



Avec le printemps, voici le temps des asperges : oui, mais avec quel vin ?

L'arrivée du printemps est également l'arrivée des asperges sur les étals des marchands de légumes. Blanches, vertes ou violettes, les asperges s'offrent aux amateurs dans une belle diversité. Souvent légèrement amères, toujours accompagnées d'une vinaigrette ou d'une sauce mousseline, il n'est jamais facile d'accorder ce légume avec un vin. Blanc, rouge, voilà la première question.

PAR SENIORACTU.COM | Publié le 13/05/2025



Curieusement, l'asperge à tendance à exacerber les tanins des vins rouges et à provoquer une certaine âpreté, voilà pourquoi le choix d'un vin blanc s'avère le plus judicieux et surtout, plus facile.

Un vin sec en cépage sauvignon s'impose de lui-même. Sa minéralité conviendra idéalement aux notes très végétales et à l'amertume de ce légume, surtout si l'on choisit des asperges violettes ou vertes.

Les vins de Loire seront alors de parfaits accompagnateurs. Plus difficile à trouver chez les cavistes, le pinot gris d'Alsace avec son fruité naturel, mettra également en valeur ce joli légume de printemps.

Pour les amateurs de Sauvignon, voici une courte sélection de vins de Loire. Du domaine de J. de Villebois, deux vins parfaits pour ce légume de printemps, un Sauvignon blanc 2024 Val de Loire et un Touraine 2024. Des vins secs, avec une belle minéralité qui sont en accord avec ce légume si particulier.

Encore plus raffiné, le Sancerre les Caillottes du Domaine Fournier mettra en exergue le moelleux gourmand des asperges blanches associées à une sauce mousseline. Il apporte la fraîcheur à ce plat de printemps.