



## LES ACCORDS METS & VINS

# Osez les vins d'Ardèche !

Comment bien accorder un plat avec un vin ? Un exercice toujours délicat auquel s'est prêtée Manon Meycelles, responsable œnotourisme à Néovinum à Ruoms.

> PAR FRANÇOIS OMER

C'est une question récurrente avant un repas un peu particulier : quel vin ira avec quel plat ? Difficile pour les non-initiés de s'y retrouver avec une offre viticole pléthorique des appellations, aux cépages. Manon Meycelles, responsable œnotourisme à Néovinum, a accepté de délivrer quelques conseils pour s'y retrouver.

Et selon elle, il y a un préalable à respecter en toute circonstance : *« Dans les accords mets et vins, l'un ne doit pas effacer l'autre. Il faut trouver le juste équilibre. Il faut prendre en compte la longueur en bouche des aliments et du vin, le goût et l'assaisonnement des aliments ou encore les arômes. »* Ainsi pour chaque plat Manon Meycelles travaille ces différents critères pour trouver le meilleur accord possible : *« Pour la charcuterie ardéchoise, la caillette, ou encore la maôche, on est sur des produits traditionnels, on peut partir sur du Côtes du Vivarais « Grand Aven », un vin vieilli dans la grotte d'Ornac, il est très soyeux, frais et fruité, il va se marier à la perfection. Mais on peut aussi partir sur du pinot les Buis d'Aps qui sera parfait également. »*

*Avec le sucré, un viognier Eglantier ira très bien avec un dessert à la châtaigne. Sur un Pissadou par exemple ce sera parfait car ça amènera de la fraîcheur et de la vivacité et les notes vanillées se marieront très bien avec la châtaigne. Avec une tarte à la myrtille, on peut partir sur un viognier Vendanges d'octobre, car la tarte est plutôt acide et elle ira très bien avec un vin plus doux. »*

*Pour les viandes rouges, j'aime que la puissance du vin monte en même temps que la cuisson de la viande. Sur une viande crue on va partir sur un vin moins puissant et sur une viande en sauce, on peut aller sur des vins très puissants, très tanniques. »*

### Des conseils qui restent... des conseils !

Mais comme le précise Manon Meycelles, il n'y a pas qu'un accord possible pour un plat : *« Tout cela reste des*

*conseils. D'un sommelier à l'autre il va y avoir des variantes car la sensibilité joue beaucoup. Personnellement j'aime les accords de contrastes avec un foie gras avec un blanc sec et des blancs avec les fromages. Un autre va préférer les vins et les plats qui se ressemblent. C'est aussi très important d'essayer des choses, de tester. Il faut mettre beaucoup d'humilité dans tout ça. Il y a aussi des vins qui dans leur jeunesse n'iront pas avec un plat mais qui s'accorderont parfaitement lorsqu'ils auront vieilli 4 ans de plus. »*

Et si les accords possibles sont innombrables, l'Ardèche bénéficie justement d'une gamme très étendue de vins comme l'explique Manon Meycelles : *« En Ardèche, on trouve une gamme très large car nous sommes à 85 % sur des vins IGP qui ont un cahier des charges plus souples que les AOP, notamment sur les cépages et les assemblages. On a aussi la chance d'avoir au moins 5 terroirs différents avec des galets roulés, du grès du Trias dans les Cévennes, du basalte sur les contreforts du Coiron, ou encore des sols argilo-calcaires sur d'autres secteurs. Nous bénéficions aussi de micro climats et d'une très forte diversité de cépages. C'est impossible de dire que l'on n'aime pas les vins d'Ardèche car il y en a au moins un qui vous conviendra ! »*

*Il y a aussi des assemblages atypiques. On trouve donc toujours un vin d'Ardèche qui convient pour accompagner un plat. Un Chatus qui ira parfaitement avec un plat épicé, un Viognier avec une volaille crémée, un Chardonnay avec un poisson blanc ou un Sauvignon avec un plateau de fruits de mer. »*

Et maintenant à vous d'oser les accords pour donner une nouvelle dimension à vos repas.

► En page 60, retrouvez une sélection de belles cuvées ardéchoises et les accords mets & vins associés.



