



UN PLAT, 4 POSSIBILITES

Que boire avec **UN CARPACCIO DE POISSONS OU DES CRUSTACÉS?**

Il y a des centaines de recettes de carpaccio, autant que de variétés de poissons et de crustacés dans la mer. Ce sont des plats simples à préparer, qui font toujours beaucoup d'effet. Élégants, frais et légers, ils ouvrent le repas tout en délicatesse. On les prépare le plus souvent avec des poissons comme la daurade, le loup ou le saumon, et deviennent très chics à base de Saint-Jacques, voire de langouste. Arrosés de lait de coco, ils deviennent des ceviches; coupés en dés, ce sont plutôt des tartares. Dans tous les cas, il vous faut des

produits d'une extrême fraîcheur, puisqu'ils sont consommés crus. Les produits de la mer aiment bien les fruits, surtout lorsqu'ils sont exotiques. Mangues, fruits de la passion, d'ananas se marient avec plaisir à eux. Huile d'olive ou de raisin, de noisette ou d'amande les agrémentent, les herbes rentrent aussi dans le jeu: ciboulette, coriandre apportent leur fraîcheur. Enfin assaisonnez vos assiettes au dernier moment, la chair doit légèrement « cuire » avec la marinade, mais cela serait dommage d'en masquer le goût et la texture.

par Sophie Menut Yovanovitch



CHABLIS, UNION DES VITICULTEURS DE CHABLIS 2019, 11,95 €.

Avec poissons et crustacés le chardonnay est toujours une bonne idée. Sol calcaire et marnes lui apportent la belle minéralité que l'on recherche pour l'accord. En bouche, fruits et fleurs se mêlent. On retrouve la tension, les saveurs d'agrumes et de citron qui relèvent les produits marins et toujours dans cette belle année une finale salivante qui donne envie de se resservir un autre verre. En GMS.



POUILLY-FUMÉ, DOMAINE ROC DE L'ABBAYE, CUVÉE TRADITION 2020, 15,85 €.

Un sauvignon dont le climat de 2020 a favorisé la maturité. Les raisins ont été vendangés la nuit pour conserver leurs arômes. Une belle couleur d'or pâle, des notes florales et de fruits mûrs et en bouche des agrumes, pamplemousse, pêche. Un petit arrière-goût fumé très agréable pour ce vin de Loire rond et charnu, nerveux et iodé. On retrouve le croquant de la chair du poisson, un côté pierre à fusil typique qui rehausse l'accord. Idéal avec une recette au saumon et lait de coco. Chez cavistes et e-shop.

IGP CÔTES DE GASCOGNE, LIONEL OSMIN, PYRÈNE, CUVÉE MARINE, 5,49 €.

La maison du Sud-Ouest s'est toujours affranchie des codes pour produire des cuvées décomplexées et sur le plaisir. L'assemblage de colombar pour la fraîcheur, du sauvignon pour la douceur et le gras, et du gros manseng pour la structure donne à ce blanc sec un style propre et très expressif. De la fraîcheur, du fruit, des notes d'agrumes et de fruits exotiques, tout en conservant vivacité et légèreté. En ligne et Franprix.

BANDOL ROSÉ, CHÂTEAU DE PIBARNON NUANCES 2018, 28 €.

Un domaine magnifique sur les hauteurs de la Cadière d'Azur dans un environnement exceptionnel mené en bio. Ce véritable rosé de gastronomie 100 % mourvèdre enchante déjà par ses reflets un peu cuivrés. Un nez de fruits rouges et de safran, en bouche une éclatante présence ample. Salivant et croquant, sa puissance accompagne avec caractère les poissons pêchés non loin des vignes où le flacon a vu le jour. Carafez-le et servez le bien frais et attendez un peu qu'il s'ouvre dans votre verre. La Méditerranée n'est plus très loin.





Que boire avec UN CARPACCIO DE POISSONS OU DES CRUSTACÉS ?

Famille du média : **Médias spécialisés**
grand public

Périodicité : **Irrégulière**

Audience : **1199000**

Sujet du média : **Tourisme-Gastronomie**



Edition : **Hiver 2022**

Journalistes : **Sophie Menut**

Yovanovitch

Nombre de mots : **505**

Valeur Média : **9600€**

