



## Accords gourmands de Suisse romande Recettes et vins de nos terroirs romands

**Alexandre Truffer**

En 2005, Alexandre Truffer a lancé RomanDuVin, un magazine internet consacré aux vignobles de Suisse romande. Représentant la Suisse dans différents jurys internationaux, ce journaliste spécialisé collabore notamment avec VINUM et LE GUILLON. Il est l'auteur du guide VINS DE SUISSE ROMANDE. Passionné par la diversité gustative et culturelle de la Romandie, il s'est attelé dans ce nouveau livre à présenter la richesse d'une région modeste par sa taille mais grande par sa gastronomie.

**ACCORDS GOURMANDS DE SUISSE ROMANDE** poursuit trois buts : procurer du plaisir aux gourmets de tous horizons, présenter la diversité culinaire et viticole de la Romandie, et dépeussier la notion "d'accords gourmands".

La plupart des livres expliquent que le foie gras s'accorde avec les vins doux, que le fromage s'exprime avec des assemblages tanniques, qu'allier poisson et vin rouge est une hérésie et que les asperges comptent parmi les aliments inadaptés aux accords mets et vins.

Ces règles du "bon goût" ont été élaborées il y a plusieurs décennies par des écrivains français limités aux crus de trois grandes régions: Bordeaux, Bourgogne et Champagne. Or depuis 10 ans, grâce à des chefs suisses, anglais, américains ou espagnols, la cuisine est devenue "nouvelle", "fusion", et même "moléculaire". En ce qui concerne les vins, on ne peut parler d'évolution, mais bien de révolution. Avec ce livre, **Alexandre Truffer a tenté de présenter un panorama d'alliances originales et goûteuses, entre vins et produits romands d'aujourd'hui ... et nous fait l'honneur de présenter quatre de nos fleurons "Maison".**



### Extrait page 63

#### HAMMEL SA

Créée en 1947, la maison Hammel possède certains des domaines les plus réputés du canton de Vaud, comme la George ou l'Ovaille à Yverne ou Crochet à Mont-sur-Rolle. Membre de diverses associations de vigneron prestigieuses comme Arte-Vitis et la Mémoire des Vins Suisses, la cave peut compter sur un oenologue de talent, Fabio Penta, et trois administrateurs passionnés : Charles Rolaz, Michel Rolaz et Gilbert Hammel. Depuis deux décennies, l'entreprise a choisi de se tourner vers des cépages bordelais et s'attache à élaborer des assemblages rouges au potentiel de garde important alliant puissance et fraîcheur.



#### Les vins classiques

##### ● Ovaille 1584

###### Caractéristiques

Né sur les cailloux du grand éboulement de 1584, ce Chasselas fait sa première fermentation, une partie de la seconde, et est élevé dix mois sur lies dans des amphores de béton.

###### À la dégustation

Robe jaune pâle. Nez explosif sur des notes florales. On y perçoit le tilleul et la glycine. L'attaque vive précède une bouche fraîche mais dense au fruité presque exotique. Petite amertume minérale en finale.

###### Recommandations

Doté du potentiel de garde d'un grand Chasselas, ce blanc de gastronomie racé anoblit les plats traditionnels de la cuisine romande.

##### ● Pinot Noir Clos du Châtelard

###### Caractéristiques

Un coteau abrupt de Villeneuve, des rendements faibles et un élevage de dix mois en barriques d'une année ont façonné ce vin.

###### À la dégustation

Robe rubis profond. Le nez complexe et intense dévoile des notes d'herbes aromatiques, d'épices, de griotte et une petite note boisée. En bouche, l'attaque est vive, le fruité gourmand, les tanins encore serrés et la finale tout en fraîcheur.

###### Recommandations

5 à 8 ans de garde ne lui font pas peur. Côté accords, nous privilégierons une viande de porc ou un plat de pâtes végétarien.

#### Les spécialités

##### ● Quatorz Domaine du Montet

###### Caractéristiques

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon et Syrah naissent sur les sols de gypse de Bex et sont élevés 16 mois dans des barriques de plusieurs vins avant d'être assemblés.

###### À la dégustation

Robe grenat sombre. Nez expressif et complexe où les fruits noirs, la cerise, les épices, les herbes aromatiques et le praliné font tour à tour leur apparition. La bouche, dense et mûre, s'appuie sur une superbe fraîcheur et se termine par une finale où se mélangent fruits mûrs et chocolat.

###### Recommandations

Doté du potentiel de garde de 8 à 10 ans, cet assemblage vineux se fera le compagnon idéal de viandes rôties et de plateaux de fromages.

##### ● Syrah Clos de la George

###### Caractéristiques

Originaire des terrasses d'Yverne, cette Syrah est élevée 16 mois en barriques (40% de bois neufs) françaises.

###### À la dégustation

Robe pourpre sombre. Nez expressif offrant des arômes floraux et épicés. On retrouve le poivre, caractéristique du cépage. La bouche offre un superbe velouté avec des tanins très fins, une matière mûre, une étonnante fraîcheur et une délicate note minérale en finale.

###### Recommandations

Dix ans de garde ne l'effraie sans doute pas. Côté accords, on choisira des plats raffinés mais goûteux, à l'image d'un médaillon de cert ou d'un pigeon.