

Le Point.fr

Accords : le rouget fait rougir la bécasse !

Ecrit par Olivier Bompas le 23 Août 2014

Le Point.fr Le rouget barbet, également appelé bécasse de la mer, est un poisson de caractère apprécié pour sa chair délicate et son goût prononcé.

Du côté de la cave :

Le rouget barbet demande des vins fruités, des blancs nerveux et parfumés, des rosés vineux, mais également des rouges avec des tanins un peu accrocheurs, à boire légèrement rafraîchis. Un bellet blanc provençal à base de rolle, comme ceux de Joseph Sergi au Clos Saint Vincent (04 92 15 12 69), un blanc d'Ajaccio, celui de Jacques Bianchetti du Clos Capitoro (04 95 25 19 61), et aussi, pour un accord original, dans le vignoble de Loire, le jasnières d'Eric et Christine Nicolas du domaine de Bellivière (02 43 44 59 97) et le montlouis de Jacky Blot du Domaine de la Taille-aux-Loups (02 47 45 11 11). Du côté des rosés, le Bergerac du château Bélingard (05 53 58 28 03), dans le sud-ouest ou la très originale cuvée Naturae de Gérard Bertrand en Languedoc (04 68 45 36 00). En rouge, on sortira des sentiers battus avec le pinot noir en côtes du Jura, du château d'Arlay (03 84 85 04 22) ou le beaujolais-villages du château de Lavernette (03 85 35 63 21).