

## Filet de porcelet (p. 57) :

### un rouge aux notes fruitées et épicées



Le goût peu prononcé du porc sera largement rehaussé par les épices, nombreuses et variées, de la préparation. Il faudra également prendre en

compte, dans l'accord, le côté aigre-doux du chou rouge et des pommes. Cherchez donc un rouge riche en fruit et en épices, et doté d'une certaine acidité pour faire le pendant à l'accompagnement.

**Le bon accord : côtes-du-rhône rouge, collioure rouge, saint-émilion, côtes-du-roussillon, crus du Sud-Ouest.**



#### Notre sélection

■ Côtes-du-ventoux, Gérine 2004, Domaine de la Ferme Saint-Martin  
**5,50 €**, 04 90 62 96 40.

Nez juteux, plein de mûre, de myrtille et d'épice. La bouche montre le même allant avec des tanins doux.

■ Cahors, L'Élégance 2001, Château Nozières, **11 €**, 05 65 36 52 73.

Nez riche et mûr (fruit noir, réglisse). Le vin enchante par sa texture soyeuse, ses arômes sombres et fins et son équilibre parfait entre tanins très souples et fraîcheur.

Coup  
de  
cœur