

FOOD, GASTRONOMIE 19 DÉCEMBRE 2023

Quatre idées d'accords mets-vins pour vos repas de fêtes.

par MELINA NEUHAUS



Alors que l'ambiance festive rythme le mois de décembre, il est déjà temps de penser à son menu de fêtes. Sur la table, la bouteille de vin se mue en star de la soirée.

Conseils d'Expert pour sublimer vos célébrations de fin d'année !

Rien de tel que le dynamisme des verres qui s'entrechoquent pour lancer les festivités. Que l'on se retrouve entre amis, en couple ou en famille, les repas de fin d'année restent toujours des moments mémorables, surtout gustativement! Quel moussoux ou quel vin choisir pour ces moments de célébration? **Camille Gariglio, cofondateur et associé de Carte des Vins SA**, propose ses astuces pour réaliser un sans-faute et épater ses convives.



Camille Gariglio – cofondateur et associé de Carte des Vins SA

CUVÉE CHARDONNAY SEC, MAISON MAULER & CIE À MÔTIERS NE, ET CAVIAR OSCIÈTRE

Tout bon repas de fêtes démarre par quelques bulles, histoire de donner le ton. Et s'il y a bien un moment dans l'année où l'on aime se faire plaisir et s'offrir du caviar, c'est en cette période féérique. «Cette Cuvée Chardonnay Sec saura mettre en valeur un caviar Oscître, connu pour sa finesse et sa douceur. Ce Blanc de Blancs sera à la hauteur de ce type d'accords prestigieux à l'image de la poutargue également, produit gastronomique et spécialité culinaire originaire du bassin méditerranéen», explique Camille Gariglio qui, avant de fonder Carte des Vins SA, a travaillé pour des maisons renommées telles que l'Hôtel de Ville de Crissier VD, Georges Blanc ou encore Les Terrasses de Lyon du côté de l'Hexagone.

Autres accords recommandés: apéritif, foie gras, lapin aux pruneaux, poisson en sauce, terrine de foie de volaille, desserts.



CUVÉE CHARDONNAY SEC, MAISON MAULER & CIE À MÔTIERS NE

VIOGNIER 2022, DOMAINE JEAN-PAUL FORESTIER À CHARDONNE VD, ET TRUFFE DU PÉRIGORD

«Ce blanc élevé en barrique s'accorde à merveille avec un œuf parfait à la truffe noire du Périgord. Gourmand et tout en rondeur, son caractère abricoté et sa texture subliment ce plat crémeux et onctueux à souhait.»

Autres accords recommandés: apéritif, crustacés, asperges, fromage de chèvre.



VIOGNIER 2022, DOMAINE JEAN-PAUL FORESTIER À CHARDONNE VD

GARANOIR – FÛT DE CHÊNE, CHÂTEAU D'ECLÉPENS VD, ET TOURNEDOS ROSSINI

«Les plats d'hiver réconfortants et généreux seront parfaitement accompagnés par ce Garanoir, pour ses tanins bien enrobés au palais et sa rondeur. Élevé en fût de chêne durant vingt-deux mois, il apporte une touche chic à un tournedos Rossini ou un îlet de bœuf et sa sauce au poivre. Et pour en mettre plein la vue à ses convives, optez pour un lièvre à la royale en hommage aux origines festives de ce plat emblématique de la gastronomie française.»

Autres accords recommandés: viandes mijotées ou chasse, légumes racines, petit épeautre, le tout apprêté avec du miel, des épices telles que cardamome et des herbes aromatiques.



GARANOIR – FÛT DE CHÊNE, CHÂTEAU D'ECLÉPENS VD

PINOT NOIR AUVERNIER 2022, DOMAINE DE LA MAISON CARRÉE À AUVERNIER NE, ET HOMARD BRETON

«Le homard breton avec sa sauce au vin rouge représente l'accord tendance de la gastronomie des palaces. Pour accompagner et faire honneur à la délicatesse de la chair de ce crustacé, le Pinot noir s'affirme grâce à sa fraîcheur et à son élégance.»

Autres accords recommandés: viandes rouges, gibier ou fromage à pâte dure.



PINOT NOIR AUVERNIER 2022, DOMAINE DE LA MAISON CARRÉE

QUAND LE VIN CHOISIT LE MENU

Si le fait de concocter un menu de fêtes vous effraie, il suffit de renverser la tendance: choisir les vins d'abord et les plats ensuite. En tant que sommelier professionnel, Camille Gariglio le voit aussi d'un très bon œil: «Les fêtes de fin d'année sont avant tout l'occasion de faire plaisir à ses proches. Dans cette optique, nul besoin de forcément sortir les grandes bouteilles, mais opter pour le vin préféré de ses convives, en fonction du lien entre le vin et la personne, mais aussi de l'histoire ou du vigneron qui se cache derrière la bouteille. Déguster un vin, c'est surtout favoriser les échanges et passer un moment convivial.»

EN SAVOIR PLUS SUR LES DOMAINES ET PROFESSIONNELS CITÉS

Camille Gariglio, Carte des Vins SA: www.cartedesvins.ch

Mauler & Cie SA: www.mauler.ch

Domaine Jean-Paul Forestier, Chardonne VD: www.vins-forestier.ch

Domaine de la Maison Carrée, Auvernier NE: www.lamaisoncarree.ch

Château d'Eclépens VD: www.chateau-eclépens.ch

OFFICES DES VINS CANTONAUX

Office des Vins Vaudois: www.ovv.ch

Neuchâtel Vins et Terroir: www.neuchatel-vins-terroir.ch

Swiss Wine Valais: www.swisswinevalais.ch

Genève Terroir: www.geneveterroir.ch

Vignobles des Trois-Lacs: www.vignobles-trois-lacs.ch