

Mars 2017



La fondue bourguignonne

La viande rouge cuite dans de l'huile et ses sauces diverses s'associent à un rouge fruité et charpenté. Privilégiez les cépages épicés tels le pinot noir, la syrah, le côt ou encore le gamay.

Appellations conseillées : syrah de l'Ardèche, côtes-du-rhône, alsace pinot noir, crozes-hermitage, gamay de Touraine, touraine-amboise, côtes d'Auxerre, saint-pourçain.

ACCORD CLASSIQUE

Né dans l'Ardèche, ce rouge 100 % syrah a une robe grenat sombre, un nez épicé et des notes de cassis et de tabac. Sa bouche est puissante mais souple, avec une finale poivrée. À savourer sur une fondue bourguignonne, ses sauces et des pommes de terre rôties.
Coteaux de l'Ardèche 2015, Terre de Frigoule, Vignerons Ardéchois, 6,60 €, départ cave et cavistes.

ACCORD COUP DE CŒUR

Élaboré en Beaujolais par un vigneron connu, ce vin est tiré du gamay noir cultivé sur des coteaux granitiques. Il est fruité, intense et ample en bouche, et offre des arômes de fruits noirs et rouges et une finale épicée. À déguster sur une fondue bourguignonne avec béarnaise et légumes.
Vin de France 2015, gamay noir, Jean by Jean Loron, 7 €, départ cave et cavistes.