Amuse-bouche pour amateurs de vin

Les meilleurs amuse-bouche et leurs vins d'accompagnement

Olarra Clasico Rioja Reserva

Puissant, fondant et gorgé de fruits mûrs

Note de dégustation

Le nez dégage un noble bouquet de fruits rouges et noirs, de framboises, de vanille, de tabac et de cèdre. Juteuse, veloutée et puissante, la bouche évoque les cerises rouges et noires, les canneberges, la vanille, le caramel, la truffe et le chocolat au lait. Un excellent Rioja Reserva. Élevé 18 mois en fûts de chêne.

90 % Tempranillo, 10 % Garnacha, Mazuelo et Graciano. Également délicieux avec de la viande grillée, du jambon ibérique affiné ou des plats mijotés.

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

4 tranches de pain de campagne complet

500 gr de champignons de saison

50-75 gr de beurre

4 gousses d'ail

2 càs de ciboulette hachée

3 càs d'huile

Bruschetta aux champignons

PRÉPARATION

Nettoyez les champignons à l'aide d'une petite brosse. Faites chauffer une grande poêle et versez-y l'huile d'olive et l'ail. Laissez cuire à feu moyen jusqu'à ce que l'ail se colore, puis retirez-le de la poêle. Cuisez ensuite les champignons à feu vif dans l'huile pendant quelques minutes. Versez un filet d'huile d'olive sur les tranches de pain et faites-les griller au four à 200 °C jusqu'à ce qu'elles soient croquantes à l'extérieur. Coupez-les éventuellement en plus petits morceaux et déposez-les sur une planche ou une assiette. Ajoutez le beurre et la ciboulette dans la poêle avec les champignons et mélangez le tout jusqu'à ce que le beurre soit fondu. Répartissez les champignons dans leur jus sur le pain et servez directement.

Découvrez cet **Olarra Clasico Rioja Reserva et d'autres vins de La Rioja.**

Autres vins d'accompagnement : **Pinot Noir**, **Nebbiolo** ou **Sangiovese**.

Salvatore Barbera d'Asti Superiore

Barbera digne d'un "Grand Cru"

Note de dégustation

Ce vin est si onctueux qu'il en est presque enivrant. Son nez séduit par ses arômes de fruits rouges mûrs, de cerises noires, de terre du Piémont, de cèdre et de cacao. Ce Barbera ferme regorge de saveurs de cerises juteuses, de chocolat et d'épices, complétées d'une abondance de pralines à la cerise digne d'un Grand Cru et d'une légère note de truffe.

Composé à 100 % de raisins Barbera des meilleurs vignobles de Salvatore. Élevé en fûts de chêne. Également délicieux avec du poulet, un risotto aux champignons, des pâtes à la bolognaise ou des fromages affinés à pâte dure.

NOTRE PLATEAU DE CHARCUTERIE

- Pâté
- Jambon serrano
- Spianata Romana
- Saucisse sèche nature ou aux fines herbes et épices
- Mortadelle
- Chorizo
- Salami

Charcuterie

L'avantage d'un plateau de charcuterie est que vous pouvez vous-même choisir ce que vous y mettez. Vous pouvez vous limiter à la charcuterie d'un certain pays et prendre ce pays pour thème, ou mélanger de la charcuterie de différents pays.

PRÉPARATION

Disposez les différentes sortes de charcuterie sur une belle planche en bois et ajoutez-y un petit bol d'olives ainsi que des morceaux de pain ou de toast pour accompagner le pâté. Dans le cas de ce Barbera d'Asti, vous pouvez également compléter votre planche de quelques fromages à pâte dure. Des petits cubes de parmesan parachèveront le tout.

Découvrez ce **Barbera d'Asti et d'autres vins du Piémont.**

Autres vins d'accompagnement : **Beaujolais** et **Pinot Noir**.

Don Bertran Cava Brut Reserva

Cava Brut Reserva richement fruité

Note de dégustation

Son nez frais et croustillant regorge de fruits blancs, d'agrumes et de biscuit. Pétillant et toujours aussi croustillant en bouche, il développe de fraîches nuances de citron vert et de craie. Sa longue finale allie fraîcheur et sécheresse. Fraîchement croquant et pétillant de pureté, ce sublime Cava Brut Reserva croustillant a du corps et de la longueur.

30 % Xarel-lo, 30 % Macabeo, 20 % Parellada et 20 % Chardonnay. Élevé comme un Reserva pendant 18 à 24 mois en bouteille. Également délicieux avec des toasts au saumon fumé ou des crustacés.

