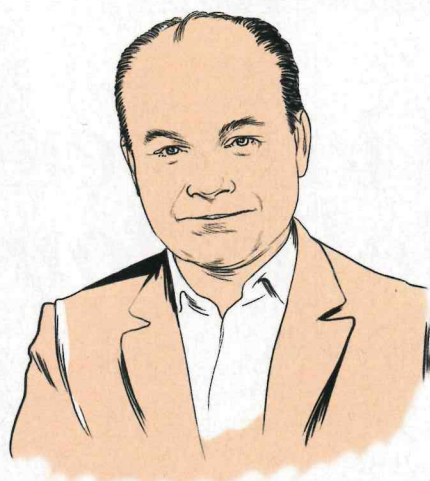


Accord minute



« Le cahors
Le Cèdre 2020
du château du Cèdre,
dévoile une trame
tannique subtile
qui tranche sur
le parmentier
de confit de canard »

Par Olivier Poussier
Meilleur sommelier
du monde 2000

Parmentier de canard et hachis parmentier de bœuf Cap sur les rouges charpentés

Le terme culinaire parmentier revient régulièrement en cuisine, que ce soit pour la célèbre soupe parmentière ou pour le délicieux hachis. Un hommage mérité à Antoine Parmentier, agronome et pharmacien des armées françaises, qui fut le grand défenseur de la pomme de terre et promut son adoption dans l'alimentation quotidienne de notre pays. Aujourd'hui, je vous propose d'évoquer ces deux variantes succulentes : le hachis parmentier de bœuf et le parmentier de confit de canard, deux plats appréciés lorsque les températures se font plus fraîches. Qu'il s'agisse de bœuf ou de canard confit, les ingrédients de base sont sensiblement les mêmes : pommes de terre, oignons, tomates, champignons, herbes de Provence, laurier, aromates et parmesan râpé.

DE CAHORS À LA VALLÉE DE UCO

Décortiquons d'abord la version au canard confit, une délicieuse interprétation du Sud-Ouest. Ici, optez pour un vin de bonne texture, avec une trame tannique qui s'oppose au moelleux du hachis. Le canard, plus filandreux que le bœuf, nécessite un vin au cœur de bouche ample et enrobant. Pour ce mariage savoureux, je vous suggère deux expressions de malbec. Tout d'abord, le cahors Le Cèdre 2020 du château du Cèdre. Issu de vieilles vignes plantées sur les éboulis calcaires et hautes terrasses du Lot, il se montre pulpeux avec une trame tannique subtile qui tranche sur le plat.

Le second vin nous entraîne en Argentine, dans le Paraje Altamira, une sous-région du sud de la Vallée

de Uco. Là, le talentueux Roberto de la Mota signe le pur malbec Finca Remota 2020, provenant de vignes plantées en 1947. Il dévoile des notes balsamiques, de fruits noirs et d'épices, offrant une densité, une mâche et une profondeur en parfaite adéquation avec le plat. Puissant et gracieux, il est façonné par un bel élevage d'un an en fûts. Le millésime 2020 est un grand cru argentin à découvrir.

DU LANGUEDOC AU PRIORAT

Passons au hachis parmentier de bœuf, une autre approche qui mérite elle aussi toute notre attention. Pour l'accompagner, je vous recommande la cuvée Atal Sia 2021 du château Ollieux Romanis. Ce vin languedocien, en AOC Corbières-Boutenac, impressionne par la pureté de son fruit, associant maturité et fraîcheur graphite. Composé de 45 % de carignan, 30 % de grenache et 25 % de mourvèdre, il est élaboré en macération carbonique et élevé en cuves, ce qui préserve la typicité du fruit de ce terroir.

En Espagne, la cuvée Manyetes 2019 du Clos Mogador, un pur carignan du Priorat issu de vieilles vignes de 80 ans

plantées sur le village de Gratallops, formera lui aussi une belle association avec le hachis parmentier. Son auteur, René Barbier, transcende le carignan dans ce vin solaire qui garde toute la tension et la fraîcheur des schistes.

Comme vous pouvez le relever, les deux recettes de hachis font appel à des rouges charpentés. Mais n'oublions pas que ces plats sont le plus souvent confectionnés durant les mois d'automne et d'hiver. Bonnes dégustations !

