

ACCORDS METS/VINS - VINS DE LOIRE

VIANDES ROUGES		
Produit	L'accord - Vins de Touraine	Pourquoi ce vin ?
. Un rôti de bœuf	Un rouge de Loire comme le Chinon rouge.	Sur une viande rouge aussi tendre que le rôti de bœuf, la gourmandise d'un Chinon va se révéler. Pour l'apprécier, il faut savoir attendre 3 ou 4 ans. Le choix du millésime se fera selon l'accompagnement, par exemple avec des légumes du soleil, on choisira une année ensoleillée comme 2009, 2005 ou 2003.
. Des brochettes . Une viande grillée . Un barbecue	Deux possibilités : Un Touraine rouge issu d'assemblage côt/cabernet ou vinifié en rosé.	Parce que l'appellation Touraine offre des vins légers et festifs parfaits pour les viandes grillées. Pour le choix final du vin, le contexte doit ici être pris en compte. Par exemple sur un buffet de viandes grillées, privilégiez un vin rouge. Sur un barbecue en extérieur, la fraîcheur du rosé sera plus adapté car désaltérant.
. Une côte de porc	Un Saint-Nicolas-de-Bourgueil très fruité comme en 2008. Aussi, un blanc de Vouvray ou Montlouis-sur-Loire est tout à fait adapté	Le Saint-Nicolas-de-Bourgueil pour sa souplesse car il est souvent vinifié sur la gourmandise. En effet, avec le porc, il faut aller chercher un vin « rond » avec beaucoup de tendresse. Pour ceux qui préfèrent le blanc, il faut essayer avec les vins de Touraine issus de Chenin comme le Vouvray. En général, le porc aime les vins de Touraine.
. Du boudin noir	Un Touraine Gamay 2009 ou Coteaux-du-Loir 2009	Privilégiez les vins rouges locaux issus de Gamay ou de Pineau d'Aunis. Ces cépages que l'on trouve en AOC Touraine ou Coteaux du Loir sont souvent légèrement épicés, Ils sont donc de bons compagnons au boudin noir.
VIANDES BLANCHES		
Produit	L'accord - Vins de Touraine	Pourquoi ce vin ?
. Un poulet rôti	Un vin tendre de Vouvray 2006 ou 2007	La tendresse du Vouvray sur un poulet rôti est une très belle expérience. Choisissez un millésime classique comme 2007 pour ne pas prendre un vin trop sucré.
. Un rôti de veau . Une côte de veau	Un Jasnières ou Montlouis-sur-Loire Sec 2008	Parce que les vins racés de ces deux AOC offrent des textures minérales d'une grande finesse. L'accompagnement fera aussi la différence dans le choix du millésime par exemple, avec des champignons, on privilégiera un millésime plus ancien comme 2002.
. Une andouillette	Un vin blanc de Touraine Azay-le-Rideau 2008	Sur l'andouillette, l'équilibre du Touraine Azay-le-Rideau et ses expressions aromatiques légèrement fumées font merveilleusement échos à ce plat succulent.

. Une escalope milanaise	Un Touraine Amboise blanc	Le profil frais et digeste d'un Touraine Amboise offre des possibilités intéressantes dans les années à bonne maturité comme 2005, 2008 ou 2009. On le choisira plus ou moins tendre selon l'assaisonnement du plat. Par exemple, pour une escalope milanaise très citronnée, on ira chercher un millésime d'une belle fraîcheur comme 2008. Pour cette spécialité italienne, un vin du pays de Léonard de Vinci s'imposait !
. Du boudin blanc	Touraine Noble Joué 2010	Sur ce plat délicieux, un rosé léger et tendre est tout à fait adapté pour respecter la subtilité de ce mets que l'on aime légèrement grillé.

POISSONS ET FRUITS DE MER

Produit	L'accord - Vins de Touraine	Pourquoi ce vin ?
. Un poisson blanc en papillote . Un poisson au court-bouillon	Touraine blanc - Cépage Sauvignon 2009 ou 2010	La fraîcheur d'un Sauvignon en AOC Touraine de la Vallée du Cher par exemple, offre des mariages parfaits sur des poissons blancs (mer ou rivière) surtout s'ils sont cuisinés au court bouillon accompagnés d'agrumes comme le citron ou d'herbes aromatiques.
. Un pavé de saumon grillé	Touraine Sauvignon 2009	Le saumon est un poisson gras. Pour lui répondre, il faut un vin d'une belle structure. On peut choisir un vin sec de Montlouis-sur-Loire dans une année classique comme 2007 ; ou bien proposer un Touraine issu du cépage Sauvignon dans un millésime de soleil comme 2009 doté d'une belle puissance et gras en bouche.
. Des crevettes mayonnaises	Un rosé de Touraine Sec	La règle « vin simple - plat simple » s'impose. Un rosé sec avec la crevette est une belle entrée en matière qui vous met en appétit.

