



Marc Almert, chef sommelier à l'hôtel Baur au Lac de Zurich et chez Baur au Lac Vins.

# Les meilleurs accords mets et vins avec les classiques de Noël suisses

Marc Almert est chef sommelier à l'hôtel Baur au Lac de Zurich et chez Baur au Lac Vins. L'ancien champion du monde de sommellerie sait exactement ce qu'il faut rechercher lorsqu'il s'agit d'accorder mets et vins.

**- Marc Almert, comment marquer des points auprès de vous lorsqu'il s'agit de choisir un vin?**

- J'aime que la personne qui sert le vin puisse raconter une histoire à propos de ce dernier. Peut-être était-elle présente lors d'une journée «caves ouvertes» ou a-t-elle rencontré la famille qui produit le vin. Un lien personnel avec le vin est toujours passionnant.

**- Et plus particulièrement pour un événement comme Noël?**

- Avant les fêtes, on réfléchit souvent beaucoup à ce que l'on va manger. Je trouve charmant que l'hôte ou l'hôtesse réfléchisse tout autant à ce qu'il y aura à boire. Et pas simplement en achetant une bouteille au supermarché au dernier moment.

**- Quelle est la règle d'or pour choisir un vin qui accompagne un plat?**

- On ne devrait pas servir un vin léger avec un plat copieux, et vice versa. Il est difficile de boire un Chasselas léger et fruité avec un plat mijoté intense. Si le plat ou le vin est trop dominant, l'autre passe inaperçu. Le vin et le plat devraient se compléter ou même s'améliorer mutuellement.

**- Prenons quelques classiques suisses de Noël. Quel vin recommandez-vous pour la fondue chinoise?**

- Si l'on préfère le vin blanc, je trouve la Petite Arvine intéressante, car elle apporte de la rondeur et une certaine note herbacée. Si l'on préfère le vin rouge, j'opterais pour une syrah ou un cornalin.



©SWISS WINE

# CHEVALIERS DU TERROIR

- **Qu'est-ce qui s'accorde avec les entrées au saumon fumé?**

- Si vous ajoutez de la crème fraîche au saumon, je trouve le chardonnay très agréable, par exemple celui de la Bündner Herrschaft. Si vous les préférez plus corsés, les pinot blanc ou pinot gris peuvent être intéressants.

- **Avec quel plat servez-vous un mousseux suisse?**

- Il se marie bien avec les entrées à base de crustacés, comme les crevettes. Un vin mousseux peut également être un choix surprenant pour accompagner une terrine ou un pâté.

- **Avec quoi sert-on un chasselas vaudois?**

- Les classiques sont la raclette ou la fondue au fromage, mais on peut l'associer à bien d'autres plats. Par exemple, un plat de champignons terreux. Il se marie parfaitement avec du poisson en sauce. Et avec de légers arômes grillés, un chasselas mûr est idéal.

- **Quel plat cuisinerez-vous avec un pinot noir de Suisse alémanique?**

- J'imagine très bien le filet en croûte mentionné précédemment. Ou une volaille de Noël classique.

- **Et avec une Petite Arvine du Valais?**

- Une entrée qui nécessite un peu plus d'arômes. Par exemple du saumon ou du caviar, si l'on veut quelque chose de très raffiné. Il s'accorde également bien avec des plats aux notes fruitées, comme une salade agrémentée de fruits.

- **Avez-vous un conseil pour un accord inattendu?**

- Les nombreux cépages suisses sont un véritable trésor. Vous pourriez servir un Räschling de Zurich à l'apéritif, un Completer grison avec un plat de poisson corsé ou un Cornalin avec un plat de viande épicé. Ces cépages rares offrent de belles surprises.

- **Faut-il absolument choisir un vin d'exception pour les fêtes?**

- Pour une grande tablée, il est certainement préférable que le vin ne soit pas trop cher. Personne ne devrait avoir l'impression de devoir dépenser beaucoup d'argent pour le vin et de devoir absolument trouver le bon accord. A Noël, il s'agit de convivialité; il ne faut pas compliquer les choses inutilement. ■

PROPOS RECUEILLIS PAR  
CARMEN STALDER/SWISS WINE



[WWW.SWISSWINE.CH](http://WWW.SWISSWINE.CH)

FAIT MAIN  
FAIT ICI  
FAIT D'EXCELLENCE

[WWW.SWISSWINE.CH](http://WWW.SWISSWINE.CH)



Le terroir des régions viticoles suisses est véritablement unique. Il requiert un vrai savoir-faire manuel que plus de 2500 vigneronnes et vignerons perpétuent dans le respect de la tradition, en transformant des cépages soigneusement sélectionnés en vins d'exception.

Suisse. Naturellement.

A déguster avec modération