

L'

accord minute

d'Olivier Poussier

AVEC LE
CANARD
PÉKINOIS,
UN BLANC
MOELLEUX

OLIVIER POUSSIER
EST MEILLEUR SOMMELIER
DU MONDE 2000.



moelleux ou liquoreux jeunes, dotés d'un bel équilibre sucre/acidité, se sentent à leur convenance. Je vous suggère de miser sur la jeunesse pour profiter du support acide, de la patine boisée apportée par la fermentation et l'élevage du vin en barriques. La température de service doit être constante, comprise entre 7 et 9 degrés, afin de renforcer l'acidité par le froid. Le boisé vanillé pas encore totalement fondu sur un jeune sauternes se marie parfaitement avec les saveurs empyreumatiques du soja et les nuances caramélisées du plat. Les seconds vins de grands châteaux de Sauternes sont aussi très appropriés, leur douceur maîtrisée permettant une certaine facilité gustative dès leur prime jeunesse.

Une parfaite harmonie

Lors du dîner de gala organisé à l'occasion du premier salon de La Revue du vin de France à Pékin, en novembre dernier, nous avons servi le sauternes 2007 du château Doisy Daëne sur un canard pékinois. Cet excellent millésime de botrytis est doté d'une belle acidité naturelle qui gère parfaitement les sucres. Le terroir de Barsac et son socle calcaire ramènent aussi cette merveilleuse tension qui dompte également la douceur du plat. S'il fallait choisir un autre vin qu'un bordeaux, je partirais sur le monbazillac 2006 du château Les Tours des Verdots. David Fournier a réalisé un vin élégant et suave sur ce millésime. Il offre un juste confit sans être assis sur les sucres, une parfaite harmonie qui se montre à la hauteur du canard pékinois. D'autres vignobles ont bien sûr une carte à jouer sur ce type d'accord. Ainsi, la vallée de la Loire, avec les vignobles angevin et tourangeau, se démarque dans cette recherche d'harmonie entre acidité et sucre. Je pense à ce joli montlouis moelleux 2009 de François Chidaine qui brille par sa finesse, seulement 40 grammes de sucres relayés par une trame épurée et fraîche.

Sauternes, monbazillac, montlouis... vous n'avez plus que l'embarras du choix pour accompagner votre canard pékinois ! ■

Le canard pékinois est une recette traditionnelle chinoise. Rôtie à souhait et finement caramélisée, la peau se distingue par son croustillant sublime. La graisse sous la peau apporte un contraste moelleux. Avec un tel plat, emblème de la gastronomie mondiale, le premier réflexe conduit à choisir un vin rouge. Le marché chinois a d'ailleurs une attirance particulière pour les rouges, surtout pour ceux de Bordeaux. Mais un rouge à la texture tannique atteint très vite ses limites quand il rencontre un mets sucré ou une sauce aigre-douce. C'est le mariage de la carpe et du lapin !

Place aux vins jeunes

C'est une évidence : la présence des légumes et de la confiture de soja enroulés dans la crêpe de riz est réhabilitaire pour les rouges tanniques. Cette pâte de soja sucrée, ainsi que la peau du canard finement caramélisée par la cuisson donnent au contraire la possibilité à un vin blanc moelleux d'exprimer ici tout son potentiel. Ce plat se marie ainsi avec brio avec des crus de Sauternes et de Barsac. Les vins



CANARD PÉKINOIS ET SAUTERNES 2007 DU CHÂTEAU DOISY DAËNE.

Le vin offre une merveilleuse tension qui dompte la douceur du plat.

