

Mariage des mets & des vins



Serge Dubs
Meilleur sommelier du monde 1989

Conserver et servir les vins d'Alsace

■ La valeur des vins d'Alsace n'attend pas le nombre des années pour se révéler dans toute sa richesse: de six mois à cinq ans leur suffisent. ■ Les grands millésimes, les Grands Crus, les Vendanges Tardives et les Sélections de Grains Nobles gagnent cependant à vieillir beaucoup plus longtemps, en cave ni trop sèche, ni trop humide. ■ Certains cépages présentent parfois un léger pétilllement dû à un tirage précoce permettant de conserver toutes leurs qualités. ■ Dans tous les cas, les Alsaces se conservent couchés, entre 10 et 15 °. ■ La présence éventuelle d'un léger dépôt de tartre au fond de la bouteille est un phénomène naturel, souvent signe de grande finesse. ■ Les Vins d'Alsace doivent être servis frais et non glacés. ■ Leur température idéale se situe entre 8 et 10° pour les Alsaces et Alsaces Grands Crus, et entre 5 et 7° pour le Crémant d'Alsace. ■ Leur saveur, leur élégance et leur bouquet s'épanouissent dans des verres tulipe à long pied et, pour le Crémant d'Alsace, dans une flûte en cristal longue et fine. ■ Leurs arômes s'exprimeront d'autant mieux que les verres ne seront pas totalement remplis. ■

Les terroirs d'Alsace déclinent arômes et saveurs dans toute la gamme des cépages alsaciens. Cette diversité leur confère toutes les qualités pour accompagner les grandes tables de la gastronomie, comme les repas plus quotidiens ou encore les moments de détente entre amis. Source d'enchantement à l'apéritif, les vins d'Alsace sont aussi depuis toujours les complices des produits de la mer. Ils savent également trouver une juste harmonie avec les volailles, les viandes blanches, les gibiers, le foie gras, les recettes exotiques, les fromages ou les desserts.

QUEL VIN D'ALSACE CHOISIR ?

APÉRITIF			Crémant d'Alsace, Muscat d'Alsace, Gewurztraminer
ENTRÉES FROIDES		Salades variées, charcuteries, œufs	Sylvaner, Pinot Blanc
		Crustacés, coquillages, terrines de poisson, poissons crus (Sushi)	Sylvaner, Riesling, Pinot Blanc
		Salades épicées (mexicaines, marocaines, indiennes)	Gewurztraminer
ENTRÉES CHAUDES		Foie gras	Pinot Gris, Gewurztraminer (notamment en Vendanges Tardives)
		Quiches, tourtes, soufflés	Sylvaner, Pinot Blanc
		Escargots	Sylvaner
POISSONS		Asperges	Muscat d'Alsace, Pinot Blanc
		Grillés	Riesling
		Cuisinés au beurre, à la crème	Riesling, Riesling Vendanges Tardives, Pinot Gris
VIANDES BLANCHES & VOLAILLES		Cuisinés avec des ingrédients plus corsés ou plus épicés	Pinot Gris, Gewurztraminer
		Volailles rôties	Riesling, Pinot Blanc, Pinot Noir
		Volailles en sauce	Riesling, Pinot Gris
		Rôtis de porc ou de veau	Pinot Blanc, Pinot Gris
		Canard	Pinot Gris
VIANDES ROUGES		Recettes exotiques (saveurs corsées, sucré/salé...)	Gewurztraminer
			Pinot noir (vinifié en rouge notamment)
GIBIERS			Pinot Gris ou Pinot Noir selon la préparation
FROMAGES		Frais, jeunes, au goût peu prononcé et fromages de chèvre	Pinot Blanc, Riesling
		Pâte molle et croûte lavée (Munster, Pont l'Évêque, bleus)	Gewurztraminer
		Autres	Pinot Noir
DESSERTS			Pâtisseries, tartes, crèmes, mousses Gewurztraminer, également en Vendanges Tardives
POUR FINIR UN REPAS EN BEAUTÉ			Vendanges Tardives, Sélections de Grains Nobles
EN DEHORS DES REPAS			Crémant d'Alsace, Muscat d'Alsace, Gewurztraminer, Vendanges Tardives et Sélections de Grains Nobles