

# ACCORDS METS ET VINS... D'ARDÈCHE

## *LES POISSONS ET LE VIN*

**Accords** : Grillé, au four ou en sauce, le poisson aime surtout le vin blanc, sauf exceptions.

**& Désaccord** : Les vins rouges sont en général à proscrire avec la plupart des recettes de poissons à l'exception de quelques poissons comme le rouget ou le thon...

Tous les blancs ardéchois ont leur place : on hésitera seulement entre le côté sec, nerveux et fruité d'un sauvignon, la souplesse d'un Viognier ou la rondeur d'un Chardonnay.



**Viognier Paysage 2009** – *UVICA Vignerons Ardéchois*

IGP Ardèche – Vin de Pays des Coteaux de l'Ardèche

5,5 € la bouteille. Une grande finesse, un vin long en bouche aux notes exotiques très persistantes.

## *LES VIANDES ET LE VIN*

**Accords** : Grillées, mijotées ou rôties, les viandes apprécient tous les styles de vin.

**& Désaccord** : Les vins blancs ne s'accommodent pas du bœuf saignant alors que les volailles et viandes blanches offrent de jolis accords sur la fraîcheur du vin.



**Aria 2009** – *Domaine du Chapitre*

IGP Ardèche – Vin de Pays des Coteaux de l'Ardèche

Syrah - 7,5 € la bouteille. Un fruité frais, équilibré, charpenté avec des tanins fins et fondus et une finale longue et minérale.



**Cuvée Pauline 2006** - *Mas de Bagnols*

AOC Côtes du Vivarais

Syrah, Grenache – 6 € la bouteille. Un vin riche aux tanins présents et fins, un beau fruité épicé, et une belle longueur.



**AOC Côtes du Rhône** - *Château Rochecolombe 2007*

Syrah, Grenache – 5,10 € la bouteille. Vin riche, fin et long, charnu, avec des tanins fondus, une finale poivrée savoureuse.

## *LES FROMAGES ET LE VIN*

**Accords** : Crémeux, secs ou à point, les fromages se marient de préférence avec les vins blancs.

**& Désaccords :** Dans tous les cas, il est préférable d'éviter les rouges très puissants, tanniques et marqués par le bois. Ils développent avec la note lactique des fromages une amertume peu agréable.

Avec un fromage de chèvre, le picodon par exemple servez un blanc très sec ou un rosé sec. Un viognier accompagnera parfaitement ce petit fromage.

Essayez la Cuvée Ninon avec un fromage à pâte persillée (roquefort,...)



**Cuvée Ninon** – Cave Coopérative d'Alba la Romaine

IGP Ardèche – Vin de Pays des Coteaux de l'Ardèche

Muscat Petit grains – 11,8 € la bouteille. Un bel équilibre entre sucre et acidité.

Des arômes de fleurs de rose, d'acacias se dégagent du nez explosif.

## *LES DESSERTS ET LE VIN*

**Accords :** Fondants ou craquants, les desserts apprécient la compagnie des vins doux ou moelleux. Mais essayez un vieux vin rouge un Merlot ou un Côtes du Rhône léger avec un dessert à base de fruits rouges ou encore un Chatus avec une tarte au chocolat noir !



**Chatus Monnaie d'Or 2008** – Cave Coopérative Rosières

Vin de Pays des Coteaux de l'Ardèche

6,80 € la bouteille – Des arômes de pâte de coings, figue sèche, griotte, fruits à l'alcool, pruneau, cannelle, nèfle. Arômes vanillés et réglisse. Bouche puissante et structurée, riche en tanins.

Contact :

[www.lesvinsdardeche.com](http://www.lesvinsdardeche.com)

04.75.89.04.86