

Comment trouver le bon accord entre mets et vins

GASTRONOMIE La fin d'année s'accompagne de nombreux repas. Mais choisir les vins qui se marieront à la perfection avec les plats concoctés n'est pas toujours aisé. Conseils de spécialistes.

PAR FABIENNE.MORAND@LACOTE.CH

«Un vin peut amener du très positif ou du très négatif à un plat», souligne Tristan Perey, de la famille de vigneron-encaveurs du même nom, à Vufflens-le-Château. Que ce soit en cuisinant eux-mêmes, en invitant un fromager ou un chef, les vigneron sont nombreux à proposer des soirées mets-vins afin de présenter leurs crus. Mais aussi de permettre à des épicuriens de découvrir des accords inattendus. «Il faut oser sortir de ses habitudes», ajoute Reynald Parmelin, du domaine La Capitaine à Gland et Begnins.



Il faut tester pour trouver, car parfois le fromage ressort et écrase le vin ou l'inverse.

SYLVIE COEYTAUX
FEMME DE FROMAGER

Et la Morgienne Floriane Besse, de VinoHelp, de continuer: «Lorsqu'on choisit un accord, on réfléchit à ce qu'on veut ressentir, que ce soit au niveau des arômes ou au niveau des saveurs. Toutefois, nous avons tous des perceptions différentes, et heureusement, sinon tous les vigneron produiraient les mêmes vins.» Un accord réussi est celui qui permet un équilibre ou qui apporte un goût nouveau. «Il faut que quelque chose de vivant se passe en bouche», image Floriane Besse. Cette passionnée de vin – qui n'a pas de domaine viticole mais organise divers événements liés à la dégustation – conseille de «goûter le vin pour lui-même, puis l'aliment et ensuite de goûter à nouveau le vin avec l'aliment qui reste en bouche».

Des vins forts pour la chasse

Du côté des accords, le choix est aussi varié que les crus issus des vignobles de la région. A Mont-sur-Rolle, où les vigneron du coin s'associent pour des soirées spécialement dédiées à ce thème, Luc Pellet suggère d'oser, en entrée, un viognier très sec avec de la terrine. Avec le saucisson fumé, Tristan Perey préconise, lui, d'éviter un vin en barrique car «le fumé va faire ressortir la barrique». Pour accompagner



Rouge, blanc ou rosé avec du fromage? Quel vin, quel cépage, quelle année associer avec ce qu'on a dans l'assiette? Cette question peut mener à des réponses parfois surprenantes.

de la charcuterie, il recommande un pinot noir ou gamay. Et plus la viande est forte, plus il faut oser prendre un breuvage avec des tanins.

Ce qui est à oublier avec le poisson, selon Reynald Parmelin, qui accueille des soirées gastronomiques. Ce plat se marie le mieux avec des vins blancs ou alors un gamay fruité. «A l'inverse, le blanc avec la chasse, c'est plus difficile. On ira davantage sur des vins plus forts, structurés. Mais attention au choix de la sauce!», appuie le vigneron de Begnins. Par exemple, un chardonnay légèrement barriqué accompagne parfaitement une entrée de truffes noires et blanches au sel de Bex.

Et parmi les accords phares, on retrouve ceux consacrés aux fromages et vins. Le vigneron de Yens Jean-Daniel Coeytaux et le fromager morgien Jacques-Alain Dufaux ont ainsi fait découvrir un roquefort allié à la douceur d'un doral, un chèvre frais du Moléson avec un chasselas 2018 très fruité ou encore une tomme de l'Isle avec un rosé de gamay. «Il faut

tester pour trouver, car parfois le fromage ressort et écrase le vin ou l'inverse», a constaté Sylvie Coeytaux, son épouse. A Mont-sur-Rolle, on déguste le vacherin avec un chasselas de 2015.

Le fromage à l'apéro

«L'accord régional est très important car on parle de terroir, tant pour le vin que le fromage, insiste Floriane Besse. Souvent, on boit du rouge avec le fromage, mais je trouve que l'acidité du blanc se marie mieux. De plus, le rouge en fin de repas est un peu lourd pour l'estomac. Ainsi, je préconise souvent un vieux chasselas dont l'arôme de noisette, noix et miel sera idéal avec le fromage. Parfois, je suggère même de prendre du fromage à l'apéro. Les gens sont étonnés au début, mais finalement apprécient.»

Côté dessert, les Perey proposent notamment une crème brûlée à la raisinée qui fait ressortir la douceur d'un gamaret-mara en vendanges tardives. Lors du dessert à la crêpe au beurre truffé, Reynald Parme-

lin choisit un muscat rosé muté à l'alcool.

Le chocolat et le vin s'associent aussi. «Par exemple, la pistache va bien avec un gamay épicé. Mais s'il y a du masepain, celui-ci va se bagarrer avec le tanin, du coup cela ne fonctionne plus», a expérimenté Floriane Besse.

Celle qui organise une partie de ses événements chez Christian Dupuis, à Féchy, aime travailler sur les trois couleurs de vins «pour surprendre». Ainsi, il lui est arrivé de faire déguster un blanc avec des tanins accompagnant une viande rouge, mais pas grillée, un sauvignon avec un

poulet à la crème ou un rouge léger avec une pointe d'acidité pour se joindre à un poisson, une fondue ou une raclette. Enfin, un rosé épicé avec un fromage aux herbes et un œil-de-perdrix épicé a apporté une touche supplémentaire au chocolat noir grand cru de Bolivie.

«Ne jamais regretter le vin précédent»

Comment s'y retrouver? Floriane Besse conseille de choisir un vin vif avec un plat gras, d'éviter un vin doux avec un plat doux, et de ne pas prendre du liquoreux avec du foie gras car il y a trop de similitudes – optez plutôt pour un vin aromatique et frais. «On a le réflexe d'accorder par couleur, par exemple un vin rouge avec une viande rouge, et souvent cela fonctionne bien», relève pour sa part Romain Cellery, responsable de l'école du vin à Changins. Si la meilleure manière de trouver le bon accord est de tester, il existe toutefois quelques règles générales que le spécialiste énumère:

– **Régional**: c'est le premier conseil pour un accord réussi, prendre un vin de la même région que le plat, tel du chasselas avec des filets de perche.

– **Harmonie**: trouver une résonance entre le plat et le vin, par exemple le foie gras et un vin doux pour chercher l'onctuosité et la richesse du mets est une possibilité.

– **Opposition**: choisir un vin doux pour accompagner un fromage à pâte persillée oppose le salé du second à la douceur du breuvage.

Caractéristiques principales: prendre le temps de trouver la texture, l'acidité ou l'aromatique principale du plat et du vin pour les accorder, à l'image d'une chasse à la sauce poivrée et d'un vin rouge puissant.

Le spécialiste suggère également de réfléchir au déroulement du menu, soit de débiter par des vins légers et terminer par des plus puissants et, surtout, «avoir pour principe de ne jamais regretter le vin précédent». Pour un accord réussi, «il faut se faire plaisir», termine Romain Cellery.