

Régal

Hors série novembre-décembre 2025

NOS MEILLEURS ACCORDS

Loire ou bordeaux, bourgogne ou alsace, sec ou doux, blanc ou rouge, jeune ou mature ?
Pour éviter les bouffées d'angoisse au moment de choisir, voici quelques pistes
pour des accords mets-vins féériques. Texte Hélène Piot



Nos accords avec... LES CRUSTACÉS ET FRUITS DE MER

- **Avec les crustacés :** l'accord avec les grands chardonnays de la Côte de Beaune ou du Mâconnais reste un must. Fraîcheur, finesse des textures, longueur en bouche, cachet aromatique (notes beurrées, grillées...) pour un moment de bonheur. Puligny-montrachet, meursault, beaune et autre pouilly-fuissé seront à l'honneur, mais pas seulement.
- **Avec le homard :** des vins du Sud, parfaits avec sa chair ferme et charnue et ses saveurs douces, visez un saint-péray, un condrieu, un pessac-léognan ou des blancs méditerranéens triés sur le volet (côtes-de-provence, limoux, corse).
- **Avec les fruits de mer :** on recherche d'abord la nervosité et les parfums débridés de blancs secs, aux arômes vivaces et citronnés (vallée de la Loire, riesling d'Alsace, chablis...).

NOTRE SÉLECTION

Pouilly fumé, Roc de l'Abbaye, 21 €.
Vif, fumé, et un côté salin-minéral
parfait avec les produits de la mer.
rocdelabbaye.fr