

VINS ET GASTRONOMIE

Accords mets-vins

La gastronomie sud-africaine présente deux aspects : une cuisine d'inspiration britannique et une cuisine africain (Africaner : personne d'origine néerlandaise parlant l'afrikaans, c'est-à-dire la langue néerlandaise parlée en Afrique du Sud).

Apéritif

Vin mousseux brut méthode Cape classique, chenin (steen) sec...

Poissons

Sauvignon blanc de Stellenbosch ou de Paarl, chenin blanc, assemblage chardonnay et sémillon... Avec les grandes préparations de poissons en sauce : chardonnay de la région côtière, viognier de Paarl...

Viandes

- **rouges** : cabernet sauvignon de Stellenbosch, Paarl ou du Cap, pinotage, pinot noir...

- **blanches et volailles** : cabernet sauvignon léger, merlot, pinot gris ; chardonnay pour les préparations à la crème...

- **gibiers** : cabernet sauvignon élevé en fûts, pinot noir de Simonsig, shiraz...

Desserts

Late harvest, gewurztraminer... Et bien évidemment, le vin de Constance.

Digestifs

Des eaux-de-vie de vin (brandy), la liqueur Van der Hum à base de mandarines sud-africaines, le Brandy Hum assemblage d'eau-de-vie de vin et de rhum, grappa de Wilderer à Paarl, Chamonix à Franschoek...

Quelques spécialités

Langouste du Cap : sauvignon, chardonnay, riesling...

Snook fumé : sauvignon.

Geelbek (poisson) : steen sec (che-

nin), South Africa riesling... **Springbok** (antilope), en fonction de la préparation : pinotage, cabernet sauvignon, shiraz...

Boboties (viande au curry avec du pain et du lait) : pinotage, pinot gris...

Karoo lamb roast (agneau rôti) : cabernet sauvignon, shiraz, pinotage.

Sosaties (brochettes de mouton marinées au lait) : shiraz...

Bredies (ragoût de mouton) : pinotage, shiraz...

Chicken pie : shiraz, pinotage...

Heuningkoek (gâteau au miel), Topsy tart (tarte aux dattes) : vin de Constance.

Melktert (tarte au lait) ; **Sagopudding** : vin effervescent demi-sec, chenin late harvest, muscat doux (Hanepoot)...

Quelques traductions

indispensables

Comme en anglais.

© ADOBE STOCK



Entrées froides à base de poissons/crustacés : sauvignon de Stellenbosch ou de Paarl
Poissons meunière : chenin...
à la crème : chardonnay ou viognier de Paarl.

© ADOBE STOCK



Lors d'un barbecue, surprenez vos amis avec un pinotage rosé.

© ADOBE STOCK



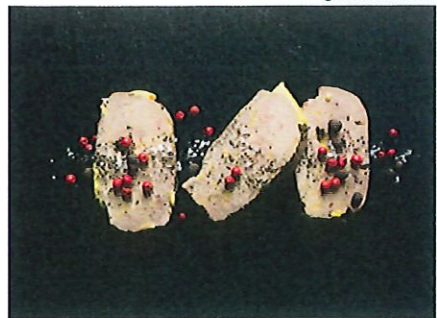
Avec la plupart des desserts : chenin ou viognier late harvest, muscat doux (Hanepoot).

© ADOBE STOCK



Viande rouge : cabernet sauvignon, pinotage... Viande blanche : pinot noir, merlot... Gibier : shiraz, pinot noir de Simonsig.

© ADOBE STOCK



Klein Constantia. Un très grand vin !