

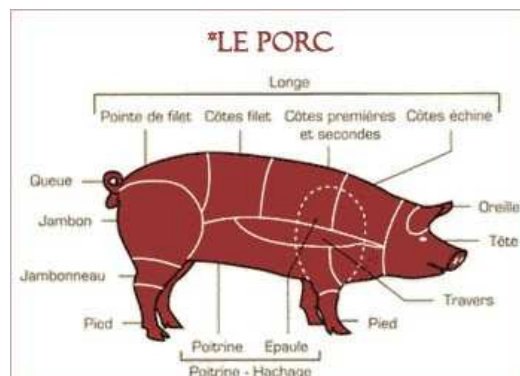
Quel vin avec un Cochon à la broche

Le cochon de lait farci à la broche se marie parfaitement avec du vin rouge sec plutôt « évolué » comme un bon Saint-Emilion grand cru Premier grand cru classé, un Châteauneuf-du-Pape rouge, un Côte Rôtie, un Margaux ou encore un Santenay premier cru Beauregard rouge.

Le porc est une viande beaucoup plus fine que le bœuf, qui s'associe très bien avec des vins plus légers et fruités. Privilégiez les vins jeunes, sans trop de matière pour ne pas prendre le pas sur votre grillade. A vous les vins de Bourgogne.

Un beaujolais sera parfait, surtout si vous faites mariner votre viande dans des épices ou du chutney.

Le côté fruité de son cépage, le pinot noir, rappelle les notes sucrées de la marinade.



Vins rouges : Chateauneuf-du-Pape, Côte Rôtie, Margaux, Saint-Emilion, Médoc, Saint Julien, Fronsac, Lussac, Montagne-Saint-émilion, Pauillac, Graves, Pessac-Léognan, Lalande Pomerol, Fronton, Bergerac, Cahors, Chiroubles, Brouilly, Moulin à Vent, Juliéna, Fleurie, Morgon, Saint Amour, Saint Nicolas de Bourgueil, Coteaux d'Ancenis, Chinon, Saumur Champigny, Chorey-les-Beaune, Auxey-Duresses, Volnay, Maranges, Mercurey, Givry, Aloxe Corton, Santenay, Nuits-Saint-Georges, Hautes cotes de Nuits, Languedoc, Minervois, Faugères, Saint-Chinian, Costières de Nîmes, Côtes du Rhône, Lirac, Saint Joseph.

Vins rosés : Cotes de Provence, Bordeaux rosé, Costières de Nîmes, Lubéron, Minervois, Fronton,

Vins blanc : IGP d'Oc Chardonnay, Riesling, Chablis, Aligoté, Sancerre, Bergerac, Costières de Nîmes,



Suggestions Porcines

Endives au jambon : Mâcon, Pinot Noir, Aligoté, Pouilly-Fuisse, Crozes-Hermitage.

Rôti de porc, avec un peu de sauge ou une feuille de laurier : Chinon, Saint Nicolas de Bourgueil, Morgon, Côtes de Beaune, Cotes du Rhône Villages, Marsannay.

Petit salé aux lentilles : Jeune Gamay, Touraine, Sancerre, Bourgueil, Chinon.

Sauté de porc au caramel : Pinot Gris, Vouvray demi-sec, Montlouis, Malvoisie, Riesling jeune

Filet mignon de porc à la crème : Savennières, Montlouis sec, Chardonnay, Pinot gris

Travers de porc grillés et côtelettes : Côtes de Provence, Malepère, Corbières, Fitou, Côtes de Bourg, Blaye, Haut Médoc, Graves, Fronton, Volnay, Pommard.

Pâtés, terrines, saucissons, rillettes et charcuteries diverses : Menetou blanc, Sancerre blanc, Saumur blanc, Saint Véran, Pinot Noir Alsace puis les Gamays de Touraine et Beaujolais.

Boudin noir : Irrouléguy, Madiran, Cahors, Médoc, Fronsac, Cotes de Castillon, Cornas, Chateauneuf-du-Pape.

Jarret de porc en choucroute : Riesling, Sylvaner, Pinot Noir, et Gamay de Touraine.