



SÉLECTION VINS

Accords mer



Réalisation : Valérie de Lescure

Huîtres, saumon, Saint-Jacques...

1. AMPLÉ

Avec ses notes de fenouil et de fruit blanc, ce vin avoue du caractère que l'on retrouve avec sa chair ronde aux notes miellées, ample mais sans lourdeur. À lui vos coquillages à la crème, sans hésitation.
■ **Saint-péray 2007, Cave de Tain l'Hermitage**, 7,30 € départ cave et cavistes.

2. EXTRA

La devise de ce crémant pourrait être fruité et légèreté, vu sa bouche séduisante aux fines saveurs d'agrumes et à l'effervescence crémeuse. Il sera extra sur les huîtres chaudes.
■ **Crémant de Loire L'Extra, Langlois-Château**, 8 €, Monoprix.

3. TONIQUE

Parfumé avec de fins arômes de citron et de fruit de la passion, autant au nez qu'en bouche, ce sauvignon doit son tonus à sa fraîcheur. Ce que réclame votre saumon mariné.
■ **Sauvignon, vin de pays des côtes de Gascogne, Les Fumées blanches**, 4,50 €, Leclerc.

4. VIGOREUX

Parfum de mirabelle avec une touche mentholée qui agrément agréablement sa bouche ronde, à la belle matière et au bon équilibre. Un blanc assez macho pour draguer les petites coquilles Saint-Jacques gratinées.
■ **Pinot blanc Alsace, Grande réserve 2008, Cave de Pfaffenheim**, 5 €, Auchan.

5. DÉLICAT

Il fleurit bon le chèvrefeuille avec son côté printanier, léger et gai. Un blanc frais, qui s'impose par sa délicatesse. Avec un médaillon de langouste en gelée.
■ **Bourgogne hautes-côtes-de-beaune blanc 2008, Château de Santenay**, 8,90 €, Leader Price.

6. PUR

Limpide, ce beaujolais séduit d'emblée par son nez fin et élégant, à la fois floral et minéral, et par sa bouche aérienne, pure et fraîche comme de l'eau de roche. Pour lui, une salade de crabe chic au pamplemousse.
■ **Beaujolais blanc, Les vignes de la Roche 2009, Château de Lavernette**, 8,20 €, Monoprix.

et terre

Entrées iodées, terrines,
viandes blanches... À chaque
délice son vin complice.



Foie gras, boudin blanc, volailles...

1. CAVALIER

Robe légère, notes de petits fruits rouges sauvages et de noix, bouche souple, fraîche, parfumée et déliée. Un joli bourguignon, ce pinot noir. Idéal sur une terrine de foies de volaille.
■ Bourgogne pinot noir 2008, Tastevinage, Reine Pédauque, 10 €, en GMS.

2. COMPLEXE

Tendre avec des notes douces comme du miel ou de la pâte de coing. Mais aussi sec grâce à sa belle acidité qui fait rebondir sa bouche avec esprit et légèreté. Ce délice d'ambiguïté plaira à une tatin de cépes.
■ Vouvray sec tendre 2008, Château Gaudrelle, 8,30 €, départ cave.

3. SÉDUCTEUR

Robe or soutenu, nez de miel et de marmelade, bouche riche et caressante, à la saveur sucrée mais sans lourdeur. Un vin parfait avec une terrine de foie gras mi-cuit.
■ Sauternes 2005, Château Haut-Montels, 14 €, Système U.

4. BEL ARGENTIN

Il sera l'hidalgo de la fête avec l'exotisme nécessaire pour séduire : nez de crème de cassis, chair pulpeuse, caressante, sans lourdeur. Idéal pour danser le tango avec la terrine de gibier sans lui écraser les pieds.
■ Malbec 2009, Argentina, Tierra de Luna Alta Coleccion, 8 €, Intermarché.

5. TOMBEUR

Paré pour la fête avec son habit tout doré, ses notes de miel, de fruits confits, sa bouche suave au goût de pain d'épice, sa douceur sucrée et sa fraîcheur malgré tout. Le compagnon rêvé du foie gras d'oie.
■ Monbazillac 2008, Château Combet, 6,50 €, Franprix.

6. SAGE

Il a l'âge de la maturité avec ses notes de gibier mêlées à celles de fruits noirs macérés. La bouche ronde suit avec cette patine due aux ans, et que réclament des escalopes de foie gras.
■ Saint-Joseph 2006, Domaine Rochevine, Cave Saint-Désirat, 9,90 €, Carrefour.

7. DANDY

Il sent bon la violette, le muguet, l'abricot, et fait le joli cœur avec une bouche ronde, souple et tout aussi parfumée. Pour conter fleurette à vos petits boudins blancs.
■ Costière-de-nîmes blanc, Château de la Tuilerie, 8,80 €, boutique en ligne et cavistes.