

Côté boissons
par **Olivia Delaunay**

Vins et desserts

Pour un mariage heureux !

Comment bien accorder boissons et douceurs ?
Voilà une question qui semble facile à résoudre et pourtant, il y a les grands accords et nos goûts... maintenant, à vous de faire votre choix !

Respecter l'équilibre des forces

C'est une grande règle, au niveau du service du vin à table. Pour commencer, le vin mousseux pour titiller le palais, puis le vin blanc ou le vin rosé, le vin rouge, et pour terminer le vin moelleux. Mais comme toutes les règles, celle-ci a son lot d'exceptions !

Accord de principe

Pour ne pas se tromper, le mieux est de jouer la concordance, à savoir opter pour un vin très sucré si le mets l'est et choisir un vin peu sucré, avec un mets également peu sucré. La saveur sucrée prend le pas sur les autres, un vin sec accompagnant un dessert risque d'être écrasé par le sucré et au mieux, il deviendra acide. Les vins sucrés sont donc ceux qui s'accordent le mieux avec le dessert.

Des bulles ?

Certains diront que le champagne ne se sert pas en dessert et pourtant, il apporte de la

fraîcheur en fin de repas. En version rosée, il se mariera avec des desserts légers aux fruits rouges. Certains « demi-sec » ou « brut » accompagneront des desserts aux fruits jaunes ou aux poires. Les crémants seront aussi de bons alliés.

Du doux et moelleux ?

Les vins moelleux ont leur place à côté des desserts. Les vins d'Alsace vendanges tardives s'associent aux pâtisseries citronnées et à base de fruits, un sauternes avec une tarte Tatin, un blanc doux de Bordeaux avec une charlotte aux poires, une tarte amandine ou une crème brûlée.

Vin et fruits

Pour les accorder au mieux, prenez en compte la maturité de vos fruits. Mûrs et macérés, ils seront sucrés ; frais et croquants, acidulés. Et plus l'acidité du fruit est corsée, plus le vin doit s'effacer ! Accompagnez salades et soupes de fruits, d'un vin jeune et sucré

comme un champagne rosé. Côté fruits sucrés ou macérés, osez les vins rouges du Languedoc ou du Sud-Ouest.

Vin et chocolat

L'accord de principe est de servir un dessert au chocolat avec un vin doux, muscat de Rivesaltes, sauternes, bordeaux... Un gâteau puissant en cacao se révélera bien accompagné avec un vin de la vallée du Rhône, ou un puissant vin du Sud-Ouest, ou encore avec un porto, un banyuls.

Jouer les accords

Pour accompagner une tarte aux pommes ou aux poires, vous pouvez aussi servir un bon cidre. Si vous servez une forêt-noire, le kirsch sera un bon allié, à condition de l'aimer ! Et pour amplifier l'exotisme d'un dessert à l'ananas flambé ou à la banane, un vieux rhum aura toute sa place.



1. Côtes-de-gascogne Premières Grives, blanc moelleux, 2018, Domaine du Tariquet, 8,50 €. Avec tous types de desserts.

2. Gaillac blanc, Cuvée Maxime, 2014, Domaine Vayssette, 15,80 €. Avec un dessert léger, type salade de fruits.

Photo: Getty Images/SStockphoto/pressat. Les prix sont donnés à titre indicatif et sont susceptibles de changements.