

Astuce: Faut-il toujours servir du blanc en apéritif?

Pour l'anniversaire d'un ami, vous décidez d'organiser un apéro avec petits fours. Mais quel vin choisir? Quand on reçoit une invitation à un apéritif, on s'attend toujours à ce que l'on serve du blanc, voire – si tout va bien – du mousseux. Pourtant, aucune loi ne l'exige! Vous êtes totalement libre de proposer autre chose, surtout si l'apéro constitue le moment fort de la fête et non – comme dans la tradition classique – une mise en bouche en attendant le «vrai» repas. Pourquoi dès lors ne pas proposer plusieurs crus, par exemple un mousseux, deux blancs tranquilles, un rosé et deux rouges, l'un léger, l'autre plus corsé? Un assortiment qui peut bien sûr varier en fonction du nombre d'invités.

Plus votre buffet sera varié et original, plus il vous faudra vous montrer inspiré et prudent au moment de choisir les vins. Si vous optez par exemple pour des snacks asiatiques, un Gewürztraminer sec fera parfaitement l'affaire. Si votre choix se porte plutôt sur des en-cas méditerranéens ou des tapas, jetez plutôt votre dévolu sur des cépages comme le Sauvignon Blanc ou le Chardonnay en blanc, le Pinot Noir ou le Merlot en rouge. Et privilégiez les vins suisses! Ils ont énormément progressé et il en existe aujourd'hui de nombreux susceptibles d'accompagner à peu près tous les types de plats. Avec de bons mets et de bons vins, un apéro en apparence tout simple peut se transformer en grand moment!

