

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 Tokay 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, Tokay Pinot Gris
VIANDES BLANCHES & VOLAILLES		Cuisinés avec des ingrédients plus corsés ou plus épicés Tokay Pinot Gris, Gewurztraminer
		Volailles rôties Riesling, Pinot Blanc, Pinot Noir
		Volailles en sauce Riesling, Tokay Pinot Gris
		Rôtis de porc ou de veau Pinot Blanc, Tokay Pinot Gris
		Canard Tokay Pinot Gris
VIANDES ROUGES		Recettes exotiques (saveurs corsées, sucré/salé...) Gewurztraminer
		Pinot noir (vinifié en rouge notamment)
GIBIERS		Tokay Pinot Gris ou Pinot Noir selon la préparation
	FROMAGES	Frais, jeunes, au goût peu prononcé et fromages de chèvre Pinot Blanc, Riesling
DESSERTS		Pâte molle et croûte lavée (Munster, Pont l'Évêque, bleus) Gewurztraminer
		Autres Pinot Noir
		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		Moment convivial, réception... Crémant d'Alsace, Muscat d'Alsace, Gewurztraminer, Vendanges Tardives et Sélections de Grains Nobles