

Y A-T-IL UN VIN BLANC MOELLEUX SUR VOTRE CARTE ?

Autrefois fort appréciés de la clientèle, les vins blancs moelleux sont aujourd'hui délaissés. L'accord avec le foie gras a remis à la mode les sauternes, jurançon et autres coteaux-du-layon, souvent vendus au verre. Pourquoi ne les proposeriez-vous pas à vos clients avec d'autres mets ?

Le temps n'est plus où les repas de communion ou de mariage se terminaient avec une bouteille de monbazillac. Les goûts évoluent. Le sec est à la mode. Les vins blancs moelleux ne se vendent plus.

Il est vrai qu'il s'agit de vins difficiles à accorder. Lorsque, à une table, tous les clients choisissent des plats différents, il est bien rare qu'un vin blanc moelleux puisse convenir à tous. De plus, si un coteaux-du-layon, par exemple, est servi en entrée, le vin rouge qui suit souffre beaucoup de la juxtaposition. Il paraît plat et sans caractère.

L'abus du soufre par certains vificateurs, pour conserver ces vins, a sans doute aussi éloigné le consommateur de ces produits.

SAUTERNES ET FOIE GRAS

Quelques restaurateurs bien avisés, au lieu de ne proposer ces vins qu'en bouteille, vendent le sauternes ou le barsac au verre. Pour la plus grande joie du client qui commande du foie gras. Car l'accord sauternes-foie gras est devenu "incontournable". Et l'on voit de plus en plus sur les cartes "le foie gras de canard et son verre de Sauternes".

Mais pourquoi ne pas proposer un verre de vin blanc moelleux avec d'autres mets ? Passons en revue toutes les possibilités.

- "Pour l'apéritif, nous vous proposons un verre de quarts-de-chaume 1979". Plutôt qu'un apéritif standardisé, alcoolisé ou anisé, servez un vin blanc moelleux. Il permet au client de débiter le repas en douceur. Mais attention, choisissez-le avec soin. Car le client dont la bouche est encore bien propre, percevrait l'excès de soufre éventuel.

- Avec les entrées chaudes (vol-au-vent, feuilletés), pourquoi pas un vin blanc demi-sec ? Feuilleté d'asperges et vouvray demi-sec, par exemple.

HORS DES SENTIERS BATTUS

- Le melon au porto – à moins que celui-ci ne soit blanc – est loin de représenter l'accord parfait, quoi qu'on en pense. À quand "Le melon de Cavaillon et son verre de jurançon" ?

- Pour le foie gras, sortez des sentiers battus et du classique sauternes : osez un gewürztraminer vendanges tardives avec le foie gras en brioche.

- Les poissons et les crustacés accompagnés d'une sauce crémée ou blanche peuvent s'associer avec un demi-sec un peu acide. Mais essayez vous-même avant de servir le brochet au beurre blanc avec un côtes-de-montravel.

- De même, pour les abats (cervelles, ris), le veau, le porc et la volaille (poulet, canard) en sauce blanche, proposez sans imposer un demi-sec : par exemple, un montlouis avec une blanquette de veau.

- Nombreux sont les amateurs de vins liquoreux pour accompagner le roquefort. L'accord se révèle surprenant. À côté du goût prononcé de la pâte persillée, le vin joue dans un autre registre, celui du moelleux et de l'onctuosité.

- Consommer un vin blanc moelleux au dessert est passé de mode. Pourtant, est-il si ridicule de boire un cérons avec des fraises des bois ou un cabernet-d'anjou (une curiosité : un rosé demi-sec) en compagnie d'un blanc-manger ? Soyez prêt, la mode peut revenir. Devancez-la ! Mais n'oubliez pas : plus le dessert est sucré, moins le vin doit l'être.

Servir le vin au verre n'est plus l'apanage des seuls bars à vin. Aujourd'hui les restaurateurs peuvent tous disposer des moyens techniques pour le faire. Alors pourquoi continuer à dire : "les vins blancs moelleux ne se vendent pas". Faites preuve d'un peu d'imagination.

RÉGIONS DE PRODUCTION

- Alsace : riesling et gewürztraminer vendanges tardives ou sélection de grains nobles
- Jura : vin de paille
- Sud-Ouest : jurançon, monbazillac, côtes-de-montravel
- Bordeaux : sauternes, barsac, cérons, loupjac, sainte-croix-du-mont
- Val de Loire : vouvray et montlouis (dans certains millésimes), coteaux-du-layon, quarts-de-chaume, bonnezeaux, cabernet-d'anjou

HALTE AU SOUFRE

Encore un dernier petit conseil. Si le vin blanc moelleux que vous avez acheté, vous paraît trop soufré, deux solutions. Soit vous le conservez en cave, car, avec le temps, le soufre perd de sa force. Soit vous aérez le vin avant de le servir. C'est-à-dire que vous le versez dans une carafe maintenue droite de manière que le vin rebondisse au fond et s'aère largement. S'il s'agit d'un vin destiné à être servi au verre, n'hésitez à le transvaser ainsi plusieurs fois.

LES MOTS JUSTES POUR LE CLIENT

Les vins blancs moelleux (au sens large du terme) sont des vins qui contiennent encore des sucres appelés résiduels, c'est-à-dire qui n'ont pas été transformés en alcool. Mais la quantité de sucre peut varier de 4 à 120 g par litre. C'est pourquoi vous distinguerez pour le client :

- les demi-secs qui contiennent moins de 20 g de sucre par litre ;
- les moelleux (au sens strict du terme) : de 20 à 40 g/l de sucre ;
- les liquoreux : plus de 40 g/l jusqu'à parfois 120 g/l.

Yves CINOTTI