



TV VINS

Les accords vins et foie gras

Comment bien assortir ces incontournables partenaires de fêtes



WINNEMANN, BEGRABER/DIE FOOD PAKSONNATES/CORBIS

Le foie gras apprécie la compagnie des vins liquoreux, mais pas seulement. « Un vrai demi-sec (2011 de la maison Huet), doux et frais, se mariera parfaitement à un foie mi-cuit d'oie, assure Josselin Kauffer, sommelier de la *Fourchette des Ducs* (2 étoiles, à Obernai). La texture onctueuse d'un foie gras mi-cuit de canard s'accordera, elle, avec la richesse d'un gaillac doux (mauzac roux 2012, Robert Plageoles). » Et s'il est parfumé au poivre noir ? « Mon choix se porterait sur un champagne millésimé frais et vineux (Jacqueson 2002), s'opposant au goût fondant et épicé du foie. »

Sur un foie gras poêlé, le riesling Vendanges Tardives (2010, Frédéric Mochel) est un allié idéal. Et, pour sortir des sentiers battus, Josselin Kauffer aime associer un blanc sec de Bourgogne type meursault (Les Grands Charrons 2010, Michel Bouzereau) à un foie gras truffé, « le gras et la touche beurrée du vin convenant à la puissance du champignon ». Si l'on tient à un rouge, s'orienter vers un iroleguy, puissant, à la belle expression de fruits noirs (Haïtza 2011, Domaine Arretxea). ▶

Valérie Viallet-Faust

SÉLECTION

DOMAINES FAMILLE PICARD

Les Pitangerets Premier Cru 2012, saint-aubin, bourgogne blanc. L'attaque volumineuse, puis la bouche nette et tendue, légèrement saline, vive et nerveuse, contre-balancera la richesse d'un foie gras poêlé aux aïrelles.

Tél. : 03 80 21 98 57.

A PARTIR DE 34 €.



DOMAINE BARMÈS-BUECHER

Pinot gris Rosenberg 2012, alsace blanc.

Velouté, onctueux et moelleux en milieu de bouche, le vin (en biodynamie) s'équilibre aussitôt grâce à sa belle fraîcheur.

Idéal avec un foie gras mi-cuit au poivre de Penja.

Tél. : 03 89 80 62 92.

A PARTIR DE 15 €.



CHÂTEAU DE RAYNE VIGNEAU

Premier Grand Cru Classé, 2005, sauternes.

Ce très grand vin liquoreux, qui cumule fraîcheur, intensité mais aussi opulence,

est le compagnon tout trouvé d'un foie gras sur pain grillé.

Tél. : 05 56 76 61 63.

39,90 €.

