

# Les autres vins caractéristiques du Sud-Est de la France

## Provence

**Coteaux d'Aix-en-Provence rouge:** il s'agit d'un vin à la robe rouge rubis brillante qui évoque au premier nez toute une gamme de fruits noirs et rouges tels que la myrtille, le cassis et la cerise. Le second nez révèle des senteurs végétales de foin, de menthe et d'herbes aromatiques de Provence: thym, laurier, etc. Il est délicat, équilibré, profond et marqué par une légère acidité rafraîchissante. Il doit être décanté en carafe pendant une heure avant d'être servi à une température de 16 °C. Il accompagne très bien les plats de viande traditionnels comme la daube provençale.

**Cassis blanc:** un vin à la robe jaune or limpide enrichie de reflets verts. Il évoque très clairement les agrumes comme le pamplemousse et le citron ainsi que les fleurs blanche et la résine de pin. Il est dense et fruité et doit être servi en carafe à 10 °C. Il se marie volontiers avec de nombreux mets caractéristiques du terroir en particulier ceux à base de poisson: oursinade (sauce à base d'oursins), anchoïade (sauce à base d'anchois), poutargue (œufs de mulets séchés), bouillabaisse. Il accompagne également très bien les fromages de chèvre de la région comme le Banon.

## Languedoc-Roussillon

**Cabardès rouge:** il a une robe très caractéristique d'un pourpre profond aux reflets améthystes. Son nez se décline en toute gamme de notes de fruits rouges et noirs, de liqueur, de fleurs et de cuir. Malgré son degré d'alcool élevé, il demeure franc, souple et puissant. Il doit être servi rigoureusement à 16 °C et se boit de préférence avec les plats à base de viande rouge et les daubes de gibier.

**Fitou:** ce rouge produit essentiellement à partir du cépage Carignan est le premier vin du Languedoc à avoir été reconnu en tant qu'AOC. Il a une robe grenat profond tirant vers l'encre avec le vieillissement. Le premier nez évoque les fruits rouges et noirs alors que le deuxième dégage des notes épicées et poivrées rappelant les senteurs de la garrigue, qui font ensuite place à des arômes de vanille et de grillé. Il est souple, dense et puissant en bouche. Une bouteille de Fitou ne s'ouvre qu'après cinq ans de vieillissement et doit être servie à 16 °C, de préférence sur une daube de gibier ou un gigot d'agneau.



## Vallée du Rhône

**Côte du Ventoux rosé:** sa robe est d'un rose soutenu et son nez net, profond et intense évoque des arômes de framboise et de cerise ainsi que des notes florales. En bouche il est dense tout en étant légèrement acide ce qui lui confère de la fraîcheur et de la légèreté qui en font un très bon allié des poissons et de la charcuterie. Il se sert frais, à 10°C, et fait un parfait apéritif.

**Gigondas:** un vin d'un grenat profond aux reflets violets; il est puissant, robuste et charpenté. Sa palette aromatique est particulièrement riche et rappelle les fruits rouges et noirs mûrs (cassis, framboise et mure). Humé une deuxième fois il dégage des notes d'épices et de grains torréfiés (régliasse,



moka et cacao). Son attaque est franche, dense et puissante. Il demeure tannique, robuste et ferme en bouche. En raison de sa forte teneur en tanins il doit vieillir au moins cinq ans avant d'être dégusté à une température de 16 °C, après une décantation de deux heures. Il s'agit d'un des grands vins de garde de la vallée du Rhône. Il s'accorde avec les viandes relevées comme le gibier et le canard.

## Savoie

**Roussette de Savoie:** un vin à la robe jaune pâle très brillante. Au premier abord, il dégage des notes de noisette, d'amande et de miel ainsi que de fruits secs puis d'arômes floraux. C'est un vin racé, vif, franc et persistant. Il s'accorde bien avec les poissons et se déguste à 11°C.

**Crépy:** sa robe est jaune pâle aux reflets verts. Son nez est caractérisé par des arômes de fleur blanche et de fruits secs comme les amandes et les noisettes. Son attaque est délicate, puissante, dense et fruitée à la fois. Il se boit jeune et se sert à 11 °C sur les mets à base de poisson comme la truite ou encore sur ceux à base de fromage comme la fondue savoyarde.



## Corse

**Muscat du Cap Corse:** il s'agit d'un vin blanc d'une belle couleur or pâle qui dégage des notes d'agrumes, de fruits confits, de litchi et d'épices comme la cannelle. Son attaque est douce et il se révèle fin, dense, et fruité en bouche. On le sert à 9 °C avec les desserts, en particulier les sorbets. Il peut être gardé plus de 10 ans.