

LES VINS DE LA BLANQUETTE EN TROIS ACCORDS MAJEURS

Un vin blanc semble s'imposer d'emblée, mais lequel? Décidez-vous en fonction des morceaux choisis pour la blanquette, plus ou moins filandreux ou gélatineux, de l'ajout ou non de citron et de vos goûts. Lesquels peuvent aussi vous porter vers un vin rouge ou... un ouni! TEXTE **HÉLÈNE PIOT**

L'accord **en blanc**

L'acidité du citron et de la crème fraîche pousse à opter pour des vins des vignobles septentrionaux, dotés de suffisamment de « gras » pour que leur texture se rapproche de celle de la sauce. Les bourgognes blancs tiendront très bien ce rôle. Plus originaux, les chardonnays et savagnins du Jura forment, eux, un bel accord avec le côté très « terrien » des carottes et des champignons. Quant aux vins de Loire et d'Alsace, ils conviennent aussi bien en version sec qu'en version tendre, voire en moelleux ou en vendanges tardives. Enfin, plus au sud mais en altitude, les vins de Savoie et certains vins secs du Sud-Ouest sont aussi une bonne option.



Cave de Crouseilles

Lou Blanc

Pacherenc-du-vic-bilh, 2018.
Un vin du Sud-Ouest aux cépages originaux, acidulé et tout en finesse. **6 €.**
www.crouseilles.com

Domaine Xavier Jacqueline

La Romantique

Roussette de Savoie.
Souple et onctueux, pour un accord ton sur ton avec le crémeux du plat et le fondant des carottes. **9 €.**
www.xavierjacqueline.com

L'accord **en rouge**

Ce choix reste possible à condition de sélectionner un vin moyennement corpulent, qui n'écrase pas la subtilité de la blanquette. On évitera aussi les tanins qui, en se heurtant à la crème et à l'acidité, deviendraient abrasifs. Un conseil : pour faire passer le côté crémeux au second plan, forcez un peu sur l'acidulé du plat en ajoutant un trait de vinaigre de vin à la sauce à la fin de la cuisson. Les rouges qui offrent une certaine acidité, comme les bourgognes des appellations abordables, les beaujolais, les gamays de Touraine ou les sancerres, sont tout indiqués. Les pinots noirs d'Alsace peuvent aussi se tenter.



Domaine Michel Magnien

La Pépite

Bourgogne pinot noir 2017.
Une cuvée qui porte parfaitement son nom, délicate et ciselée, tout en fraîcheur, et issue de raisins cultivés en biodynamie. **20 €.** www.domaine-magnien.com

Domaine de la Chanteleuserie

Irène, Saint-nicolas de bourgueil.
Un vin de Loire souple et vif, à savourer dans sa jeunesse pour le fruité jubilatoire du cabernet franc. **8 €.** www.chanteleuserie.fr

L'accord **insolite**

Envie de moderniser les grands classiques? Basez l'accord sur le riz qui accompagne quasi systématiquement la blanquette, et optez pour des boissons à base de céréales : saké ou bière. Les deux réunissent les mêmes qualités : densité, onctuosité, pointe d'amertume, rondeur. Le saké, vin et non alcool (puisqu'il est issu d'une fermentation et non d'une distillation du riz), affiche un degré alcoolique à peine plus élevé que celui d'un vin : 15° en moyenne, ce qui reste raisonnable à table. Quant à la bière, le choix se portera sur une blanche pour la fraîcheur acidulée, ou une blonde pour plus de rondeur.



Saké Wakaze Pur

Tout nouveau, tout beau! Ce saké frais et vif, sur fond de notes citronnées, a été créé en Ile-de-France il y a quelques mois, à partir de riz de Camargue IGP. **19 €.** www.wakaze-sake.com

Bière Pearl Blonde

Frogpub.

Des arômes de miel au nez, pas de sucrosité mais une belle rondeur légèrement acidulée en bouche : joli accord. **3 €.** www.frogpubs.com