

Quel vin servir avec la cuisine végétale ?

[4](#)

© Xavier Imbert

Nos assiettes se végétalisent, une bonne nouvelle pour la planète, autant que pour nos palais. Avec nos conseils pour marier vin, fruits et légumes, les accorder sera un jeu d'enfants !

Battons déjà en brèche quelques idées reçues : non, la cuisine végétale n'est pas triste. Elle offre une palette infinie de textures, de goûts et de saveurs grâce à l'ajout d'épices, à des techniques de cuisson gourmandes ou tout simplement à des légumes délicieux. Les accords mets-vins classiques étant très souvent centrés autour de la viande ou du poisson, il faudra donc réviser un peu les bases pour apprendre à penser autrement. En général, on réfléchit en termes d'opposition ou d'harmonie et d'équilibre, à vous de voir ce qui vous convient le mieux. La cuisine végétale doit être prise dans sa globalité : examinez les textures (moelleux, craquant, gluant, onctueux), les herbes, les épices et les saveurs d'origine présentes dans le plat. Tous les vins sont permis...

Alors, quels vins choisir ?

Les plats riches en [légumineuses](#) adorent les tanins des vins rouges, qui les soutiendront. Les plats au fromage offrent une kyrielle de possibilités, mais très souvent là où réside le bon gras fromager, le vin blanc se sent bien. Les herbes et épices sont très présentes et utilisées ; suivant leur nature, on adapte les vins. Des plats où dominent la coriandre, la menthe, le persil, la



ciboule aiment les blancs secs, vifs et parfumés. Les épices chaudes, voire les piments, s'adoucissent avec des rosés structurés ou des rouges légers. Les seuls bémols sont le gingembre et l'ail : utilisés en grande quantité, ils désossent la plupart des vins. Soit on ajuste sa cuisine et on en met un peu moins, soit on réfléchit à un nectar frais et léger. On pense aussi aux bulles, qui font merveille et qu'on oublie trop souvent de servir à d'autres moments qu'à l'apéro. Les rosés secs viennent à point sur une salade fraîche, surtout si elle comporte des agrumes ou un côté sucré-salé.

Et le vin, c'est vegan ?

Pendant la vinification, il est possible d'utiliser des « colles » qui vont rendre les vins plus limpides. On les utilise pour se débarrasser des matières en suspension et elles finiront par être évacuées du vin aussi. Les producteurs peuvent utiliser des colles animales, minérales ou végétales, ou s'en passer complètement. Il existe quelques labels vegan internationaux, mais pour l'instant il n'y a aucune certification officielle en France.

Quel vin servir avec la cuisine végétale ? 2 / 4

Avec les salades



© Xavier Imbert

Le

[printemps](#) est la saison idéale pour réveiller des envies de salade, avec la quantité de légumes et fruits sur les étals : petits pois, radis, épinards, oignons nouveaux, asperges vertes, herbes fraîches, fèves, sans oublier les primeurs. Les premières fraises font également partie de la fête. Pour des salades consistantes, on y ajoute légumineuses, féculents ou céréales.

CHAMPAGNE JOSEPH PERRIER, CUVÉE ROYALE BRUT, VINTAGE 2012

Un champagne de très belle facture, à la bulle délicate et aux arômes subtils, qui trouvera son bonheur en accompagnant tout en fraîcheur une salade de petit pois, chèvre et roquette. 62,50 €

joseph-perrier.com

MOUTON CADET, ROSÉ BIO 2021

La fraise rougit, dans le verre aussi ! Ce rosé classique offre tout ce qu'on attend, du fruit, un peu de mâche, et un profil gourmand qui jouera les duettistes avec une salade de fraises, fèves et avocat. 12,90 €

moutoncadet.com

CÔTES DE PROVENCE, CHÂTEAU DES BORMETTES, CUVÉE HÉLÈNE 2020

Fleurs blanches, agrumes, ce nez est frais comme la rosée. La bouche souple et agréable, avec une jolie longueur et une finale tonique, lui fera adorer de simples asperges rôties à la feta. 8 €

chateaudesbormettes.com

FRONTON, CHÂTEAU LAUROU, LES COMPLICES 2018

Beaucoup de négrette pour l'expression et le caractère, un poil de syrah pour le poivre... Résultat, une cuvée gourmande et gouailleuse à souhait qui se mariera à merveille avec une salade de lentilles froides, jeunes carottes, radis et oignons nouveaux. 12,90 €

