

EN CAVE

Côte-roannaise

Un rouge pour été fruité

Allié des grillades au barbecue, léger et facile à vivre, ce gamay gouleyant a tout pour plaire.

D'où vient-il ?

D'un coteau de 20 kilomètres de long à l'ouest de Roanne dans le département de la Loire. Classés en appellation d'origine contrôlée depuis 1994, les 200 hectares plantés en gamay saint-romain sont exploités en agriculture raisonnée par une trentaine de vignerons. Toutes les vignes sont en altitude, à plus de 370 m, au-dessus des brouillards qui remontent la Loire. Cette situation donne quelques rosés agréables et des vins rouges frais mais mûrs, légers et fruités, adaptés à la cuisine contemporaine, surtout quand ils sont jeunes. Tous sont abordables et faciles à boire.

Comment le boire ?

Dans des verres ballons à 13-14 °C, en plaçant la bouteille dans un rafraîchisseur s'il fait chaud.

La plupart des cuvées sont à boire jeunes, mais certaines peuvent vieillir quelques années.

Accords parfaits

Charcuteries et terrines, tartare, carpaccio, viandes froides, poulet en gelée, boudin, saucisses, andouillettes et grillades au barbecue, rôti de veau, bavette à l'échalote, curry d'agneau, fromages pas trop puissants, fruits rouges au naturel.



Un rouge frais, parfait sur le tartare.

LA ROBE
Rouge grenat brillante avec des reflets cerise, légèrement violacés dans sa jeunesse.

LE NEZ
Arômes de fruits rouges, de violette et d'épices avec des notes de cuir ou de grillé.

LA BOUCHE
Intense, plus ou moins structurée selon la cuvée, soyeuse et gouleyante, avec une finale rafraîchissante.

ESSAYEZ-LE AVEC
Les roulades de veau aux morilles (P. 42).
La quiche au poulet (P. 34).

Notre sélection

Élegant

Soirée barbecue

Avec son nez de groseille et de cassis, des notes de violette et sa bouche soyeuse et ample, il est parfait sur toutes les viandes grillées.

Bératard, domaine de la Rochette 2010, 6,50 €, GMS locales et chez les cavistes.

