



Les meilleurs accords Vin et Viande

*5 délicieuses recettes
avec un conseil vin*



« Blu Onice » Aglianico Nativ

Un vin puissant et riche, né dans un sol volcanique contenant de l'onyx bleu.

Note de dégustation

Un vin vinifié intelligemment avec de nobles arômes combinant des impressions de fruits rouges et noirs mûrs, de la menthe, des herbes méditerranéennes, du cèdre et du chêne. Une ampleur séduisante et de la douceur dans le goût. Fruits rouges mûrs, vanille et moka.

Puissant et nuancé à base de 100 % Aglianico. Élevé 12 mois dans des fûts de chêne français. Délicieux aussi avec du confit de canard, de l'osso buco, de la viande grillée et du fromage vieux.



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

8 côtes d'agneau

100 g de beurre liquide

4 c. à s. de persil

4 tranches de pain blanc ou de la chapelure

sel et poivre

gratin de pommes de terre

750 g de pommes de terre

0,5 l de crème culinaire

40 g de beurre liquide

0,5 l de lait

1 gousse d'ail

2 c. à s. de romarin

LÉGUMES

Accompagnez de légumes grillés comme des poivrons, des asperges et des courgettes.

Viande d'agneau en croûte aromatisée

PRÉPARATION

Chauffez le four à 220 °C. Épluchez et lavez les pommes de terre, coupez-les en rondelles. Disposez-les en se chevauchant dans un plat à gratin graissé. Saupoudrez d'un peu d'ail et de romarin. Ajoutez le lait et la crème et assaisonnez de sel et poivre. Faites cuire 1 h au four. Coupez les croûtes du pain et hachez la mie avec l'ail et le romarin. Passez la mie, les aromates et le beurre dans un robot de cuisine, avec du sel et du poivre. Coupez les légumes en morceaux de même taille, assaisonnez de sel et poivre, arrosez d'un peu d'huile. Faites griller les légumes 20-25 min, jusqu'à ce qu'ils soient cuits. Assaisonnez les côtes de sel et poivre. Faites-les cuire et dorer à la poêle, avec le beurre liquide. Retirez-les de la poêle et enduisez-les avec le mélange au pain. Faites-les cuire 8 min, dans un four à 220 °C. Servez le tout sur assiette. Bon appétit !

Découvrez ce « Blu Onice » Nativ et d'autres vins de la Maison Nativ

Autres vins en harmonie avec ce plat : **Rioja rouge, Ribera del Duero, vins rouges portugais, et vins rouges du Rhône.**

Château Lestage Montagne Saint-Émilion

*Saint-Émilion classique
de vieilles vignes*

Note de dégustation

Saint-Émilion typique, avec un nez de cerises et de baies noires mûres, du pain d'épices, de la vanille, du moka et du tabac blond. Un goût robuste, pas encore tout à fait mûr, plein de raisins merlot, cassis et moka, une texture grasse et une belle fraîcheur. Opulence classique du merlot, avec la douceur pain d'épices d'un Saint-Émilion.

100 % merlot. Élevé dans des fûts de chêne français. Délicieux avec une côte de bœuf, des fromages à pâte dure matures et de la lavande.



Découvrez ce Château Lestage et d'autres vins de Saint-Émilion

Bœuf Wellington

PRÉPARATION

Chauffez le four à 200 °C. Sortez le filet de bœuf du réfrigérateur une heure à l'avance et laissez-le arriver à température ambiante. Posez la viande sur une planche et saupoudrez-la généreusement, de toutes parts, de sel et poivre. Faites fondre le beurre dans une poêle et saisissez la viande de chaque côté (2 min par côté). Retirez la viande de la poêle et laissez-la légèrement refroidir. Sortez la pâte feuilletée du surgélateur et laissez-la décongeler. Préparez maintenant la farce dans la poêle que vous avez utilisée pour saisir la viande. Pressez l'ail au-dessus de la poêle ; ajoutez les rondelles d'oignon et faites revenir sans colorer. Ajoutez ensuite les champignons et poursuivez la cuisson jusqu'à ce que tout le liquide soit évaporé et que la farce soit bien sèche. Retirez le mélange de la poêle et laissez-le légèrement refroidir. Saupoudrez votre plan de travail de farine, superposez les morceaux de pâte feuilletée et abaissez-les au rouleau à pâtisserie pour obtenir une abaisse suffisamment grande pour envelopper le filet de bœuf et sa farce. Enduisez le filet de bœuf de moutarde.

Bon plan : mettez d'abord la pâte feuilletée dans le plat à four avant d'y ajouter les champignons et la viande.

