



Vous aimez les truffes ? Apprenez à les marier avec le bon vin !

"Le monde de la truffe est plus secret que l'organisation des Renseignements Généraux." écrivait Peter Mayle. L'univers du *Tuber Melanosporum*, sobriquet latin de la truffe, est en effet mystérieux mais fascinant. My Vitibox vous invite à le découvrir...



En France, la truffe est adulée. On la considère comme un trésor pour ses vertus olfactives et gustatives incroyables qui peuvent transformer une banale assiette de pâtes en plat gastronomique. Savoir l'accompagner du vin adéquat est crucial : il serait trop bête de gâcher par un mauvais choix ce met d'exception. La difficulté est d'autant plus grande que la truffe peut se retrouver sous de nombreuses formes. Ce champignon majestueux peut en effet être un partenaire de choix pour des plats à base d'œufs, des pâtes ou encore du fromage. Du coup, selon les diverses formes qu'elle prendra, le vin à choisir ne sera pas le même. Suivez l'équipe de l'abonnement vin My Vitibox qui vous a concocté des accords plus envoûtants les uns que les autres !

Que servir avec de la truffe : du blanc ou du rouge ?

La truffe est souvent mariée pour le meilleur à l'œuf. Ce dernier est réputé pour s'imprégner très facilement de tous les arômes qui l'entourent. C'est sans doute pour cela que la brouillade de truffes est devenue un grand classique de la haute gastronomie. En effet, les œufs captent les saveurs raffinées et intenses de la truffe et les restituent particulièrement bien sur le palais grâce à la texture onctueuse de l'œuf brouillé. Pour un plat puissant et crémeux comme celui-ci, nous vous conseillons un vin blanc gras et puissant qui amplifiera l'onctuosité du met. Je pense par exemple aux blancs d'**Hermitage** ou de Saint-Péray dans le Rhône. Aujourd'hui, ce sont les fromages truffés qui ont de plus en plus la cote ! Les deux grands classiques sont bien sûr le brie et le camembert truffé qu'on accompagnera d'un grand chenin de Loire comme un Savennières pour que le gras du vin porte l'onctuosité du fromage et ses arômes tandis que son acidité équilibrera le gras du fromage. Un autre magnifique fromage souvent truffé est le Brillat-Savarin qui a la particularité d'être produit à la fois en Bourgogne et en Normandie. Mais comme les vins normands se font plutôt rares, on choisira un beau Bourgogne blanc de la Côte de Beaune, ample et puissant, tel qu'un Meursault ou un Corton-Charlemagne pour ceux qui le peuvent ! La minéralité du vin amplifiera les arômes de la truffe et son onctuosité magnifiera le crémeux léger du fromage. Enfin, pour les grands fanatiques de pâtes, n'hésitez pas à égayer votre plat de tagliatelles fraîches avec de jolies truffes noires ! Pour ce plat, nous vous proposons un accord plus osé avec un vin rouge évolué aux tanins patinés qui commence à présenter des arômes de truffes. Les grands pinots noirs de Bourgogne, peu tanniques et évoluant sur des arômes truffés,

sont d'excellents candidats. Pensez par exemple à un joli vin de la côte de Nuits, par exemple un Vosne-Romanée d'une dizaine d'année, ou mieux un Grand Cru d'une belle vingtaine d'année (attention au millésime tout de même) comme un Clos-Vougeot. Si vous choisissez Bordeaux, préférez un Pomerol où le merlot est majoritaire car ce cépage est moins tannique que le cabernet sauvignon et développe également des arômes truffés avec le temps.

Pour partager votre passion, offrez à vos camarades de dégustation un joli cadeau vin ! Cours d'oenologie, coffret vin, coffret d'arômes... Retrouvez tous nos cadeaux autour du vin sur www.myvitibox.com !

Ce contenu publi-éditorial vous est proposé par My VITIBOX.