

# Les meilleurs accords entre viandes et vins

**Syrah et agneau, Cabernet Sauvignon et bœuf, Pinot noir et veau, trois exemples de mariages parfaits entre viandes et vins. Mais il y en a bien d'autres...**

Texte: Chandra Kurt Photos: Gian Vaiti

L'un des accords les plus classiques entre viande et vin consiste à marier une pièce de bœuf à un Cabernet Sauvignon. L'harmonie est parfaite, quelle que soit la nature de la viande – steak, filet ou rôti – le bœuf arrondissant les angles du Cabernet, cépage réputé pour ses tannins. Il est toutefois important que la viande ne soit pas trop assaisonnée avec des épices exotiques et conserve sa saveur naturelle. Sel, poivre et romarin suffisent parfaitement.

## Veau, bœuf, porc et agneau

Le veau est généralement plus clair que le bœuf et sa saveur est aussi plus discrète. Beaucoup de gens pensent qu'il faut absolument le servir avec du blanc alors que d'autres ne voient pas d'inconvénient à l'accompagner d'un vin rouge. Un Pinot grigio ou un Chardonnay élevé en cuves inox (évités les vins barriqués très boisés) donne un résultat très probant avec le veau. Si vous optez pour un rouge, nous vous recommandons un Pinot noir. Si vous préparez un rôti de veau, un rouge plus corsé et mûr (Humagne rouge), voire un cru privilégiant la finesse et les notes de terroir fera aussi parfaitement l'affaire.

Le porc se marie superbement avec des vins gras et opulents. Les côtes grillées ou les côtelettes s'harmonisent idéalement avec un Malbec, un Gamaret voire une Syrah ou un Pinot noir complexe. L'essentiel est que le vin présente une certaine douceur. La viande de porc peut être claire ou sombre. Ceux qui préfèrent la servir avec du blanc veilleront à jeter leur dévolu sur un cru ample et puissant, un Vioigner ou un Chardonnay par exemple.

La Syrah est un peu à l'agneau ce que le Cabernet Sauvignon est au bœuf, c'est-à-



Créer une harmonie entre viandes et vins n'est pas chose facile. Le mariage entre saucisses et mousseux est cependant toujours une réussite.

## LA CUISINE AU VIN DE CHANDRA KURT

dire un accord œnologique parfait. La Syrah donne à l'agneau le petit quelque chose de plus qui fait toute la différence, même si un Pinot noir, pas trop délicat, se montre lui aussi à son avantage avec cette viande.

### Volailles et saucisses

Pratiquement tous les vins, qu'ils soient blancs, rouges ou rosés, se marient bien avec la volaille. Il convient d'opter pour un cru plus ou moins corsé en fonction de l'assaisonnement du plat, les vins opulents aux arômes comptés ayant tendance à trop dominer la viande. Avec une dinde, testez absolument l'accord avec un Chardonnay bien gras, aux arômes briochés; une pure merveille, à condition que le vin soit bien racé. Dans les rouges, le Pinot noir et le Garanoir font parfaitement l'affaire mais les rosés corpulents ont aussi leurs adeptes.

La viande de canard étant parfois un peu coriace et douceuse, elle se marie très bien avec un Pinot noir assez ample élevé en barrique, un Merlot arrivé à maturité voire un Cornalin, l'important



étant que le vin choisi ne soit pas trop minéral mais légèrement doux.

Last but not least, quels vins convient-il de servir avec des saucisses? Aussi étonnant que cela puisse paraître, les vins mousseux, à commencer bien sûr par les Champagne vinifiés avec les cépages classiques que sont le Chardonnay, le Pinot noir et le Pinot meunier, donnent de merveilleux résultats. Vous pouvez également tester l'accord avec un Gamay. Dernier conseil: si vous trouvez un vin trop tannique, les tannins disparaîtront au palais si vous mangez une tranche de salami ou de charcuterie avant le repas.

### CONSEILS POUR MARIER HARMONIEUSEMENT VIANDES ET VINS

- Les viandes blanches n'appellent pas obligatoirement des vins blancs.
- Essayez de privilégier des saveurs primaires proches: servir des vins doucereux avec des viandes peu relevées et des vins plus minéraux avec des viandes amères.
- Les volailles se marient bien avec presque tous les vins.
- Testez l'accord saucisses-mousseux. C'est un vrai régal!
- Si vous cuisinez des poissons en sauce, il vaut la peine de déboucher la bouteille à l'avance et de mettre un peu de vin dans la sauce.
- Lorsque vous utilisez du vin rouge pour cuisiner une viande blanche, n'oubliez pas que le vin va assombrir la viande.

## Enracinés en terre helvétique, dotés d'un caractère unique.

*Quand on apprécie les produits typiques, les signes AOC et IGP sont des indicateurs précieux. Ils donnent la garantie que ces produits ont été entièrement élaborés dans leur région d'origine (AOC), ou qu'ils y sont affinés avec des matières premières issues d'autres régions de Suisse (IGP). Pas étonnant dès lors que ces spécialités possèdent ce petit quelque chose qui les rend simplement inimitables, infiniment savoureuses.*



Spezialitäten mit Charakter – Reflets de nos terroirs



Appellation d'origine contrôlée Indication géographique protégée  
[www.aoc-igp.ch](http://www.aoc-igp.ch)