

VDF

# Le poivre s'invite dans les accords mets & Vin De France

## À chaque cépage de France son poivre, explorez ces accords inédits

**Fidèle à son esprit d'avant-garde, Vin De France est en perpétuelle recherche de nouveaux horizons gustatifs. Embarquement immédiat pour un monde méconnu : les accords vins et poivres !**

### Une liberté source de créativité

C'est un des atouts de Vin De France. Cette dénomination permet aux winemakers, comme aux vigneronnes, de laisser parler leur créativité. En mêlant tradition et innovation, en réinventant les classiques, en transgressant parfois les codes, ces créateurs rassemblent les meilleurs raisins de différentes régions de France avec au centre de leur réflexion le(s) cépage(s) et donc le goût. Aujourd'hui, Vin De France vous fait découvrir, grâce au sommelier Philippe Marques, un monde insoupçonné de saveurs : les accords cépages de France et poivres.



© Alexandre Moyses

### Similarités entre poivres et cépages

Philippe Marques a découvert la magie des associations vins et poivres lorsqu'il était sommelier au Lucas Carton auprès du chef Alain Senderens.

L'univers du poivre rappelle par de nombreux aspects celui du vin. Comme le raisin, le poivre est le fruit d'une liane. Piper nigrum produit sous des latitudes tropicales, ses premières petites grappes à l'âge de trois ans, tiens donc... Comme les cépages, il existe une grande diversité de variétés de poivre cultivée aux quatre coins de la planète et que l'on trouve à l'état sauvage en Inde. Chacune de ces variétés a des caractéristiques aromatiques spécifiques. C'est pourquoi l'art de la dégustation du poivre n'est pas si éloigné de celui du vin.

### Recherche du bon accord

Philippe Marques affirme : « Un poivre peut transformer radicalement un accord entre un plat et un vin. Au contact du poivre adéquat, le vin s'ouvre, le poivre va mettre en valeur la finesse du vin ou sa structure. Le poivre va même permettre des accords qui jusque-là étaient impossibles à imaginer ! C'est un facilitateur extraordinaire qui rend accessible la complexité des accords mets et vins ».

La méthode de Philippe Marques est expérimentale. Pour un Vin De France Cépage, il sélectionne des poivres qu'il teste un à un. C'est d'abord le vin qu'il questionne pour connaître les poivres avec lesquels il développe la plus grande affinité, « la vin ne se trompe jamais ! » dit-il. Enfin, il déguste avec le plat jusqu'à obtenir le parfait équilibre entre le verre et l'assiette.

Les accords mets et vins n'ont plus de secret pour vous ? Embarquez pour de nouvelles expériences gustatives avec les accords Vin De France de cépage et poivres.

VDF

VDF

## ACCORDS CÉPAGES DE FRANCE & POIVRES : QUAND L'ALCHIMIE OPÈRE...

Sauvignon Blanc, Chardonnay, Merlot, Cabernet-Sauvignon, Pinot Noir... Voici quelques cépages (= variétés de raisins) de chez nous, qui font la renommée de Vin De France. Chaque cépage a un goût spécifique et apporte au vin ses arômes caractéristiques. Lorsque le cépage est associé au bon poivre, une alchimie se déclenche et vous vous transportez vers de nouveaux horizons gustatifs. Autant de possibilités données aux Chefs pour sublimer leurs plats grâce à des accords cépages de France et poivres. En voici quelques exemples.



### ACCORD SAUVIGNON BLANC & POIVRE NOIR DE TELLICHERY

Le poivre noir de Tellichery, originaire de la ville de Thalassary sur la côte de Malabar en Inde, s'accorde parfaitement avec un Vin De France Sauvignon Blanc. Il renforce la vivacité caractéristique de ce cépage et lui apporte de la longueur.

 Carpaccio de poisson



### ACCORD CHARDONNAY & POIVRE NOIR DE MADAGASCAR

Le poivre noir de Madagascar amène de la structure et équilibre le côté charnu, ample d'un VDF Chardonnay. Il renforce les arômes fruités de ce cépage et il apporte une salinité qui va décupler la longueur du vin en bouche.

 Escalope milanaise et champignons



### ACCORD VIOGNIER & BAIE DE KORORIMA

Cette baie d'Ethiopie renforce l'aromatique d'un VDF Viognier et lui donne davantage de longueur. Elle va permettre au vin d'exprimer toute sa générosité et sa puissance en lui apportant ce soupçon d'équilibre et de fraîcheur.

