



## EN CAVE



Grignan-les-adhémar  
2015, Gourmandises,  
Domaine de Montine,  
6 €, départ cave  
et chez les cavistes.



Coteaux-du-vendômois  
2014, Vieilles Vignes,  
Patrice Colin,  
8,20 €, départ cave et  
chez les cavistes.

## Les boulettes de viande en sauce

Souvent à la tomate, mais aussi en sauce à la crème version nordique, avec riz, pommes de terre ou haricots, les boulettes de viande ont une saveur ronde et onctueuse. Elles appellent un vin rouge, rond en bouche, mais avec une finale fraîche et gourmande. À servir à 14-15 °C.

**Appellations conseillées :** crozes-hermitage, grignan-les-adhémar, côtes-du-rhône, syrah de l'Ardèche, brouilly, beaujolais villages, côte-roannaise, coteaux-du-vendômois, gamay de Touraine.

**ACCORD CLASSIQUE** Voici une cuvée qui porte bien son nom ! Gourmandises est croquante, simple et ronde en bouche avec une finale joliment fruitée. À boire sur des boles de picolat (boulettes, de haricots blancs et tomates) ou sur des spaghettis aux boulettes.

**ACCORD COUP DE CŒUR** Un vin rouge bio dont on aime le nez de fruits rouges, avec des notes de violette et une bouche poivrée. À servir sur des boulettes de viande suédoises ou avec des *albondigas* espagnoles, à la sauce tomate et au poivron.



IGP ardèche  
2016,  
Loverose,  
Terres des  
Amoureuses,  
10,50 €, départ cave  
et cavistes.

Super tendance, on les grignote à l'apéritif ou en plat simple ou raffiné avec du vin, de la bière ou du cidre.

# Que boire avec... les croquettes et boulettes ?



Croquettes  
de céréales aux  
courgettes  
(recette p. 27)

## Les croquettes de poisson

Le plus souvent panées et frites, elles croustillent sous la dent et fondent sous le palais. Leur puissance dépend du poisson utilisé : cabillaud et lieu restent tout en douceur, tandis que haddock et morue emplissent la bouche. On les sert accompagnées d'un vin blanc frais (avec ou sans bulles), mais toujours très sec pour bien "effacer" le gras.

**Appellations conseillées :** entre-deux-mers, côtes-de-gascogne, bergerac, bordeaux, graves, menetou-salon, coteaux-du-giennois, touraine-amboise, anjou, muscadet, alsace riesling.

**ACCORD CLASSIQUE** Ce blanc frais et sec obtient des médailles partout dans le monde. Quatre cépages du Sud-Ouest donnent un vin fruité et fleuri. À découvrir avec des croquettes de poisson sauce tartare ou des croquettes de crevettes asiatiques.

**ACCORD COUP DE CŒUR** Tiré du cabernet franc et vinifié en méthode traditionnelle, un crémant à peine dosé (donc très sec), avec une bulle fine et un nez de fruits blancs. À proposer à l'heure de l'apéro, avec des acras de morue ou des croquettes de gambas.



Côtes-de-gascogne  
2016, cuvée  
Classic, Domaine  
du Tariquet, 5 €, chez les cavistes.



Crémant de Bordeaux  
blanc de noirs extra-  
brut, Icône, Jaillance,  
15 €, départ cave.



IGP collines  
rhodaniennes  
2015, syrah,  
Les Beaux  
Jours, Cave  
de Tain,  
3,45 €, dans  
les grandes  
surfaces.