

VINS ET GASTRONOMIE

Accords mets et vins

La cuisine néo-zélandaise est riche et variée. Elle reflète la diversité des habitants du pays. Elle est à base des cuisines maorie et européenne. Mais on ressent l'influence asiatique et surtout l'influence britannique, le pays ayant longtemps été sous l'autorité d'un gouverneur représentant la reine d'Angleterre...

Les produits de la mer sont très présents du fait que la Nouvelle-Zélande soit composée de deux îles, et donc entourée d'eau. On y produit d'excellentes viandes, dont l'agneau, très apprécié sur place mais pas seulement. Le pays offre également une grande diversité de fromages.

Apéritif

Chardonnay, sauvignon, vin effervescent brut méthode traditionnelle, de Marlborough.

Poissons

Poissons frits ou meunière : sauvignon, riesling de Nelson.

En sauce : chardonnay, viognier.

Viandes

- **rouges** : cabernet sauvignon, merlot...

- **blanches et volailles** : chardonnay d'Hawkes'bay, pinot noir de Wairarapa, pinot gris.

Desserts

Noble riesling, gewurztraminer, sauvignon... vendangés tardivement.

Quelques spécialités

Les moules vertes de Nouvelle-Zélande : elles se distinguent par la couleur verte du bord de la coquille. Elles peuvent atteindre 250 mm. Selon la préparation : gratinées, avec une sauce coco... on choisira soit un sauvignon soit un chardonnay.

Le whitebait : tout petits poissons blancs, qui se cuisinent de différentes manières y compris en omelettes, voire sur une pizza. Vin blanc sec : sauvignon, muller-thurgau...

L'agneau : l'agneau de Nouvelle-Zélande est recherché dans le monde. Il est le grand classique de la cuisine néo-zélandaise, pays où il y a 10 fois plus de moutons que d'habitants. Il est généralement servi rôti. Il appelle les meilleurs vins rouges du pays issus de cabernet, merlot ou pinot noir.

Le Hangi : plat traditionnel des Maoris réalisé selon un mode de cuisson ancestral. L'accord varie en fonction des ingrédients utilisés (bœuf, mouton, porc, volaille...), des légumes qui l'accompagnent et de la proportion de chaque élément. Généralement accompagné d'un vin rouge corsé type cabernet.

Le pavlova : gâteau à base de meringue, sur laquelle on dépose de la crème chantilly ainsi que des fruits frais, dont les kiwis dorés bien évidemment.

Vins blancs issus de gewurztraminer, sémillon, chenin... vendangés tardivement.

On peut également mentionner le légendaire *Fergburger de Queenstown*. À déguster sur place, où on vous affirme qu'il s'agit du meilleur burger au monde (CQFD). Mais c'est incontestablement le plus copieux !

Quelques traductions

Comme en anglais.

© ADOBE STOCK



© ADOBE STOCK

