

Les Vins Rouges Souples



Description organoleptique

Qu'ils soient issus du Gamay, du Pinot noir, du Pineau d'Aunis ou du Cabernet franc, les vins souples possèdent une robe délicate et peu intense, rouge framboise dans leur jeunesse et tuilée après quelques années de bouteille. Le nez explose de fraîcheur : les fleurs des champs ou des jardins (rose, violette, iris) puis très rapidement les petits fruits rouges acidulés (fraise des bois, groseille, framboise, cerise...) et parfois des notes d'épices (clou de girofle et poivre) prennent le relais. L'attaque en bouche est franche, vive et tonique. La structure est souple, parfois veloutée, jamais charnue. En finale, on ne discerne aucune rugosité, les tanins sont absents si la vinification a été courte ou soyeux si l'élevage a été bien adapté. Ce sont des vins friands, gourmands, simples et coulants pour le palais.

Quelques exemples d'appellations

Sur la vallée de la Loire : les fiefs vendéens : l'Anjou Gamay , les Anjou rouges et le Saumur rouge, les Coteaux du Loir et Coteaux du Vendômois, et dans la région Centre : Sancerre, Menetou Salon, Reuilly, Coteaux du Giennois.

En Beaujolais : les Beaujolais et Beaujolais villages...

En Bourgogne : Macon, Bourgogne Passetoutgrain...

En Alsace : Pinot noir

Les entrées

* la charcuterie

- pâté au poivre sur une tartine de pain de campagne, jambonneau ;
- fromage de tête ou terrine de queue de bœuf ;
- jambon sec de Bayonne ou d'Aoste, terrine de lapin ou de gibier.

*** de nombreux légumes cuits** souvent farcis s'accompagnent très bien d'un rouge légèrement frais ;

- tomates farcies, poivrons farcis ;
- hachis parmentier.

Les poissons et les crustacés

- sandre aux échalotes confites et au Saumon
- saumon rôti sur sa peau avec sa sauce beurre rouge ;
- matelote d'anguilles au vin rouge ;
- thon grillé servi avec une sauce vin rouge et des tomates provençales.



Les viandes

*** les volailles et les gibiers à plumes**

- cailles farcies ou cailles flambées au cognac accompagnées de champignons de Paris rissolés avec de la poitrine fumée ;
- faisane ou perdrix aux choux ;
- bécasse rôtie au foie gras servie sur une tranche de pain de campagne ;
- poulet rôti, poule au pot ou rôti de dinde, brochettes de poulet ou de volailles aux poivrons, aux champignons et aux tomates.

*** les abats**

Rognons de veau sauce Madère, foie de veau aux jeunes poireaux et aux oignons frais, tripes à la mode de Caen.

*** la viande de porc**

- cochon de lait en gelée ;
- côtes de porc accompagnées de haricots verts au beurre « aillé » et persillé ;
- rôti de porc à la sauge et aux oignons ;
- filet mignon de porc au vinaigre de framboises.

*** la douceur légendaire du veau**

- rôti de veau ou côtes de veau ;
- tête de veau, filet mignon de veau avec mousseline de patates douces et courgettes.

*** le bœuf sous certaines facettes**

- steak tartare, carpaccio de viande de bœuf, un Chili con carne ;
- le bœuf bourguignon et tous les bœufs en daube nécessitent des vins jeunes rafraîchissants pour alléger les sauces souvent lourdes.

*** le lapin**

Un lapin aux choux et à l'ail, un lapereau sauté aux champignons.

Les fromages

Peu affinés pour ne pas exacerber l'amertume et parfois une saveur ammoniacale, un grand nombre de fromages détiennent des goûts délicats et des arômes subtils : Chaource de Champagne, un camembert frais, Bleu de Bresse ou de Gex, un gorgonzola italien, St Nectaire d'Auvergne, un curé nantais, St Paulin ou Port Salut des Pays de la Loire, et un grand nombre de fromages industriels au caractère moins typé...



Description organoleptique

Tout commence par une robe grenat sombre, évocatrice d'un lourd drapé. Cette intensité puissante et profonde retranscrit toute la concentration des raisins rouges surmûris sous le soleil « ligérien » ! Ensuite, dans sa jeunesse, le Cabernet franc s'exprime sur des notes florales (iris, violette, rose), fruitées (fraise, groseille, cerises, framboises...), épicées (réglisse douce, caramel au lait...) et parfois végétales (poivron, fougère). Le Cabernet sauvignon bien mur, quant à lui, est plus lourd avec ses notes de cassis, mures, myrtilles compotées et de poivre noir.

En bouche, "la présence" s'intensifie somptueusement dans un environnement soyeux et harmonieusement structuré où les petits fruits rouges et noirs se font pâtes de fruits réglissées. La charpente et le charnu se confondent dans une étoffe de velours... et les riches tanins un peu durs des premières années s'accrochent avec l'âge.

Avec quelques années d'évolution en bouteille, les vins de Cabernet(s) vont tendre vers des goûts giboyeux (viande fumée à caractère viscéral, faisandée, sous bois humide...) et empyreumatiques (fumet, tabac, cuir, pierre chaude) qui permettront de nouvelles associations mets - vins.

Quelques exemples d'appellations

Sur la vallée de la Loire : Les Anjou Villages, Saumur Champigny, Anjou rouge et Saumur rouge, en Touraine : Saint Nicolas de Bourgueil, Bourgueil, Chinon.

En Bourgogne : les grands crus et premiers crus...

En Bordelais : les vins du Médoc, des graves et du libournais.

En vallée du Rhône : Saint Joseph, Côtes Rôties, Gigondas, Chateauneuf du Pape...

Les entrées

Tourte chaude de gibiers à poils et à plumes, cèpes à la Bordelaise.

s viandes

*** le bœuf et le veau**

- côte de bœuf grillée aux serments de vigne, entrecôte vigneronne ;
- rôti de bœuf saignant accompagné de haricots verts du jardin cuits à la vapeur ;
- bavette grillée aux échalotes et flambée au whisky ;
- tournedos Rossini, bœuf à la ficelle au gros.

*** le mouton et l'agneau de lait**

- épaule d'agneau grillée au romarin ou agneau rôti ;
- côtes d'agneau au thym, gigot de mouton à la ficelle et ses épices.

*** les gros gibiers à poils**

- gigue de chevreuil et poires confites aux aireselles ou gigue de chevreuil grand veneur ;
- civet de sanglier ou de marcassin, jambon de sanglier braisé à la lie de vin.

*** les petits gibiers à plumes et à poil, et leurs homologues de basse cour**

- civet de lièvre au Chinon accompagné de dés de poitrine fumée, de petits croûtons à l'ail, de champignons et de pommes vapeur ;
- coq au vin rouge, magret de canard au poivre vert ;
- canard rôti, confit de canard ou d'oie ;
- pigeonneau aux petits pois et aux champignons des bois (« aillés »).

Les fromages

Qu'ils soient à croûte fleurie (Camembert, Neuchâtel de Normandie, Bries De Meaux et de Melun, Feuille de Dreux et Coulommiers d'Ile De France, Saint Marcellin de L'Isère) ou à croûte lavée (Livarot, Pont L'Evêque de de Normandie, Langres de l'Est, Epoisse de



Bourgogne, le Reblochon de Savoie), ils doivent être de caractère pour ne pas être écrasés par le vin rouge structuré (pour cela un affinage d'un à deux mois est nécessaire).