

Ski : Que boire avec une raclette ?

Publié le 26/01/17 par [Enrico Bernarde](#)



Photo : Carmen Martínez Banú

A la montagne ou en ville, vous devez absolument savoir quel vin acheter pour réussir votre "raclette party"

La tradition de cette très ancienne recette du Valais (Suisse) s'est aujourd'hui étendue à toutes les stations de montagne, **au point de devenir symbolique des vacances de neige**. À l'origine, on dressait près de l'âtre une demi-meule d'un fromage gras et parfumé (Bagnes, Anniviers, Abondance...) dont on raclait patiemment la tranche au fur et à mesure qu'elle fondait. Depuis une quarantaine d'années, de nouveaux appareils électriques ont permis de transporter l'opération au centre de la table, **ce qui a considérablement accru la convivialité de l'instant**. Et donc le succès de la recette : aujourd'hui, si "le" Raclette du Valais, spécialement dédié, est protégé par une AOC, on produit des fromages identiques en Savoie (principalement dans le massif de la Chambotte), au Québec (Fritz, Oka, raclette des Appalaches...), et même en Australie (Maleny, Heidi Farm) !

L'accompagnement - charcuteries de montagne, pommes de terre vapeur ou "sous la cendre", légumes (de plus en plus) divers - **est lui aussi de tradition récente** : la disposition de l'appareil de cuisson au centre de la table a conduit peu à peu à organiser autour de lui tout un repas. Cependant, on notera que le "gras" (du fromage et de la charcuterie) est ici un trait dominant, **tout comme la simplicité des saveurs. On évitera donc les vins complexes et âgés** dont la richesse aromatique et la longueur en bouche domineraient forcément l'assiette : **mieux vaut rester sur des vins de cépages qui se livreront spontanément et sans retenue**. Et de ce point de vue, la région ne manque pas de ressources. **Rouge ou blanc ?** Pour ma part, je préfère le second pour sa nervosité et pour son accord à la fois plus académique et plus juste. Mais le premier sera très probablement beaucoup plus consensuel.

De fait, il y a là un double choix qu'il ne sera pas aisé de résoudre : un blanc de cépage Roussette, doté d'une belle minéralité, d'un fruité bien présent et d'une réelle fraîcheur en bouche, s'opposera très opportunément au gras du fromage ; tandis qu'un **rouge de mondeuse**, grâce à ses tannins et à sa longueur, complétera le salé du jambon de montagne et la texture de la

pomme de terre. La roussette des frères Berthollier (**Domaine La Combe des Grand'Vignes** à **CHIGNIN** me paraît idéalement adaptée grâce à sa fraîcheur et à sa puissance contenue qui souligneront et compléteront sans aller jusqu'à l'affrontement. Quant à la mondeuse, j'irais la chercher sur la même commune, au Domaine Jean-François Quénard : dotée d'un fruité délicieux et de tanins presque polis, **d'un équilibre très précis entre sucrosité et acidité**, entre élégance et concentration, elle tiendra parfaitement sa place sans rien sacrifier de la simplicité du moment.

MA SÉLECTION

Domaine Quesnard

Domaine La Combe des Grand'Vignes