

Quel vin avec un Lapin à la moutarde

Pour un accord à la fois régional et traditionnel, le lapin à la moutarde demande un vin blanc de Bourgogne. Un chablis apportera un bon support acide qui donnera le change face à la note acidulée de la moutarde. Toujours dans le vignoble de l'Yonne, on peut choisir un vin de l'appellation Bourgogne-Vézelay, qui donne des vins blancs floraux, frais et teintés d'une note miellée, ou un fringant bourgogne-côte-Saint-Jacques. En Côte-d'Or, les bourgogne-hautes-côtes-de-Beaune offrent des vins élégants et frais qui conviendront également très bien.

Il est possible d'éviter les vins blancs, mais il est toutefois préférable d'écarter les rouges tanniques qui ne feront pas bon ménage avec l'acidité du plat. Dans le vignoble du Val de Loire, on trouvera un vin rouge friand et expressif, comme le bourgueil, qui amortira la note acidulée du plat pour laisser apparaître un fruité généreux et une texture souple. Un peu dans le même registre, un chinon doté de notes fraîches un peu herbacées sera capable de tenir tête aux notes acidulées et amères de la moutarde.

Vins rouges : Bourgueil et Saint Nicolas de Bourgueil, Chinon, Saumur Champigny, Anjou, Menetou Salon, Chorey-les-Beaune, Marsannay, Givry, Aloxe-Corton, Bourgogne Pinot Noir, Moulin à Vent, Morgon, Bordeaux Sup, Ctx du Languedoc, Saint-Chinian,

Vins blancs : Chablis, Bourgogne, Mercurey, Givry, Saint Véran, Sancerre, Savennières, Riesling, Limoux, Arbois, Jura