**Les vignobles ardéchois** ont la particularité de compter de nombreux cépages et terroirs qui permettent d'offrir une palette de vins très complète.  
© InterRhône



**Pour Manon Meycelles, responsable oenotourisme à Néovinum, le premier conseil à suivre pour les accords mets et vins est que l'un ne prenne pas le dessus sur l'autre afin de conserver un équilibre.**



### ■ DES ATELIERS POUR DÉCOUVRIR

Néovinum, Vignerons Ardéchois, propose une fois par mois des ateliers oenophiles en soirée avec un chef à domicile qui va accorder 7 verrines avec 7 vins en expliquant les associations qu'il a choisies.

Des ateliers sous forme d'afterwork avec des dégustations thématiques et des ateliers d'accords mets et vins (avec le fromage, la charcuterie, les huîtres...)

Néovinum, Boulevard de l'Europe Unie, 07120 Ruoms

Renseignements : [www.neovinum.fr](http://www.neovinum.fr) ou 04 75 39 98 08



©Thomas O'Brien



## Quelques suggestions accords mets & vins d'Ardèche...



### Viognier Trias 2020 Picodon

Ce Viognier, venu des Cévennes ardéchoises nous offre un nez de fruits d'été et de fleurs d'acacia, la bouche est ronde, onctueuse, mais avec une belle vivacité. Son gras, sa fraîcheur ainsi que ses arômes floraux s'accorderont à merveille avec un Picodon des Cévennes.  
Prix : 7,90 €

### Grand Aven rosé 2020 - Salaisons, saucisson, jambon cru

Ce rosé issu des jus de goutte de grenache et syrah cultivée sur la commune d'Orgnac offre un rosé puissant. Des notes de fruits d'été mûr se mêlent à des notes d'agrumes et offre un nez d'une grande fraîcheur. La bouche est ample et d'une grande longueur. Sa vivacité et sa puissance s'accorderont parfaitement avec tous les saucissons et jambons crus du plateau ardéchois.  
Prix : 7,20 €



### DES VINS VIEILLIS DANS L'AVEN D'ORGNAC

#### Grand Aven 2016 - Caillette

Cet assemblage de Grenache et de Syrah est issu des plus beaux terroirs des Côtes du Vivarais. Cette cuvée bénéficie de 3 ans de vieillissement au cœur de l'aven d'Orgnac. Il nous offre un vin souple, frais et élégant, aux arômes puissants de cerise de cassis et de mûre. Il accompagnera à merveille une caillette ardéchoise dégustée chaude ou froide.



#### Terra Helvorum 2015 - Filet de bœuf de fin gras du Mézenc accompagné d'une sauce aux cèpes.

Cette Syrah est issue des plus beaux terroirs d'Alba la Romaine. Son millésime lui apporte puissance et concentration. Son élevage en fût lui offre une complexité incroyable et ses trois années de vieillissement au cœur de l'aven d'Orgnac lui ont permis d'acquérir la finesse et l'élégance d'un grand vin. Le nez, saisissant, exhale des arômes de fruits noirs bien mûrs, d'épices et même quelques notes subtiles de cuir et de sous-bois. La bouche, souple et onctueuse, offre des tanins suaves et une grande intensité aromatique. Ce vin s'accompagnera d'un filet de bœuf de fin gras du Mézenc, sa richesse et sa puissance supporteront sans aucun doute une sauce aux cèpes.



#### ■ OÙ SE PROCURER CES VINS D'EXCEPTION ?

Le samedi 11 décembre, les Vignerons Ardéchois organisent leur première vente aux enchères au bénéfice du terroir ardéchois.

A cette occasion, 1 000 bouteilles et magnums d'exception des cuvées Grand Aven, Terra Helvorum, élevés à 50 mètres sous terre depuis 2018, seront mis à la vente. Lors de cet événement, les vins seront présentés et dégustés en direct par Fabrice Sommier, sommelier Meilleur Ouvrier de France et fondateur de la Wine School by Fabrice Sommier, invité d'honneur des Vignerons Ardéchois. Vente aux enchères publiques uniquement sur réservation - accès possible à la vente en ligne (en direct).

**Informations et réservations :**  
[evenement@vignerons-ardechois.com](mailto:evenement@vignerons-ardechois.com)