

A

Abats

Appelés aussi « produits tripiers », les abats désignent toutes les parties comestibles des animaux qui ne sont pas des muscles. On les classe en abats rouges, comme les **rognons** ou le **foie**, ou blancs, comme la **cervelle**, les **tripes**, les **pieds**, les **ris** ou la **tête de veau**. Les abats sont synonymes de cuisine de bistrot, même si les ris de veau entrent dans des recettes raffinées.

Très différents par leur goût, leur texture et leur mode de préparation, ils demandent des vins différents : plutôt rouges pour le foie et les rognons, et blancs pour les abats blancs.

Abondance

Fromage en AOP, originaire de Haute-Savoie, il appartient à la famille des **fromages à pâtes pressées cuites**. Il se caractérise par une texture dense et fondante, une douceur fruitée avec une légère note de noisette fraîche apparaissant à l'affinage.

Comme tous les fromages à pâtes pressées cuites, il s'accorde avec les vins blancs et, en priorité, avec ceux de sa région d'origine, comme les appellations **roussette-de-savoie** ou **chignin-bergeron**. Un **saint-joseph** ou un **crozes-hermitage** blancs, crus de la vallée du Rhône, seront également bienvenus.

L'accord parfait (vin blanc) :*Roussette-de-savoie*

Abricot

Fruit d'été jaune et charnu. En saison, l'abricot est surtout consommé frais et entre dans la composition de desserts rafraîchissants, comme les **salades de fruits** ou la soupe glacée à l'abricot. Il peut également être apprêté en **tarte**, en **clafoutis**, rôti et servi avec une boule de glace à la vanille, et s'accorde très bien avec le goût subtil de l'amande.

En accompagnement, on choisira des vins offrant un juste équilibre entre douceur et fraîcheur. Des effervescents suaves comme une **clairette-de-die** méthode ancestrale, ou des vins tranquilles doux, un **muscat-de-rive-saltes**, des moelleux et liquoreux (**condrieu** vendanges tardives, **alsace vendanges tardives**, **monbazillac**, **loupjac**, **coteaux-du-layon**...).

Acidité

L'acidité est l'une des saveurs dites fondamentales. On ressent de l'acidité dans tous les vins, dans des proportions très variables. Les vins produits dans les vignobles septentrionaux sont généralement plus acides que ceux issus des régions méridionales, plus riches en sucre et en alcool. L'acidité contribue à la sensation globale de fraîcheur du vin et s'équilibre avec les autres saveurs.

C'est avec les éléments de saveurs et de texture du plat que l'acidité interagit. L'acidité d'un vin vif comme le **petit-cha-blis** aura ainsi un effet « nettoyant » sur le gras des **charcuteries**, d'une **sauce** à la crème ou d'un **fromage**. D'autre part, l'acidité d'un plat peut atténuer celle d'un vin : par exemple, le chou fermenté de la **choucroute** atténuera l'acidité de l'**alsace riesling**.

Agneau

La chair de l'agneau est délicate et finement persillée d'une graisse blanche et fondante.

Le vin sera le plus souvent rouge. De nombreuses régions produisent des vins adaptés à la viande d'agneau, comme les vignobles du Languedoc, du Sud-Ouest et du Bordelais. On pensera aux appellations **faugères**, **madiran**, ou à celles du Médoc.

■ Brochettes d'agneau

Cette viande, marinée dans un mélange d'**huile d'olive**, de **thym**, de **romarin** et de **laurier**, servie rosée, appelle un vin rouge méridional (vallée du **Rhône**, **Provence**...) souple et parfumé comme un **côtes-de-provence**, un **coteaux-d'aix-en-provence**, un **palette** ou un **luberon**.

L'accord parfait (vin rouge) :

Luberon

■ Cerveille d'agneau

Abat consommé poêlé au **beurre**, accompagné d'une persillade, en **beignets** ou pané. Délicate et fondante, la **cerveille d'agneau** appelle un vin blanc léger et fruité comme un **saint-véran** ou un **beaujolais blanc**, ou un rouge friand comme un **beaujolais** ou un **saumur-champigny**.

■ Épaule d'agneau

Un peu plus grasse que le gigot, l'épaule d'agneau peut être rôtie entière ou désossées et roulées, éventuellement farcies, et détaillées en morceaux pour être préparée en brochettes, mais aussi

en sauté, ragoût, blanquette, navarin, et autre tajine.

