

## **Astuce: et si vous essayiez du rouge avec la fondue?**

L'hiver est la saison par excellence du fromage, particulièrement du fromage fondu, raclette et fondue. Le plus souvent, ces spécialités sont servies avec du vin blanc. Mais que se passe-t-il si vos invités n'en veulent pas ou préfèrent tout simplement le rouge? A vrai dire, l'accord fromage chaud et vin blanc est moins affaire de goût que de tradition. A l'origine, ces plats étaient surtout servis dans les régions campagnardes de Suisse romande qui produisaient du vin blanc en masse. Pour différentes raisons, de plus en plus de consommateurs reviennent aujourd'hui au rouge, voire au rosé ou au Federweisser, un blanc à base de Pinot noir, avec le fromage chaud. Cela ne nuit nullement à la saveur du plat, le rouge se révélant même parfois meilleur, dans la mesure où il est souvent bu un peu moins froid et où il contient des tannins, des composants astringents qui contrastent de façon bienvenue avec la texture fondante du fromage. Bien des gens trouvent le rouge plus abordable que le blanc, sans compter qu'il semble faciliter la digestion. Choisissez de préférence des rouges jeunes, peu ou moyennement corsés, un Pinot noir non barriqué par exemple, avec la fondue et la raclette. Mais vous pouvez aussi opter pour un Garanoir, un Gamay ou un assemblage Gamay-Pinot noir, que ce soit une Dôle valaisanne ou un Salvagnin (vaudois).

