Accord mets et vins: saumon des Alpes et petite arvine

Rencontre au sommet: Britta Wiegelmann, experte en vins, recommande un cépage valaisan remis au goût du jour pour accompagner le saumon des Alpes de Fabian Fuchs.

Saviez-vous que la ferme piscicole la plus propre et la plus durable du monde se trouve en Suisse? A Lostallo, dans les montagnes grisonnes, des saumons évoluent paisiblement dans un environnement qui s'apparente davantage à un spa qu'à un élevage. Baignés dans une eau de montagne fraîche, ils peuvent remonter le courant artificiel, mais aussi récupérer dans les zones de repos. Pas étonnant que les produits Swiss Lachs soient si savoureux. Pour sa recette de saumon des Alpes, Fabian Fuchs cuit le poisson à une température à cœur de seulement 35 degrés. Presque cru à l'intérieur, le produit n'est pas dénaturé. Oui, mais quel vin pour l'escorter? Un montagnard, comme lui! Je vous recommande une bouteille de petite arvine. Ce cépage est assez capricieux: il faut être aux petits soins et lui offrir des conditions optimales. Ces exigences ont failli provoquer sa disparition, mais ce cépage très ancien signe aujourd'hui un retour bien mérité grâce à des vignerons engagés. Il présente des arômes de pamplemousse, de citron et de rhubarbe, une acidité fraîche et pétillante, ainsi qu'un soupçon de sel en finale, comme si un petit grain de fleur de sel venait se déposer sur la langue. Il est fait pour le poisson, surtout s'il vient des Alpes.

Zug, June 2019 © by V-ZUG