



Retour de chasse



La saison de la chasse est de retour. Voici une petite sélection de bons canons pour accompagner le gibier.

Quels vins pour accompagner le Gibier ?

On a malheureusement souvent tendance à globaliser la viande de gibier. Puissante et gouteuse, elle demanderait systématiquement des vins charpentés et riches en alcool. C'est pourtant bien plus compliqué. En fonction du type de gibier, voire de la pièce de viande cuisinée, de l'âge de la bête et du type de cuisson, l'accord idéal change. Dans les très grandes lignes, on peut retenir:

Les plumes

Pour les gibiers à plume (pigeon, faisan, perdrix), on ne recherchera pas forcément la puissance en soi, mais l'élégance et la finesse : on est ici dans l'univers des grands Bourgognes distingués. Attention au canard sauvage qui peut faire exception, car son goût plus marqué demande des vins plus charpentés.

Les « petits poils »

Le petit gibier (lapin de garenne, lièvre) et les morceaux de choix du grand gibier comme le filet de biche, demandent également des vins délicats et soyeux. On fera un choix parmi les grands Rhône comme Saint-Joseph

Le gros gibier

Avec le sanglier ou le cerf, dont la chair a beaucoup de gout, des vins rouges puissants et épicés serviront l'accord. On pense aux classiques Châteauneuf-du-Pape ou Languedoc.

Et la cuisson

En fonction de la cuisson : saisie, au four ou mijoté, on choisira des vins plus ou moins marqués par un fruit intense, par une structure de rugbyman ou dominés par les saveurs secondaires voire tertiaires de tabac ou de sous-bois.

Des vins anciens

Il y a plusieurs écoles dans la sommellerie, dont l'une ne privilégie pas les vieux vins avec le gibier. Les vins anciens gagnent souvent en complexité, ce qu'ils perdent en soyeux et en rondeur (voir ce Morgon de 27 ans) . On dit qu'ils se décharnent au fil du temps et qu'ils accompagnent ainsi moins bien les gibiers. D'autres dégustateurs en revanche assurent que cette complexité révèle la force de la viande. Question d'école.

Notre sélection



Maison Les Grandes Serres, Les Hautes Vacquières, Vacqueyras, 2021

Un vaqueyras bio qui envoie du fruit frais avec ses notes de cerise mure et de framboise. En bouche, le vin est puissant, structuré, mais sans lourdeur. Son côté presque sucré couplé et sa finale fraîche appellent un plat savoureux et pourquoi pas un rôti de marcassin ?



Château La Tour Boisée, Cuvée Marie-Claude, Minervois, 2 019

Un vin chaleureux servi par un grenache qui exalte ses notes un peu sucrées de confiture de mûres bien équilibrées par une touche sauvage et fraîche de ronce. En bouche, la puissance du vin permet de l'associer à des grandes pattes comme à une belle pièce de bœuf maturée. 17,80 à la Maison du Minervois



Château Bas, Le Temple, Coteaux d'Aix-en-Provence, 2022

Joli nez racé et sanguin pour ce 2022 où les petits fruits rouges dominent avec fraîcheur. On y retrouve la fraise et la framboise bien enrobées dans un élevage juste et attentif. La bouche est à l'avenant, structurée et mature, bien fruitée et veloutée. Le domaine conseille ce vin avec un civet de sanglier. On signe de suite. 18€ sur le site du domaine .



Les Hauts de Lynch-Moussas, Haut-Médoc, 2018

Second vin de Lynch-Moussas à Pauillac, ce Haut-Médoc offre un profil mur et ample tout en préservant une étonnante fraîcheur pour le millésime. En bouche, le vin se montre soyeux, bien que les tanins restent encore un rien présents. On l'ouvrira sur cette énergie avec une épaule de chevreuil au four accompagnée d'une tombée de trompette de la mort. Environ 20€ disponible chez Cuvelier-Fauvarque