



ENCAVE

La fondue au fromage

Elle peut être savoyarde, suisse, valaisanne, valdôtaine... Le fromage change, mais le principe reste et le vin blanc doit "faire passer" le pain trempé dans le fromage fondu, grâce à sa vivacité et à sa fraîcheur. Les arômes fleuris et citronnés, ainsi qu'une pointe de minéralité, rendent le mariage plus digeste.

Appellations conseillées : bourgogne aligoté, fendant du Valais, chasselas de Savoie ou d'Alsace, abymes ou apremont de Savoie, côtes-du-jura, crémant de Savoie, petit-chablis, chardonnay du pays d'Oc.

ACCORD CLASSIQUE

En Suisse, le chasselas donne le fendant, le vin attiré de la fondue au fromage. En Alsace, ce cépage offre un blanc léger, frais, sec et vif, au joli bouquet de fleurs blanches. À découvrir sur une fondue savoyarde, avec des cornichons et autres pickles.
Alsace chasselas Réserve 2015, cave de Turckheim, 6,15 €, départ cave et chez les cavistes.

ACCORD COUP DE CŒUR

Cultivé en altitude sur les contreforts des Cévennes, le chardonnay conserve une belle fraîcheur. Un vin équilibré et élégant, aux notes de fleurs, de fruits blancs et d'amandes grillées, avec une finale minérale. À boire sur une fondue au mont d'or et ses champignons au vinaigre.
Pays d'Oc 2015, chardonnay, Les Jamelles, 7,40 €, chez les cavistes Nicolas.



La fondue



Que boire avec... fondues

Ces plats assez simples et chaleureux appellent des vins rouges ou blancs frais, fruités et épicés pour réveiller les papilles.



Tartiflette au camembert (recette p. 56)

La raclette et la tartiflette

Fromage fondu, pommes de terre et charcuteries, contraste des saveurs et des consistances, et toujours du sel à "rincer". La tradition préconise un vin de Savoie blanc, vif et léger, ou un fendant suisse tiré du chasselas. On peut essayer un rouge, pourvu qu'il soit frais, épicé et non boisé.

Appellations conseillées : en blanc, fendant du Valais, chignin ou apremont de Savoie, vouvray sec, crémant de Savoie, champagne. En rouge, côtes-du-jura, mondeuse de Savoie, alsace pinot noir, coteaux-du-vendômois.

ACCORD CLASSIQUE

Un blanc de la région léger et vif, avec de jolis arômes de noisette et des notes minérales rafraîchissantes sur le fromage fondu. Un vin bien en accord avec la raclette, comme avec les charcuteries savoyardes.
Savoie chignin 2015, Jean-François Quénard, 8,70 €, départ cave et chez les cavistes, dont Nicolas.

ACCORD COUP DE CŒUR

La mondeuse, cépage rouge savoyard, donne à ce vin une robe pourpre, un nez de fruits noirs et une bouche à la finale fraîche. À savourer sur une raclette, ses pommes de terre et sa viande des Grisons, d'Espagne ou du Jura.
Savoie Jongieux 2015, mondeuse, Cave du Prieuré, Barlet Raymond & Fils, 7,80 €, départ cave et cavistes.



bourguignonne

La viande rouge cuite dans de l'huile et ses sauces diverses s'associent à un rouge fruité et charpenté. Privilégiez les cépages épicés tels le pinot noir, la syrah, le côt ou encore le gamay. **Appellations conseillées** : syrah de l'Ardèche, côtes-du-rhône, alsace pinot noir, crozes-hermitage, gamay de Touraine, touraine-amboise, côtes d'Auxerre, saint-pourçain.

ACCORD CLASSIQUE

Né dans l'Ardèche, ce rouge 100 % syrah a une robe grenat sombre, un nez épicé et des notes de cassis et de tabac. Sa bouche est puissante mais souple, avec une finale poivrée. À savourer sur une fondue bourguignonne, ses sauces et des pommes de terre rôties. *Coteaux de l'Ardèche 2015, Terre de Frigoule, Vignerons Ardéchois, 6,60 €, départ cave et cavistes.*

ACCORD COUP DE CŒUR

Élaboré en Beaujolais par un vigneron connu, ce vin est tiré du gamay noir cultivé sur des coteaux granitiques. Il est fruité, intense et ample en bouche, et offre des arômes de fruits noirs et rouges et une finale épicée. À déguster sur une fondue bourguignonne avec béarnaise et légumes. *Vin de France 2015, gamay noir, Jean by Jean Loron, 7 €, départ cave et cavistes.*

La fondue chinoise

Viandes blanches et crevettes plongées dans un bouillon très aromatique, avec plein de petits légumes, peuvent s'accompagner d'un vin blanc ou rosé. Mais il doit être assez charpenté pour faire face aux saveurs complexes du plat et assez vif pour bien rafraîchir la bouche. On peut également déguster ce plat avec une bière blonde.

Appellations conseillées : alsace riesling, luberon blanc ou rosé, roussette de Savoie, fino de Jerez, côtes-de-provence blanc ou rosé, coteaux-du-ven-dômois gris, anjou blanc, entre-deux-mers.

ACCORD CLASSIQUE

Tout en finesse et en légèreté, ce riesling bien équilibré et structuré, aux arômes de citron vert et de fleurs blanches, présente une bouche droite et minérale. À proposer pour accompagner une fondue chinoise enrichie de coquillages et de légumes verts. *Alsace riesling 2015 bio, Cave de Ribeauvillé, 8,80 €, départ cave et chez les cavistes.*

ACCORD COUP DE CŒUR

Un vin blanc puissant tiré d'un assemblage de cépages, dont le vermentino, d'où une robe d'or pâle, un nez de fleurs blanches et de fruits jaunes et une bouche gourmande et fraîche finissant sur des notes miellées. À découvrir sur une fondue chinoise légère à majorité de poulet et de crevettes. *Luberon blanc 2015, Grand Marrenon, 9,10 €, chez les cavistes.*



Réalisation : Elisabeth de Meurville

et raclettes ?

La fondue au chocolat

Banane, ananas, pomme, poire, tranches d'orange... Les fruits plongés dans le chocolat fondu marient fraîcheur et chaleur. Le vin sera dans la même lignée, aromatique et doux avec une finale un peu épicée. Un vin doux naturel, un moelleux, des bulles de chardonnay ou de muscat, ou même sans alcool.

Appellations conseillées : rivesaltes, banyuls, maury, porto ou rasteau pour les vins doux naturels rouges ou ambrés ; jurançon, monbazillac, cadillac, loupjac, alsace gewurztraminer ou sauternes pour les blancs liquoreux ou moelleux.

ACCORD CLASSIQUE

Un vin doux tiré du macabeu et du grenache gris qui lui donnent un nez de fruits mûrs et de miel et une bouche sur les agrumes confits et les fruits secs. À boire sur une fondue au chocolat avec agrumes, ananas et poire. *Rivesaltes ambré, Château Rombeau, 8 € la bouteille de 50 cl, départ cave et chez les cavistes.*

ACCORD COUP DE CŒUR

Pour ceux qui ne veulent pas boire d'alcool, un vin mousseux totalement désalcoolisé. Des bulles fruitées et bien équilibrées, avec une finale fraîche. À servir sur une fondue au chocolat blanc avec banane, pomme et ananas. *Pierre Zéro, mousseux blanc, Domaines Pierre Chavin, 9 €, départ cave et chez les cavistes.*