INGRÉDIENTS

Camembert

Romarin

Ail

Pain et/ou crudités

Variante :

Miel

Thym

Canneberges

Camembert fondu

PRÉPARATION

Préchauffez le four à 180 °C. Déballez le camembert et remettez-le dans la boîte en bois, sans le couvercle. Si le camembert n'est pas présenté dans une boîte en bois, formez-en une avec du papier aluminium et déposez-le dedans. Faites des entailles en carreaux dans la croûte supérieure.

Mettez-y quelques branches de romarin et quelques gousses d'ail, puis glissez le camembert au four. Pour varier, vous pouvez également utiliser du miel et du thym et y ajouter éventuellement des canneberges séchées.

Couvrez la plaque ou la grille du four avec du papier cuisson avant d'y déposer le camembert. Il se peut que le fromage déborde de la boîte en bois ou de l'aluminium. Laissez le camembert pendant 15-20 minutes dans le four préchauffé. Servez-le avec du pain ou des crudités à tremper dans le fromage.

Découvrez ce **Don Bertran Cava Brut Reserva et d'autres vins mousseux.**

Autres vins d'accompagnement : **Bourgogne Pinot Noir** ou **Chardonnay**.

Aurelia Riserva Sangiovese

Excellent Sangiovese Riserva richement épicé

Note de dégustation

Ce vin possède un nez joliment épicé et riche en fruits, aux arômes très séduisants de cerises noires, d'olives, de confiture et d'épices. Délicieusement ample, la bouche exprime des notes de groseilles, de cerises noires, de chocolat noir et d'épices italiennes. Cet excellent Sangiovese Riserva richement épicé a du corps et offre des saveurs onctueuses de fruits mûrs.

100 % Sangiovese. Élevé six mois en fûts de chêne. Également succulent avec de la viande grillée ou des fromages extra-vieux.

INGRÉDIENTS POUR 4-6 MINI-PIZZAS

- Pâte à pizza (toute prête ou faite maison)
- **2 à 3** tomates
- **200 gr** de mozzarella
- Olives noires sans noyau
- Origan
- Feuilles de basilic
- Huile d'olive
- Poivre et sel

Mini-pizza caprese aux olives

PRÉPARATION

Préchauffez le four à 220 °C. Préparez la pâte à pizza comme indiqué sur l'emballage ou déroulez la pâte toute prête. En fonction de la quantité de pâte que vous avez et de la grandeur souhaitée pour vos mini-pizzas, découpez-y 4 à 6 cercles. Coupez la mozzarella et les tomates en cubes, et les olives en deux. Répartissez les cubes de tomates, de mozzarella et les olives sur la pâte. Assaisonnez d'origan, de poivre et de sel selon votre goût. Versez-y un filet d'huile d'olive et glissez vos mini-pizzas dans le four chaud pendant 15 minutes. Décorez-les de feuilles de basilic et servez-les sur une belle assiette ou une planche en bois.

Découvrez cet **Aurelia Riserva et d'autres vins de Sangiovese.**

Autres vins d'accompagnement : **Primitivo**, **Carménère** ou **Corvina**.

La Pauline Platine Chardonnay

Puissant La Pauline blanc á savourer

Note de dégustation

Le nez gourmand et intensément fruité libère des arômes de pêches et d'agrumes avec une pointe de chêne toasté. Ample et juteux en bouche, ce vin est doté de l'abondance du Chardonnay et développe des saveurs de chêne fumé, de minéraux et de beurre frais, assorties d'un subtil côté acide qui assure une belle tension. La richesse et la fraîcheur sont parfaitement équilibrées. Un puissant La Pauline Platine blanc au style onctueux d'un Pouilly-Fuissé.

100 % Chardonnay. Également délicieux avec du poisson (fumé), de la viande blanche, du faisan, de la pintade ou des pâtes à la sauce crémeuse.

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

Tortilla wraps

Filet de saumon fumé

Salade
(salade de blé, roquette)

Fromage aux fines herbes

Citron

Poivre et sel

Variante :
Ajoutez quelques tranches d'avocat ou remplacez le fromage aux fines herbes par un dressing au yaourt.

Wraps de saumon

Cet amuse-bouche classique est facile et rapide à préparer et peut être fait longtemps à l'avance. Vous pouvez aussi remplacer le saumon par des tranches de filet de poulet ou d'autres charcuteries.

PRÉPARATION

Déposez la tortilla sur une grande planche à découper et tartinez-en un côté de fromage aux fines herbes. Répartissez une partie du saumon fumé et rabattez la tortilla. Ajoutez quelques gouttes de jus de citron. Assaisonnez de poivre et de sel selon votre goût, puis roulez la tortilla en la serrant bien. Vous pouvez également couper la tortilla en morceaux et servir ceux-ci avec des cure-dents. Ou encore la laisser durcir au réfrigérateur.

Découvrez ce **La Pauline Platine et d'autres vins de Chardonnay.**

Autres vins d'accompagnement : **Rosé** ou **Chenin Blanc**.

