



Côté boissons

par *Olivia Delaunay*

Mes petits conseils

Aux beaux jours et pour garder un esprit convivial, on ne sort pas un grand cru, mais plutôt des petites cuvées vives et sympathiques à petit prix. Le mot apéritif vient du latin «aperire» qui signifie «qui ouvre l'appétit», alors attention de ne pas se couper l'appétit avec des cocktails, des boissons trop sucrées ou trop alcoolisées...

De toutes les couleurs

Rosé C'est le vin idéal pour un apéritif sur le pouce, ou un repas en toute convivialité. Croquant et fruité, il se marie avec chips, olives, un cake salé, une tarte ou encore une salade. Ne vous fiez pas à sa couleur : si la tendance est aux vins très pâles, cela n'a aucune incidence sur leur degré d'alcool. Un rosé à la robe plus soutenue n'est pas plus alcoolisé qu'un très pâle !

Blanc Si le champagne reste une valeur sûre pour l'apéritif car ses bulles sont idéales avant le repas, ce n'est pas l'objet de ce dossier. Si vous souhaitez des bulles, choisissez la vivacité des crémants de Loire, Bourgogne ou Alsace. Notes beurrées, fraîcheur et arômes de fleurs blanches, les vins blancs à base de chardonnay se dégustent seuls ou en accord avec un plat. Le cépage viognier convient parfaitement avec des fromages à picorer par exemple. Quant aux vins moelleux, optez pour eux, servis bien frais, si vous souhaitez apporter une touche sucrée à votre apéritif.

Rouge Évitez les vins trop tanniques et trop boisés qui apporteraient une certaine sécheresse en bouche, peu agréable à l'apéritif. Restez léger, en choisissant des rouges fruités et croquants.



LES
PETITES
CUVÉES
DÉNICHEES
POUR
VOUS

Pour l'apéro repas sympa

Trinquons ensemble avec un verre de vin sans chichis, celui que l'on pourra déguster avec une salade, une tarte ou une quiche.

[...]



ou un p'tit



Blanc

✓ Une robe pâle pour un vin aux notes d'agrumes, friand et léger, qui fleure bon l'été. À déguster avec un cake, une salade ou des fromages de chèvre. **Bordeaux, sauvignon gris, Grain De Lune, 5 €**