

Quel vin servir pour un barbecue ?

L'accord mets-vins, « c'est un peu comme un combat de boxe », illustre l'Aptois Antoine Olivain, sommelier du restaurant Christian Étienne à Avignon. « Prenez Mike Tyson. Si vous le mettez face à Floyd Mayweather, ça ne va pas être équitable. L'un fait 109 kg, l'autre 68. » Le barbecue, « c'est pareil. » « Si vous mettez un Château de la Gardine 2005 (Châteauneuf-du-Pape) sur une saucisse, vous ne sentirez pas le goût de cette dernière : il va être absorbé par le vin. » Alors quel(s) vin(s) choisir pour que sa prochaine soirée barbecue ne finisse pas KO dès le premier round ?

Avec les saucisses...

Commençons par les incontournables saucisses. Antoine Olivain conseille de servir avec « un vin rouge de la région, de belle tenue, de préférence non boisé. Un côtes-du-Rhône ou du Ventoux, par exemple. » « Si on veut changer de région, on peut opter pour un vin du Beaujolais : Moulin-à-Vent, Morgon, Juliéna... »

Avec les côtes ou travers de porc...

« Ces vins fruités avec un peu de structure se marient également bien avec les viandes pas trop triches comme les côtes ou les travers de porc », ajoute-t-il.

Avec les côtelettes, épaules ou cuisses d'agneau...

Pour ce qui est de l'agneau, « plus fort en goût », le sommelier privilégie « des vins plus riches, plus épicés. Comme le Vacqueyras et le Gigondas ». On peut aussi opter pour « des vins puissants

comme le Rasteau », ou « se faire plaisir avec un joli Bordeaux ».

Avec la côte de bœuf...

Pour la côte de bœuf, « il faut du répondant ». « C'est un morceau noble. Il faut le sublimer avec un vin qui soit dans la même lignée », précise Antoine Olivain, qui privilégie « un vin tannique avec beaucoup de fruit. » Des exemples ? « Un Saint-Joseph ou un Côte-Rôtie, deux vins fins mais puissants en même temps. » Le sommelier évoque également le Cornas. « Avec une sauce au poivre, c'est même encore mieux ! »

Avec le poisson...

De manière générale, le poisson au barbecue doit être accompagné d'un vin blanc vif, sec. « On peut opter pour les appellations Luberon, avec le cépage Vermentino, qui marche bien avec son côté tendu, citronné, herbacé. On peut aussi aller sur les Côtes de Provence. Pour un poisson plus noble, comme le loup en papillote avec un peu de citron et d'herbes, on peut s'aventurer sur des vins plus nobles eux aussi, comme les Châteauneuf-du-Pape blancs dans leur jeunesse, pour leur richesse, ou aller dans la Loire (Chenin, Sauvignon...). »

Avec les crustacés...

« Le crustacé a une chaire un peu sucrée. On va donc aller chercher des vins dans la partie "Rhône nord" : Crozes-Hermitage, Saint-Joseph, Hermitage... Des vins fins, gras, issus des cépages marsanne et roussanne. »

L'info en +

et le rosé ?

« C'est l'incontournable du

barbecue. Sans complexité, le rosé est facile à boire, estival », résume Antoine Olivain. Si « ce vin passe-partout va très bien dans toutes les circonstances », le sommelier privilégie toutefois le rouge sur de la viande « pour une question d'équilibre des saveurs ».

LA PHRASE

Le rosé ? C'est l'incontournable du barbecue. Sans complexité, il est facile à boire, estival. Si ce vin passe-partout va très bien dans toutes les circonstances, je privilégie toutefois le rouge sur de la viande pour une question d'équilibre des saveurs.

Antoine Olivain

L'info en + et le rosé ?

« C'est l'incontournable du barbecue. Sans complexité, le rosé est facile à boire, estival », résume Antoine Olivain. Si « ce vin passe-partout va très bien dans toutes les circonstances », le sommelier privilégie toutefois le rouge sur de la viande « pour une question d'équilibre des saveurs ».

