Comment bien choisir le vin pour son mariage ?

Vous êtes fin prêts et vous avez presque tout bouclé pour votre réception de mariage ? Le seul point qui reste obscur est le choix du vin… Dur dur : entre les idées reçues et la variété des possibilités, il peut être très difficile de se décider, surtout si l’on n’est pas sommelier… Ce petit guide vise à vous aider à bien choisir le vin pour votre mariage, lisez-le avec attention.

# Le vin d’honneur : champagne ou crémant ?

Classiquement, on sert du champagne au vin d’honneur. On peut bien entendu proposer en complément des crèmes de fruits (cassis, framboise, châtaigne par exemple) afin de confectionner des kirs, très appréciés.

Le seul problème : tout le monde n’a pas les moyens d’offrir du champagne de qualité à plus de 100 personnes… Or, s’il y a bien une certitude, c’est qu’il est totalement exclu de servir du mauvais champagne, sous prétexte d’en avoir beaucoup. En réalité, il peut être préférable d’acheter et de servir d’excellents crémants plutôt que du mauvais champagne.

En effet, n’oubliez pas que l’appellation « champagne » est directement liée à une région de production. Ainsi, un vin produit sous « méthode champenoise » a pour seul défaut d’être conçu… dans une autre région ! Les crémants correspondent également aux critères de qualités requis pour un bon vin pétillant. Ainsi, l’Alsace, la Loire ou la Bourgogne délivrent d’excellents crémants. Donc si votre budget est limité, n’hésitez surtout pas !

Enfin, il est à noter que les clairettes (de Die évidemment) et la blanquette de Limoux peuvent également être d’excellentes alternatives pour un budget maîtrisé. Pensez-y !

# Pour l’entrée : vin rouge ou vin blanc ?

On va vous être d’une grande aide : ça dépend. Vous vous sentez floué ? Il n’en est rien. En effet, quel que soit le plat pour lequel vous devez choisir un vin, n’oubliez jamais que l’accord mets-vin doit être bien réfléchi et que, par conséquent, le choix de la boisson se fait en fonction du menu. Quelques idées d’association :

* Entrée au foie gras : si vous voulez rester classiques, alors bien sûr vous prendrez un blanc moelleux de type Sauternes, Montbazillac ou autre. Mais c’est en réalité presque une hérésie. En effet, il vaut mieux accompagner son foie gras de confitures (d’oignons, de figues, de framboises, etc.) et servir un vin rouge épicé pas trop tannique. C’est de cette manière que les arômes des différents éléments se sublimeront le mieux.
* Entrée au poisson/crustacés : ici encore ça dépend. Néanmoins, d’une manière générale, un vin blanc sec et fruité fera très bien l’affaire.
* Entrée à base de viande : alors un rouge léger et croustillant. Le principe est de préserver les papilles. Sachez qu’on sert toujours les vins du plus simple et plus léger au plus complexe et plus tannique. Pour l’entrée donc, on reste soft !

# Pour le plat : viande ou poisson ?

Si vous avez les deux, ça vous simplifie la vie… ou pas. En effet, on a trop tendance à associer poisson à vin blanc et viande à vin rouge. Or, eh bien cela dépend des viandes et des poissons. En effet, par exemple, le thon poêlé servi avec une sauce épicée s’accompagne bien mieux d’un vin rouge que d’un vin blanc ; à l’inverse, si votre plat principal est constitué de ris de veau crémés, il faudra préférer un vin blanc riche et gras, comme un Chassagne-Montrachet, voire un Gewurztraminer Vendanges Tardives pour un accord plus osé.

Quoi qu’il en soit, le plat principal est l’étape du menu où vous vous devez de servir le vin le plus riche, le plus complexe… et souvent le plus cher. Donc, réservez une partie de votre budget à ce dernier. Vous ne devez pas vous rater !

Enfin, n’hésitez surtout pas à faire appel à un caviste. Les cavistes offrent en effet en général une grande variété de vins différents et seront à même de vous aider à choisir le vin le plus adapté à votre plat… et à votre budget.

# Pour le fromage : du vin rouge ?

Halte aux idées reçues ! Le vin rouge n’est pas le breuvage le plus adapté aux fromages, bien au contraire. En effet, les tannins du vin rouge réagissent assez mal au gras du fromage et développent une amertume désagréable en fin de bouche. Vous n’y aviez jamais fait attention ? Eh bien faites le test, vous verrez, c’est sans appel.

À l’inverse, les vins blancs subliment les arômes du fromage tout en révélant des notes particulières qui seraient restées cachées.

Alors, pour des fromages type Munster ou Maroilles, choisissez des vins très riches et fortement aromatiques comme du Châteauneuf du pape ou un Gewurztraminer. Pour des bleus, prenez un Sauternes. Le fromage de chèvre s’accommodera de bien des vins blancs : sec et fruité, moelleux, demi-sec… peu importe, mais restez toujours sur du fruit. Pour les autres fromages, optez pour des vins blancs ronds et structurés type Bourgogne.

# Le dessert : retour au champagne

Aucune discussion ici : le champagne s’accorde avec tout type de dessert. Éventuellement, un vin rouge épicé accompagnera très bien des desserts au chocolat. Des vins blancs demi-sec à moelleux très fruités peuvent également convenir. Mais s’il est bien un moment où vous pouvez rester conventionnel, c’est celui-ci !

Enfin, le choix du vin doit toujours passer par une dégustation. Allez donc dans des caves avec des amis pour goûter différents vins proposés par les cavistes. Prenez bien vos notes et faites votre choix ensuite !