



Avec le cake au poivron
**UN VIN FRIAND
ET AROMATIQUE**

Pour peu que les vins possèdent suffisamment de saveurs, toutes les couleurs auront leur chance dans cet accord : rouges fruités et souples (côtes-du-rhône, beaujolais-villages, touraine), blancs friands et ronds (bergerac sec, graves blanc), rosés aromatiques (clairet, corbières, vin de Loire) ou épicés (saumur, coteaux-du-vendômois).

**CAVE DES VIGNERONS
DU VENDÔMOIS, 2007**
Coteaux-du-vendômois rosé
02 54 72 90 69

La robe, très pâle, le situe parmi les vins gris. Le nez est discret, plutôt fumé avec un fond végétal. Vif, très désaltérant, avec un taux d'alcool raisonnable, et des saveurs bien poivrées, typique du cépage (le pineau d'ainis), c'est un vin d'été des plus agréables.



Avec le sauté d'agneau et poivrons
UN ROUGE CORSÉ

Les saveurs et le fondant de cette viande mijotée conviendront à des rouges corsés. Des bordeaux (haut-médoc) bien structurés, des rouges corsés et épicés du Rhône (côtes-du-rhône-villages, gigondas), du Languedoc-Roussillon (saint-chinian, coteaux-du-languedoc, côtes-du-roussillon) ou de Corse sont quelques-unes des nombreuses possibilités.

DOMAINE RIÈRE CADÈNE, 2005
Côtes-du-roussillon,
Cuvée Rièrè Cadène
04 68 63 87 29

Voilà un très joli côtes-du-roussillon, puissant, chaleureux et réglissé au nez. En bouche, le fruité est sauvage, avec des notes de thym et d'épice, des tanins plutôt souples et une finale chaleureuse et fruitée.



Avec les brochettes champignon
UN VIN FRUITÉ ET TONIQUE

La charcuterie et le fromage frais doivent nous faire privilégier les vins bien fruités, toniques, capables de contrecarrer le sel de la recette : en rouge, des pinots noirs ou des gamays (menetou-salon, bourgogne, crus du beaujolais, touraine, saint-pourçain), en blanc des sauvignons (entre-deux-mers, touraine, pouilly-fumé) ou des chardonnays simples et francs (mâcon blanc, hautes-côtes-de-Beaune).

L'ENFER DES BALLOQUETS, 2007
Brouilly, Vieilles vignes
Robert Perroux
04 74 69 53 82

Cette belle cuvée issue d'un millésime pourtant difficile possède la vigueur fruitée des bons beaujolais (notes de fruits rouge et noir bien mûrs, épice) et un corps assez charnu avec de jolis tanins fins et mûrs. À se damner !

désaltérant



4 €

7,20 €



fruité



9 €



Avec les brochettes aubergine
**UN ROUGE SOUPLE
SUR LE FRUIT**

Comme précédemment, on restera dans le registre du fruit et de la fraîcheur avec une large gamme de possibilités rouges frais et fruités (chenas beaujolais-villages, touraine) ou plus ronds (fronton, côtes-du-rhône, côtes-de-castillon), blancs tendres et parfumés (sauvignon de Touraine, mâcon blanc, graves) ainsi que des roses possédant fraîcheur et parfums (côtes-de-provence)

CHATEAU BELLEVUE LA FORET, 2005
Fronton, La Forêt Royale
05 34 27 91 91

Le nez est typique du cepage utilisé à Fronton la negrette avec des parfums de violette de reglisse et de fruit mûr. Assez épicé mais dans un registre souple et accessible, c'est un vin bien équilibré avec une légère pointe d'amertume en finale



Avec les brochettes lapin
UN ROUGE FRUITÉ



Ce plat sucre-salé offre plusieurs possibilités. Côté rouge, on privilégiera des vins bien souples sans excès de tanins (nécessaire avec la chair maigre du lapin), très fruités (côtes-du-ventoux, côtes-du-rhône, côtes-du-luberon, côtes-de-castillon). Le miel et les quetsches invitent également à essayer des blancs moelleux pas trop concentrés, dans la veine d'un sainte-croix-du-mont ou d'un coteaux-de-l'aubance

DOMAINE DE CASSAN, 2006
Côtes-du-ventoux, Les Esclausels
04 90 62 96 12

Robe vive et nez frais gorge de fruit rouge bien mûr. Croquant et juteux c'est un excellent vin de soif rond fruité et tonique. Exemple à ce niveau de prix



Avec les brochettes poisson
**UN BLANC LÉGER
ET PARFUMÉ**

Le vin doit jouer dans le même registre que le plat finesse et parfums. Des blancs secs aux jolies notes d'agrumes, plutôt légers et vivaces, seront évidemment les bienvenus. On aura donc l'embarras du choix muscadet, cour-cheverny, chablis, touraine, reuilly, sancerre, bergerac sec.

CHÉREAU CARRÉ, 2007
Muscadet-sèvre-et-maine-sur-lie,
Réserve numérotée
02 40 54 81 15

Le nez est tonique, floral avec des notes presque végétales et iodées. La bouche est bien vivace parfaitement équilibrée, avec de jolies saveurs claires et alertes qui feront un accord tout en légèreté et en fraîcheur

6,55 €



vif et frais

4,50 €



5,60 €