 Suprême de volaille



### ACCORD CHENIN & POIVRE BLANC DE PENJA

L'interaction du poivre blanc de Penja, qui pousse au Cameroun, avec un VDF Chenin est remarquable car le poivre vient souligner en toute délicatesse l'amertume du vin.

 Poké Bowl



### ACCORD VIN ORANGE & POIVRE BLANC DE SARAWAK

Le poivre blanc de Sarawak récolté sur l'île de Bornéo en Malaisie est le partenaire idéal d'un Vin De France orange. Il renforce sa générosité, son fruit et son parfum.

 Curry de poisson



### ACCORD PINOT NOIR & POIVRE NOIR DE SARAWAK

Le poivre noir de Sarawak est cultivé au nord de Bornéo, dans la partie malaisienne de l'île. Sa délicatesse permet de révéler toute la complexité florale d'un Vin De France Pinot Noir.

 Bavette de bœuf



### ACCORD MERLOT & POIVRE ROUGE DE DAK LAK

Ce poivre, originaire des hauts plateaux de Thaïlande, exhale la structure d'un Vin De France Merlot. Il contribue ainsi à un harmonieux équilibre entre les tanins et les arômes fruités de ce cépage.

 Tartare de bœuf



### ACCORD CABERNET-SAUVIGNON & POIVRE BLANC DE NAM BÔ

Avec son nez fumé et ses arômes d'épices, le poivre blanc de Nam Bô vient soutenir la structure d'un VDF Cabernet-Sauvignon.

 Saint-Nectaire

VDF

VDF

## MAÎTRISEZ LES QUATRE COULEURS DU POIVRE

Qu'il soit vert, noir, rouge ou blanc, le poivre est issu du même fruit, récolté à différents stades de maturité. Le poivre vert est récolté avant murissement et il possède des notes fraîches et citronnées. Le poivre noir est cueilli peu avant maturité puis séché au soleil. Il offre des arômes puissants et épicés. Le poivre blanc est cueilli à maturité optimale, lavé puis débarrassé de son écorce, à la différence du poivre noir qui la conserve. Son éventail aromatique est plus puissant et complexe avec notamment des nuances boisées-épicées ! Le poivre rouge est lui aussi cueilli à maturité mais il est simplement séché au soleil. Cela lui confère des arômes de fruits...

## DEUX ASTUCES POUR MIEUX UTILISER LE POIVRE

- N'ajoutez jamais le poivre durant la cuisson mais dans l'assiette. Avec la chaleur, le poivre perd une partie de ses arômes.
- Poivre au moulin ou au mortier ? Les deux permettent d'obtenir une taille de mouture moyenne qui favorise l'expression aromatique du poivre.



## VRAI ET FAUX POIVRE

N'est pas poivre qui veut ! Les connaisseurs vous diront aussi qu'il existe de vrais et de faux poivres. Si tous sont des épices de nos cuisines, il convient de distinguer les fruits de la famille végétale des 'Piper' des autres baies qui botaniquement ne sont pas rattachées à cette variété mais qui répondent aux mêmes usages culinaires. Les « faux poivres », dont le poivre de Sichuan ou le poivre de Jamaïque font partie, sont issus de familles botaniques très variées et cousinent du poivrier.

**Les différents accords cépages / poivres sont à découvrir en vidéo sur [vindefrancewines.com](http://vindefrancewines.com)  
Si vous souhaitez interviewer Philippe Marques, contactez-nous.**

## À PROPOS DE TERRE EXOTIQUE

Toutes les variétés de poivre sont disponibles sur le site de notre partenaire Terre Exotique. Une maison réputée pour son large choix d'épices qui s'enrichit au fil des voyages et des rencontres. Ses valeurs sociales et environnementales sont mises chaque jour au service des populations les plus reculées.

[www.terreexotique.fr/les-poivres-et-les-baies/](http://www.terreexotique.fr/les-poivres-et-les-baies/)

VDF

AGENCE CLAIR DE LUNE - FABRIQUE D'INFLUENCE

Amélie Bluma & Charline Alzial  
amelie.bluma@clairdelune.fr - charline.alzial@clairdelune.fr  
+33 (0)6 75 35 12 95 - [www.clairdelune.fr](http://www.clairdelune.fr)

ANIVIN DE FRANCE - ASSOCIATION NATIONALE  
INTERPROFESSIONNELLE DE VIN DE FRANCE

Valérie Pajotin, directrice de l'Anivin de France - +33 (0)1 47 03 45 44  
anivin@anivin.org - [www.vindefrancewines.com](http://www.vindefrancewines.com)  
f @vindefrancewines