



Cette année, ON CASSE LES CODES

Depuis presque deux ans, la crise sanitaire nous oblige à chambouler nos habitudes. Et si on continuait sur cette lancée pour Noël: ordre des mets, types de vins servis. La tendance pour cette fin d'année semble être celle de ne plus rien faire comme avant. Conseils.

Que servir comme vins lors d'un bon repas en famille ou entre amis ? Cette question occupe les esprits à l'approche des Fêtes. C'est en tous cas ce que constate Floriane Besse qui anime des ateliers sur les vins dans la région de Morges. Le premier conseil qu'elle donne est de chercher à faire le meilleur accord avec les mets servis plutôt que d'essayer de tenir compte du goût de chaque convive, d'autant plus si ceux-ci sont nombreux. « Ce que je réalise, c'est que même si on n'aime pas un aliment ou un vin, si on fait un bon accord entre les deux, on peut autant apprécier l'un que l'autre. »

Une question d'accord, mais aussi d'ordre des plats. La créatrice de VinoHelp suggère d'ailleurs de bousculer complètement nos habitudes, notamment le soir de Noël, en proposant les fromages en entrée plutôt qu'après le plat principal. « A la fin du repas, on a les papilles gustatives complètement rassasiées, on a moins faim et on n'apprécie pas cette partie du repas à sa juste valeur. Et c'est dommage ! » La spécialiste conseille d'accompagner ces fromages d'un chasselas qui a déjà un certain âge, d'un chardonnay – mais pas en barrique afin de garder le côté vif et pas trop riche -, voire d'un chasselas avec des bulles. « Ces vins pétillants sont super sympa pour les fêtes. On peut les servir avec du fromage mais aussi pour l'apéritif ou avec du poisson. » Des vins qui, même s'ils sont pétillants, ne remplacent cependant pas le champagne vu qu'ils ne sont pas du tout vinifiés selon la même méthode. Attention donc pour les amateurs de champagne qui risqueraient d'être déçus.

UNE NOTE DE FANTASIE

Au rayon vins pétillants, il y a également les fameux Pet Nat – pour Pétillant Naturel – dont on entend beaucoup parler ces dernières années. Ce sont des vins qui, lorsqu'ils

sont mis en cuve, ne sont plus retouchés jusqu'à la mise en bouteille. Un procédé qui peut offrir des variances folles au niveau du bouquet et du goût. « Il y a pleins d'arômes qui apparaissent quand on laisse le vin se faire lui-même, ce qui n'est pas le cas avec une vinification plus dirigée dont on a l'habitude », précise Daniel Dufaux, membre de la direction générale du groupe Schenk, à Rolle. C'est le cas pour les Pet Nat, mais également pour les vins nature qui, s'ils n'ont pas de bulles, présentent les mêmes variations.

Des variances qui peuvent surprendre, voire carrément déplaire à certains. En revanche, ils ravissent de nombreux consommateurs, notamment les jeunes. « La jeune génération adore ces vins nature qui offrent plus de fantaisie. Si c'est le cas, c'est peut-être parce que leur palais n'a pas été « déformé », sourit l'œnologue. « C'est vrai que les consommateurs qui boivent des vins traditionnels depuis plusieurs dizaines d'années auront plus de peine car leur palais devra s'habituer à ce nouveau goût. Mais on s'y fait très vite », rassure celui qui voit cette tendance s'installer avec enthousiasme. « A l'avenir, on ne traitera plus les vignes et tout le monde s'en félicitera. Par exemple, on a toujours utilisé des sulfites dans les vins mais, le jour où on pourra s'en passer totalement, ça sera une bonne chose car on sait aujourd'hui que ce n'est pas ce qu'il y a de meilleur pour l'organisme. »

Daniel Dufaux voit un autre avantage à proposer des vins natures, notamment le soir de Noël : « Ça anime la discussion ! » Entre les pros et les antis, ceux qui voient cette tendance s'installer d'un bon œil et ceux qui s'insurgent contre une nouvelle lubie de bobos. Un cadeau quand on y pense car cela nous permettra de nous prendre la tête sur un autre sujet que celui qui alimente presque toutes nos discussions depuis bientôt deux ans.

Se débarrasser de trois idées reçues

Floriane Besse, de VinoHelp, note trois erreurs trop souvent commises et qui péjorent autant le goût des mets que celui des vins.

ON GARDE LA MEILLEURE BOUTEILLE POUR LA FIN

« Quand on a une très bonne bouteille, de rouge par exemple, on a tendance à la servir sur la fin, un peu comme le clou du spectacle. Je propose plutôt de mettre le vin le plus corsé au début, sur la première assiette, et servir ensuite un vin un peu plus léger. Tout le monde ne se ressert pas une deuxième fois. Ces gens risquent donc de se retrouver avec un vin hyper-riche et lourd sans plus rien à manger. Ils l'apprécieront donc moins. »

ON CHOISIT LE VIN EN FONCTION DE LA VIANDE

« On pense souvent à accorder le vin avec la viande et on oublie la sauce qui l'accompagne alors qu'elle est très importante pour l'accord. Si on fait une sauce au poivre ou à la crème, ça ne sera pas pareil. Ou, pour prendre deux autres extrêmes, une sauce aux herbes ou au curry. On cherchera donc à accorder le vin avec la sauce plutôt qu'avec la viande. »

ON SERT UN VIN DOUX AVEC LE FOIE GRAS

« Le foie gras est, comme son nom l'indique, gras. On évitera donc de le servir avec un liquoreux qui est sucré car le sucre apporte également du gras. L'accord entre les deux sera trop riche. On privilégiera un vin blanc sec et aromatique. Un vin vif avec peu de sucre. »



PHOTO SÉBASTIEN BOVY