Étalez la moitié du mélange champignons/oignons sur la pâte feuilletée et posez la viande par dessus. Recouvrez ensuite la viande avec le reste du mélange. Enduisez les bords du bœuf Wellington avec de l'œuf battu. Repliez la pâte feuilletée autour du filet de bœuf de façon à ce qu'elle soit hermétiquement fermée, pincez les bords pour des soudures étanches. Posez le tout dans le plat à four, la soudure tournée vers le bas. Enduisez le tout d'œuf battu. Faites cuire le Bœuf Wellington jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée, environ 40 min. La viande sera alors cuite à point.

Si la pâte devient trop foncée et que la viande n'est pas encore suffisamment cuite, recouvrez la pâte de papier alu. Laissez reposer le Bœuf Wellington 10 min avant de servir.

Autres vins qui conviennent pour cette préparation : **Pomerol**, **Pinot Noir** et **Malbec**.

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

500 g de filet de bœuf

150 g de champignons de Paris blonds en dés

1 paquet de pâte feuilletée au beurre

1 oignon en rondelles

1 gousse d'ail

1 œuf battu

1 c. à s. de moutarde à l'ancienne

1 noix de beurre

100 ml de lait

150 ml de crème fraîche

1 c. à s. de moutarde à l'ancienne

huile d'olive

sel et poivre.

Salvatore Barbera d'Asti Superiore

Barbera de niveau «Grand Cru»

Note de dégustation

D'un crémeux presque grisant, séduisant, avec un nez opulent de fruits rouges mûrs, de cerises noires, avec des notes de terre du Piémont, de cèdre et de cacao. Un Barbera robuste plein de cerises juteuses, de chocolat et d'épices et une richesse digne d'un Grand Cru de bonbons à la cerise avec un soupçon de truffe en formation.

À base de 100 % Barbera, issu des meilleurs vignobles de Salvatore. Élevé dans des fûts de chêne. Savoureux aussi avec du poulet, de la charcuterie italienne, du risotto aux champignons, des pâtes bolognaise et des fromages à pâte dure matures.



INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

1 kg de bavette

1 bouquet de thym

1 noix de beurre

huile d'olive

poivre

Bavette

PRÉPARATION

Sortez la bavette une heure à l'avance du réfrigérateur pour qu'elle arrive à température ambiante. Assaisonnez-la sur toutes ses faces de poivre et de sel. Faites cuire la viande à la poêle, à feu moyen, avec un filet d'huile et une noisette de beurre. Comptez 3 min de cuisson par côté. Par ailleurs, mélangez 50 ml d'huile d'olive avec le thym haché. Quand la bavette est saisie de toutes parts, laissez reposer la viande environ 10 min, dans un four à 100 °C. Terminez avec le mélange d'huile d'olive et de thym. Coupez la viande en tranches dans le sens du fil. Accompagnez de pommes de terre Roseval, de grenailles ou de frites maison et d'une bonne salade (verte).

Vous cherchez encore un autre accompagnement ? Les champignons sont en parfaite harmonie avec le Barbera d'Asti en raison du caractère aromatisé, qui rappelle la truffe, du vin. Pensez par exemple à un bon risotto aux champignons.

Découvrez ce Barbera d'Asti et d'autres vins Barbera

Autres vins qui conviennent pour cette préparation : **Chianti** de **Sangiovese**, **Brunello di Montalcino**, **Barolo** ou un vin du **Rhône rouge**.

Fratelli A&R Unico Doppio

*Super vin
gastronomique de style
Barolo Riserva puissant*

Note de dégustation

Bouquet généreux et sensuel typique du Barolo Riserva avec des cerises, des épices italiennes, de la truffe, de la vanille et du cacao. Goût ample, complexe et crémeux, plein de raisins Nebbiolo doux et de notes terreuses aromatisées avec du cassis, des cerises rouges, du chocolat, de la truffe et du cèdre dans une longue finale. Vin gastronomique puissant et riche, débordant d'arômes de terre et de truffe, de cassis, de cerises rouges et une pincée de poivre noir. Élevé dans des barriques de chêne français.

35 % de Nebbiolo, 25 % de Cabernet Sauvignon, 25 % de Merlot, 10 % de Pinot Noir et 5 % de Syrah. Accompagne aussi parfaitement le magret de canard aux champignons, la truffe, le parmesan et les pâtes avec une sauce au gibier.



