

Quel champagne pour quel plat ?

Rédaction en ligne Publié le mardi 30 décembre 2014 à 14h31 - Mis à jour le mardi 30 décembre 2014 à 14h56



Le champagne peut être servi tout au long du repas, a-t-on pour habitude de dire. Mais cela ne veut pas nécessairement dire qu'une bouteille sera suffisante pour accompagner un menu de sept plats.

L'apéritif et les bouchées veloutées

Un « Brut » classique se combine parfaitement à toutes sortes de bouchées apéritives. Parmi les classiques, on retrouve les « kaaspooffertjes », des crêpes miniatures hollandaises, qui présentent une structure veloutée à l'intérieur et délicieusement croquantes à l'extérieur. Les chips de pommes de terre frais au sel et au poivre, accompagnés d'une sauce d'échalotes sont à la fois simples et surprenants. Si vous préférez quelque chose de plus complexe, essayez les cuillères apéritives agrémentées d'un oeuf de caille poché.

Conseils en matière de champagne : l'Ultra-Brut de Laurent Perrier ou un classique léger comme le Perrier-Jouët.

Le crabe, le homard, les crustacés

Les huîtres sont un classique avec le champagne. Une préparation simple avec de la mousse de champagne et du citron fera parfaitement l'affaire. Mais on peut également s'aventurer avec, par exemple, du concombre, de l'algue marine ou de la gelée de citron vert. Les agrumes s'accompagnent parfaitement d'un blanc de blancs.

Le crabe se marie aussi facilement avec le champagne. Une préparation classique composée, par exemple, de mousse d'avocat fera parfaitement honneur à un champagne minéral. Si l'on recherche quelque chose de plus substantiel, on peut opter pour des coquilles Saint-Jacques frites au coulis de cerfeuil dans une nage de parmesan. La légère touche caramélisée du fruit de mer frit s'harmonise parfaitement avec le vieillissement sous bois du champagne. Assurez-vous toutefois que le champagne ait bien connu un tel vieillissement.

Des langoustines frites avec une préparation à base de tomates et de fenouil sont également une bonne idée. Ici aussi, il est conseillé d'opter pour un champagne puissant.

Conseils en matière de champagne : Deutz Blanc de Blancs, Pierre Gimonnet (toute cuvée) ou le Blanc de Blancs de Pol Roger. Si vous recherchez la touche de barrique, ne manquez pas de goûter le champagne Les Belles Voyes de Franck Bonville.

Le plat de poisson

Il semble logique que les plats de poisson froids (sushi ou carpaccio) s'harmonisent avec le champagne. Néanmoins, le poisson cuit à basse température accompagné d'une sauce aux poireaux et d'un plat d'accompagnement frit permet d'apporter une certaine tension en bouche lorsqu'il est servi avec un champagne puissant qui comporte une grande part de vin de réserve. Le goût de noisette du champagne trouvera son homologue dans la bouchée frite, tandis que la structure du champagne contrebalancera l'aspect onctueux du poisson et de sa sauce.

Le poisson frit accompagné de pata negra et d'une crème de courgettes grillées se révèle plus osé. Cependant, un tel menu aussi requiert un champagne aux notes plus mûres.

Conseils en matière de champagne : millésime Charles Heidsieck ou un millésime plus mûr d'une excellente année ou le Taittinger's Comtes de Champagne blanc de blancs accompagneront merveilleusement les plats de poisson.

Le plat de viande

Un champagne simple et puissant peut se révéler délicieux lorsqu'il est servi avec un plat de charcuterie fine. Néanmoins, les plats de viande chauds peuvent également être servis avec du champagne. Pourquoi ne pas combiner la pintade fourrée avec un risotto de champignons des bois ou des truffes avec un champagne frais et subtile dans lequel est intégrée une grande part de pinot noir ? On peut même trouver plus puissant encore : une des meilleures combinaisons de vin et de met que j'ai jamais eu l'occasion de déguster a été une tartelette de viande avec du jus frais, combinée à un champagne vineux blanc de noir provenant de la partie méridionale de la Montagne de Reims.

Avec un exemplaire plus ancien et plus mûr, le pigeon ou le canard sera parfait et si possible, accompagné d'un petit plat d'accompagnement dans lequel on retrouvera des notes de fruits mûrs comme la datte, la figue ou encore les fruits secs. En accompagnement, une préparation à base de pommes de terre fera bien ressortir les notes naturelles du pinot noir.

Conseils en matière de champagne : Etienne Lefèvre Prestige, Paul Déthune Blanc de Noirs ou un Bollinger Spécial Cuvée

Le dessert

Le dessert constitue le plus grand défi. En effet, trop souvent, les saveurs douces, le velouté de la pâte, la sauce, la crème ou la glace dominant sur le goût du vin. Préférez les saveurs légèrement sucrées et fraîches comme la crème de chocolat blanc et les fruits rouges frais ou encore une pâtisserie sobre. Un champagne demi-sec, blanc ou rosé convient alors parfaitement.

Conseils en matière de champagne : Mumm demi-sec, Vazart-Coquaert demi-sec ou spécial foie gras, Laurent-Perrier demi-sec.

Et après

Si vous souhaitez rafraîchir les palais après une soirée étincelante, servez après le dessert le plus beau champagne de la soirée, une cuvée de luxe, à la fois fraîche et sobre, qui demeure malgré tout mûre et harmonieuse.

<http://www.lalibre.be/lifestyle/food/quel-champagne-pour-quel-plat-54a2a654357028b5e9bf86f7>