

# Quel vin avec une Paëlla

La paëlla associe beaucoup de saveurs et de textures, il est difficile de trouver avec quoi l'accorder, le vin blanc est le meilleur allié dans ce cas là.

La paella, d'origine espagnole, est très appréciée dans le Roussillon et en Languedoc, où elle fait pratiquement partie des spécialités culinaires locales. Épicée sans être forte pour autant, caractérisée par un mélange de produits de terre et de mer qui fait son originalité, la paella demande des vins souples et parfumés, au fruité expressif. Un côtes-du-Roussillon rouge de deux à trois ans de cave offrira des tanins fondus et encore suffisamment d'éclat pour donner un accord savoureux, tout comme un Saint-Chinian, cru languedocien produit au nord de Béziers.

La paella est cuisinée dans une grande poêle, historiquement au feu de bois, et doit pour cette raison être préparée à l'extérieur. Il s'agit donc d'un plat plutôt estival qui se marie très bien avec les vins de l'été : les rosés. Il est préférable de favoriser les rosés les plus vineux, à l'image de ceux de l'appellation tavel, un cru de la vallée du Rhône, situé dans le département du Gard et consacré exclusivement à la production de rosé. Produits non loin de Tavel, certains rosés des costières-de-Nîmes conviendront également.

## **Avec un vin blanc**

Si la Paëlla est aromatique et gourmande, la paëlla est également un plat gras. En cause, la charcuterie qui l'agrémente, mais également l'huile d'olive utilisée lors de la cuisson. Cassez ce côté huileux en la servant avec un blanc fruité et structuré. Les vins trop minéraux s'effaceraient devant le plat : optez plutôt pour un vin aux arômes de beurre et de pain grillé, qu'il soit élevé en barrique, ou non. Il sera alors assez puissant pour faire face au safran et au chorizo, tout en respectant la finesse du poulet et des fruits de mer.

**Vins Rouges :** Côtes du Roussillon, Saint-Chinian, Minervois, IGP d'Oc Syrah, Chinon, Corbières, Fitou, Faugères, Ctx d'Aix, Vins Espagnol, Ventoux, Saint-Georges Saint-Emilion.

**Vins Rosés :** Tavel, Costières de Nîmes, Bordeaux, Cotes du Rhône, Lirac.

**Vins Blancs :** Blancs aromatiques fruités et structuré élevé en barrique, Corbières, Bordeaux boisés, Languedoc, Alsace Pinot blanc, Chasselas, Bourgogne Aligoté, Chardonnay.

