

Quel vin avec le Melon et Jambon de Pays

Mais si le porto n'était finalement pas le choix de vin le plus judicieux ?

Le melon me semble d'instinct appeler un **vin blanc doux**. Très appréciée de nos grands-parents, l'alliance avec le porto n'est pas aussi judicieuse qu'il y paraît de prime abord : sauf à tomber par hasard en même temps sur un melon exactement mûr et un porto jeune et déjà complexe, l'un dominera forcément l'autre. **En revanche, le mariage melon-jambon cru - sucre contre sel - constitue une entrée très agréable.** Et je l'escorterais volontiers d'un **blanc demi-sec** comme ceux qu'on trouve dans la Vallée de la Loire, du côté de Montlouis ou de Vouvray : leur fruité et leur bouquet légèrement exotique sauront tenir tête à l'intensité aromatique du melon. Tandis que le sucre résiduel présent dans les vins épousera naturellement la douceur de l'assiette. Si le melon n'arrive qu'au dessert, en salade rafraîchissante, je suis tenté de **jouer avec le sucre** en allant chercher en Alsace un muscat vendange tardive (VT), dont le fruité un peu tropical et le moelleux chaleureux conviendront bien à l'instant des douceurs.



Avec le Melon seul :

Rouge : Collioure, Banyuls, Pineau des Charente, Maury,
Blanc : Pineau des Charente, Muscat Vendanges Tardives,
Rosé : Grains d'Amour, Rivesaltes rosé,



Avec le Melon et Jambon :

Rouge : Collioure, Banyuls, Maury, Chinon, Beaujolais, Coteaux d'Ancenis, Bourgogne Grand Ordinaire,
Rosé : Grains d'Amour, Tavel, Bergerac, Bordeaux, Cotes de Provence, Rosé de Loire,
Blanc : Anjou, Sancerre, Cotes de Provence, Blanc Moelleux, Beaujolais, Coteaux de Languedoc, Vouvray, Montlouis, Malvoisie, Cotes de Gascogne Gros-Manseng, Reuilly, Blaye,