Le Commandeur Sauvignon Blanc

Sauvignon rafraîchissant dans le style d'un Pouilly-Fumé

Note de dégustation

Ce vin possède un nez frais flamboyant, composé d'agrumes, de groseilles à maquereau et de savoureuses notes minérales. Sec et frais en bouche, il offre des saveurs croustillantes rappelant les "notes trébuchantes de silex" du Pouilly-Fumé. La bouche regorge de groseilles à maquereau juteuses, de petites pommes vertes et de pamplemousse, assortis d'un zeste de citron vert. Pétillant de fraîcheur, ce vin Le Commandeur est un clin d'œil au Pouilly-Fumé.

100 % Sauvignon Blanc. Également délicieux avec des fruits de mer, du poisson blanc, du curry thaï au citron vert ou une salade grecque à la feta.

INGRÉDIENTS

1 poivron **jaune**

1 poivron **rouge**

Baguette

Pignons de pin

Ciboulette

200 gr de fromage de chèvre

Variante :

Olives

Bruschetta au fromage de chèvre et poivrons

PRÉPARATION

Préchauffez le four à 180 °C. Coupez les poivrons en quartiers et enlevez les graines. Faites griller les pignons de pin. Veillez à ce que le fromage de chèvre soit à température ambiante et versez-le dans un bol. Hachez finement la ciboulette et ajoutez-la avec les pignons de pin grillés au fromage de chèvre. Mélangez bien tous les ingrédients.

Coupez la baguette en tranches et répartissez-y le mélange au fromage de chèvre. Parsemez le fromage de chèvre de petits cubes de poivrons jaunes et rouges et ajoutez-y éventuellement des olives. Glissez les pains dans le four préchauffé pendant environ 15 minutes.

Découvrez ce **Le Commandeur et d'autres vins de Sauvignon Blanc.**

Autres vins d'accompagnement : **vins mousseux** ou l'un de nos autres vins de **Sauvignon Blanc**.

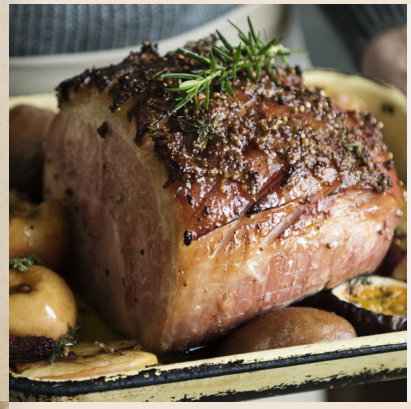
Conseils Vin et mets

Températures de service des vins

Vins mousseux	7 °C – 10 °C
Vins blancs frais et fruités	9 °C – 11 °C
Vins blancs pleins	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 doux (vins de dessert)	8 °C – 10 °C

Amer

Avec un plat amer, choisissez un vin ayant beaucoup de tannins ou des acides frais. En revanche, un vin doux et rond aura très vite un goût plus sucré. Les ingrédients amers sont, notamment, l'endive et la roquette. Optez pour un vin rouge doté d'acides, tel qu'un Sangiovese (Chianti) ou un vin blanc de Sauvignon Blanc.



Gras

Pour casser un plat gras, l'idéal est un vin ayant de forts acides ou tannins. Pour accompagner un plat à base de fromage, vous pouvez également choisir un vin mousseux.

Acide

Le goût acide et le vin se marient bien, mais ils doivent être de la même puissance. Un repas très acide exige dès lors un vin très acide. Les vins aux arômes de citron s'accordent par exemple avec des plats plus acides au goût citronné. Citons le Riesling, le Sauvignon Blanc et le Verdejo. Il existe également des vins rouges qui contiennent de jolis acides, comme un Sangiovese italien. Parfait pour accompagner des plats aux tomates.

Sucré

Le sucre peut complètement écraser un vin voire lui donner un goût amer et acide. Veillez donc à toujours servir un vin plus sucré que votre plat. Dans le cas d'un dessert de fruits, optez par exemple pour un Moscato d'Asti ou un Sauternes. Les desserts au chocolat s'accordent très bien avec un porto ou un xérès Pedro Ximénez.

Salé

Les plats salés se marient à merveille avec les vins acides. Le sel adoucit les acides, et vice versa. Pour accompagner un repas salé, choisissez donc plutôt un vin piquant. Les plats composés, par exemple, de feta salée s'accordent très bien avec un Sauvignon Blanc.

Conseil : votre sauce est trop salée ? Ajoutez-y un peu de jus de citron pour rétablir l'équilibre.

Règle de base

Accordez l'intensité du plat à l'intensité du vin.

Découvrez encore d'autres conseils pour accorder vos plats et vos vins.