PLATS DIVERS

Produit	L'accord - Vins de Touraine	Pourquoi ce vin ?
. Une omelette	Un vin de Touraine Mesland	Pour sa rondeur et sa suavité, le Touraine Mesland souvent vinifié sur la gourmandise offre des mariages des plus adaptés sur une omelette. Le choix de la couleur évoluera selon la recette. Une omelette aux asperges réclame un blanc, mais accompagnée de champignons elle préfère le rouge. En général choisir un millésime jeune.
. Des lasagnes à la viande . Des tomates farcies	Un Chinon rosé ou un Saint-Nicolas-de-Bourgueil rosé 2009	Pour ces plats du soleil gras et non épicés, privilégier un rosé de cabernet franc comme un Chinon pour le profil frais et désaltérant, tout en gardant la structure. Servir à 11°C.
. Un risotto aux champignons	Un vin de Vouvray, Montlouis ou Jasnières	Ce plat délicieux et raffiné accompagné de champignons exige un vin de terroir un peu sage. Les vins blancs d'AOC issus du chenin en Touraine

	2000 ou 2002	sont de très bons compagnons, surtout si le vin a au moins 10 ans de cave... Pour ce plat, essayez un achat directement au domaine pour dénicher un millésime adapté.
. Un hachis Parmentier . Des pommes de terre farcies	Touraine Mesland rouge ou Touraine Amboise rouge	Ces deux appellations offrent de véritables petites bombes de gourmandise quand elles sont vinifiées sur le fruit. Un millésime 2008 ou 2009 peut vous offrir des mariages heureux sur un Parmentier, auquel il ne faut pas hésiter à ajouter un peu de viande de queue de Bœuf pour la texture et le fumet. Une variation du Parmentier à base de canard avec un Touraine Côt peut aussi donner beaucoup de plaisir aux plus gourmets.
. Un gratin dauphinois . Une tartiflette . Une raclette	Deux possibilités, un rouge issu du cépage Gamay, un Montlouis-sur-Loire tendre	Sur les fromages, mieux vaut choisir des vins soyeux et ronds. Pour les amateurs de vins rouges, un Touraine Gamay léger ou assemblé avec un pinot noir à l'Est de la Touraine fonctionne. Coté blanc, choisir un vin issu de cépage chenin un peu tendre comme le Montlouis est une bonne idée.
. Un veau au curry	Un vin de Vouvray un peu sage	Pour ce plat cuisiné, un Vouvray un peu âgé s'impose pour la suavité du vin, ses arômes évolués légèrement épicés. Optez pour un millésime de soleil comme 2003 ou 2005 en réponse à ce plat de gourmet.
. Un tajine de poulet sucré-salé	Vouvray ou Montlouis-sur-Loire tendre, un peu sage.	Un vin issu de chenin blanc comme un Vouvray ou Montlouis est une bonne réponse. Plus le millésime est évolué comme en 1996 ou 1997, plus l'accord est merveilleux, combinant agrumes confites, épices et expressions aromatiques.
. Une blanquette de veau	Un Coteaux du Loir ou Chinon blanc	Le caractère crayeux du Chinon blanc se combinera avec ce plat d'une grande finesse. Plus le plat est crémeux, plus le vin doit être tendre. Un rouge léger est aussi une possibilité.
. Un bœuf bourguignon	Un vin rouge de Saint-Nicolas-de-Bourgueil 2009 ou Touraine rouge 2009	Avec le bœuf bourguignon, un vin aromatique et rond convient. En Touraine, les vins rouges vinifiés sur le fruit et dotés d'une bouche veloutée comme un Saint Nicolas de Bourgueil conviennent parfaitement.
. Une pizza (maison !)	Un Touraine rosé Sec	Encore une fois, « un plat simple - un vin « simple ». Le Touraine rosé est un vin digeste et convivial. Il sera le parfait compagnon sur un plat d'ambiance. A servir un peu frais 11°C.