# Accord mets et vins: pot-au-feu et pinot noir

**Plaisir d'automne: Britta Wiegelmann, experte en vins, recommande un pinot noir boisé pour accompagner le pot-au-feu avec essence de cèpes de Marcel Skibba.**

Un pinot noir mûr a des allures de balade en forêt. Un soupçon de sous-bois, un arôme subtil moussu et terreux, le parfum de la forêt après la pluie, le tout enrobé d'un voile de fraîcheur et d'une légèreté vaporeuse. La magie de l'automne dans toute sa splendeur, totalement en phase avec le pot-au-feu de Marcel Skibba. Il est en effet très proche sur le plan aromatique, avec l'essence de cèpes intense et la garniture de légumes-racines du terroir comme le céleri et la betterave. Conseil: choisissez impérativement un pinot noir affichant une certaine maturité. Ce vin a en effet besoin de temps pour s'épanouir. Vous trouverez votre bonheur sur les terres d'origine de ce cépage, la Bourgogne, mais aussi en Valais ou dans les Grisons. Le hasard fait bien les choses: l'établissement de Marcel Skibba, le restaurant Igniv, se trouve justement à Saint-Moritz.

Zug, June 2019 © by V-ZUG