

Fiche technique n° 1 - Quelques accords entre les plats et les vins

Plat	Type de vin	Exemples
Hors-d'œuvre divers sans vinaigrette	vin « guilleret », blanc, rosé rouge clair et	côtes-de-saint-mont rosé, bandol rosé, carcassonne, vin d'Ardèche, sylvaner
Charcuterie, « cochonnailles » et salaisons	vin blanc sec et parfumé vin rouge bouqueté et souple vin de pays	pinot noir d'Alsace, saint-pourçain, pinot gris, buzet, vouvray
Foie gras	vin blanc moelleux champagne	sauternes, barsac, monbazillac
Terrines et pâtés	vin plus ou moins corsé servi frais rouge ou rosé blanc sec, vin de pays	côtes-de-provence, tavel, médoc, beaujolais, chinon, corbières gros plant pays nantais
Terrines et pâtés de poisson	vin blanc sec, moelleux, demi sec	graves, entre-deux-mers sancerre, chablis, gewurztraminer
Coquillages, fruits de mer	vin blanc sec	graves, entre-deux-mers, muscadet, sancerre, chablis, mâcon, châteauneuf-du-pape blanc
Poissons en sauce	vin blanc sec	chablis, pinot blanc d'Alsace, muscadet, gros plant du pays nantais
Pâtes et feuilletages	vin blanc, rosé, rouge sec	vins de Touraine, d'Anjou
Entrées froides	vin blanc sec ou moelleux	pinot gris d'Alsace, sauvignon, côtes-de-gascogne
Entrées chaudes	vin de pays rouge ou rosé vin blanc sec ou demi-sec	sylvaner, graves, riesling anjou rouge
Rôtis (viandes blanches, volailles)	vin rouge pas trop corsé	médoc, graves, beaujolais, bourgueil, vins de Corse

