

Accords vins

Complément à l'ouvrage
le *Petit traité du pâté*



Terrine de campagne familiale

Mon accord vin : Jadis de chez Fabien Murail - Domaine le Clos des Chaumes - AOC Fiefs vendéens Mareuil - Rouge, cépage : négrette - Notes de petits fruits rouges - Vin fruité, souple, gouleyant.

Rillettes d'huîtres et saumon

Mon accord vin : l'Éphé-mer de chez Éric Sage du Domaine Saint-Martin - AOC Fiefs vendéens de Brem - Vieilles vignes de Grolleau Gris et de Chenin - Notes de fruits blancs qui s'équilibrent avec une belle minéralité et un côté salin - Domaine en conversion vers une agriculture naturelle.

Terrine de pieds de porc à la moquette

Mon accord vin : Les courbes - Vin rouge - Domaine de la Barbinière, Orion père et fils - AOC Fiefs vendéens Chantonnay - Cépages : cabernet franc, négrette, cabernet sauvignon - Domaine en conversion agriculture biologique.

Terrine de faisan au foie gras

L'accord vin du caviste : Domaine des Nugues, AOC Moulin à Vent - Cépage : gamay - Arômes de fruits noirs tout en finesse et finale légèrement épicée.

Le pâté de veillée du maître de chai

L'accord vin : un riesling du Domaine Léon Heitzmann, AOC Alsace — Belle aromatique typique sur les fleurs blanches et fruits frais.

Pâté d'ermite aux noix du Périgord

Accord vin : Jour de Fruit du Domaine de l'Ancienne Cure, AOC Pécharmant - Cépages : merlot (60%), cabernet franc (20%) et cabernet sauvignon (20%) - Vin rouge avec des arômes de fruits rouges/noirs, tanins souples.

La terrine végétale à la japonaise de Petit Yuzu

Accord d'Anne : Kystin kalysie - Cidre poiré au gingembre de la maison Kystin à Vannes.

Terrine brûlé-pif au rhum et fruits rouges

Accord vin : Pure Folie, Distillerie Combier, liqueur artisanale fraise/menthe - Bel équilibre entre la gourmandise de la fraise et la fraîcheur de la menthe.

Rillettes de joue de porc à la Kriek

Accord vin : Vieilles Vignes, Domaine Theulot-Juillot, AOC Mercurey rouge - Cépage : pinot noir - Arômes de cerise et tanins très fins.

Les rillettes de compète de mon poteau Julot le maquereau

Accord vin : Château Peyrat, AOC Graves blanc - Cépages : sémillon (80%) et sauvignon blanc (20%) - Vin blanc équilibré entre l'onctuosité du sémillon et la fraîcheur du sauvignon.

Rillettes de moquette

Accord vin : Château de Gaure, AOC Limoux blanc - Cépages : chardonnay (80%), chenin (15%) et mauzac (5%) - Notes légèrement toastées et arômes variétaux.

Baccalà mantecato alla veneziana ou morue à la vénitienne

Accord vin : Aillargues, Domaine des Lys, IGP Cévennes - Cépages : chardonnay (90%), sauvignon (10%) - Vin blanc gras et ample.

Cretonnade de poulet

Accord vin : Cuvée Domaine, Domaine des Pothiers, AOC Côtes Roannaise - Cépage : gamay saint-romain - Vin rouge minéral et tanins très souples.

La tourte arboulastre à l'école des fanes

L'accord du caviste : La Pie Colette blanc, Domaine Mouthes le Bihan, AOC Côtes de Duras - Cépages : sauvignon (50%), semillon (30%), chenin (20%) - Nez floral chèvrefeuille, fruits blancs mûrs, notes épicées et finale anisée.

La crisse de tourtière du lac Saint-Jean aux bleuets

Accord vin : Astrolabe, Domaine de Cantalauze, Pétillant naturel gaillacois - Cépage : prunelart - Arômes de fruits rouges avec une belle écume.

Croûte feuilletée du père Lathuille

L'accord du caviste : Domaine Charpentier, AOC Reuilly rouge - Cépage : pinot noir - Arômes de cerise et de mûre, tanins soyeux et belle persistance aromatique.

Petits douillons douillets de poires en croûte au calvados

L'accord du caviste : Petit Prince de Guillevic, Distillerie du Gorvello - Assemblage d'une eau-de-vie de cidre blanche distillée et d'un jus fraîchement pressé de pommes à cidre Guillevic, variété ancienne typique du Morbihan.

