

Quel vin avec un Confit de Canard

Le confit de canard fait partie des mets emblématiques de France, et surtout du sud-ouest, où il est originaire. Indissociable des tables familiales, ce plat aussi savoureux que riche offre énormément de plaisir à la dégustation. Souvent accompagné de pommes sarladaises, le confit de canard réclame des vins assez étonnants...

Idéalement

Des vins rouges de bonne ossature afin de supporter le gras et le confit du plat. Mais proposant également des tanins assez appuyés, qui parviendront à se noyer dans le gras. Le vin rouge devra à la fois proposer sa puissance et son autorité tout en étant capable de révéler une bonne persistance. Attention à ne pas proposer une finale dominée par l'acidité, celle-ci risquant de se révéler un peu mal à propos, ou tout du moins en contradiction. Optez pour un vin avant tout équilibré entre sa fine acidité, ses tanins relativement appuyés, et un degré d'alcool capable de souligner la touche gourmande du mets, tout en offrant une bonne suavité. Là encore la proximité géographique jouera son rôle.

- Bordeaux: Saint-Emilion, Pomerol, Castillons-Côtes de Bordeaux, Blaye-Côtes de Bordeaux, Médoc, Graves, Bdx Sup Ch. Mirefleures, Pessac-Léognan, Moulis, Lussac...
- Sud-ouest: Côtes du Marmandais, Fronton, Cahors, Madiran, Irouleguy, Gaillac, Pécharmant, Bergerac...

Alternatives

- Languedoc-Roussillon: Minervois, Corbières, Fitou, Saint-Chinian, Coteaux du Languedoc, Cotes de Malepère, Limoux, Faugères,
- Rhône: Lirac, Gigondas, Châteauneuf du Pape
- Val de Loire : Saumur, Chinon
- Provence : Cotes de Provence rouge

