

Accord mets/vins : Que boire avec... un artichaut ?

Publié le 21/10/2012 par [Enrico Bernardo](#)



Photo : Fotolia / Montebelli

"On lui opposera un rouge évidemment, friand, floral, souple, dont le fruité et la jeunesse iront titiller le caractère très végétal de l'artichaut"

De toutes les plantes potagères, l'artichaut est sans doute la plus difficile à marier à un vin. Il est lui-même riche en [tanins](#), et de surcroît doté d'une amertume qui, si elle rebute souvent les plus jeunes, fait tout son charme selon les adultes. **Il faut donc lui opposer un vin dont le gras gommara un peu ce caractère en forme d'aspérité** : certainement pas un blanc sec et minéral, pas davantage un rouge tannique, astringent ou boisé. Tout dépend évidemment de sa préparation. S'il est cru (les délicieux petits violets de Provence en croque-au-sel), ou en salade agrémentée de citron ou de vinaigrette, la cause est entendue : choisissez une eau de source bien fraîche. **S'il est cuit, tout est affaire de cuisson**. Patiemment et longuement mijoté, cuisiné dans un consommé, une infusion ou dans de l'huile d'olive extra-vierge, il va perdre peu à peu de son astringence naturelle. Dès lors, tout devient plus facile. **L'astuce consiste à le marier à une fondue de saint-nectaire** (fromage de vache auvergnat à pâte pressée non cuite, couronné d'une AOC depuis 1964), **l'un des rares fromages français capables d'affronter les vins rouges**.

Cela tombe bien, il sera à son meilleur jusqu'au milieu de l'automne. Par son gras et sa douceur, il va équilibrer l'amertume de l'artichaut et faire le lien avec le vin. On lui opposera **un rouge évidemment, friand, floral, souple**, dont le fruité et la jeunesse iront titiller le caractère très végétal de l'artichaut. La vivacité du vin devra épouser le gras du fromage, et sa rondeur compenser l'astringence du légume. À ce stade-là, l'éventail se resserre singulièrement. Et je songe tout de suite à des [beaujolais](#) : le cépage [gamay](#) a cette triple faculté (finalement pas si courante) de désaltérer, de donner au palais un plaisir immédiat et spontané, et surtout de s'estomper sur une fin de bouche exactement nette. Bien entendu j'irai vers des crus comme [Morgon](#), [Brouilly](#) ou [Moulin-à-Vent](#). Nés de vignes en collines et de terroirs plus nobles, leurs vins ont plus de corps et de caractère que ceux de la simple appellation beaujolais-villages. Mais j'ai bien du mal à trancher entre ces trois-là, comme à choisir entre ces trois domaines, **tous aussi recommandables l'un que l'autre...**

MA SELECTION

Domaine Marcel Lapierre

Domaine du Vissoux

Château Thivin