

QUE BOIRE AVEC UNE TERRINE DE FOIE GRAS NATURE ?

PAR ENRICO BERNARDO, MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE 2004, JOURNAL LE FIGARO, 31 DÉCEMBRE 2009.

Les Egyptiens déjà s'en régalaient, et gavaient leurs oies avec des figues ; sitôt l'animal abattu, ils plongeaient le foie plusieurs heures durant une préparation de lait miellé qui le faisait gonfler tout en le parfumant.

< ... >

Contrairement à une idée trop répandue, on évitera les vins très sucrés (sauternes, muscats), et on leur préférera des vins blancs demi-secs ou issus de vendanges tardives: la longueur en bouche qu'ils tiennent de leur teneur en sucres résiduels équilibrera celle du foie gras. Mais sauf exception, < ... > on privilégiera des vins du Nord, dont la vivacité rafraîchira le palais.

< ... >.

Enrico Bernardo recommande plusieurs vins avec le foie gras, dont notre Riesling Cuvée Frédéric Emile «Vendanges Tardives».

Lors des derniers millésimes produits, i.e. 2000 et 2001, nous avons eu la chance d'avoir du botrytis cinerea dans le Geisberg et l'Osterberg, ce qui est plutôt rare dans ces grands crus. La qualité des raisins était superbe. Beau temps chaud en 2000, été indien en 2001.

Ces vins ne sont plus disponibles actuellement en nos murs, mais peut-être en avez vous en ce moment en cave, ou votre caviste préféré en a peut-être encore stocké secrètement. Qui sait ...

Vendanges Tardives

