

## Que boire avec...

**... des raviolis  
aux épinards ?  
PAR ENRICO BERNARDO  
MEILLEUR SOMMELIER  
DU MONDE 2004**

Les raviolis peuvent être, au choix, la plus délicieuse des gourmandises lorsqu'ils sont confectionnés par une cuisinière passionnée, ou la pire des punitions lorsqu'ils deviennent le seul recours du célibataire et de son ouvre-boîte Raviolis (au masculin) farcis de viande en pays niçois et Provence, ou raviolas (au féminin) fourrées de fromage dans la Drome et l'Isère, la recette de base est quasiment toujours la même deux feuilles de pâte emprisonnant une farce, et découpées ensuite à la roulette dentée pour former des carrés. Chez nous, cette farce peut être faite uniquement de légumes, choisis pour leur caractère particulièrement goûteux, et ainsi capables d'agrémenter vraiment la fadeur originelle de la pâte nous les appelons alors « raviolis di magro » - littéralement « raviolis maigres » - parce que dépourvus de viande Nous préparons généralement la farce avec des épinards préalablement « blanchis », puis haches et mélanges a des jaunes d'oeufs, de la ricotta (fromage élaboré à partir de lait de brebis ou de bufflonne les deux appellations coexistent) et de la noix de muscade râpée Cuits à l'eau comme des pâtes sèches, ces raviolis se dégustent avec un beurre moussé, de la sauge et du parmesan Il y a donc là une vraie texture, une mâche gourmande, des goûts savoureux et délicats (le salé du parmesan, le végétal de l'épinard) qui appellent à l'évidence un vin blanc. J'irai d'abord vers un vin piémontais, produit dans la région de Cuneo le langhe favonta Traditionnel mais encore méconnu (l'appellation ne date que de 1994), c'est évidemment un vin sec. J'aime beaucoup celui de Giorgio Pelissero,



avec ses arômes fruités (abricot, pomme golden) et épices, sa bouche vive et légère.

De ce côté des Alpes, je me tournerai volontiers vers un blanc bourguignon, de préférence du côté de Mâcon je suis sûr d'y trouver des vins qui sauront se faire complices de cette préparation aux saveurs simples et sincères, notamment en appellations villages Jean-Luc et Paul AEGERTER proposent ainsi un Mâcon-Fuissé qui s'épanouira idéalement avec nos « raviolis di magro » au nez des notes florales répondant à celles végétales des épinards en bouche un « gras » bienvenu qui, s'accordant à celui des deux fromages, amplifie la sensation de rondeur et de souplesse. La encore, de jolies épousailles pour un moment de pure gourmandise.

### **Ma sélection**

**Giorgio Pelissero :**

[www.pelissero.com](http://www.pelissero.com)

**Jean-Luc et Paul Aegerter :**

[www.aegerter.com](http://www.aegerter.com)

[www.lvinobyenricobernardo.com](http://www.lvinobyenricobernardo.com)