

LES VINS PARFAITS

AVEC :

Poulets, pintades, pigeons, canard, et dindes, appellent une multitude d'accords mets et vins.

La volaille est véritablement le trait d'union entre les vins rouges et les vins blancs. En plus du jeu des textures et des goûts, on peut s'intéresser au jeu des couleurs entre la chair de la viande et la robe des vins. Cependant, on évitera de servir des vins rouges trop tanniques ou des blancs très boisés qui risquent de trop s'imposer face au plat servi.

Quel vin avec les volailles rôties

Des vins rouges élégants et souples : Bourgogne Pinot Noir, Mercurey, Marsannay et Pinot Noir d'Alsace et aussi le cépage gamay ira très bien un vin gouleyant tel que le Chiroubles

Avec un Pigeon rôti on pourra accorder des vins rouges jeunes sur le fruit et aux tanins peu marqués comme les vins rouges de Sancerre ou de Chinon mais aussi un Givry de Bourgogne.

Quel vin avec les volailles braisées

Avec une pintade au chou on mettra un côtes de Castillon, Saumur-champigny, Lirac

Quel vin avec les volailles mijotées

Avec un poulet à la crème ou coq au vin ont choisis un vin blanc ou rouge.

Pour le blanc il doit être aromatique, gras et élevé en fût tel qu' un Chardonnay du Languedoc ou bien encore un Bourgogne Meursault et vin du Jura.

Pour les rouges, choisissez-les aux tanins patinés pour un accord voluptueux avec la viande. Certains vins rouges de Bordeaux comme des Côtes de Bordeaux iront très bien ainsi que des vins de Pessac-Léognan de quelques années.

Quel vin avec le canard

Le canard qu'il soit confit, servi en cassoulet ou en magrets, peut privilégier l'accord plutôt régional.

Des vins du Sud-ouest conviendront à merveille comme un Madiran ou un Cahors aux tanins accrocheurs dans leur jeunesse. Ils équilibreront le gras du confit ou la graisse du canard pour un accord par complémentarité gras/tanins.

Si vous préférez un accord ton sur ton, optez pour des appellations comme Fronton, Gaillac ou encore Bergerac qui sont des vins rouges moelleux en bouche.

Les recettes originales ; les aiguillettes de Canard sauce cassis avec un Fronton rouge, le magret de canard aux poires, miel et gingembre avec un vin blanc liquoreux comme un Sauternes.

