

Spécial vins d'été 2015 : sommaire et accords

Vins rosés et vins blancs fruités et frais, vins rouges légers, les vins de l'été riment avec apéritifs dînatoires, pique-niques et repas autour du barbecue.

PAR OLIVIER BOMPAS, JACQUES DUPONT

Publié le 17/06/2015 à 08:59 - Modifié le 17/06/2015 à 11:26 | Source Le Point.fr



Juice Image / Hemis.fr©Juice Image/Hemis

Barbecue et vin, l'art du mariage

À la braise, selon la tradition, ou à la plancha, le petit goût de fumée en moins, les grillades représentent le moment fort des repas estivaux. Plus ou moins saignante ou rosée à cœur, saisie et « caramélisée » en surface, la viande grillée demande des vins expressifs aux tanins encore un peu fermes. Pour faire dans le grosso modo, on peut ranger par familles les vins qui correspondent le mieux aux saveurs ou à la texture de certaines viandes.

- **Avec l'agneau**, fort en goût et de consistance moelleuse, on associera des vins tanniques à l'ossature présente et aux goûts marqués, presque épicés. Ceux de la Loire et issus du cépage cabernet – chinon, bourgueil, anjou rouge, saumur-champigny – donneront entièrement satisfaction.
- **Avec le porc**, qui offre une viande fibreuse dont la partie grillée rappelle le caramel, nous alignerons une division de fruits avec une acidité « réveille-papilles » : beaujolais, arbois rouge, gamay de touraine, pinot noir d'Alsace... Quand le porc est

plus gras, échine, poitrine ou encore saucisse, des vins plus solides, plus structurés feront l'affaire. Il faut donc se tourner vers la vallée du Rhône ou le Languedoc : cairanne, rasteau, crozes-hermitage, crus du Languedoc, corbières, côtes-du-roussillon-villages.

• **Avec le bœuf**, dont la viande est plus sanguine et juteuse, nous proposons l'alternative. Il y a l'option aérienne offerte par le pinot noir de Bourgogne : le côté cerise, fumée, griotte, cassis d'un vin de l'Yonne, irancy ou coulanges-la-vineuse (ou encore de la côte chalonaise, comme un givry), se marie merveilleusement bien avec la côte de bœuf. L'option tanins ronds, ceux du cépage merlot quand il s'exprime au travers d'un pomerol, d'un fronsac ou d'un saint-émilion, s'applique aussi bien aux viandes persillées, un peu grasses, qu'aux viandes longues type bavette ou onglet. **Température de service, attention danger !**

Boire jeune et frais, c'est la règle de base des repas estivaux. Côté vin, le « chauffeur » de barbecue, tout à son œuvre, risque de perdre de vue la température de service du vin, alors qu'elle est essentielle au plaisir de la dégustation sous la tonnelle. La côte de porc à la fleur de thym avec un rouge à 30°, c'est bien là l'écueil à éviter. Les vins rouges de l'été doivent être servis à la température de la cave, entre 14 et 16°. Au-delà, et surtout les jours de canicule, l'alcool s'impose, les tanins paraissent collants et le fruité du vin perd tout son éclat. Il suffit donc d'un simple bac, un seau avec de l'eau fraîche et quelques glaçons, pour maintenir un vin à la bonne température.

Il faut savoir aussi que la terre cuite conserve bien le frais. Un ancien pot à lait, avec de l'eau fraîche et trois glaçons, conserve une bouteille à la juste température pendant tout un repas. Autre solution très pratique : le rafraîchisseur souple, qui contient le liquide bleu des blocs de glacière, que l'on place au congélateur et dans lequel on glisse la bouteille. Idéal pour maintenir à température blancs et rosés, mais également les rouges, à condition de retirer la bouteille avant que le vin ne soit saisi par le froid.