■ Épaule d'agneau braisée

Longuement mijotée avec une garniture de légumes, cette épaule confite, fondante riche en goût, demande un vin aux tanins fondus qui renforcera le caractère confit du plat. Un **bourgogne** de la Côte de Beaune, comme un **pommard** ou un **santenay**, répond idéalement à ces critères. Si la garniture favorise les haricots blancs ou les **pommes de terre**, on peut aller vers des vins plus tanniques, qui seront assagis par la texture veloutée des féculents, comme un **marcillac**, un **cahors** ou un **saint-mont**.

L'accord parfait (vin rouge) :

Marcillac

■ Épaule d'agneau farcie

Épaule d'agneau moelleuse, farce savoureuse à base de porc, jus de cuisson réduit, tout dans cette recette appelle un vin de moyenne garde, charnu et aromatique comme un vin rouge méridional des **côtes-du-rhône**, un **duché-d'uzès**, ou un **luberon**.

L'accord parfait (vin rouge) :

Luberon

Agrumes

Famille de fruits originaires de l'Asie du Sud-Est. Les plus connus, utilisés en cuisine et en pâtisserie, sont le **citron**, le **citron vert** (lime), la **mandarine** et ses hybrides, comme la **clémentine**, l'**orange** douce et la bigarade – qui, elle, est amère –, l'orange sanguine, le

Aigre-doux

pamplemousse, le pomelo ou encore le kumquat, la bergamote ou le cédrat – très présent en Corse et consommé confit. Les agrumes ont en commun une acidité plus ou moins marquée qui leur confère de la fraîcheur et, pour certains, de l'amertume.

En cuisine, ils appellent les vins blancs vifs plutôt jeunes à base de sauvignon, ceux de Loire notamment (quincy, reuilly, pouilly-fumé, sancerre, coteaux-du-giennois, touraine...); en pâtisserie, des blancs doux et aromatiques, comme les vins doux naturels à base de muscat (muscat-du-cap-corse, muscat-de-rivesaltes, muscat-de-frontignan...) ou les vins moelleux et liquoreux du Sud-Ouest (jurançon, pacherenc-du-vic-bilh, monbazillac), du Bordelais (sauternes, cadillac, loupjac, sainte-croix-du-mont...), de la vallée de la Loire (coteaux-du-layon, bonnezeaux...) et d'Alsace (vendanges tardives).

Aigre-doux

Terme employé pour qualifier une préparation qui se caractérise par une saveur acide contrebalancée par la présence de sucre. De nombreuses recettes de la cuisine française entrent dans cette catégorie (canard à l'orange, rôti de porc aux pruneaux, caille aux raisins). On en trouve aussi des exemples dans la gastronomie asiatique (crevettes sauce aigre-douce, porc au caramel) ou américaine (travers de porc sauce barbecue). Du côté des blancs, ces plats demandent des vins doux plutôt jeunes, relevés d'une touche d'acidité pour équilibrer la douceur de l'accord, et encore marqués par l'élevage en fût qui fait écho au caractère un peu caramélisé des sauces. On pensera aux appellations sauternes, monbazillac, jurançon, vou-

vray ou montlouis-sur-loire moelleux ou autres vins doux de Loire à base de chenin. Les rouges sont possibles aussi : soit, en opposition, un beaujolais frais ; soit, pour aller dans le sens du plat, pour peu qu'il soit relevé d'épices, un vin sudiste comme un côtes-du-rhône ou un languedoc. En rosé, le cabernet-d'anjou peut trouver sa place.

Ail

Plante potagère employée dans la cuisine méridionale comme ingrédient de base de nombreux plats et sauces, plus rarement comme garniture, non épluché et confit dans le jus de cuisson d'un poulet rôti ou d'un gigot. Marquant fortement de sa présence les préparations, l'ail demande des vins puissants qui contrecarrent son caractère végétal et piquant, par exemple des blancs généreux, séveux et expressifs de Provence ou de la vallée du Rhône (sauf ceux à base de viognier comme le condrieu). Avec la cuisine du Sud-Ouest (cèpes à la persillade, canard pommes sarladaises), on servira des vins rouges jeunes, vifs et charpentés tels que les cahors, madiran, béarn et saint-mont.

Ajaccio

L'appellation ajaccio est l'un des deux crus du vignoble corse. Son caractère repose sur le sciaccarellu, un cépage noir qui donne des vins rouges typés, au fruité expressif et aux arômes de maquis. Le sciaccarellu engendre également des rosés tendres et originaux et des blancs savoureux et floraux, à base du cépage vermentinu (malvoisie). Les rouges, typés et fins, s'allient à l'agneau rôti relevé de thym, au pigeon et au canard