

## **Comment accompagner vos menus de fêtes ? par Martin Boonen**

---

### **A table : un grand cru en rouge !**

Pour ce qui est des poissons à chair rouge ou les volailles, pourquoi ne pas tenter un pinot noir d'Alsace. Trois appellations de ce vignoble bénéficient désormais d'un classement Grand Cru pour leur pinot noir : Kirchberg de Barr et Hengst depuis 2022 et Vorbourg à partir de cette année. Cette reconnaissance grandissante des vins rouges d'Alsace récompense le travail de plus en plus fin des vignerons de la région, et souligne également une fois de plus le changement climatique qui profite (jusque quand ?) aux vins rouges des régions septentrionales. Les vins de l'appellation Vorbourg par exemple, profite d'un terroir argilo-calcaire. Alors que l'argile apporte de la densité, le calcaire ajoute une touche de finesse et de minéralité ce qui permet à ces vins d'entrer dans la catégorie, très en vogue, des vins rouges légers, que l'on peut boire dans leur jeunesse. Pour autant, classification Grand Cru oblige, les pinots noirs de Vorbourg ne manquent pas d'amplitude et présentent une aptitude à la garde très intéressante. Les cuvées V de René Muré ou Grand V du domaine Gruss sont des très beaux exemples de toute la pureté des vins de cette appellation dont les pinots noirs méritent amplement leur nouvelle classification Grand Cru.