

Quel vin avec du Couscous

[Tout savoir sur l'accord vin et couscous pour en parler :](#)



Les propriétés du couscous :

Importé d'Algérie par les pieds-noirs dans les années 60, le couscous est aujourd'hui l'un des plats préférés des français. Semoule de blé, viande fondante et légumes croquants sont mêlés dans ce plat typiquement berbère aux parfums d'orient.

A l'origine, le terme couscous désignait un mélange de semoule, simplement salée et cuite dans un couscoussier, et de pois chiches. Au fil des années, la recette s'est enrichie d'un ragoût de viande et d'un mélange de courgettes, oignons, carottes et navets. Les amateurs rivalisent d'ingéniosité pour le revisiter : merguez, boulettes et épices viennent parfois l'agrémenter.

On retrouve également des recettes de couscous sucrés. Garnis de raisins secs et de dattes ou de cannelle et d'amandes, ils se servent en guise de dessert.

En bref, choisir le bon vin :

L'accord classique : Couscous et vin rosé

De la semoule de blé dur cuite dans un bouillon épicé, des légumes mélangés et une viande fondante. Le couscous appelle des fruits fruités et ensoleillés, comme des rosés du Languedoc ou du Roussillon.

On peut également l'associer avec des vins rouges, à condition de les choisir épicés et pas trop tanniques. Un Sidi-Brahim ou un Côtes du Rhône soulignent les arômes de ce plat typique sans le dominer.

L'accord Classique : Couscous et vin rouge

Rouge : Faugères, Costières de Nîmes, Saint-Chinian, Plus original avec un Côtes du Rhône Villages, Sidi Brahim, Cahors, Madiran, Ventoux, Côtes de Provence, Minervois, Fitou, Vacqueyras, Lirac, Syrah

Rosé : Costières de Nîmes, Tavel, Cotes du Rhône, Corse, Syrah, Lirac, Saint-Chinian, Faugères