

Bonne raclette cherche vins de charme

Festifs et conviviaux, mais aussi riches et roboratifs, ces repas tout fromage attisent la soif ! Le vin aura une mission : rafraîchir, alléger et parfumer. Les blancs sont de rigueur, mais attendez-vous à quelques surprises... PAR SÉBASTIEN DURAND-VIEL



Un accord mets-vin réussi peut jouer sur les affinités autant que sur le contraste. Riche en goût et en consistance, le fromage fondu régale mais assèche et sale le palais. Prenons donc le contrepied avec des vins blancs frais, toniques, qui donneront peps, légèreté et parfums. Une bonne acidité, ce qu'il faut de volume, des arômes ciselés et rafraîchissants, un brin de longueur, et le vin surfera allègrement sur la texture et le gras du fromage. Une précaution : plus le fromage sera fort, plus intense devra être le vin. Cap résolument au nord : les vignobles de Loire, de Bourgogne, d'Alsace, du Jura ou de Savoie regorgent de ces blancs friands et

désaltérants. Muscadets, sauvignons, chenins, chardonnays, sylvaners et autres jacquères seront à l'honneur. Dans ce mariage, la bulle est plus qu'une alternative : elle stimule les papilles comme aucun autre vin, dynamise, allège par son acidité vibrante, et donnera un petit air de fête à ces plats qui symbolisent le partage au cœur de l'hiver. Tournez-vous vers la Champagne, ou pourquoi pas les crémants, qui ne sont plus les ersatz d'autrefois. Amateurs de rouge, consolez-vous avec des vins acidulés, peu tanniques et friands de fruit : beaujolais, y compris en version primeur, gamays de Loire, ou certains pinots noirs souples et triés sur le volet.

Notre sélection

Domaine Éric Louis (1) Pinot noir, 2013, Vin de France (rouge)

Une robe chatoyante, un grand bol de framboise, une pointe d'épice et un fruité intense sans aspérité qui coule en bouche avec tendresse et fraîcheur. Bien pour la raclette (mais aussi pour la charcuterie).
5,70 € (bib 5 l, 17 €).

Noir Frères (2) Domaine de la Petite Marne, brut, 2012, crémant-du-jura (Jura)

Toute la nervosité des bons crémants locaux dans ce pur chardonnay, parfumé (fruit blanc, fleur blanche) dont l'acidité tranchera avec la texture du fromage. Digeste, allègre, dynamisant.
7,50 €.

Domaine G&G Bouvet Terres Blanches, 2013, chignin (Savoie)

Vedette savoyarde, la jacquère au meilleur de sa forme dans cette cuvée expressive (citron vert, tilleul, pointe végétale) et très tonifiante par sa belle acidité, sa clarté de saveurs et son intensité surprenante. Mariage régional très heureux.
6,90 €.

Domaine des Marnes Blanches Reflêt, chardonnay vieilles vignes, 2013, côtes-du-jura (Jura)

Géraud Fromont est un jeune vigneron talentueux qui touche à toutes les spécialités locales. Pour la raclette, on retient son chardonnay vieilles vignes droit, ferme et fin au fruité très pur (fruit jaune et fruit blanc) et persistant.
11 €.



© FOOD-MICRO / FOTOLIA.COM



1



2



3



4



5



6



Champagne Nominé-Renard Brut Nominé (Champagne)

Robe claire et bulles fines. Des saveurs fraîches de fleur et d'agrumes et beaucoup de vigueur et d'éclat en bouche : on l'ouvre à l'apéritif et on prolonge le plaisir sur la raclette.

20,35 €.

Vin de France Ça se boit ?

Parce qu'ils ne correspondent pas aux critères de l'AOC où ils sont nés, certains vins n'ont droit qu'à l'appellation Vin de France. Ils peuvent comporter un cépage inhabituel dans leur région, résulter d'une vinification originale... Cela ne leur enlève aucune qualité a priori.

Domaine Gilbert (3) 2013, menetou-salon blanc (Loire)

Le vignoble de Menetou-Salon prolonge au sud celui de Sancerre. On fera halte chez Philippe Gilbert qui signe (entre autres) ce sauvignon éclatant de fruit (agrumes confits), intense, frais, légèrement salin. Le 2012 est tout aussi remarquable. 14 €.

Guilbaud Frères (4) Château de la Pingossière, 2012, muscadet-sèvre-et-main (Loire)

On aime le volume et les saveurs complexes (soupçon de miel, de champignon et de réglisse) de ce très beau muscadet puissant qui finit long, iodé, salivant, parfaitement taillé pour l'accord. 6,80 €.

Domaine Dupré (5) Vignes de 1929, 2014, beaujolais-nouveau

Le caractère du primeur appliqué à de vraies vieilles vignes, cela nous donne ce vin pétillant, acidulé, croquant de fruit, qui glissera sur le fromage avec légèreté et gourmandise. Un vin « non filtré », d'où un léger dépôt. 7,50 €.

Domaine François Chidaine (6) Clos du Breuil, 2013, montlouis-sur-loire (Loire)

Beaucoup d'agrumes, une pointe végétale, une bouche intense, très pure, stimulante par son acidité au cordeau et sa petite amertume agréable. Idéal pour vivifier une fondue. 15,50 €.