



Accord mets et vins: délicate royale d'asperges vertes et poiré



Tipp von Britta Wiegmann



Le conseil du mois de Britta Wiegmann, experte en vins. Aujourd'hui: la royale d'asperges de Franck Giovannini se marie au poiré pétillant.

En règle générale, le rosé est une valeur sûre pour les asperges vertes. Cependant, toute règle a ses exceptions. La royale de Franck Giovannini en est une. Cette royale crémeuse avec de petits morceaux d'asperges comporte en effet une grande quantité de crème et d'œufs, ce qui exige un accompagnement pétillant! Le champagne est une possibilité (comme toujours), mais aujourd'hui, je préfère vous présenter un vin mousseux particulièrement original. Le poiré est un mousseux à la poire proche du cidre. C'est un accompagnement de caractère, en parfaite adéquation avec la royale d'asperges! En Normandie, le



grand maître Eric Bordelet a hissé le poiré vers des sommets insoupçonnés en termes de qualité. En Suisse, la Cidrerie du Vulcain, dans le canton de Fribourg, se consacre notamment à cette ancienne tradition. Un poiré de qualité est fermenté dans la bouteille, comme le champagne. Il est vaporeux avec une douceur discrète, un fin perlage, une acidité nette et moins de 5% d'alcool. Bref, il flatte le palais et lui rend sa fraîcheur immaculée après chaque cuiller de royale.