

Quel vin choisir pour quel plat ?

selon les habitudes classiques en France

Fiche : VV-1 : **LES VIANDES**

Viandes rouges : un vin rouge corsé : exemples :

les Beaujolais : Morgon, Fleurie, Juliéna, Moulin-à-vent ;
les Côtes-du-Rhône : Châteauneuf, Tavel, Hermitage ;
les Bordeaux : Médoc, Saint-Emilion, Côtes-de-Bourg ;
les Loire : Chinon, Saint-Nicolas-de-Bourgueil.

Viandes blanches , Veau , Volailles : un vin rouge pas trop puissant :
Côtes-de-Bordeaux, Côtes-de-Castillon, Côtes-du-Rhône, Vins-du-Midi.

Agneau : un vin rouge fin : Pessac-Léognan, Volnay, Beaune, Savigny.

Agneau rôti : un vin rouge fin millésimé :

exemples : Pauillac, Cabernet-Sauvignon, Graves, Saint-Estèphe.

Gibiers : les meilleurs vins rouges millésimés de garde :

exemples : Bordeaux, Bourgogne, Cabernet-Sauvignon.

Grillades : les vins rouges fruités, ou les vins rosés secs :

exemples rouges : Bourgogne rouge, Gigondas, Côtes-du-Ventoux.

exemples rosés : Côtes-du-Lubéron, Vin de Pays de l'Hérault.

Charcuteries : les vins rouges légers fruités :

exemples : Beaujolais, Côte-de-Provence, Côte-du-Rhône, Loire.

aussi : Rosés de Provence ou Rosés de Tavel.

Choucroute d'Alsace : que les vins blancs classiques d'Alsace :

exemples : Gewürztraminer, Riesling, Sylvaner, Pinot Blanc.

Foie gras : les vins blancs liquoreux ou un vin d'Alsace :

exemples : Sauternes, Monbazillac, ou un grand vin blanc de Bourgogne.

exemples d'Alsaces : Riesling, Gewürztraminer.