

Parlez-vous Paris ?

5 – Accorder les mets et les vins

Transcription

Audio :

Caroline : Et puis ça, c'est un vin qu'on peut boire en mangeant quoi ?

Kris : Alors, Saint-Nicolas de Bourgueil, c'est plus un vin donc d'apéro. Ça va très bien avec des planches de charcuterie / fromage assez légères quand même... enfin sur un comté, des saucissons, des jambons serrano.

Kris : Donc, là, on va en vallée du Rhône, en vallée du Rhône nord. On a un Croze-Hermitage. Donc, là, on est sur un cépage Syrah. Le Syrah, c'est un cépage qui est très connu pour faire des vins très épicés. Donc, on fait les plus belles Côtes-rôties, les Saint-Joseph, les Cornas. Ça, ça va très bien avec tout ce qui est plat un peu oriental : les couscous, des tajines... voilà, de toute façon, vous allez goûter. Vous allez me dire ce que vous en pensez. Est-ce que vous ressentez ce côté poivré ?

Caroline : Non, pas trop. Mais celui-là, je l'aime moins, par contre.

Kris : Ah ! Pourquoi ?

Caroline : Là, il est trop fort.

Kris : C'est trop puissant ?

Caroline : Oui, trop puissant.

Kris : On va goûter l'autre vin ? Un Bourgogne Pinot fin. On est à Gevret-Chambertin. Donc, au niveau de la côte de nuit en Bourgogne. On va le mettre au nez. Est-ce que vous ressentez des choses par rapport à tout à l'heure ?

Caroline : Ça sent plus les fruits en fait, je sais pas comment décrire. C'est quoi les termes utilisés ?

Kris : Alors, c'est puissant. Il y a plus de matière. On sent que, sur la bouche, il y a plus de velouté. C'est plutôt agréable, en plus. Donc, voilà, c'est... la sur le Bourgogne Pinot fin, on peut commencer déjà à sortir des gibiers. Là, c'est parfait pour l'automne. Avec un petit sanglier, ça va très bien, avec une bonne pièce de bœuf aussi. Là, ça ira très bien.