

L'accord minute

d'Olivier Poussier

Avec une tarte au citron, cap sur la malvoisie... ou le Japon !



LIQUEUR DE CITRON
YUZU KOMACHI.
Les arômes et la douceur
de cette liqueur japonaise
en font une valeur sûre
sur la tarte au citron.

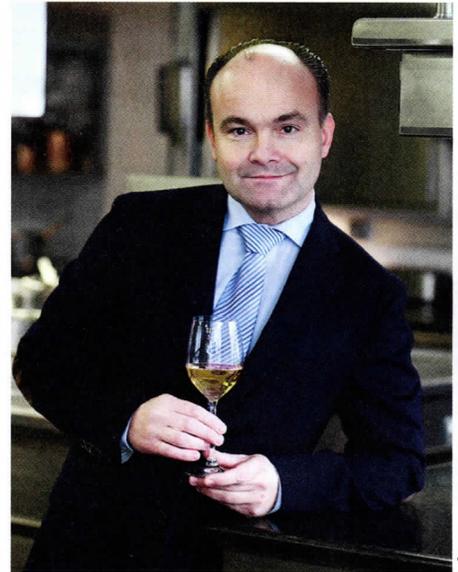
Ce mois-ci, focalisons-nous sur un grand classique des desserts : la tarte au citron. Dénicher un vin capable d'accompagner la persistance de goût du citron et de gérer son amertume n'est pas évident. Les fondamentaux de l'accord résident en deux choses : le vin doit exprimer dans ses arômes le citron dans tous ses états, c'est-à-dire tant sur sa fraîcheur que sur son côté confit ; il doit aussi posséder une douceur maîtrisée qui s'oppose à l'amertume du citron.

Tel est le cas de la **liqueur de citron japonaise Yuzu Komachi** de la petite île Iki, située dans la mer de Genkai, entre la Corée et le Kyushu. Ce *shochu* (liqueur distillée) issu d'une base de blé sur lequel on a fait macérer du citron yuzu fait preuve d'une belle complexité avec seulement 7 degrés d'alcool. Vous pouvez l'acheter auprès du Workshop Issé à Paris, www.workshop-isse.fr.

Comme alternative, je suggère la belle **malvasia delle Lipari Passito 2013 de Francesco Fenech**. Planté sur les terroirs volcaniques des îles éoliennes, au nord de la Sicile, le cépage malvoisie (*malvasia*) exprime à la fois la douceur et l'amertume. Celui de Francesco Fenech est cultivé sur l'île de Salina. Ici, le raisin est passerillé sur des claies, puis il fermente en cuves Inox et est élevé six mois. Je suis toujours épaté par la capacité de la malvoisie à gérer les sucres : 104 g de résiduel qui se fondent complètement dans l'équilibre intrinsèque du vin.

La malvoisie des Canaries

Un parallèle peut être établi avec la malvoisie des îles Canaries, archipel espagnol au large des côtes du Maroc, qui exprime à l'évolution ces mêmes saveurs. La terre y est elle aussi volcanique, ce qui influence les vins, dont les



OLIVIER POUSSIER
EST MEILLEUR SOMMELIER
DU MONDE 2000.

beaux amers minéraux gèrent la douceur. Sur Lanzarote, dégustez la **malvasia dulce 2013 de la bodega El Grifo** qui fait preuve de ce parfait équilibre où la douceur (80 g) est gérée par la belle acidité (pH de 3,2). Il y a dans ces vins une osmose entre tous les éléments.

Vous pouvez encore déguster la **malvasia dulce de l'île de La Palma**, sur le secteur de Fuencaliente. La **bodega Teneguía** en donne une version très harmonieuse (vins disponibles sur www.bodegasteneguia.com).

Dernière option à tester, le **muscat canelli 2014 du domaine californien Birichino**. Dans le vignoble de San Bernabe, en plein cœur du comté de Monterey, Alex Krause et John Locke réalisent leur rêve depuis 2008 en ne travaillant que des vieilles vignes de cépages d'origines diverses. Le muscat canelli, équivalent du muscat à petits grains français, donne un vin naturellement doux à la trame équilibrée où les 12 % de sucres résiduels sont gérés par sa belle vivacité. Ce vin aux arômes de nectarine et de mandarine se révèle très digeste. Bonnes dégustations ! ■