

Quel vin avec la Choucroute

Accord régional de rigueur ici: la choucroute d'Alsace appelle les blancs locaux, des vins bien secs - évitez les "faux amis" proposant un taux de sucres résiduels élevé: pas toujours indiqué sur l'étiquette des vins alsaciens - et bien frais, à base de riesling, de pinot blanc ou de sylvaner de préférence. L'accord joue alors sur l'harmonie entre l'acidité du chou et celle du vin et vient s'opposer au gras des viandes.

Dans le même esprit tonique, on pourra sortir du giron alsacien pour aller vers la Moselle voisine, vers la Loire et ses blancs alertes issus de chenin (jasnières, anjou...) ou de sauvignon (sancerre, Touraine...), ou encore vers un vin de Savoie né de jacquère.

Blanc : Riesling, Sylvaner, Pinot Gris, Vin de Savoie, Vin du Jura cépage Chardonnay, Sancerre, Sauvignon de Touraine, Pouilly de Loire, Jasnières, Cheverny, Muscadet, Bourgogne Saint Bris cépage Sauvignon, Petit Chablis, Crémant de Bourgogne.

Rouge : Pinot Noir Alsace, Arbois, Saint Amour, Sancerre, Touraine.

Bière : Tongerlo et autres bières d'abbaye.

