

Vins luxembourgeois

Le Rivaner - renaissance d'un vin d'été

Un cépage populaire avec un rapport qualité/prix imbattable

PAR LAURE GOEDERT

Cependant, l'oenophile serait bien avisé de ne pas focaliser son regard sur le tarif abordable comme seule qualité appréciable de ce cépage. Ce vin de consommation courante, brille par des arômes fruités de pomme, d'abricot et de pêche et éblouit par des notes épicées orientées vers le muscat.

Le Luxembourg est surtout connu pour ses excellents vins blancs, 90% de la viticulture nationale se concentre sur ces vins appréciés. Et c'est le Rivaner qui, avec 315 hectares de terre cultivable et représentant une part de marché d'environ 25% des vins blancs locaux, s'est singularisé comme important pilier des vignes du Grand-Duché.

Le Rivaner est une dénomination créée et utilisée au Grand-Duché. En Allemagne et en Autriche la désignation usuelle était pendant longtemps «Müller Thurgau».

Ce dernier souffrant chroniquement d'une image médiocre a finalement poussé l'Allemagne de changer le nom en Rivaner. Malgré le fait que le nouveau nom se devait à une croyance erronée, notamment qu'il s'agissait du croisement des cépages Riesling & Silvaner, le «rebranding» s'est avéré comme grand succès. Puis, le voisin allemand, a embrayé sur le même coup



Le Luxembourg est surtout connu pour ses excellents vins blancs.

(PHOTO: CARLO RINNEN)

habile et peu de temps après, le reste de l'Europe suivait l'exemple. Dorénavant le nom Rivaner est partout reconnu et bien établi.

Tout de même ce vin a toujours dû affronter de nombreux préjugés, peut-être ceci est dû à la production en grande masse, souvent ressentie comme synonyme d'infériorité, voire même de faible qualité. Pour remédier à ces opinions préconçues, le Rivaner peut depuis les récoltes 2014 porter la mention qualitative «Premier cru» – un garant de qualité digne de foi.

Pour pouvoir bénéficier de cette qualification fiable, le Rivaner en question doit être issu d'un rendement bas. Ainsi l'importance adéquate peut enfin être accordée à ce vin fruité, doux et sec qui se boit jeune. Pour la cuvée de l'année 2015, 45% du Rivaner aurait pu bénéficier de ce cette mention, un indice très clair que de plus en plus de ce cépage bien répandu ne doit plus se cacher face aux nombreux, célèbres Sauvignons blancs.

La température de service idéale de ce vin est de 8 à 12 C°, faisant ainsi

émerger sa robe de couleur vive et scintillante au mieux. Son arôme fin et racé au parfum typique, le rend particulièrement plaisant lors d'un plat principal constitué de poisson ou de crustacés, comme vous pouvez le découvrir à l'aide de notre succulente recette.

33.000 hectolitres de ce vin d'été ont été récoltés l'année passée, dont 16.000 hectolitres ont été vendus à l'étranger. Il s'agit donc d'un vrai article d'exportation de succès pour notre petit pays avec une riche tradition viticole ancestrale, qui ne manque pas de la flexibi-

lité permettant à se positionner aux nouveaux défis inhérents au phénomène de la globalisation.

Le Rivaner simple et accessible se prête pour toutes les occasions décontractées, grâce à son acidité agréable, son nez minéral avec une excellente tenue et son faible degré d'alcool (11 %). Le consommateur lui doit sa juste chance pour que ce dernier puisse surprendre et convaincre, et surtout agrandir la foule de ses amateurs, car par son style il s'agit d'un vin jeune et moderne.

Filet de saumon sauvage en trilogie et mousseline légère au Rivaner, parmentier d'asperges blanches luxembourgeoises et dentelle de parmesan

Cette recette, qui s'associe tellement bien au Rivaner, est proposée par Renaud Nols, chef du restaurant Annexe à Luxembourg-Ville.

Ingrédients pour 6 personnes

Un filet de saumon de 1 kg, 9 oeufs, 500 gr de beurre, une échalote, 20 cl de Rivaner, 20 cl de vinaigre de vin blanc, 270 gr de pommes de terre cuites, lait, huile d'olives, asperges blanche luxembourgeoises, mélange de diverses asperges vertes, crème épaisse, sel, curry, piment d'Espelette, muscade, poivre, sucre, jus de citron, graines de sésame.

Préparation

Lever le saumon et en prélever en le coeur. Récupérer la ventrèche et la queue et les mixer avec 200 gr de crème, 2 oeufs, une pincée de curry, sel et piment d'Espelette. Mouler la farce dans une terrine et la cuire au four vapeur pendant 20 min. Laisser refroidir et dé-

mouler la terrine. La découper et la paner à l'anglaise en terminant par les sésames.

Découper six tronçons dans la moitié du coeur en gardant la peau. Retirer la peau de la dernière moitié, portionner

six morceaux et les cuire dans une huile à 43 degrés.

Pour l'espuma de pommes de terre, récupérer 270 gr de pulpe de pommes de terre et mélanger avec 50 gr de beurre, 100 ml de lait et 100 ml de crème (35 %). Faire chauffer le mélange tout en fouettant jusqu'à ce que la préparation épaississe et se lie.

Assaisonner de sel, poivre et muscade, filtrer la masse dans un chinois et mettre dans un siphon avec deux cartouches de gaz.

Éplucher et cuire toutes les sortes d'asperges séparément dans de l'eau bouillante salée. Ne pas oublier de les rafraîchir dans de l'eau glacée à chaque fois.

Pour la sauce, réduire le vinaigre, le vin blanc, l'échalote et le jus de citron dans une casserole jusqu'à la presque évaporation du liquide. Ajouter sept jaunes d'oeufs et un filet d'eau et

battre sur feu doux pour savonner. Ajouter le beurre fondu tout en fouettant. Terminer par un peu de crème fraîche épaisse selon votre convenance. Saler poivrer.

Cuire le saumon côté peau doucement dans un peu d'huile d'olive sans jamais le retourner jusqu'à ce que la chair devienne translucide.

Frirer les croquettes de sésame dans une huile à 180 degrés quelques minutes.

Réchauffer les asperges dans une poêle avec du beurre et une pincée de sucre. Récupérer les têtes d'asperges et émincer le reste. Disposer dans une verrine les queues d'asperges découpées et terminer par l'espuma de pommes de terre.

Disposer harmonieusement le reste des pointes d'asperges et le saumon sur une assiette et nappez de sauce.



Son arôme fin et racé au parfum typique, le rend particulièrement plaisant lors d'un plat principal constitué de poisson. (PHOTO: A. ANTONY)

Fonds de solidarité Viticole

5sp x 70

2059653-1