150 000 lecteurs

## Producta Vignobles Château Grandchemin Monplaisir Saint Estèphe 2019 \*\*

Profond, en revers cuirés, de tabac blond, et entre fruits noirs et jolies nuances aromatiques. Sa belle texture dévoile une fraîcheur très salivante et mentholée, qui sublime l'agneau, le porc aux épices et le canard.



## **Les vins de** l'Automne Hiver 2023/24

L'automne touche à sa fin, l'hiver prend ses marques et nous replonge aussi dans l'esprit des fêtes de fin d'année. C'est le retour des grandes tablées et des célébrations hivernales.

L'automne et l'hiver nous replongent dans un délicieux retour aux spécialités de saison. Les plats mijotés, les spécialités fromagères, tout comme les mets de fête font leur retour pour notre plus grand plaisir.

Plaisir du palais avant tout, ce sera le moment de proposer de beaux accords à table. Lier les vins aux mets permet toujours de sublimer un repas.

Comment accorder les vins aux mets? Deux grands axes sont à prendre en compte.

Le premier: les saveurs et les odeurs. Il consiste à lier un plat avec un vin qui possède des traits en commun. Cela peut être une odeur, une saveur, qui est aussi bien présente dans le plat que dans le vin. Ou bien, qui rentre en résonance avec le plat.

Second axe: le tactile. En effet, c'est le tactile qui détermine la faisabilité d'un accord. Ainsi, si la texture du vin fonctionne avec le plat, vous pouvez également faire un bel accord.

L'idéal concilier est de les deux, mais comme la perception des odeurs comme des saveurs sont des traits purement génétiques, écoutez-vous et faites-vous confiance. Si vous avez des doutes, ce rôle peut toujours être endossé par un ami ou un caviste. Dans tous les cas, faîtes vous plaisir. Attention, l'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Pour ce numéro, vous retrouverez les critères de notation des vins de WANDS Le Podcast du Boire.

\*: à partager entre copains

\*\*: à savourer entre amis et famille

\*\*\*: Pour les amis proches ou une grande occasion

\*\*\*: Une grande émotion à partager (3 convives max)

