

TOUT CRU Samedi 22 juin 2013

«Pinot negra»

> Pierre-Emmanuel Buss



(123RF)

Notre chroniqueur Pierre-Emmanuel Buss apprécie la texture fondante du porc laineux. Il a cherché un vin pour accompagner la précieuse viande. Surprise, il a découvert que le pinot noir clos de la Perrière 2010 se mariait admirablement avec le fondant du jambon.

C'est sans doute le meilleur jambon du monde. Avec sa texture fondante, ses arômes complexes et sa grande persistance en bouche, le pata negra, qui doit son nom aux pattes noires du porc ibérique dont il est issu, ne se mange pas. Il se déguste religieusement après avoir été tranché au couteau. Les locavores ont une chance extraordinaire: depuis peu, il existe une production artisanale en Suisse romande. Celle des frères Alcala, à Vaumarcus (NE), qui élèvent des porcs laineux, cousins directs de l'iberico.

L'élaboration de ce jambon hors norme possède beaucoup de points communs avec la production de vins fins. Il constitue l'expression d'un terroir, avec un régime alimentaire qui varie selon les régions: les glands sur sa terre natale d'Espagne qui lui donne le nom de belotta; des céréales et des fruits de saison au pied du Jura. Comme les meilleures vignes, l'iberico et le porc laineux ont des rendements limités: ils atteignent 80 kilos en 18 mois contre plus de 100 kilos en 5 mois pour le porc rose. L'affinage de jambon en cave, enfin, évoque l'élevage en barrique. Il dure entre 18 et 48 mois, période durant laquelle il développe toute sa complexité aromatique.

Le pata negra de Tomas et Eleuterio Alcala a bluffé le pape des produits du terroir, Jean-Pierre Coffe. Sans qu'il tranche une question délicate: quel nectar choisir pour l'accompagner? Son onctuosité et son léger goût de noisette se marient très bien avec un vin blanc oxydatif, comme les jerez (xérès) espagnols. Un vin jaune jurassien constitue également une association très à propos.

Un accord avec un rouge est plus difficile, les tanins n'étant guère compatibles avec la salaison du jambon. Mais c'est possible, comme je l'ai testé début juin chez Jean-Pierre Kuntzer. Après quelques essais, le vigneron de Saint-Blaise (NE) a choisi de servir une bouteille de son pinot noir clos de la Perrière 2010. Avec ses tanins enrobés et sa texture soyeuse, ce vin magnifique est entré en résonance avec le fondant du jambon, moins salé que ses cousins espagnols. A Neuchâtel, on parle déjà de «pinot negra». Un accord de terroir qui, c'est sûr, n'a pas fini de faire parler de lui.