

À taaaaable!

Et oui, le vin ne se confond pas toujours avec l'étiquette. Des pépites peuvent se cacher derrière des appellations génériques. Notre guide est chef, son goût est aiguisé et ses choix éclairés.

SÉLECTION PAULINE UNGER

ACCORDS METS-VINS : L'UNION FAIT LA FORCE

Quel vin pour aller avec mon plat ? C'est un refrain qu'on connaît bien. Allez on révisé... Trois possibilités s'offrent à vous : l'origine géographique qui marie vins du terroir et spécialités ou produits locaux, l'harmonie des saveurs qui explore la concordance des arômes ; et enfin le jeu des contrastes, où l'on cherche par exemple à contre-balancer la douceur d'un plat par l'acidité du vin. En cas de doute, le vin blanc sec est souvent un bon joker.



Domaine des Huards
Cour-Cheverny, Romo

Ce vin blanc minéral révèle des arômes d'agrumes et de miel avec un nez franc et équilibré. Il présente une belle harmonie entre puissance, douceur et fraîcheur. Parfait avec une salade aux asperges vertes, menthe basilic, citron vert. 14,50 €.



Domaine Les Grandes vignes
Vin de France 100% Pineau d'Aunis

Ce vin en biodynamie, non filtré, sans sulfites, est dans la tendance des vins nature. De belles notes de fruits rouges et d'épices. À tester avec une pluma de cochon ibérique, pommes de terres aux tomates confites. 13,50 €.



Clos de l'Élu
Vin de France L'Aiglerie

Ce vin 100 % cabernet-franc offre des arômes de chocolat, de menthe, de tabac et de fruits rouges. À la dégustation, l'attaque veloutée et fraîche laisse place à des tanins fins et serrés. À savourer avec une entrecôte de bœuf sauce Chimichurri et légumes d'été confits. 15 €.



Domaine de La Grange aux Belles
Vin de France Fragile

Un vin d'une belle tension, minéral, issu du chenin, cépage phare de la Loire. Sélection parcellaire, tri, fermentation et élevage en barrique finement maîtrisé. À déguster avec un tartare de veau aux huîtres, macaron au parfum de citron et jus vert. 16,50 €.



Domaine Les Enfants Sauvages
Vin de Pays des Côtes Catalanes Ché Chauvio

Un vin tout en finesse. Le nez évolue entre raisin frais et épices, la bouche est aérienne et ultra-juteuse. Gourmand et très vineux. À savourer avec un millefeuille de légumes grillés, mozzarella jambon de parme et pistou. 14,50 €.



Domaine Rimbart
Saint-Chinian Mas au schiste

Ce vin d'amateur élégant et complexe est un assemblage de carignan, syrah, grenache et mourvèdre. Un vin rouge sur le fruit mûr, très bien travaillé. De la fraîcheur et de l'énergie pour accompagner une belle pièce de cochon grillé. 13,50 €.