05 61 82 40 88

CHAMPAGNE RUINART, BLANC DE BLANCS

Grand classique, le chardonnay est toujours un succès, a fortiori quand on ose ce champagne avec les plats les plus simples, qui font ressortir son côté mutin. Une salade de pommes de terre nouvelles, avec une mayonnaise aux herbes fraîches, serait parfaite. 77 €

ruinart.com

DOMAINE DE VERCHANT, CUVÉE 1582 MILLÉSIME 2021, BLANC

Quatre cépages pour un vin hyper aromatique (roussanne, marsanne, viognier et vermentino) qui a besoin de répondant dans

l'assiette : une salade de quinoa aux légumes verts et au tofu fermenté. 11 €

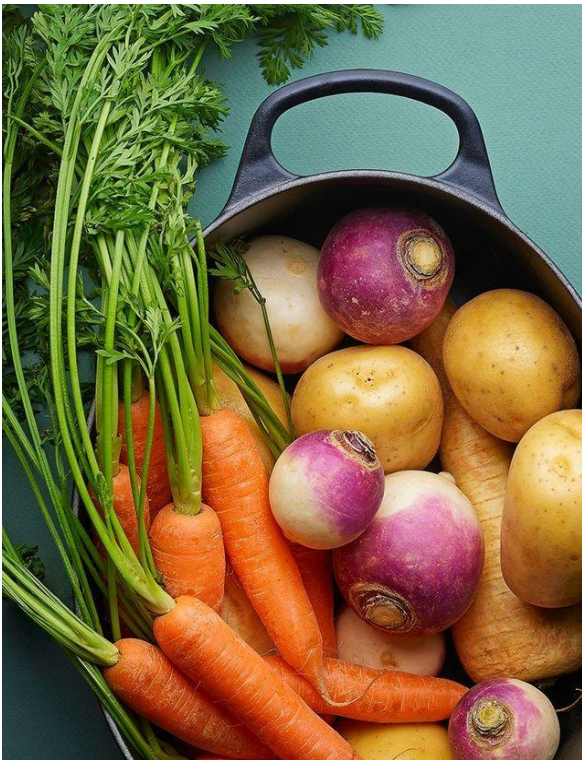
domaineverchant.com

CHINON, DOMAINE DU RONCÉE, CLOS DES MARRONNIERS 2018, ROUGE

La Loire offre de très jolis flacons comme celui-ci, où une belle concentration de fruits noirs précède une bouche soyeuse, qui aimera le contraste de pommes de terre à l'indienne en salade. 12,50 €

domaine-du-roncee.fr

Avec les mijotés



© Xavier Imbert

Qu'ils s'inspirent de cuisines lointaines ou qu'ils revisitent les grands classiques du répertoire français, les [plats mijotés](#) ont toujours la cote ! Faciles à préparer, gourmands, rassurants, ils font assurément partie de la comfort food. On les mariera à des vins qui ont du caractère et des choses à raconter, histoire de faire résonner les tablées d'histoires et de rire.

BORDEAUX, CHÂTEAU BELLEVUE MALARTIC 2021, BLANC

Bordeaux, terre d'élection pour les vins rouges mais indubitablement aussi pour de beaux blancs élégants et structurés comme celui-ci, qui fera merveille avec un curry de patate douce aux petits pois. 12,50 €

invindia.fr

LANGUEDOC, MAS DU SILÈNE, GRÈS DE MONTPELLIER 2021

Un assemblage de syrah, de grenache et de cinsault qui joue une partition délicate entre la chair et la raîcheur, à accorder avec un dahl de lentilles corail bien relevé. 19,95 €

cote-mas.fr

TOURAINES, DOMAINE DES GRANDES ESPÉRANCES, LE ROI SOLEIL 2019

Partez en voyage avec ce joli sauvignon, dont la fraîcheur mâtinée des tropiques invite aux combinaisons audacieuses, comme un curry de légumes à la japonaise. 15 €

grandes-esperances.fr

MOËT & CHANDON, GRAND VINTAGE 2013, BLANC

Des noisettes, du miel, du nougat et des notes épicées... Voici ce que cette bulle veut nous raconter. Marions-la à un ragoût de pois chiches au safran et aux jeunes carottes. 54 €

moet.com

BORDEAUX, CLARENDELLE 2021, BLANC

Classicisme de bon aloi, nez frais et franc, bouche aromatique et tendue, de quoi faire la nique aux détracteurs de bordeaux. À servir sur un mafé végétarien. 17 €

clarendelle.com

LA CLAPE, CHÂTEAU L'HOSPITALET, GRAND VIN 2021, BLANC

Un caractère du Sud dans le verre, voilà de quoi ce blanc est fait, des poires, du coing et une trame riche et longue. Allons à contrario d'idées reçues en y accolant un chili sin carne. 39 €

gerard-bertrand.com/collections/chateau-l-hospitalet

FRONTON, DOMAINE ROUMAGNAC, RENDEZ-VOUS 2016

Le Sud-Ouest regorge de pépites, particulièrement à Fronton, où règne la négrette. Charnu, puissant, ce vin revisitera avec bonheur un bourguignon au seitan. 17 €

domaineroumagnac.fr

Avec le riz et les pâtes



© Xavier Imbert

Adeptes de la [cuisine du placard](#), ou tout simplement de plats nourrissants, rapides et délicieux, vous aimez forcément les multiples déclinaisons des pâtes. Variez-en les formats, courtes ou longues selon la sauce, fraîches ou sèches, mais n'hésitez pas non plus à goûter aux pâtes à base de lentilles, riches en protéines. Le riz quant à lui se prête aussi à de multiples préparations : tant mieux pour la diversité des profils de vins à accorder !

