

Fêtes de fin d'année : quels vins de Loire pour votre table ?



Les meilleurs accords vins de Loire/plats de fête

Conviviaux, inspirés et d'un excellent rapport qualité/prix, les vins de Loire sont les invités idéaux pour vos repas de fêtes. Vins rouges, rosés ou blancs, pétillants ou tranquilles, secs ou moelleux, la gamme des AOC de Touraine offrent de nombreuses possibilités à notre palais. Nous vous proposons aujourd'hui quelques suggestions quant aux meilleurs accords pouvant s'opérer entre les vins de Loire et les « produits stars » de nos dîners de fin d'année.

Votre plat	L'accord - Vins de Touraine	L'erreur à éviter
Des huîtres	Touraine azay-le-rideau blanc sec (2007). C'est un vin vif qui accompagnera bien l'iode et la salinité naturelle de l'huître.	<i>Un vin blanc sucré.</i>
Du saumon fumé	Touraine sauvignon blanc (2008). Sec, ce vin conserve toutefois une légère touche grasse qui se mariera bien avec la saveur du poisson fumé. De plus, son caractère végétal appréciera la compagnie d'une sauce crémée à l'aneth ou à la ciboulette.	<i>Un vin rouge bien sûr.</i>
Du foie gras frais	Un vouvray ou un montlouis-sur-loire en demi-sec (2005) ou en pétillant (2002). Si vous servez votre foie gras avec une confiture/un chutney, vous pouvez même aller sur un moelleux de ces mêmes appellations.	<i>Un vin rouge, que l'on réservera pour le foie gras poêlé.</i>
Une terrine de poisson	Si vous servez votre terrine nature, retenez un vouvray ou un montlouis-sur-loire sec (2006). Si vous l'accompagnez d'une sauce crémée, osez un vin plus tendre (2006 toujours) sur ces mêmes appellations.	<i>Un rouge corsé avec des tanins.</i>
Du foie gras poêlé	Pour accompagner ce plat, choisissez un vin rouge « rond » et léger. Pourquoi pas un saint-nicolas-de-bourgueil ou un chinon (2007 pour les deux) ? Pas de rouge trop riche en tous cas.	<i>Un vin blanc moelleux.</i>
Une dinde aux marrons Une volaille rôtie	Sur des viandes rôties, ou farcies, il nous faut un vin rouge plus charpenté à même de compléter les saveurs de grillé/le farineux des marrons. Un bourgueil (2003) ou un touraine amboise (2005) répondront présents. En blanc, un vouvray « tendre » (2002) fonctionnera aussi.	<i>Un vin rouge trop léger sera à son désavantage.</i>
Des coquilles saint Jacques poêlées	Voilà un met fin, au goût de suc légèrement caramélisés. Un blanc sec de type vouvray ou montlouis-sur-loire (2006) apportera un équilibre intéressant pour son caractère vif.	<i>Un vin blanc moelleux</i>
Des crustacés servis froids	Là encore, un vin blanc sec contrebalancera bien le gras de la mayonnaise et conviendra à la finesse de la chair des crustacés (langouste, homards, gambas). Optons pour un touraine sauvignon blanc (2008).	<i>Un rouge avec des tanins donnera un désagréable côté « métallique » à votre accord.</i>

Une buche au chocolat	Deux possibilités pour se marier avec la richesse et la force du chocolat : un vouvray/montlouis-sur-loire pétillant pour son effervescence, ou un liqueux de ces mêmes appellations (2003) pour jouer le ton sur ton réussi.	<i>Un blanc sec.</i>
Des îles flottantes	Il faut trouver ici un équilibre avec un vin sucré, mais pas trop lourd. Notre suggestion : un touraine amboise blanc ½ sec (2005).	<i>Naturellement pas de rouge sur ce type de dessert.</i>
Une salade de fruits frais	Un chinon ou un bourgueil rosé, un peu « tendre » (2009), sera de par son acidité et sa vivacité une belle ponctuation à votre repas.	<i>Vin rouge.</i>