Pâté en croûte coin-coin iodé de Sylvain

L'accord de Maxime, sommelier du restaurant : Sang de l'Yon - Domaine des Jumeaux - Jean-Marc Tard - Cuvée 100% négrette située à Chaille-sous-les-Ormeaux en Vendée - Attaque ronde subtile avec la farce onctueuse et tendre. La négrette se caractérise par ses notes poivrées, elle rehaussera le canard au sang avec son goût prononcé et puissant. Fraîcheur en fin de bouche, tanins fins qui permettent l'équilibre avec la note iodée du tartare d'algues et de la feuille de nori.

Petit potiron et ron et ron aux champignons et noisettes

L'accord vin : Tradition, Domaine Pierre Sourdaïs, AOC Chinon - Cépage : cabernet-franc - Vin aux arômes de sous-bois, tanins très souples et délicats.

Rillettes d'oignons confits au sésame comme un houmous

L'accord vin : Sans Bois Ni Lois, Domaine Julien Auroux, AOC Bergerac blanc - Cépages : sauvignon blanc (70%) et sauvignon gris (30%) - Vin blanc alliant arômes d'agrumes, fraîcheur et minéralité.

Mini-courges Jack be little farcies au pâté de caille

Accord vin : PIN-sault, Domaine Pégatine, Vin de France (Région Languedoc) - Cépages : pinot noir (66%) et cinsault (34%) - Vin tout en légèreté et finesse.

Petites verrines de brioche perdue au lemon curd

Mon accord vin : Piège à fille - Vin pétillant naturel rosé du Domaine les Capriades - Val-de-Loire - Cépages : côt, cabernet franc, gamay. Arômes tout en fraîcheur cerise et groseille.

Petits pâtés d'huîtres et foie gras

Accord vin : Domaine de la Pierre des Dames, AOC Mâcon Prissé - Cépage : chardonnay - Un blanc gras et ample sur des arômes de fleurs blanches.

Pâté végétarien aux pois chiches

Accord vin : Cuvée Marine, Domaine des Travers, AOC Côtes-du-Rhône Villages blanc - Cépages : marsanne majoritaire, roussanne, grenache blanc et gris, et clairette - Vin blanc très ample sur des notes miellées et des arômes de fruits blancs.

Pâté de ragondin

Mon accord vin : Louvois de chez Fabre et Fils sur l'île d'Oléron - Vin rouge biologique issu d'un assemblage de merlot noir et cabernet franc. Le Louvois est élevé en fût de chêne pendant une année avant sa mise en bouteille.

Pâté de Pâques vendéen

Mon accord vin : Château Marie du Fou du Domaine Mourat - AOC Fiefs vendéens Mareuil - Cépages : pinot noir, cabernet franc, cabernet sauvignon, négrette – Domaine en conversion biologique.

Gefilte fish, le pâté de poisson yiddish

Accord vin : Domaine Laurent Habrard, AOC Crozes-Hermitage blanc - Cépage : marsanne (100%) - Nez très expressif, fleurs blanches, acacia, poire. Belle acidité et bonne longueur.

Le farci poitevin ou pâté vert de Mamie Gato

Mon accord vin : Domaine du Télégraphe, un vin rouge produit par le Château de Chelivette - Bordeaux supérieur - Cépages : merlot et cabernet sauvignon.

Terrine de chabichou du Poitou aux échalotes confites

Mon accord vin : un blanc cuvée Origine du Domaine Coirier à Pissotte - AOC Fiefs vendéens – Cépages : chenin (80%) et chardonnay (20%) - Frais et fruité, corpulent et rond.

Le pâté au persil à la Jacquot de Pouzauges

Mon accord vin : un Silex rouge du Domaine de la Barbinière - AOC Fiefs vendéens Chantonnay - Assemblage cabernet franc, pinot noir et négrette - Vin fruité et souple.

Les grillons charentais

Mon accord vin : Château de Chelivette - Bordeaux rouge supérieur - Cépages : merlot et cabernet sauvignon ou un merlot cabernet sauvignon du même domaine.

Pâté d'anguilles maraîchin

Mes accords vins : Premières côtes de Bordeaux, château Mathereau du Domaine de Chelivette - Cépages : sauvignon (60%), sauvignon gris (20%), sémillon (20%) ou un excellent claret, cépages merlot - cabernet sauvignon du même domaine.

