

SAVEURS

Chez *mon* caviste

FOIRES AUX VINS

L'automne 2017 sera propice aux bonnes affaires! À condition de s'y retrouver parmi toutes les offres des enseignes.

Textes Claudine Abitbol. Photos David Japy.

Les rouges sont goûteux par nature, surtout dans les millésimes mis à l'honneur cette année, à savoir le 2016 (de belles réussites malgré les intempéries) et le 2015, une grande année! Équilibre, fraîcheur et buvabilité tout au long du repas sont recherchés.

1 - AVEC DES CÔTELETTES D'AGNEAU

Sa robe rubis grenat pleine de lumière annonce un vin parfumé, fruité et floral avec une finesse et une élégance en bouche dignes d'un grand flacon. Une finale pleine de fruits et de gourmandise pour ce mâconnais apte à s'adapter à n'importe quel mets, pourvu que les ingrédients soient de qualité, d'une planche de charcuterie fine en passant par des viandes goûteuses (côtelettes d'agneau, épaule) et des gratins. **Domaine Mouton, Givry 2016, 13,45 €, Intermarché.**

2 - AVEC DE LA JOUE DE PORC

Telle une barbe bien coupée, un vin ciselé bien travaillé en vinification parcelle à parcelle, fin et long. Ce vin qui a du style naît sur un coteau face à Margaux depuis le ^{xv}^e siècle puisque le domaine du Château de Barbe était déjà planté en vignes puis a appartenu au marquis de Barbe au ^{xvii}^e siècle, avant d'être brûlé à la Révolution puis reconstruit en même temps que le Grand Théâtre de Bordeaux. Avec un magret, du cassoulet ou de la joue de porc. **Château de Barbe, Hipster, Côtes de Bourg 2014, 8,99 €, Inter Caves.**

3 - AVEC UNE PLANCHE DE CHARCUTERIE

Ce vin bio allie fraîcheur, densité et concentration, ce qui le rend à la fois plai-

sant et prêt à boire dans sa jeunesse avec de la charcuterie fine mais également apte à la garde car, s'il est déjà flatteur, il est bien structuré. Un parfait vin du quotidien à base de merlot, cabernet franc et cabernet-sauvignon, qui affiche un excellent rapport qualité/prix, chose rare. **Les Fiefs du Bosquet des Fleurs, Bordeaux rouge 2016, 3,50 €, Intermarché.**

4 - AVEC UNE PINTADE

Les caractéristiques de ce vin? Vendange manuelle, vinification dédiée au raisin bio, méthode d'extraction douce des cuivres avant d'être élevé pendant sept mois en « cuves bois ». Il possède beaucoup de croquant et d'arômes gourmands de fruits rouges (fraise, cassis) avec une touche de violette et de poivre. Pour enjoliver les viandes rouges, les gibiers à plumes ou une belle pintade mais aussi des fromages au lait cru. **Talent de Vigneron, Saint-Joseph rouge 2016, bio, 13,95 €, Intermarché.**

5 - AVEC DU MAROILLES

Ce vin convient parfaitement aux viandes blanches ou rouges, à un plateau de fromages affinés à pâte molle (maroilles) dure (comté) ou fleurie (brie), et de façon surprenante, aux beignets de légumes ou de fleurs de courgette. Ses notes de mûre et de prune, sa souplesse et ses saveurs gourmandes persistantes font de ce bordeaux une belle découverte. **Château**

Suau, Semper Viva Suau sans soufre, Côtes de Bordeaux Cadillac 2016, bio, 9,90 €, Naturalia.

6 - AVEC DES PÂTES À L'ITALIENNE

Desalant et charmeur, ce vin naît, sur la rive gauche du Rhône, à partir de la syrah, un cépage qui offre équilibre, fruit et tannin. Un cru plein de puissance, mais tout en séduction, qui respecte les canons de son appellation sans jouer la « cuvee gros bras ». Avec des tagliatelles au piment. **Cave de Tain, Sélection Première, Crozes-Hermitage 2015, 8,90 €, Les Incroyables E. Leclerc.**

7 - AVEC UN CARPACCIO DE BŒUF AU PARMESAN

Ce médoc cru bourgeois, aux arômes de fruits rouges frais et doté d'une matière fluide, n'écrase pas la finesse du carpaccio de bœuf, une viande crue coupée en fines tranches assaisonnées d'huile d'olive. Ses notes de mûre, de baie de sureau et de café, sa fraîcheur et ses tanins onctueux en font aussi un compagnon de la tarte au chocolat. **Maison Blanche, Médoc cru bourgeois, 8,95 €, Carrefour Hyper.**

8 - AVEC UN FONDANT AU CHOCOLAT

Vinifié et élevé en banlieue parisienne, ce vin assemble 80 % de merlot (pour la sou-

plesse) et 20 % de syrah (pour le fruité) de régions différentes. Son équilibre, sa gourmandise et sa fraîcheur sont séduisants. Avec de la moussaka, des viandes grillées ou un fondant au chocolat. **Winerie Parisienne, Héritage, Vin de France 2015, 10,90 €, Monoprix.**

9 - AVEC DU BOUDIN AUX POMMES

Son nez d'épices et de fruits rouges et noirs sur un fond de sous-bois appelle les mets d'automne: quiche aux cepes, vol-au-vent, boudin aux pommes, rognons de veau. La texture soyeuse et le bois du vin bien fondu offrent un bel équilibre apte à rendre digestes tous ces plats roboratifs. **Pierre Vidal, Côtes du Rhône Villages Plan de Dieu 2015, bio, 5,90 €, Carrefour Contact.**

10 - AVEC DES PLATS CANAILLE

Rognon, queue, joue, langue, paleron, tête, foie et autres terrines de restes du lendemain montreront toutes leurs saveurs avec ce bourguignon de belle facture qui a de la gouaille et de nobles origines car il est issu d'une remarquable maison de Beaune. **Louis Latour, Un pinot noir élégant et plein de vivacité pour alléger les papilles de ces mets généreux. Louis Latour, Les Pierres Dorées, Coteaux Bourguignons 2016, 16,90 €, Inter Caves.**