INGRÉDIENTS POUR 2 PERSONNES

2 magrets de canard

2 oignons émincés

1 gousse d'ail hachée

250 g de champignons

500 g de choux de Bruxelles

100 ml de vin rouge

thym frais

Recette de gibier - magret de canard

PRÉPARATION

Faites revenir les oignons et l'ail dans une poêle. Ajoutez les champignons et le thym. Après 5 min, mouillez avec 50 ml de vin rouge et retirez la poêle du feu. Salez et poivrez à volonté. Pratiquez des incisions en quadrillage dans la peau, du côté grasse, des magrets de canard. Vous évitez ainsi que les magrets se recroquevillent. Faites-les cuire environ 15 min à la poêle, en commençant par le côté quadrillé. Lorsque les magrets sont rosés, retirez-les de la poêle. Déglacez les sucs de cuisson avec 50 ml de vin rouge et ajoutez le tout aux champignons et aux oignons. Laissez encore légèrement réduire et voilà, présentez cette délicieuse recette à table ! Pour les amateurs : servez avec des choux de Bruxelles en accompagnement.

Autres vins qui conviennent pour cette préparation : **Pinot Noir**, **Gamay** et **Brunello di Montalcino**. Avec du canard accompagné d'une sauce aux agrumes, servez plutôt un vin demi-sec **Riesling**, **Pinot Blanc** ou **Chenin Blanc**.

Pinot Noir Réserve Mon Rêve

*Plaisirs de la table
bourguignons avec un Pinot
Noir robuste et crémeux*

Note de dégustation

Étonnamment consistant pour un Pinot Noir. Bouquet bourguignon séduisant de raisins Pinot Noir mûrs, crémeux et fruité, avec des notes de cacao et de vanille du chêne. Goût ample et sapide, plein de cerises rouges et de raisins Pinot Noir aromatisés, avec une belle consistance.

Mon Rêve est 100 % issu des meilleurs raisins Pinot Noir, partiellement élevés longuement en fût de chêne. Excellent aussi avec de la charcuterie, de la viande blanche et du risotto aux champignons.



Roulades de dindonneau farcies

PRÉPARATION

Chauffez le four à 150 °C. Aplatissez les filets de dindonneau. Pour les aplatir, couvrez les filets de film plastique alimentaire et battez la viande avec un rouleau à pâtisserie ou un poêlon jusqu'à ce qu'elle arrive à 1 cm d'épaisseur. N'y mettez cependant pas trop de force pour ne pas abîmer les filets. Pour la farce : émincez l'échalote, l'ail, le lard et les champignons de Paris blonds. Faites revenir le tout avec les feuilles de thym, jusqu'à ce que le mélange soit bien doré, ajoutez alors le parmesan et assaisonnez de sel et de poivre. Garnissez chaque filet d'un petit tas de farce, enrroulez fermement et fixez avec une pique en bois. Faites dorer les roulades à la poêle, dans un peu d'huile. Mettez-les ensuite dans un plat à four et faites-les encore cuire 10 à 15 min au four. Coupez les roulades en rondelles et répartissez-les sur les assiettes. Garnissez de quelques gouttes d'une bonne huile d'olive.

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

4 filets de dindonneau

250 g de champignons de Paris blonds
en tranches

lard petit-déjeuner

1 échalote émincée

1 poignée de thym frais

1 gousse d'ail

4 c. à s. de parmesan (râpé)

sel et poivre

piques en bois

Découvrez ce Pinot Noir Réserve Mon Rêve ainsi que d'autres Pinots Noirs.

Autres vins qui conviennent pour cette préparation : **Gamay, Grenache**
ou **Pinot Gris**.

La Pauline Platine Chardonnay

Note de dégustation

D'un jaune doré intense et juvénile. Nez bourguignon, riche et intensément fruité. Avec des agrumes, des fruits exotiques jaunes, de la vanille et le caractère fumé du chêne. Très généreux et riche en saveur. Raisins Chardonnay très présents avec des notes d'agrumes, de pêche, d'ananas et de prune jaune, mais aussi du chêne toasté, des minéraux, du beurre et un bel équilibre. Pauline Platine blanc d'un excellente année, dans le style opulent du Pouilly-Fuissé.

100 % Chardonnay, partiellement élevé 6 mois en fûts de chêne. Délicieux avec du poisson (fumé), de la viande blanche et des pâtes dans une sauce crémeuse.

*Chardonnay
opulent d'une
excellente
année à la
Pouilly-
Fuissé*

■ Découvrez ce Pauline Platine et d'autres Chardonnay.

Château Canet Blanc Vieilles Vignes Minervois

Note de dégustation

Robe intense, d'un jaune doré verdâtre. Bouquet pétillant de fruits jaunes exotiques avec un rien d'orange et de fleurs printanières en bouton. Goût sapide et très fruité avec des notes de pamplemousse jaune, de prune verte, de pêche blanche et de pomme verte. D'une fraîcheur croquante, avec du punch, du corps et de la persistance. Un fruité aussi exotique qu'un Châteauneuf blanc, mais avec plus de fraîcheur. Du même niveau que l'année passée.

