

Hubert Metz

Suggestions d'Accords mets et vins

Apéritif : rien de tel que les bulles du Crémant d'Alsace, blanc ou rosé, pour bien commencer la fête !

Entrées :

- Fruits de mer – huîtres : jouez sur la légèreté avec un **Sylvaner Réserve de la Dîme** ou alors sur plus de vivacité en les accompagnant d'un **Riesling Réserve de la Dîme**
- Saumons fumés / truites fumées : osez l'originalité avec un **Crémant Rosé** ! Ses bulles accompagneront en finesse le poisson. Pour des accords plus classiques, optez pour le **Riesling Réserve de la Dîme** ou le **Riesling Vieilles Vignes**.
- Foie Gras : L'accord parfait se fera avec un **Gewurztraminer ! Grand Cru Winzenberg ou Vendanges Tardives** (plus sucré)... à vous de choisir lequel vous fera vibrer !
- Coquillages et crustacés : La souplesse du **Pinot Gris** se mariera parfaitement avec homards, langoustes, gambas, tourteaux, écrevisses, noix de Saint Jacques etc... Mais les amateurs de Riesling pourront également servir un **Riesling Grand Cru Winzenberg**, gourmand et festif, plus gras en bouche. Pierre de Lune (Pinot Blanc Vieilles Vignes) sera l'allié parfait des plats un peu plus crémeux (noix de st jacques à la crème, gambas en sauce...)

Plats :

- Gibiers, canards : aucun doute ! C'est un **Pinot Noir** qu'il vous faut. Un **Pinot Noir Vieilles Vignes** ou alors un **Pinot Noir Elevé en Barriques** sauront maîtriser la force de ces viandes de caractère.
- Poissons : Le **Riesling**, salin et minéral, aux saveurs d'agrumes, réveillera les papilles des fins gastronomes. Vous pourrez jouer sur les **Riesling Réserve de la Dîme**, les **Vieilles Vignes** ou les **Grands Cru Winzenberg** plus gastronomiques .
- Volailles (dindes, poulets de Bresse, poulets jaunes du Jura...) : sur les volailles en sauce crémeuse, le nez légèrement vanillé et la belle structure du **Pierre de Lune (Pinot Blanc Vieilles Vignes)** feront une belle alliance sur vos tables de

Hubert Metz

fête. Vous pouvez également tenter le **Pinot Gris Grand Cru Winzenberg**... par exemple sur les volailles travaillées en sauce sucrée-salée.

- Bœuf: les accords se feront avec le **Pinot Noir Réserve de la Dîme** (aromatique et léger) ou le **Pinot Noir Vieilles Vignes**, plus structuré et plus charpenté.
- Veau: **Pinot Gris ou Pinot Noir**, à vous de voir...
- Agneau: en cuisson grillée, le **Pinot Noir Réserve de la Dîme** ou **Vieilles Vignes** révélera le caractère de la viande. Avec des sauces légèrement sucrées (au vinaigre balsamique ou au miel par exemple), vous pourrez servir un **Pinot Gris Grand Cru Winzenberg** aisément.

Fromages :

- Chèvres: **Riesling Réserve de la Dîme** pour les chèvres frais, **Riesling Vieilles Vignes** sur les plus affinés
- Pâtes pressées cuites (Comté, Beaufort, Abondance, Gruyère): **Pierre de Lune ou Pinot Gris Réserve de la Dîme**
- Pâtes persillées (bleus, fourmes d'Ambert...): **Gewurztraminer Grand Cru Winzenberg**... Vous pouvez même oser le **Gewurztraminer Vendanges Tardives** sur le roquefort bien fait !
- Brillat Savarin, Chaource: l'originalité du **Crémant d'Alsace** surprendra vos convives, mais vous pouvez également les servir avec un Riesling ou un Pinot Blanc.
- Camembert, Brie: le grand mariage classique se fera avec un Pinot Noir Réserve de la Dîme ou Vieilles Vignes
- Pâtes molles à croute lavée (Munster, Maroilles, Epoisses, Livarot, Vieux Lille): rien de tel qu'un **Gewurztraminer Grand Cru Winzenberg** pour soutenir les arômes expressifs et puissants de ces fromages.

Desserts :

- Desserts fruités peu sucrés (dessert aux framboises, kiwi, mangue, ananas....): la fraîcheur du **Riesling Vendanges Tardives** donnera beaucoup de légèreté à votre dessert.

Hubert Metz

- Desserts chocolatés : la douceur et les arômes de fleur d'acacia du **Muscat Concerto Pour Valentin (Muscat Vendanges Tardives)** s'équilibreront avec les petites douceurs gourmandes
- Desserts plus épicés, gâteaux, bûches de Noël : **Gewurztraminer Vendanges Tardives**

De manière plus générale, les bulles des **Crémants d'Alsace – blanc ou rosé –** feront pétiller la fête

Bon Appétit

Retrouvez-nous sur les réseaux sociaux...



Facebook : cavedeladime



Twitter : @VinsHubertMetz



Instagram : domaine_hubert_metz



Pinterest : vinshubertmetz