Le pâté aux prunes de Sophie

L'accord vin de Sophie : Crémant de Loire du domaine de la Seigneurie à Saumur.

La goulaine, pâté angevin aux rillauds

L'accord vin de Sophie : Tête d'ange du manoir de la Tête Rouge - AOC Saumur - 100 % chenin - Vin produit en biodynamie.

Le pâté lorrain

Mon accord vin : Vin Gris Empreintes AOC Côtes-de-Toul du Domaine Lellièvre - Cépage : gamay (100%).

*Le pâté bourbonnais de pommes de terre
à destination de celles qui se cherchent époux*

*Mon accord vin : un Cheverny rouge du Domaine Saugey -
Cépage(s) : pinot noir (70%), gamay (20%), côt (10%).*

Rillettes de bulots à l'andouille

*Mon accord vin : Muscadet Sèvre-et-Maine Orthogneiss du
Domaine de l'Écu - Agriculture biologique et biodynamie - Cépage :
melon de Bourgogne (100%).*

La terrine de jambes des îles vendéennes

*Mon accord vin : un blanc du Domaine du Lux en Roc - Jean-Pierre
et Bérengère Richard - AOC Fiefs vendéens de Brem.*

Pâté de thon des pêcheurs de l'île d'Yeu

*Mon accord vin : O. Original - Vin rosé du Domaine des Granges
- Delphine et Christian Nobiron – AOC Fiefs vendéens de Brem -
Cépages : pinot noir et gamay.*

Terrine de moules

*Mon accord vin : un Muscadet Côtes de Grand-Lieu sur lie du
Domaine Daheron - Cépage : melon de Bourgogne*

*Terrine en verrine de moules de bouchot
et haricots cocos*

*Mon accord vin : un Grolleau gris du Domaine Daheron -
Appellation : Vin de Pays du Val-de-Loire Blanc IGP - Cépage :
grolleau gris.*

Pâté de foie gras truffé

Mon accord vin : un blanc moelleux de Madiran - Pacherenc de Vic-Bilh, Domaine de Strateus - Cépages : petit manseng (62%) et gros manseng (38%).

La terrine de foies de volaille d'Amaury

Les accords vins d'Amaury : un terroir Bourgogne dans tous les cas avec un saint-véran vieilles vignes ou un mâcon péronne en vins blancs et, pour les vins rouges, un givry ou un brouilly.

Le pâté de foie juif askhénaze

Accord vin : L' Aimé Chai, Domaine Mouthes Le-Bihan, AOC Côtes-de-Duras - Cépages : merlot (70%), cabernet sauvignon (20%) et malbec (10%) - Vin aux arômes de fruits rouges-noirs avec beaucoup de caractère.

Les petits sambousiks libanais de Charlotte

L'accord du caviste : Les Ruches, Mas des Quernes, AOC Terrasses du Larzac - Cépages : carignan, mourvèdre, grenache et syrah - Bel éclat sur les fruits noirs (cerise burlat, mûre), la réglisse et le poivre.

Mon accord : Vin rouge libanais de la vallée de la Bekaa - Les Brètèches du Domaine Kefraya - Cépages : cinsault, grenache, cabernet sauvignon, carignan, mourvèdre.

Patties de la Jamaïque aux crevettes

Accord vin : Pinot Gris, Domaine Clément Klur, Alsace, AOC Alsace - Cépage : pinot gris - Vin blanc épicé avec une légère sucrosité en fin de bouche.

Petits pâtés de Pézenas

Mon accord vin : un blanc du Roussillon - Point de vue de chez Jeff Carrel, Domaine d'Ansignan - Cépages : riesling (70%) et chardonnay (30%).

Vatrouchki à la viande de bœuf

Accord vin : Tout en Canon, Domaine Thomas Frissant, AOC Touraine Gamay - Cépage : gamay - Vin très fruité et très souple, une fin de bouche légèrement épicée (poivre blanc).

Les pierogi aux myrtilles du général Dourakine

Accord vin : Rosé de Saignée, Leguedard-Sanchez, AOC Champagne rosé - Cépage : pinot noir - Champagne à la bulle très fine et aux arômes de fruits rouges.

Petits chaussons de hareng en fourrure

Mon accord vin : une vodka servie froide, sans être trop glacée.

Bonnes dégustations !