

## UN PLAT, 4 POSSIBILITÉS

# Que boire avec UNE SOUPE À L'OIGNON?

Une soupe à l'oignon, c'est le plat idéal pour réchauffer le froid hivernal, les fêtards l'ingurgitent au bout de la nuit pour se requinquer, on la prépare pour des copains à qui l'on ne veut que du bien. Cette recette de caractère, traditionnelle, à la fois douce, rustique et réconfortante est simple à réaliser avec des ingrédients que chacun a chez soi. Des oignons émincés légèrement roussis, mouillés avec un bon bouillon de volaille ou de bœuf, quelques croûtons de pain rassis surmontés de gruyère et le tout se fait gratiner au four.

Ça ne coûte pas grand-chose à préparer, ça pique un peu les yeux, mais ça vaut le coup car à chaque fois la régalade est au rendez-vous. Pour l'accord, il nous faut de la fraîcheur. On pense à un vin blanc un peu rustique, pas trop tendu, comme un vin du Jura pour envelopper la soupe, un peu épicé comme un pinot gris d'Alsace ou un vin de Loire comme un coteau vendômois. Mais on peut aussi aller vers un rouge frais, un peu fruité pour rafraîchir cette soupe généreuse.

par Sophie Menut Yovanovitch



**PINOT BLANC VIEILLES VIGNES, DOMAINE SIMONIS 2019, 7,80 €.** Un pinot blanc assemblé avec un peu d'auxerrois sur la commune d'Ammerschwihr en Alsace, par un domaine qui travaille en biodynamie, c'est forcément la bonne idée d'alliance. Sa vinification fait ressortir la typicité du pinot et son côté épicé, l'auxerrois lui apporte fraîcheur et souplesse. Le flacon est typé et équilibré, une belle bouche ample et longue qui accompagne en finesse le fort caractère des oignons. Un accord sur le même diapason, à la fois réconfortant et à la belle personnalité. Au domaine.

**CÔTES-DU-JURA, MICHEL TISSOT & FILS, TRADITION, 19 €.** Assemblé en chardonnay et savagnin, l'emblématique cépage du Jura partiellement élevé sous voile gagne des notes légèrement oxydatives de noix et d'épices. L'association des deux cépages apporte au vin la richesse et la complexité. Finesse et élégance avec le chardonnay et le côté grillé, toasté et épicé du savagnin. Le combo réussi pour cette soupe riche et complexe. Ouvrez la bouteille une heure avant de la déguster et n'oubliez pas que ce type de vin est aussi taillé pour la garde. Au domaine et cavistes.



**IGP VAL DE LOIRE, J. DE VILLEBOIS, TOURAINE SAUVIGNON BLANC 2020, 8,95 €.** On peut commencer à rafraîchir son palais avec ce joli flacon emblématique de la Loire et de ses terroirs et prendre le temps de sentir son nez citronné intense tirant sur le végétal. Le sauvignon apporte un peu de gras qui joue la même partition que la soupe tout en ajoutant fraîcheur et richesse. On aime bien son élégance qui rehausse la recette et tous ces petits arômes de fruits et de fleurs qui se mêlent pour faire un joli bouquet au parfum discret. domaine. Cavistes et e-shop.



**FLEURIE, DOMAINE PIRON 2020, 15 €.** Et pourquoi pas un vin rouge et un gamay du plus fin des crus du Beaujolais pour s'accorder à la recette ? Dominique Piron est le président de l'interprofession du Beaujolais et porte le vignoble avec dynamisme. Le cépage gamay est la star de ses 32 ha de vignes. C'est un beaujolais à la robe rouge violine presque noire, sa belle acidité va balancer la richesse de la soupe. Il a un côté réglisse et violette qui va trancher sur le gras de la préparation. Et c'est surtout un vin de plaisir immédiat, comme celui que procure une lampée de soupe. Au domaine et cavistes.

