussi carafier des vins jeunes de trois à quatre ans. Le but est d'oxygéner le vin pour un développement de tout son potentiel au

contact de l'air. Le vin doit être pourvu d'une solide ossature pour supporter cette opération.

Un grand vin, sur un grand millésime, gagnera à être décanté. Les vins de Bordeaux, de la vallée du Rhône, des vieux cahors, ou des madiran sur des millésimes riches et concentrés s'y prêtent.

Quid du contenant ? La verrerie est très importante. Sa forme et sa taille influencent sur la dégustation.

En conclusion : ayez le réflexe d'ouvrir vos vins à l'avance et de privilégier le carafage pour les vins rouge à forte teneur en tanins. » ■

Sur le Web

Retrouvez sur notre site Internet l'ensemble des conseils de Nicole Jouffret et une proposition d'accord mets et vins qui sort des sentiers battus imaginée par Romain Landrière

www.lamontagne.fr



BUT. Apporter le conseil précis, l'accord idéal et la consommation juste est le rôle du sommelier. PHOTO FLORIAN SALESE