Visualiser l'article

Quels vins boire avec les plats mijotés ?

Les feuilles roussissent, l'air devient plus frais et les premières cueillettes amènent avec elles les plats de saison. Exit salades et grillades, l'automne marque le retour des viandes en sauce. Pot-au-feu, bœuf bourguignon ou navarin d'agneau, on oublie la météo en mitonnant des recettes réconfortantes. Dans les verres, le changement de saison ne passe pas inaperçu. On troque les rosés croquants pour des rouges fruités, en accord avec la viande. Reste à savoir lesquels choisir… Toutlevin.com a sélectionné pour vous les vins qui subliment vos petits plats en sauce.

Avec un bœuf bourguignon
A plat bourguignon, vin de Bourgogne. L'accord naturel est évidemment régional. Alors qu'il s'effacerait devant une pièce de bœuf grillée, un vin rouge de Bourgogne structuré, comme un Savigny, souligne le côté fondant de la viande cuite pendant plusieurs heures. A la fois fin et élégant, il développe des notes épicées qui se marient très bien avec les arômes de ce plat en sauce. Amateurs de vins plus charpentés, tournez-vous vers un pommard. Elaboré à partir de cépage pinot noir, il mêle longueur et maturité. Quoiqu'il en soit, restez en Bourgogne. Un vin de la Vallée du Rhône ou du Languedoc serait trop puissant, au détriment du bœuf.

Tous droits réservés à l'éditeur

Avec un navarin d'agneau
Une viande goûteuse, une cuisson qui amène du gras et des épices… Le navarin d'agneau est un plat de caractère. N'hésitez pas à l'associer avec un vin à la fois puissant et fruité, comme un rouge du Languedoc. Par exemple un corbières-boutenac, produit à base de cépage carignan : sa structure lui permet de soutenir les arômes du navarin, tandis que sa finesse et son acidité équilibrent le côté gras du plat. C'est un vin tanique mais rond, très agréable sans être opulent.
Une syrah, poivrée et épicée, se marie également très bien avec le navarin. Une seule condition : choisissez un vin du sud plutôt qu'un rouge de la Vallée du Rhône. Ses arômes de fruits noirs très murs sont parfaits avec l'agneau.

Avec un tajine aux pruneaux
Entre la puissance de l'agneau et la douceur du pruneau, le tajine offre une palette d'arômes qu'il faut souligner avec un vin soyeux et élégant, comme un carignan du Roussillon. Ses notes de fruits noirs et d'épices équilibrent le côté sucré salé du plat. Optez pour un vin mature : il aura plus d'amplitude qu'un rouge jeune.
Vous pouvez également vous tourner vers un vin plus affirmé, comme un côtes-du-Roussillon. On retrouve des arômes de cacao et de fruits secs en accord avec les pruneaux utilisés dans la préparation du tajine. Un maury sec, lui, sera tout aussi puissant mais plus minéral. Cette fois-ci, c'est le goût de l'agneau qui est mis en avant.

Avec un pot-au-feu
Une cuisson au bouillon et peu de gras : le pot-au-feu est presque diététique ! Si ses arômes sont prononcés, ce n'est pas un plat qui reste en bouche. Ne le tuez pas en servant un vin trop exubérant. Un sancerre, entièrement composé de pinot noir, laisse la vedette à la viande bouillie. Fin et délicat, il est aromatique sans être rugueux.
On peut également associer le pot-au-feu avec un vin rouge du Beaujolais, comme un morgon. Plus structuré que le sancerre, il a des tanins fins mais présents. Sa texture veloutée et ses notes de fruits noirs et d'épices soulignent le goût de la viande en sauce sans la dominer.

Avec un sauté de veau
Le veau n'est pas la viande la plus forte. L'astuce ? Choisir un vin qui la met en avant, sans pour autant s'effacer devant elle. Un pinot noir de Bourgogne, comme un santenay, est idéal. Simple sans être rustique, c'est un rouge très fruité, aux notes de griottes, qui accompagne très bien un sauté de veau.
Quelques vins d'Ardèche fonctionnent également très bien. Fleuris et structurés, ils développent des arômes d'épices qui apportent un peu de tension au plat.

Tous droits réservés à l'éditeur