

Auxerrois et asperges

Une alliance accomplie

Le vin parfait pour accompagner les produits de la saison

PAR LAURE GOEDERT

Ce vin souvent sous-estimé, caractérisé par un jaune pâle et un arôme fruité, connaît ces mois-ci son temps fort grâce à la saison des asperges. Ce légume à la saveur délicate, déjà apprécié dans l'Antiquité, se déguste dans nos régions d'avril à juin. Ceci sous de nombreuses formes et variétés, que ce soit l'asperge blanche ou verte, accompagné du vin optimal - c'est un vrai moment de plaisir à savourer.

L'Auxerrois est un cépage très important au Luxembourg. Avec une surface de 180 ha (14%), il se positionne à la troisième place du vignoble luxembourgeois! La moitié du volume est utilisée pour l'élaboration de Crémant de Luxembourg. En effet, l'Auxerrois confère au Crémant son élégance et une rondeur souple!

Un vin méconnu

Le Luxembourg est un des seuls pays au monde qui élabore l'Auxerrois en tant que monocépage. L'Auxerrois peut donner aussi bien des vins fruités, accompagné d'arômes allant du



La belle structure de l'Auxerrois se dévoile particulièrement accompagné de plats aux œufs, ou d'un plat d'asperges accompagné de charcuterie du terroir. (PHOTOS: SHUTTERSTOCK)

melon ou de la mirabelle jusqu'aux notes florales, d'agrumes ou de fruits exotiques, de coing ou de miel, des vins élégants et plaisants que des vins de haut de gamme avec un po-

tentiel de garde surprenant (une dizaine d'années). Malgré toutes ces qualités l'Auxerrois est un vin méconnu voir sous-estimé par le consommateur...

Des spécialités traditionnelles à base d'asperges

Sa belle structure se dévoile particulièrement accompagné de plats aux œufs, d'un exquis plateau de fro-

mages variés ou d'un plat d'asperges accompagné de charcuterie du terroir et d'une crémeuse sauce mouseline. La saison bat actuellement son plein et les restaurants à travers tout le pays proposent des spécialités traditionnelles à base d'asperges: veloutés, mousses, quiches et salades.

Mais pourquoi ce vin aux nombreuses qualités est-il souvent tombé dans l'oubli? Comme nous l'atteste le chef étoilé Renato Favaro, l'Auxerrois revient en force au printemps pour accompagner les asperges, mais constitue selon lui aussi un binôme raffiné avec le foie gras par exemple.

D'après Renato Favaro la force et la renommée du Riesling et du Pinot Gris luxembourgeois sont tellement importants que l'Auxerrois a tout simplement du mal à s'imposer, face à cette concurrence acharnée.

«Le petit pays des grands vins»

Donc il faudrait tout faire pour redorer le blason de cette boisson digne d'enseigne du Luxembourg à l'étranger, fidèle à la devise, «le petit pays des grands vins.»

Asperges blanches et leur sauce hollandaise

Ingrédients pour six personnes:

1 kg d'asperges
fleur de sel, poivre
Pour la sauce:
1 citron non traité
200 g de beurre doux
4 jaunes d'œufs
15 cl de vin blanc sec
2 échalotes
ail, thym, laurier

Préparation

Éplucher les asperges et les ficeler. Zester le citron et en presser le jus.

Faire fondre le beurre lentement puis le clarifier (c'est-à-dire enlever la pellicule qui se forme à la surface et jeter le petit lait qui se trouve en dessous).

Pour la sauce hollandaise, éplucher l'échalote et l'ail, puis les ciseler finement et les mettre dans une casserole avec le vin blanc, les aromates. Laisser réduire jusqu'à obtenir l'équivalent de 3 cuillères à soupe de liquide. Passer la réduction de sauce hollan-

daise au chinois pour ne récupérer que le liquide.

Mettre les jaunes d'œuf dans une casserole avec ce jus et assaisonner de sel fin. Monter le sabayon sur un feu doux: fouetter rapidement pour donner un maximum de volume (jusqu'à ce que le mélange double de volume et devienne très mousseux). Dès que le sabayon permet d'entrevoir le fond de la casserole après le passage du fouet, stopper la cuisson et ajouter le beurre clarifié petit à petit. Finir en ajoutant quelques gouttes de jus de citron. Conserver la sauce hollandaise au bain-marie.

Pour la cuisson des asperges, porter 1 grand volume d'eau salée à ébullition (10 g de sel/litre). Plonger les asperges dans l'eau bouillante pendant 5 à 8 min. et vérifier la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau. Les faire ensuite revenir dans une poêle contenant un peu de beurre et ajouter les zestes de citron.

Dresser les asperges, puis les napper légèrement de sauce hollandaise et les assaisonner.



**AOP MOSELLE
LUXEMBOURGEOISE
CONTROLÉE PAR L'ÉTAT**



LUXEMBOURG, LE PETIT PAYS DES GRANDS VINS...