

## Conseils

# Quels vins servir avec des fruits rouges ?



Véritable concentré de saveurs acidulées, les fruits rouges se dégustent tels quels ou cuisinés en de gourmands desserts ! À vous de choisir le vin qui va avec.



### Avec une tarte

**1** Ce vin d'Alsace (riesling et muscat) mettra en valeur par ses saveurs acidulées et minérales le croustillant des pâtes sablées et la puissance des fruits rouges. Il saura également rehausser la douceur de la mousse au chocolat blanc étalée sur les fonds des tartes-lettes Blanche-Neige (voir recette page 15). Servez-le entre 8 et 10 °C.

Autres accords possibles : des huîtres, des coquillages farcis, du poisson en sauce et des salades composées.

● Primus by Arthur Metz, 2009 : 6,50 €.

**2** Grâce à ses arômes de framboises et d'épices, ce rosé se mariera également très bien aux tartes de fruits rouges qu'elles soient sablées ou feuilletées. Servez-le à 12 °C.

Autres accords possibles : des salades de légumes marinés, des tartes aux tomates et des sorbets aux fruits.

● Vin de pays du Lot, Rosé Plaisir, Chambert Gourmand, 2009 : 5,50 €.



### Avec des fruits rouges nature

**1** Vif, au goût intense et très fruité, ce bordeaux rosé est idéal pour accompagner des fruits rouges nature ou un dessert tel que le trifle gourmand (voir recette page 17) où les framboises sont mises nature dans une verrine avec une compotée de cerises. Servez-le bien frais à 12 °C.

Autres accords possibles : des pâtes à la sauce tomate, des grillades de poissons au barbecue, un soufflé au poivron.

● Bordeaux rosé Grand Théâtre 2009 : 3,60 €.

**2** Les arômes de framboises et cerises de ce mâcon rouge, 100 % gamay, s'accorderont bien avec les fruits rouges servis nature et des tuiles aux amandes ou de la chantilly. Ce vin léger est à servir frais entre 12 et 14 °C.

Autres accords possibles : buffet de charcuteries, de taboulés et de pizzas ou des légumes sautés au wok.

● Mâcon rouge, cave de Lugny, 2008 : 5 €.



### Avec une salade de fruits rouges

**1** Ce bordeaux par ses parfums et sa finale longue et persistante mettra en valeur l'acidulée d'une salade de fruits rouges. Il accompagnera notamment très bien la coupe fraîcheur (voir recette page 16) où l'intensité du sirop de groseille s'oppose à la douceur de la brousse. Dégustez-le à 18 °C.

Autres accords possibles : des viandes rouges, des paellas, des saucisses grillées, du sorbet cassis.

● Bordeaux rouge, chateau Grand Renom d'Antoine Moueix, 2007 : 5 €.

**2** Avec son parfum de grenade et ses arômes de fraise réglissée, ce luberon rosé accompagnera des salades de fruits rouges, même très acidulées. Servez-le à 12 °C.

Autres accords possibles : des viandes à la plancha, des maquereaux en papillote, des terrines de légumes.

● Luberon rosé Oppidum, domaine de la Royère, 2009 : 7 €.



### Avec une mousse de fruits

**1** Ce côtes-de-provence avec ses parfums de bonbon et ses saveurs de framboises et de groseilles un peu épicées mettra en valeur les mousses de fruits, notamment présentées à la manière d'un cheesecake comme le moussoux framboisé (voir recette page 17). Servez-le entre 10 et 11 °C.

Autres accords possibles : des petites fritures de l'été, des cochonailles, des ratatouilles.

● Côtes-de-provence, Les Maîtres Vignerons de la presqu'île de Saint-Tropez, 2009 : 4 €.

**2** Ce vin de bourgogne s'accordera parfaitement bien à la délicatesse d'une mousse de fruits car sa puissance et sa longueur en bouche renforceront le goût de ce dessert légèrement acidulé. Servez-le très frais à 10 °C.

Autres accords possibles : en apéritif avec anchoïade ou olives noires, avec un bar en sauce, des papillotes de poisson, des tartes fines aux tomates.

● Bourgogne blanc, L'Aurore Prestige, caves de Lugny, 2008 : 5,50 €.

PHOTOS NEWEMERIC; STUDIO X. LES PRIX SONT DONNÉS À TITRE INDICATIF ET SONT SUSCEPTIBLES DE CHANGEMENTS. L'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.