PAR MICHÈLE LEMIEUX

ACCORDS METS ET VINS
LES BONS CONSEILS DE PHILIPPE

DURANT LE TEMPS DES FÊTES, LES OCCASIONS D'OUVRIR UNE BOUTEILLE POUR LA PARTAGER AVEC LES PARENTS ET LES AMIS SONT NOMBREUSES. AFIN DE GUIDER NOS CHOIX, LE SOMMELIER PHILIPPE LAPEYRIE NOUS PROPOSE QUELQUES ACCORDS METS ET VINS.

AVEC LA DINDE

On évite les vins trop relevés tels que certains vins rouges du Nouveau-Monde. On pourrait privilégier un vin passe-partout comme un rouge léger du Beaujolais, un pinot noir de Nouvelle-Zélande, un cabernet franc de quelques années, un juteux vin du Languedoc ou un cru espagnol quelque peu boisé.

AVEC LA VIANDE ROUGE

Avec le bœuf, le bison ou tout autre viande saignante, on mise sur un vin plus relevé: un cabernet-sauvignon bien mûr, certains zinfandel américains qui contiennent plus de fruits et de matières tanniques... Si la viande est grillée, on joue la carte d'un vin boisé.

JULIEN FAUGÈRE • SHUTTERSTOCK

LE CONSEIL DE PHILIPPE

Noël est un moment important de l'année, une période où l'on déguste habituellement plus de vins. Entre la dinde et la bûche, n'essayez pas de trouver le vin parfait, mais un bon vin qui plaira à de nombreuses personnes. Avec 15 ou 20 invités à table, on fait des concessions pour trouver le vin qui pourra charmer l'ensemble des convives, c'est-à-dire un bon produit passe-partout qu'on déguste sans se casser la tête. Et rappelez-vous: quand on est réuni en famille ou entre amis, quelle est la meilleure bouteille sur la table? Ce n'est pas la plus vieille, ce n'est pas la plus chère, mais bien la première qui est vide!

LE TRUC EN PLUS

Servi à 24 ou 25 degrés, même le meilleur vin ne donnera jamais une grande satisfaction, il deviendra lourd, massif et capiteux. Faites toujours rafraîchir vos vins rouges avant de les déguster.

AVEC LES HUÎTRES ET LES FRUITS DE MER EN COQUILLAGE

On peut opter pour un muscadet pour une touche d'acidité et moins de volume en bouche. On peut également servir des bulles champenoises ou autres mousseux bien secs. Un riesling d'Alsace ou d'Allemagne sans sucre résiduel aurait également sa place.

AVEC UN BUFFET

Comme le buffet mise sur la variété, il sera difficile, voire impossible, de trouver l'accord parfait. Faites attention aux vins blancs trop boisés ou hyper expansifs tels certains chardonnays du Nouveau-Monde. Misez plutôt sur des vins assez caméléons. Je pense à des vins du Beaujolais et à certains vins rouges du Québec. On peut suggérer aussi un vin espagnol avec quelques millésimes «en arrière de la cravate», qui sera moins structuré.

AVEC LES FROMAGES

On se souvient de cette règle de base: tanins et lactose ne font pas nécessairement bon ménage. Certains rouges peuvent être servis avec les fromages, mais on préconise habituellement le blanc, surtout pour accompagner les fromages crémeux. Par exemple, un côtes-du-rhône blanc, un beau riesling de Niagara, d'Allemagne ou d'Alsace, ou encore un blanc de bon volume en bouche d'Italie. Misez sur un vin blanc avec de l'élan, de la grâce et de la texture en bouche. Certains rouges plus légers peuvent convenir aux fromages cendrés.

AVEC LES DESSERTS

On se laisse guider d'abord par la couleur: pour un dessert chocolaté, on peut servir un vin de couleur tel que le porto. S'il y a des fruits rouges dans l'assiette, on pourra y aller avec un vin de glace rouge du Québec parfumé. Une crème brûlée à la vanille appellera une vendange tardive québécoise ou ontarienne. Avec une tarte au sucre, je suggère un poiré de glace, un alcool de poire liquoreux exceptionnel.

AVANT DE PASSER À TABLE

On sert un produit épuré, sans trop de sucre ni trop de bois, préférablement des bulles pour ouvrir l'appétit des invités. L'acidité excite les papilles et annonce la suite des choses. Suggestion: blanquette de Limoux, un mousseux ibérique, un pinot blanc alsacien.

POUR UNE RÉUNION ENTRE AMIS

Des vins qui plairont à tous tels qu'un excitant chablis, un glissant rouge du Beaujolais ou un intense et savoureux cru espagnol.

DEUX TROUVAILLES À LA SAQ

Le meilleur rapport qualité-prix-plaisir de mon guide annuel cette année est Le Château du grand Caumont, à moins de 14 $ la bouteille (code SAQ 316620). Selon moi, cette année, c'est la meilleure aubaine que la SAQ nous propose, tous vins confondus. On peut investir quelques dollars de plus et obtenir La Cuvée Impatience du Château du grand Caumont, à 19,20 $ (code SAQ 978189).

Philippe Lapeyrie est chroniqueur, conférencier et porte-parole de nombreux festivals et salons de vins. Il vient de publier *Le Lapeyrie 2015, 375 vins à déguster sans vous ruiner*, aux Éditions de l'Homme.