

Edition : Mars - avril 2024 P.88-89

Famille du média : Médias spécialisés

grand public

Périodicité : Bimestrielle

Audience : 244673

Sujet du média : Tourisme-Gastronomie



Journaliste : -

Nombre de mots : 537

LIQUIDE

Nos accords mets & vins bio

entre Béziers et Narbonne...

On continue notre escapade végétale en Haut-Languedoc dans cette toute nouvelle rubrique qui valorise les alliances heureuses entre plats végétariens et liquides en tout genre. Ce mois-ci, on vous emmène entre Béziers et Narbonne pour découvrir de jolies cuvées en agriculture biologique à inviter sur votre table. Avec modération !

Notre expert



Jérémie Guiraud

Sommelier à
La Table de Castigno



Avec le
chou farci
à l'orange et
aux petits
légumes
p. 39



Grand vin 2022, La Clape AOP rouge,
Château d'Anglès blanc



L'avis du sommelier :

« Pour ce plat gourmand 100 % végétal, le Château d'Anglès blanc, Grand Vin 2022 de La Clape vous délectera. Le nez d'acacia est relevé de légères notes d'épices miellées qui font écho à un palais aromatique et frais. Après une bouchée, une gorgée viendra prolonger les notes du plat. »

Cépages : bourboulenc, grenache, roussanne, marsanne

Région : La Clape

Prix : 22,50 €



Avec le cheesecake orange-chocolat p. 60

Cayenne 2021, Saint-Chinian AOP rouge, Domaine La Bosque



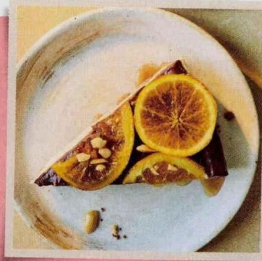
L'avis du sommelier :

« Osez vin rouge et chocolat avec ce Saint-Chinian du Domaine La Bosque, Cayenne 2021. On craque pour son nez envoûtant de fruits mûrs. Au palais, c'est un vin fin, gourmand et légèrement poivré. Après chaque bouchée, prenez une lampée, vous serez titillé par la note poivrée, et tout cela vous mènera jusqu'à la dernière cuillerée. »

Cépages : grenache et carignan

Région : Saint-Chinian

Prix : 4 €



Avec la salade de betterave et grenade p. 79

p. 79

Cuvée Classic 2021, Saint-Chinian AOP rouge, Domaine La Madura



L'avis du sommelier :

« Pour un joli camaïeu, on choisit la cuvée Classic 2021 rouge du Domaine La Madura, sur Saint-Chinian. Le terroir de la betterave s'allie au côté tannique du vin rouge. Les arômes de grenade, cerise, ainsi que les notes grillées sont dans le prolongement du plat. Un vin rond, sapide et empreint de fraîcheur. »

Cépages : grenache, carignan, mourvèdre, syrah

Région : Saint-Chinian

Prix : 15,50 €



Avec le pâté en croûte végétal et floral p. 20

La Garrigue 2022, La Clape AOP blanc, La Commanderie Saint-Pierre



L'avis du sommelier :

« On choisit un vin blanc. Le cru d'exception de La Commanderie Saint-Pierre, La Garrigue 2022, AOP La Clape sera parfait dans le rôle d'exhausteur. Les notes briochées rappellent la croûte du pâté en croûte. Le nez et la bouche se font écho avec des notes d'agrumes, apportant de la fraîcheur et mettant en avant les notes florales du plat. »

Cépages : bourboulenc, grenache blanc, marsanne, roussanne

Région : La Clape

Prix : 30 €



Avec les pâtes au citron p. 25

Combe longue 2023, Saint-Chinian AOP blanc, Domaine Saint-Cels



L'avis du sommelier :

« On vous propose le Saint-Chinian blanc du Domaine Saint-Cels Combe Longue 2023 pour accompagner ce plat aux saveurs citronnées. Les arômes délicats d'agrumes alliés à la bergamote sont rappelés en bouche. Une gourmandise du Sud tout en fraîcheur, dont le nez et le palais rappellent le plat. »

Cépages : roussanne et vermentino

Région : Saint-Chinian

Prix : 11 €



Côté budget

moins de 15 euros

entre 15 et 30 euros

plus de 30 euros

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION. © Olivier Pascualto, Alice Boca, Lisa Mayer, Valéry Guesdes, Lizzie Mayson, Kéa Kirkham