

Quels vins pour accompagner le gibier ?

Le gibier est une des occasions privilégiées qui permettent de sortir de sa cave un grand vin dont le bouquet mettra en valeur le fumet et la riche saveur de la viande sauvage. Vous choisirez le plus souvent un vin rouge corsé et porterez une attention particulière sur la température de service, souvent trop élevée. Chambré ne signifie pas tiède ! Les salles à manger étant généralement à 20 degrés, vous apprécierez les bordeaux à une température de dégustation de 17 degrés, les bourgognes, les Côtes-du-Rhône et les pinots noirs vaudois ou valaisans à 14 ou 15 degrés.

Avec du gibier à poil, vous servirez des rouges puissants et corsés ; avec du sanglier, du chevreuil, du lièvre, mais aussi le canard sauvage et la bécasse qu'accompagnent des sauces relevées comme la poivrade ou la grand veneur, vous choisirez

un Côtes-de-Nuits (Gevrey-Chambertin, Vougeot, Richebourg, Grands-Echezeaux), un Côtes-de-Beaune (Aloxe-Corton ou Pomard), un Côtes-du-Rhône (Côte-Rôtie, Châteauneuf-du-Pape, Gigondas) ou encore des bordeaux (Pomerol et Saint-Emilion).

Avec du gibier à plume, on servira plus volontiers des rouges plus délicats, plus tendres, comme un Volnay ou un Chambolle-Musigny (en bourgogne), un Margaux ou un Pauillac (en bordeaux), un Moulin-à-Vent (en beaujolais) ou des pinots suisses.

Les terrines et les pâtés peuvent être servis avec un blanc de chez nous, un Epesses, un Dézaley, un Aigle ou un Yvorne. Mais un gibier braisé qu'accompagne une sauce crème, comme un faisan aux choux par exemple, s'escortera volontiers d'un pinot gris (de Chaudet ou d'Isoz) ou encore d'un pinot char-donnay.