

Les autres vins caractéristiques du Centre de la France

Bourgogne

Côte de Beaune Pommard: un vin rouge aux reflets violacés dont le bouquet est composé de fruits rouges, de notes épicées et de cuir. Il est franc, profond et puissant en bouche et ses tanins sont fermes lorsqu'il est encore jeune. C'est un vin qui gagne à être vieilli au minimum cinq ans et il peut être gardé jusqu'à dix ans. Il se déguste à une température de 16 °C et accompagne très bien les gibiers, en particulier le faisan et le sanglier.

Chablis: sa robe d'un jaune pâle et caractérisée par des reflets verts et un disque épais. Son nez est très marqué par les notes de noisette, de champignon, de brioche et de beurre. Il s'agit d'un vin dense et gras, équilibré par une admirable acidité. Il peut être bu jeune mais supporte très bien le vieillissement. C'est un des rares vins blancs à être servi en carafe, à une température de 10 °C, avec les fruits de mer ou les escargots.

Beaujolais

Juliéas: sa robe brillante est violette avec des reflets mauves. Son nez évoque tout d'abord très nettement les fruits rouges et noirs comme la framboise, la groseille ou le cassis, puis se décline en notes minérales et épicées. Il est puissant, nerveux et tannique en bouche. Il fait partie des Beaujolais qui peuvent se garder plus de cinq ans. On le sert à une température de 14 °C avec les volailles rôties ou les fromages.

Côte de Brouilly: un vin rouge à la robe rubis très intense. Il dégage des notes de fruits rouges, d'épices et de poivre et parfois de fleurs comme la violette. Il est franc, dense, généreux et corsé. Il peut être gardé jusqu'à huit ans et doit être servi à 15 °C. Il se marie particulièrement bien avec les volailles rôties.

Champagne

Champagne brut sans année: sa robe jaune paille est enrichie de reflets dorés, sa mousse est dense et crémeuse et ses bulles fines. Son nez fruité dégage des notes de pomme, d'agrumes, d'abricot et de pêche, le tout surmonté par des notes florales et de pain grillé. En bouche il est dense et vif. Il doit être dégusté très frais, à une température de 8 °C. C'est un vin de fête à servir en apéritif.

