

Noël approche. Mais au fait : « On boit quoi, le soir du réveillon ? »

Si trouver des idées pour un menu de réveillon est parfois compliqué, au moment de savoir ce que l'on va boire avec les mets retenus, cela peut virer au casse-tête. Voici quelques conseils pour se faire encore plus plaisir dans ces moments de gourmandise festive.



Les repas de Fêtes, dans notre beau pays de France, ne sauraient débiter sans un apéritif. Et pour l'occasion, point de cacahuètes ou de chips, on est plus sur le gastronomique !

Alors sur le foie gras si nos aïeux avaient la bonne idée en raison de ses saveurs, mais la fâcheuse en raison de son taux de sucre, de sortir un liquoreux, on lui préféra tout simplement un champagne dont les bulles raviveront le palais. Comme par exemple le Carte Or Brut de la maison Amyot qui allie une bouche riche à une jolie fraîcheur. Mais il est également possible de jouer la carte du terroir avec un joli cognac (Cognac ABK6 VSOP Single Estate Cognac, élu World Best VSOP 2020 au WCA de Londres, médaille d'or IWSC Londres 2020) ou un même whisky léger, non tourbé (un français, comme le Fondaudège Héritage par exemple).

Visuel instagram indisponible



[Visualiser l'article](#)

Voir cette publication sur Instagram

Une publication partagée par Mistral & Nicholls (@mistral.nicholls)

Si nous sommes en version iodée, avec du saumon fumé notamment, on choisira un vin blanc doté d'une belle aromatique mais suffisamment sec et minéral pour le gras du saumon. Par exemple le Chablis 1er cru Vau de Vey 2018 du domaine Durup.

Une fois les préliminaires passés, les huitres sont souvent au rendez-vous. Classiquement les vins blancs tels un bon Muscadet, un champagne zéro dosage, un Vouvray... mais pourquoi pas aussi plus audacieux, c'est Noël, un saké ! Là encore jouons le terroir et optons pour The Classic de Wakaze, un saké Junmai 100% français à base de riz de Camargue, vif avec des notes d'agrumes. Effet (bonne) surprise garanti !

On passe au plat de résistance, version volaille, avec la fameuse dinde ou le chapon. Rôtis, avec des marrons, des figues, des oranges c'est le moment de sortir le vin blanc liquoreux justement ! On le choisira assez jeune pour sa fraîcheur. Un Loupiac Château Dauphiné Rondillon aux notes épicées, un Sainte-Croix du Mont de Virginie Tinon, pour son croquant.

Si c'est une volaille de Bresse et sa merveilleuse crème, un beau Bourgogne blanc, avec des morilles on optera pour un Arbois du Domaine Jacques Tissot.

Visuel instagram indisponible

Voir cette publication sur Instagram

Une publication partagée par Didier Massot (@massotdidiermof)

Si l'on est sur du gibier, comme un rôti de biche par exemple, ou une belle viande rouge tels des tournedos Rossini, La Dame de Trotte Vieille 2015, second vin du château Trotte Vieille en Saint-Emilion Grand Cru, saura faire sa place avec une belle matière, de la structure, et ce qu'il faut d'élégance et de fraîcheur. Sur un Magret de canard aux aîlles prenons de l'altitude avec une Mondeuse Guillaume Charles 2015 du Domaine Bouvet ou mettons le cap sur le Rhone avec un Crozes-Hermitage rouge Albéric Bouvet 2018 de chez Gilles Robin.

Place au fromage ? Pas simple car il n'y a pas de vin pour tous les fromages. Liquoreux et pâtes persillées, vins blancs du jura sur un Comté et autre Mont d'Or, Beaujolais avec Brillat-Savarin et Saint-Marcellin, etc. Pour le Camembert un beau cidre Bio, pour la Boulette d'Avesnes ou le Vieux Lille, le Maroilles une belle bière de garde. L'idée étant à chaque fois de jouer les accords de terroir.

Visuel instagram indisponible



Date : 18/12/2020

Heure : 18:28:43

Journaliste : Christophe Hamieau

www.7detable.com

Pays : France

Dynamisme : 1



Page 3/3

[Visualiser l'article](#)

Voir cette publication sur Instagram

Une publication partagée par La Crémérie Des Baratineurs (@lacremeriedesbaratineurs)

Enfin le dessert ! Certains aiment y glisser un Champagne pour terminer de la façon la plus festive qui soit. Pourquoi pas, mais attention pas trop de sucre, ni pour l'un ni pour l'autre. Alors pour des bulles, ce sera une bûche chocolat, que l'on accompagnera du Rosé de Saignée Premier Cru 2013 de la maison Colin. Parce que ce n'est pas tous les ans que l'on célèbre Noël à 6 au maximum... Sinon, avec les saveurs cacotées, quoi de plus régressif qu'un vin doux naturel de Banyuls ou de Rivesaltes ?

Joyeux Noël !