

La cuisine végétarienne réclame des vins blancs

Globalement, on peut dire que légumes, salades et champignons se marient mal aux vins rouges tanniques mais s'accordent mieux avec des blancs mordants et aromatiques. Les rosés accompagnent aussi fort correctement les plats végétariens.

Texte: Chandra Kurt
Photo: Gian Vaitl

Tout récemment, je me suis rendue à New York pour participer à une conférence sur le thème «Pourquoi mangeons-nous?». J'attendais avec impatience cet événement mais après quelques minutes seulement, je me suis aperçue que je m'étais bercée d'illusions. Pendant une bonne heure, il ne fut question que du prix des hamburgers, de diabète, de politique alimentaire américaine et de vache folle. Des thèmes qui n'ont rien à voir avec les raisons pour lesquelles je m'alimente. Car pour moi, manger est synonyme de plaisir. Je mange parce que je trouve que la cuisine est un terrain où la créativité peut s'exprimer librement et parce que les accords entre mets et vins me passionnent.

Il existe d'innombrables possibilités de combiner mets et vins. Un livre ne suffirait pas à les énumérer toutes et je me contenterai donc ici de mentionner quelques ac-



Chandra Kurt: «A chaque légume son type de vin»

ords intéressants, pleins de caractère, bien que pas toujours évidents. Si vous me permettez un conseil, donnez le plus souvent la préférence aux blancs avec les plats végétariens.

Vin et salade

Servir du vin avec la salade pose un problème fondamental. Comme la sauce à sa-

lade contient le plus souvent du vinaigre ou du citron, trouver un vin qui fait l'affaire s'apparente presque à la quadrature du cercle. Que faire dans ces conditions? On peut se passer de vinaigre et de citron pour la sauce à salade ou en tout cas utiliser un vinaigre doux. Ou alors rajouter des noix ou des petits bouts de fromage, un petit truc très efficace, qui facilite le mariage vin-salade.

Le rosé fait globalement assez bien l'affaire avec la salade mais si la sauce contient du citron, un blanc doté d'une

bonne acidité, un Sauvignon blanc, un Râuschling, un Riesling, voire un Païen valaisan bien sec, donnent aussi de bons résultats. Le principe est simple, plus le vin est acide, mieux il résiste à la sauce à salade.

Vin et artichauts

Les artichauts ont tendance à adoucir le vin. Il est donc recommandé de les servir

avec un vin blanc sec présentant une bonne acidité, un Kerner, un Sauvignon blanc ou un mousseux par exemple.

Vin et champignons

Les champignons apprécient la compagnie des vins dont ils exacerbent les arômes dans de nombreux plats. Essayez de servir un risotto aux bolets avec un Gamaret ou un Cabernet Sauvignon. Le côté pulpeux, un peu terreux de la plupart des champignons, demande des vins eux aussi minéraux, un Chardonnay charnu élevé en barriques, par exemple, ou une Marsanne.

Vin et asperges

Les asperges font bon ménage avec des blancs très vifs comme le Sauvignon blanc, le Riesling x Sylvaner, le Pinot gris et le Muscat. L'accord avec un rosé suave donne aussi de bons résultats.

Vin et tomates

Bien que cela soit difficile à croire, les tomates sont dotées d'une bonne acidité. La sauce aux tomates réclame donc des vins assez tanniques comme le sont les Cabernet Sauvignon. Si vous préparez un pot-au-feu contenant des tomates, ces dernières influenceront largement sur le choix du vin. En règle générale, les rouges plutôt corsés s'en sortent à leur avantage. Enfin, servez de préférence un rosé ou un rouge gouleyant (Gamay ou Cabernet Franc) avec une salade de tomates et de mozzarella.

Vin et truffes

Quand on pense aux truffes, on songe inévitablement au Piémont bien qu'elles poussent aussi dans d'autres régions. Le Piémont est aussi le terrain de prédilection du Nebbiolo, le cépage qui donne les célèbres Barolo et Barbaresco. Mais la truffe se marie également très bien avec une Syrah ou une Humagne rouge du Valais, voire un Pinot noir des Grisons arrivé à maturité.

Pour toute question relative au sujet:
www.chandrakurt.com

Retrouvez toutes les rubriques consacrées au vin sous www.lemenu.ch/vin