50 % Roussanne, 25 % Bourboulenc, 20 % Vermentino, 5 % Muscat. Accompagne délicieusement la viande de veau et le poulet, en sauce crémeuse, le tartare de saumon fumé et les sushis.

*Plus frais
qu'un
Châteauneuf
blanc*

■ Découvrez ce Château Canet Blanc Vieilles Vignes

La Coupole « Riche Blanc » Chardonnay-Viognier

*Goût vif et
puissant avec
beaucoup
de raisins
Chardonnay.*

Note de dégustation

D'un jaune doré frais avec des reflets juvéniles verts. Nez séduisant et ouvert avec des notes d'agrumes, de pêche, d'ananas et de fleurs de viognier. Goût ample, vif et puissant avec beaucoup de raisins chardonnay, du pamplemousse jaune, de la pêche blanche, de la tension et de la persistance. Riche Blanc puissant, débordant de fruits opulents.

80 % Chardonnay, 20 % Viognier. Délicieux avec des médaillons de veau, du saumon rôti ou grillé et du vitello tonnato.



■ Découvrez ce « Riche Blanc » La Coupole et d'autres vins de La Coupole

Setzer Grüner veltliner

Note de dégustation

Robe intense, d'un doré verdâtre. Nez expressif avec des agrumes salés, des prunes vertes et un rien de poivre. Goût fruité, sapide et croquant plein de pamplemousse jaune et de Reine-Claude, avec une finale typique des Grüner, poivrée, croquante, fraîche avec une petite note salée. Une récolte concentrée lui apporte un caractère opulent et frais.

100 % Chardonnay, partiellement élevé 6 mois en fûts de chêne. Délicieux avec du poisson (fumé), de la viande blanche et des pâtes dans une sauce crémeuse.

*Grüner
rafraîchissant,
avec un croquant
poivré*



■ Découvrez ce Setzer Grüner Veltliner Reserve ainsi que d'autres Grüner Veltliners.

Vin et conseils mets

Température de service des vins

Mousseux	7 °C - 10 °C
Vins blancs fruités et frais	9 °C - 11 °C
Vins blancs amples	11 °C - 14 °C
Rosés	9 °C - 11 °C
Vins rouges légers et fruités	14 °C - 16 °C
Vins rouges puissants	16 °C - 18 °C
Vins liquoreux (vins de dessert)	8 °C - 10 °C

Acide

L'acidité et le vin font bon ménage, encore faut-il qu'ils soient sur la même longueur d'onde. Une alimentation riche en acides demande un vin dont la teneur en acides est élevée. Des vins aux arômes de citron par exemple conviennent pour des plats acidulés, relevés avec du citron. C'est notamment le cas du Riesling, du Sauvignon Blanc et du Verdejo. Mais il existe aussi des vins rouges avec de beaux acides par exemple le Sangiovese en Italie. Parfait avec des plats qui contiennent des tomates.



Salé

Les plats salés se complaisent en compagnie de vins acides. Le sel tempère en effet l'acidité et vice versa. Pour accompagner des plats salés, choisissez donc des vins acidulés. Des préparations avec de la feta salée par exemple sont en parfaite harmonie avec du Sauvignon Blanc.

Idées futées La sauce est trop salée ? Ajoutez-y un peu de jus de citron pour équilibrer son goût.

Amer

Pour escorter un plat amer, optez pour un vin riche en tanins ou en acides frais. Un vin plus doux et plus rond risque de donner une impression douceureuse. Parmi les ingrédients amers, citons les chicons ou encore la roquette. Choisissez un vin rouge avec des acides, comme un Sangiovese (Chianti) ou un vin blanc comme un Sauvignon Blanc.



Gras

Pour atténuer le caractère gras d'un plat, accompagnez-le d'un vin avec de solides acides ou tanins. Pour un plat avec beaucoup de fromage, un mousseux donnera les meilleurs résultats.



Sucré

Le sucre peut complètement dénaturer un vin et même rendre son goût plus amer ou plus acide. Veillez à ce que le vin soit toujours plus doux que le plat qu'il accompagne. Avec un dessert aux fruits, choisissez par exemple un Moscato d'Asti ou un Sauternes. Les desserts au chocolat sont sublimés par un porto ou un sherry Pedro Ximénez.



Règle d'or

Faites coïncider l'intensité du plat avec l'intensité du vin.



[Découvrez ici encore plus de conseils pour accorder des vins et des mets.](#)