

L'accord minute

d'Olivier Poussier

AVEC LA
CORIANDRE,
PLACE AUX
BLANCS
TERPÉNIQUES

OLIVIER POUSSIER
EST MEILLEUR SOMMELIER
DU MONDE 2000.



R. Girman

poivrées, de pivoines) et minéral. Il s'agit de la cuvée Smaragd Dürnsteiner Liebenberg 2010 du domaine FX. Pichler. La persistance de ce vin se joue parfaitement de la coriandre et des autres ingrédients de la salade. En France, je partirais sur l'expression d'un vermentino (ou rolle) à la fois ample et parfumé, capable de rivaliser avec les saveurs tenaces de la coriandre et des épices. Par exemple, le vin de Corse figari blanc 2011 du Clos Canarelli, à la richesse méditerranéenne domptée par la fermeté minérale du granit.

Sauvignon de Loire ou d'Autriche

Pour accompagner des beignets de légumes indiens sauce menthe et coriandre fraîche, deux suggestions. Dans le Sud-Ouest d'abord, où Luc de Conti élabore un pur sauvignon parfumé dans les saveurs et ferme dans sa texture. Fermenté en bois sans en avoir les stigmates, le bergerac Anthologia 2010 du château Tour des Gendres, un vin très pur aux saveurs de chlorophylle, possède tous les arguments pour ne pas céder sur la menthe et la coriandre. L'autre option, provençale, est la Cuvée Clarendon 2011 du domaine Gavoty. Cette très belle expression de rolle montre bien le potentiel de certains terroirs de blancs de la région.

Et avec une belle assiette de poissons marinés à l'huile d'olive, citron et coriandre ? Le plat appelle des vins blancs ciselés, dotés d'une très belle allonge aromatique et minérale. Tentez le pouilly-fumé Buisson Renard 2010 de Louis-Benjamin Dagueneau. Sa trame tendue s'oppose au poisson cru et sa fine palette de saveurs, sur des notes d'ortie et de fenouil, rivalise avec la coriandre. Vous aimeriez un vin plus exotique avec ce plat ? Alors retour en Autriche, en Styrie, pour découvrir un autre sauvignon, la cuvée Flamberg 2010 du domaine Lackner Tinnacher. Ici, le sauvignon sur terroir basaltique se livre sur une finesse et une trame très épurée, loin de toute caricature internationale. Ce vin s'accordera à merveille avec notre assiette de poissons marinés. À tous, bonne dégustation ! ■



Consommée dans le monde entier, la coriandre fraîche parfume les préparations à base de poissons marinés, les salades mélangées, etc. En Orient, ses graines donnent du goût aux tajines, légumes et pâtisseries. En Asie, ses racines servent à la préparation de condiments ; elle est l'un des ingrédients du curry vert. Intéressons-nous d'abord à la coriandre fraîche. Appelée persil chinois, elle ne supporte pas la cuisson (comme la truffe !). Très parfumée et son goût peuvent déséquilibrer un vin.

Par exemple de la salade de bœuf mariné qui appellerait un vin rouge. Or, ainsi que l'ail, le gingembre et le fenouil entrent dans la composition du plat, il faut privilégier l'association sur un blanc minéral. Sur cette salade, je vous suggère plutôt un vin autrichien de la région du Wachau, issu du fabuleux cépage Riesling qui associe, dans les saveurs, une note terpénique (arômes de roses

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

LA REVUE DU
Vin
DE FRANCE
www.larvf.com