CHAMPAGNE TAITTINGER, NOCTURNE CITY LIGHTS

Une édition limitée, où pinot noir et meunier dominant. Résultat, un nez très expressif mais surtout une bouche charnue et longue, tout en fruits à mordre. Accordez-le à des gnocchi d'épinards à la ricotta. 48,35 €

taittinger.com

CONDRIEU, VIDAL-FLEURY 2020

On reconnaît les grands vins à leur faculté à ne jamais trop en faire. Le viognier trouve ici une magnifique expression. Pour

lui répondre, il fallait un plat à l'élégance folle dans la simplicité : des pâtes aux asperges, citron et parmesan. 46 €

vidal-fleury.com

POUILLY FUMÉ, CHÂTEAU DE TRACY 2021

Le sauvignon est un magnifique cépage, surtout lorsqu'il rencontre comme ici un terroir adapté. Alors ses arômes complexes se développent, en finesse. Délicieux avec des ravioles au fromage de chèvre aux petits légumes. 25 €

chateau-de-tracy.com

CORBIÈRES, CHÂTEAU DE LASTOURS 2020, BLANC

En plein Languedoc, voici un blanc singulier, dans une appellation à dominante rouge. Franc, minéral, avec une aromatique très florale, il émoussillera des pâtes aux petits pois et pesto de cajou. 15 €

chateaudelastours.com

BEAUJOLAIS, DOMAINE JULES DESJOURNEYS 2019

Le gamay est un cépage coquin qui offre ses petits fruits rouges et noirs, sa souplesse et son côté soyeux aux palais en quête de canaille. Parfait avec un risotto de petit épeautre aux légumes printaniers. 29 €

julesdesjourneys.fr

CHAMPAGNE BESSERAT DE BELLEFON, ROSÉ BRUT

Un champagne fort joli avec sa robe pimpante et son nez plein de gourmandise, des petites gariguettes explosent sur la langue. Jouez les aventuriers en y accordant des sushi avocat-fraise. 44 €

besseratdebellefon.com

CÔTES DE PROVENCE, FIGUIÈRE CONFIDENTIELLE 2021, BLANC

Fruits tropicaux, amandes croquantes et agrumes forment la belle aromatique de ce sudiste plein de charme. Jouez le contraste avec un risotto tout vert. 28,90 €

figuiere-provence.com

Au four !



© Xavier Imbert

Qu'il s'agisse de légumes rôtis ou de gratins en tout genre, voici de quoi proposer des recettes alléchantes, parfaites avec des vins bien gourmands comme elles. N'oubliez pas : plus le plat est riche, plus il aura besoin de fraîcheur dans le verre pour équilibrer les saveurs.

MOULIN-À-VENT, CHÂTEAU DU MOULIN-À-VENT, CHAMP DE COUR 2020

Voici un gamay juteux, aux fruits affirmés, croquants à souhait, qui n'aime rien tant que le réconfort de plats à la fois croustillants et fondants comme un mille-feuille de pommes de terre. 32 €

chateaudumoulinavent.com

BORDEAUX, CHÂTEAU HAUT-MEYREAU, NU COMME UN VERRE 2021

Du fruit, du fruit, du fruit ! Canaille, impertinent, voici le bordelais qu'il nous fallait pour twister, avec un brin d'audace, un chou-fleur rôti entier. 7,50 €

invindia.fr

GIGONDAS ROUGE, DOMAINE BRUSSET, TRADITION LE GRAND MONTMIRAIL 2021

En Rhône, on aime les vins pleins, ronds et épicés. Solaire, ce rouge se mariera parfaitement avec un curry de légumes « one pot » au four. 19 €

domainebrusset.fr

IGP MÉDITERRANÉE, DOMAINE DES MASQUES, CUVÉE ESSENTIELLE 2021, BLANC

Bas les masques ! Nous voici découverts en flagrant délit de gourmandise avec ce blanc virevoltant qui fera la paire avec une pizza verte au chèvre. 11,90 €

domainedesmasques.fr

VIN DE FRANCE, VIGNOBLE ANDRÉ BRUNEL, CUVÉE LE PETIT TRACTEUR

À base de grenache et de syrah, tout roule pour cette cuvée pleine de fruits et d'allant, et à laquelle une petite touche végétale permettra d'accorder une tourte aux blettes et aux épinards. 8 €

domaine-andre-brunel.fr

BANDOL, DOMAINE DE LA BASTIDE BLANCHE, CUVÉE CONTRECHAMPS 2019

Mourvèdre dominante, long élevage en foudres, voilà de quoi assurer longueur, tanins fins et élégance, qui sublimeront des lasagne veggies. 23 €

bastide-blanche.fr

SAINT-ÉMILION, CHÂTEAU DAUGAY, LE PIAF 2021

À Saint-Émilion, je demande le trublion, à savoir ce piaf qui serine un chant charmant, fruits en pagaille et tanins doux, à marier avec un gratin de crozets aux poireaux et chapelure. 19,90 €

daugay.com