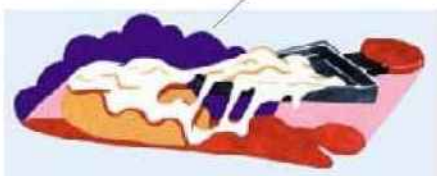




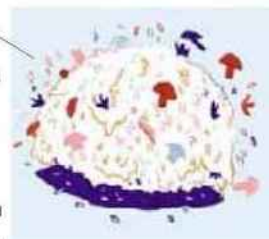
RACLETTE-MUSCADET

PAR ANTOINE LEHEBEL, DE LA VILLA LORRAINE
«Né à Nantes, j'aime jouer le contraste "terre-mer". Plutôt que suivre l'accord local du vin de Savoie, je prends un muscadet cru Clisson, sur terroir de granit (qui pousse le salin du vin). Un accord classique, en fait: le style de vin (peu aromatique, frais, vif, avec une acidité marquée) se rapproche de ceux de Savoie. Cette fraîcheur contraste avec la richesse du fromage fondu, et la touche saline rappelle les salaisons qui accompagnent toujours ce plat.»



RISOTTO AUX CHAMPIGNONS-BLANC DU SUD

PAR EMMANUEL DELMAS, DU BLOG SOMMELIER-VINS.COM
«Je pense immédiatement à un vin blanc assez charnu, qui épouse la texture du risotto. Plus particulièrement, à un blanc du Sud, évolué, presque oxydatif pour retrouver les notes de champignons. On va de la Corse au Roussillon en passant par les Coteaux d'Aix – tout le pourtour méditerranéen, en fait. Mais à la condition de retrouver de la fraîcheur, par un sol de schiste ou par l'altitude, un vin qui souffle le chaud et le froid par le terroir. Ainsi le côté gras du vin donne du confort, et la fraîcheur redynamise le plat.»



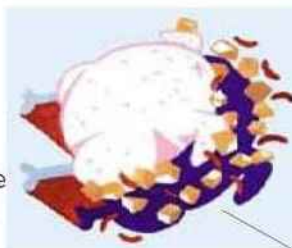
MARIAGES SURPRISES.

Ils comptent parmi les plats préférés des Français mais ne font pas toujours bon ménage avec le vin. Trop épicés, trop assaisonnés, trop riches... Quatre sommeliers réputés leur ont pourtant trouvé des compagnons de route.

Propos recueillis par Ophélie Neiman

POULET RÔTI-SAVENNIÈRES

PAR ANTOINE LEHEBEL
«Avec le poulet rôti-pommes de terre, j'aime une belle bouteille de savennières d'une dizaine d'années, voire plus. L'évolution du chenin développe des arômes de miel, de coing, d'abricot sec et aussi d'ambre. Mais il y a toujours une trame acide importante, ce qui offre un contrepoids à la richesse du plat. En Belgique, on sert toujours ce plat simple avec de la compote de pommes, cela fonctionne très bien aussi.»



PIZZA-CHAMPAGNE

PAR ENRICO BERNARDO
«Pour moi, l'accord le plus sympa avec la pizza, c'est le champagne, qui rafraîchit le gras de la pâte et de la mozzarella. La minéralité s'entend bien avec l'amertume des câpres ou des anchois, le dosage arrondit l'acidité des tomates. Et on peut adapter les cuvées : un millésimé structuré pour une quatre-saisons, un blanc de blancs pour des fruits de mer, un rosé pour une pizza au thon... C'est un mariage de gaieté qui apporte de l'élégance et désaltère instantanément.»

HAMBURGER-BORDEAUX JEUNE

PAR ENRICO BERNARDO, D'IL VINO ET GOÛT
«Je choisis un bordeaux de la rive droite. Pour casser la noblesse aristocratique du vin avec un esprit américain. Mais pas seulement: le hamburger est goûteux, gras, sucré. Et persistant, avec la moutarde et le ketchup. Un jeune bordeaux, type 2011, sera assez structuré pour faire face. Montagne-saint-émilion, côtes-de-castillon ou fronsac, mais avec une majorité de merlot, pour envelopper l'acidité des pickles et de la sauce, et les tanins qui assèchent le gras.»



BLANQUETTE-BOURGOGNE BLANC

PAR PHILIPPE FAURE-BRAC
«Il y a deux écoles, celle du rouge et celle du blanc. Autrefois, on accompagnait la blanquette de veau avec un rouge plutôt tendre, un beau premier cru ou un volnay. En fait, c'est le vin blanc qui s'accorde le mieux – pouilly-fuisse, meursault, ladoix. Il y a ici un accord de couleur, une chose à laquelle je crois beaucoup. Le veau est blanc, la sauce est blanche, les champignons sont blancs comme le riz. Donc le vin aussi. Il apporte de la tendresse au plat.»



TARTARE-CÔTES-DU-JURA

PAR EMMANUEL DELMAS
«J'adore le tartare, surtout quand il est épicé. Mais les épices désossent le vin, c'est compliqué par rapport aux tanins. Les vins trop forts ne marchent pas. Il faut ce que j'appelle un vin glouglou, juteux, désaltérant, dépouillé de tanins et qui a pourtant de l'énergie. Je pense à un côtes-du-jura, trousseau ou poulsard peu tannique, c'est un délice avec le tartare, ça propulse l'assaisonnement.»



COUSCOUS-LANUEDOC

PAR PHILIPPE FAURE-BRAC, BISTROT DU SOMMELIER
«L'intérêt et la difficulté du couscous résident dans les épices, magiques mais pas évidentes pour le vin. Un rouge méditerranéen, généreux et puissant au goût, est une bonne solution. L'équilibre se fait dans une rencontre punchy, sportive, chacun apportant sa force. Je conseillerais un languedoc, avec une bonne base de grenache qui apporte une pointe de sucrosité. Mais il ne faut pas délaissé les rouges d'Algérie ou du Maroc qui peuvent être d'une belle qualité.»

