



EN CAVE

Que boire avec... Les grands plats exotiques ?

Des vins de caractère, parfois inattendus, puissants mais pas trop pour résister aux épices tout en rafraîchissant le palais.

Domaine d'Eole

Côteaux d'aix-en-provence 2016, Domaine d'Eole, 13,50 €, départ cave et chez les cavistes.

Côtes-du-rhône 2016, Terre de Galets, Domaine Richaud, 10 €, départ cave et chez les cavistes.

Le curry de volaille ou d'agneau

Une viande tendre, des fruits et légumes fondus, du lait de coco et des épices : à plat complexe, vin complexe, avec une personnalité marquée pour trouver sa place dans cette explosion de saveurs.

Appellations conseillées : en rouge, pinot noir du Languedoc, limoux, crozes-hermitage, syrah de l'Ardèche, anjou, saumur. En blanc, côtes-du-rhône, cairanne, vouvray sec, anjou, riesling.

ACCORD CLASSIQUE Élaboré dans le Languedoc, ce pinot noir associe son élégance naturelle à une belle maturité, ses arômes de fruits rouges classiques à des notes de fumée, de garrigue et d'épices douces. À découvrir sur un curry d'agneau raisonnablement "chaud".

ACCORD COUP DE CŒUR Quatre cépages blancs de la vallée du Rhône sont réunis dans ce vin blanc à la robe dorée, au nez de fleurs blanches, pêche, citron et garrigue, à la bouche franche et longue aux notes minérales. À servir sur un curry de crevettes ou de volaille agrémenté de cubes de mangue fraîche.

Le VERSANT PINOT NOIR

IGP pays d'Oc 2016, Le Versant, pinot noir, Foncalieu, 6,50 €, départ cave et chez les cavistes, dont Le Repaire de Bacchus.

DOMAINE BRUSSET Les Travers CAIRANNE

Cairanne 2016, Les Travers, Domaine Brusset, 10 €, départ cave et chez les cavistes.

La jambalaya ou la paella

De Louisiane ou d'Espagne, ces plats à base de riz, viandes, produits de la mer et légumes sont épicés et toujours goûteux. Un vin blanc, tranquille ou à bulles, structuré, supporte ces multiples saveurs.

Appellations conseillées : bourgogne blanc, mâcon, côtes-du-jura savagnin, alsace pinot gris, saumur, savennières, crémant de Loire, d'Alsace ou de Bourgogne, fino de Jerez, manzanilla.

ACCORD CLASSIQUE Né dans le sud de la Bourgogne, du seul chardonnay, un blanc opulent aux arômes de pêche et de fruits exotiques, aux notes de genêt, une bouche généreuse et une finale fraîche acidulée. À boire avec une paella aux fruits de mer ou une jambalaya aux écrevisses.

ACCORD COUP DE CŒUR Des bulles de la vallée du Lot, tirées à 100 % du malbec d'où des arômes d'amande, de jasmin, de fruits blancs, une bouche longue et vive avec des notes d'agrumes et de menthe. À déguster très frais avec une jambalaya au poulet et écrevisses ou une paella aux calamars et volaille.



Le couscous

C'est l'un des plats préférés des Français ! Semoule, viandes et légumes se marient à des vins, rosés ou rouges, voire blanc s'il s'agit d'un couscous poulet ou poissons, mais toujours bien structurés. Attention à la harissa qui, en grande quantité, peut "tuer" tout vin, même charpenté.

Appellations conseillées : en rosé, côtes-de-provence, coteaux-d'aix-en-provence, tavel, côtes-du-ventoux, côtes-du-roussillon. En rouge, côtes-du-rhône, cairanne, rasteau, languedoc, syrah de l'Ardèche.

ACCORD CLASSIQUE Issu de cépages provençaux et de grenache, voici un rosé à la belle personnalité, gourmand et vif, aux arômes de fruits blancs et jaunes. Sa bouche est intense, fraîche. Idéal avec un couscous poulet, merguez ou poissons.

ACCORD COUP DE CŒUR Concocté par une star du vignoble de la vallée du Rhône à partir de cinq cépages locaux bien mûrs, un vin rouge ample et frais, aux arômes de fruits rouges et d'olives noires, avec des notes de violette. Sa bouche franche offre une finale épicée. À présenter sur un couscous royal avec brochettes, boulettes, merguez...



Côtes-du-roussillon 2016, Domaine Doma Nova, Vignerons Catalans, 7 €, dans les grandes surfaces.

Minervois La Livinière 2013, Soleillades, Domaine de Cantausseil, 14,30 €, départ cave et chez les cavistes.

Le chili con carne ou la feijoada

Haricots rouges ou noirs, viandes de porc, parfois fumées, ou de bœuf, quelques légumes ou fruits exotiques et des épices : de bons plats chaleureux qui appellent des vins rouges, généreux et gourmands mais toujours avec une finale assez fraîche pour refaire la bouche.

Appellations conseillées : côtes-du-roussillon, collioure, minervois, corbières, côtes-de-provence, côtes-du-rhône, lirac, fitou, montravel, gaillac, madiran, cahors.

ACCORD CLASSIQUE Cultivé dans le Sud mais en altitude, le grenache relevé d'un peu de syrah acquiert des arômes de fruits rouges et d'épices, des tanins soyeux et une bouche longue à la finale fraîche. À goûter sur un chili bien relevé, servi avec des rondelles d'épis de maïs.

ACCORD COUP DE CŒUR Né dans le Sud, ce vin solaire et bien mûr n'est produit que lors des grandes années. Il se montre ample en bouche et complexe, avec des tanins bien fondus et une finale épicée. À offrir à une généreuse feijoada avec rondelles d'orange et manioc.



Mâcon Milly-Lamartine 2015, Vignerons des Terres Secrètes, 7,70 €, départ cave.

Mousseux brut 2014, Exception, Gaudou, 7 €, départ cave et chez les cavistes.

Le colombo de cochon

Ce plat antillais au porc sauté et légumes (aubergines, christophines...), relevé de pâte de colombo, se sert avec du riz et des haricots rouges. Une recette simple pour un vin rouge droit, franc, structuré et assez frais en finale pour rincer le palais.

Appellations conseillées : beaujolais, brouilly, côtes-de-brouilly, saint-pourçain, côte-roannaise, côtes-du-rhône villages, syrah IGP Ardèche, gamay de Touraine, crozes hermitage.

ACCORD CLASSIQUE Une jolie expression du gamay pour ce cru du beaujolais à la robe pourpre et au bouquet de pivoine et de fruits rouges. Sa bouche, sur la cerise et la groseille relevées d'épices douces, se termine sur une belle note fraîche et poivrée. À apprécier légèrement rafraîchi, avec un colombo de poulet ou végétarien.

ACCORD COUP DE CŒUR Dans une collection privilégiant la syrah, associée ici au grenache et au mourvèdre, un vin velouté, ample et riche sans être lourd, mûr et fruité, épicé et très bien équilibré. À présenter sur un colombo de porc classique ou de cabri aux aubergines.



Brouilly 2016, Les Clochers du Beaujolais, Vignerons de Bel-Air, 6,90 €, départ cave et chez les cavistes.

Côtes-du-rhône villages 2015, Plan de Dieu, Les Belles Echappées, Marrenon, 9 €, départ cave et chez les cavistes.