

Que boire avec... les salades composées ?

De la fraîcheur avant toute chose pour accompagner crudités et légumes cuits, mais aussi fruits de mer ou produits de la terre.

Salades avec du fromage

Chèvre chaud ou croustillant de camembert sur salade, mais aussi tomate-mozzarella ou salade de gruyère ont du caractère ! Le fromage domine avec rondeur s'il est de vache, une pointe d'amertume pour le chèvre, du gras, surtout s'il est enveloppé dans un "croustillant" frit. Pour répondre à ces saveurs lactées, préférez un vin blanc vif, servi frais.

Les appellations conseillées : sauvignon de Touraine, cheninon, riesling, arbois, la-clape, chignin-bergeron, côtes-de-gascogne, bergerac, saint-pourçain.

ACCORD CLASSIQUE

Vinifié sans sulfites, ce sauvignon garde toute sa fraîcheur et ses arômes naturels : nez d'agrumes et bouche longue et vivace avec une finale intense. À déguster sur une salade aux croustillants de chèvre ou avec des tagliatelles de concombre au brocciu. Sauvignon blanc, *Naturae*, Gérard Bertrand, 5,90 €, Monoprix.

ACCORD COUP DE CŒUR

Associant chardonnay et sauvignon sur un terroir de Gascogne, un blanc doré, très intense, ample et long en bouche, fruité et minéral. Une belle personnalité, à boire sur une salade de gruyère suisse ou de haricots verts aux chips de lard et tuiles de parmesan. Côté 2013, *Domaine du Tariquet*, 8,50 €, chez les cavistes.

