

## Quels vins servir avec l'agneau à Pâques ?



Les cloches passées, place au déjeuner de famille. Premier long week-end de l'année, Pâques est l'occasion de se retrouver autour de petits plats. Le plus traditionnel d'entre eux est évidemment l'agneau pascal sous toutes ses formes. Du gigot à l'épaule, il existe plusieurs façons de préparer l'agneau pascal et pour chacun, un grand choix d'accords possibles avec le vin.

Nous nous tiendrons aujourd'hui à la cuisson de type rôti au four, la plus fréquente lors de ces festivités. Il est évident que les accords avec un vin sont fondamentalement différents avec cette cuisson (à cause aussi du type de morceaux concernés) qu'avec une viande d'agneau longuement mijotée en cocotte.

La viande d'agneau est une viande tout à fait particulière, d'abord par sa texture à la fois tendre mais serrée, ensuite par son goût assez prononcé qui ne plaît d'ailleurs pas à tout le monde. Trois types de morceaux peuvent être rôtis au four : le gigot, l'épaule et le carré.

### Le gigot

Deux caractéristiques pour le gigot qui ont leur importance dans le choix du vin : c'est le morceau le moins gras et le moins fort en goût (normal d'ailleurs puisque c'est le gras qui est porteur de saveur). En conséquence il faudra privilégier un rouge qui possède assez de tannins pour s'accorder à la texture dense de la viande, mais un rouge qui soit suffisamment fin pour ne pas masquer la délicatesse de la chair du gigot.

Quels vins peuvent répondre à ces critères ?

En tout premier plan, incontestablement les bordeaux ayant au moins dix ans de garde et bien plus pour les plus jolis crus. Un bordeaux trop jeune serait trop tannique. Les vins de la rive gauche avec une forte majorité de cabernet semblent plus adaptés que les vins de la rive droite où le merlot domine. Par exemple, si vous avez acquis un des vieux millésimes de Château Greysac, c'est le moment de le déboucher !



[Visualiser l'article](#)

En seconde option il faut retenir un châteauneuf-du-pape avec, lui aussi, au moins dix à quinze ans de garde. Privilégier les millésimes les moins puissants et les vins les moins boisés ( Charvin , Pierre André , Rayas , Vieux Donjon , Vieille Julienne ...). Bien entendu un Gigondas de dix ans ou plus sera également à son aise ( Saint-Cosme , La Bouïssière , Cayron ...).

En troisième option, ne pas négliger les belles cuvées de syrah du nord du Rhône. Un hermitage , un côte-rôtie ou un cornas d'une bonne douzaine d'années (il faut que le bois soit fondu) accompagneront parfaitement la chair d'un gigot rosé de leur tannins fondus et frais.

Enfin on peut penser à plusieurs vins de Provence , toujours avec une dizaine d'années de garde en privilégiant ceux qui ont une bonne part de cabernet-sauvignon, le meilleur exemple étant le domaine de Trévallon , mais on peut penser aussi à la cuvée "R" de Rimauesq (Côtes de Provence) ou la cuvée Valéria du domaine Les Bastides (Coteaux d'Aix-en-Provence). Un bandol d'une bonne quinzaine d'années peut se révéler aussi comme ceux de La Tour du Bon , Pibarnon , Tempier .

### **Le carré**

On arrive ici sur une viande un peu plus grasse et en général un peu plus ferme. On peut donc envisager un vin possédant un peu plus d'acidité et qui peut être bu un peu plus jeune.

Ici, les vins rouges de Loire vont être très à l'aise avec leur fraîcheur et leur acidité naturelle. Selon les appellations les choisir avec quand même un peu de bouteille (de 5 à 10 ans d'âge voire plus pour les vins cités ici) : Saumur-Champigny ( domaine des Roches Neuves La Marginale , Clos Rougeard Les Poyeux , Antoine Sanzay Les Poyeux ...), Chinon ( Joguet Clos du Chêne Vert ou de La Dioterie , Philippe Alliet Coteau de Noiré ) ou Bourgueil ( domaine de La Butte Mi-Pente ou domaine de La Chevalerie Busardière ).

A bordeaux on pourra aller vers des vins du Médoc ou du Haut-Médoc de 7/8 ans, à l'élevage le moins « parkérisé » possible ! Par exemple : Tour Haut-Caussan , Greysac ...

Dans le Rhône sud on pourra également choisir des vins un peu plus jeunes, dans des appellations moins onéreuses comme Cairanne , Rasteau ou Sablet.

### **L'épaule (rôtie au four)**

C'est le morceau le plus goûteux, mais aussi le plus gras et le moins tendre. Un petit côté rustique qu'il faudra accompagner de vins restant bien tendus pour affronter le gras.

Ici c'est moins une région qu'il convient de privilégier mais plutôt un profil de vin, une structure de matière. On pourra aller sur des appellations comme Saint-Joseph ( domaine Gonon , domaine du Tunnel ... ) ou Crozes-Hermitage ( domaine Combier , domaine Alain Graillot...), en évitant les vins au goût boisé bien entendu, tous les côtes-du-rhône villages seront à leur aise ici avec leur notes épicées. La plupart des rouges du Languedoc et du Roussillon aussi, en évitant les cuvées trop puissantes et trop boisées. Citons, par exemple, la cuvée Les Sorcières du domaine du Clos des Fées ou La Nine de Jean-Baptiste Sénat . On peut également imaginer certains pinots noirs tout simples de Bourgogne (appellations Bourgogne, Hautes

www.idealwine.net

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Côtes de Nuits ou de Beaune, Irancy, etc.), même si le pinot ne nous apparaît pas comme le meilleur ami de l'agneau en général.

A vous de tester ces accords et de voir petit à petit ce qui vous convient le mieux. Sans oublier que ces accords proposés ne sont pas valables que pour le seul jour de Pâques, mais fonctionnent toute l'année !

### **Tous les vins actuellement en vente sur iDealwine**

Recherchez le prix d'un vin

Pas encore inscrit(e) pour participer aux ventes ? Complétez votre inscription , c'est gratuit !