



## ENCAVE

### Saveurs carnées

Les inconditionnels du rouge peuvent se laisser aller à leurs envies avec une pizza reine, une tatin au boudin, mais aussi une garniture de jambon, de chorizo ou de lard. Le vin doit être souple, fruité et rond, assez puissant pour faire face à d'éventuelles épices, pas ou très peu boisé afin d'être servi légèrement rafraîchi. Un rosé charpenté peut également faire l'affaire.

**Appellations conseillées :** cru du Beaujolais, côtes-du-rhône, coteaux-du-vendômois, touraine, côtes-du-roussillon, maury en rouge. Tavel, provence, bordeaux, collioure, ventoux en rosé.

#### ACCORD CLASSIQUE

Un vin rouge ample et rond, mais sans lourdeur et fruité. Associant trois cépages locaux, dont la syrah qui lui donne des notes épicées, il se boira sur une tarte fine au boudin et aux poivrons rouges ou sur une pizza reine. *Minervois 2010, Estelum, Domaine de Cantausseil, 8,90 €, départ cave et cavistes.*

#### ACCORD COUP DE CŒUR

Né sous le soleil, dans la vallée de l'Agly, sur un terroir de schiste, ce grenache associé à un peu de carignan a une belle personnalité. Un nez intense de fruits noirs et une bouche ample mais soyeuse. À servir sur une pizza calzone ou sur une tourte à la viande. *Maury sec 2012, Nature de Schiste, Vignerons de Maury, 9,50 €, départ cave et chez les cavistes.*



### Saveurs

Voici l'été et ses envies de quiche aux moules, aux crevettes, au saumon, de tarte au crabe, de pizza napolitaine ou aux fruits de mer, de pissaladière aux anchois... à déguster sous un pin parasol avec, dans les verres, une boisson très fraîche (vin blanc ou rosé) ou une bière blonde servie presque glacée.

**Appellations conseillées :** en blanc, côtes-de-provence, cassis, picpoul de pinet, petit-chablis, sylvaner, la-clape, chignin-bergeron de Savoie. En rosé : provence, gascogne, corse, collioure, côtes-du-roussillon, bandol.



Quiche aux 2 moutardes, p. 69.

Faites varier la couleur du vin selon la garniture de vos tartes. Et piochez dans notre sélection de crus tout simples et bien fruités.

# Que boire avec... les tartes, pizzas et Cie

### Saveurs

Flammekueche, pizza quatre fromages, quiche lorraine ou tarte au fromage de chèvre : le mariage se fera en blanc, très classiquement. La puissance du fromage de chèvre, adoucie par la crème, appelle un vin blanc vif pour rafraîchir la bouche et puissant pour ne pas être écrasé. Les amoureux du rosé apprécieront un vin léger servi glacé et les amateurs de bière une blanche fraîche.

**Appellations conseillées :** des vins blancs tels bourgogne, côtes-du-jura, mâcon, alsace pinot blanc, menetou-salon, touraine, valençay ou encore roussette de Savoie.



### fromagères

#### ACCORD CLASSIQUE

Un bourgogne blanc qui joue l'équilibre entre la fraîcheur et le gras, avec des arômes de fruits blancs, de miel et d'amande, et une finale vive avec une pointe citronnée. Sur une tarte au fromage blanc relevée ou une pizza quatre fromages. *Mâcon-Bussières 2013, Les Clos, Joseph Drouhin, 10 €, cavistes.*

#### ACCORD COUP DE CŒUR

Le pinot blanc, cépage alsacien pas assez connu, donne à ce vin un bon équilibre, de l'acidité mais pas trop, quelques notes de fruits jaunes d'été mûrs et une finale gourmande et fraîche. Un vin subtil, simple et convivial pour une flammekueche, une tarte à l'oignon ou une quiche. *Alsace pinot blanc 2013, Rieflé, 8 €, départ cave et cavistes.*

Pays : France  
Périodicité : Mensuel  
OJD : 152667



## marines

### ACCORD CLASSIQUE

Un rosé de Gascogne tout simple, associant une majorité de merlot à un peu de cabernet franc qui lui assurent une bonne structure, de la vivacité et des arômes de fruits rouges et de pamplemousse avec une finale sur le zeste. Très rafraîchissant sur une tarte fine aux sardines ou avec une pissaladière. *Côtes-de-gascogne rosé 2014, 1/4 d'heure gascon, Cave des Producteurs Réunis, 4 € en grandes surfaces (Carrefour, E. Leclerc, Intermarché).*

### ACCORD COUP DE CŒUR

L'élégance d'un blanc de Provence à la belle couleur d'or pâle et au nez de fleurs blanches et d'agrumes. Sa bouche gourmande et fruitée finit sur les fruits secs. Sur une pizza aux fruits de mer ou avec une quiche au saumon. *Côtes-de-provence blanc 2013, Château Lauzade, 9,50 € la bouteille, 19 € le magnum, chez les cavistes.*



## Saveurs végétales

Tarte à la tomate, à l'oignon, aux champignons, pizza aux légumes d'été, flamiche aux poireaux, quiche aux épinards... toutes appellent un blanc ou un rosé assez charpenté pour faire face aux arômes acidulés des légumes. Mais aussi bière blanche et cidre brut pour ajouter du fruit aux légumes, de la douceur à l'amertume.

**Appellations conseillées :** rosé de Loire, saumur rosé, coteaux-du-vendômois, touraine, duras, irouléguy, corse, coteaux-d'aix, ventoux, côtes-de-provence, IGP pays d'Oc et Méditerranée, en blanc et rosé.

### ACCORD CLASSIQUE

Né sur le coteau de Loire, dans le Saumurois, un rosé simple et intense, intégralement tiré du cabernet franc. À la fois fin et frais, sec et fruité, il se savoure très frais (8 à 10 °C) sur une tarte aux deux poivrons ou une pizza aux légumes d'été. *Saumur rosé 2014, Le Troubadour, Domaine de Rocheville, 7,90 €, départ cave et cavistes.*

### ACCORD COUP DE CŒUR

Tiré du chasan (résultat du mariage entre le chardonnay et le listan andalou), voici un petit blanc original, léger, rond et souple. Acidulé et gourmand, il se boit sur une tarte à la tomate comme sur une quiche aux épinards. *IGP pays d'Oc 2013, chasan, Domaine Le Nouveau Monde, 5,10 €, départ cave et chez les cavistes.*

