



**Quels vins  
sortir pour  
vos repas  
de Noël ?**



U'wine

# Quels vins sortir pour vos repas de Noël ?

Quel plaisir de réunir famille et proches autour d'une belle table de fête ! La décoration est posée, le menu est prêt, il ne vous reste plus qu'à choisir les vins qui sublimeront cette expérience inoubliable.

Noël est une période de célébration, de partage de moments précieux en famille et entre amis, et bien sûr, de délicieux repas festifs. Choisir les vins parfaits pour accompagner ces festins peut être une tâche délicate, mais avec quelques conseils de base, vous pouvez créer des accords mets et vins mémorables qui raviront vos convives. Dans ce e-book, nous allons explorer les meilleures options de vin pour différents plats traditionnels de Noël.

## 1 Les bases d'un accord met et vin réussi !

Avant de plonger dans les choix spécifiques de vin, il est important de comprendre les principes de base du jumelage vin et nourriture. Voici quelques éléments à garder à l'esprit :

### **Harmonie des saveurs**

Recherchez des vins qui complètent et rehaussent les saveurs de votre plat sans les dominer. Par exemple, des vins blancs frais et acidulés peuvent bien se marier avec des plats de fruits de mer, tandis que des vins rouges corsés se marient bien avec des viandes rouges.

### **Contraste**

Parfois, un contraste délibéré entre le vin et le plat peut être surprenant et délicieux. Par exemple, un vin blanc sec et minéral peut contraster agréablement avec une dinde rôtie et sa sauce.

### **Intensité**

Assurez-vous que l'intensité du vin correspond à celle du plat. Un plat riche et corsé nécessite un vin équivalent, tandis qu'un plat plus léger s'accommode mieux d'un vin plus léger.

### **Les goûts et les couleurs**

Lorsque vous choisissez des vins pour votre repas de Noël, n'oubliez pas de considérer les préférences de vos invités mais aussi les vôtres. Chaque palais est différent. Certaines personnes peuvent préférer les vins rouges aux vins blancs, et vice versa.

N'oubliez pas que l'accord met et vin est une question de goût personnel, alors n'hésitez pas à expérimenter pour trouver la combinaison parfaite qui saura ravir vos papilles et celles de vos convives.

## 2 Quel sera votre menu de Noël ?



### Le foie gras

Le foie gras est un mets délicat et raffiné qui mérite un accompagnement vinicole tout aussi élégant.

Le **Sauternes** est un choix classique pour accompagner le foie gras. Sa douceur et ses notes de miel, d'abricot et de pêche se marient magnifiquement avec la richesse du foie gras. L'équilibre entre la douceur du Sauternes et la texture fondante du foie gras est une vraie expérience gustative.

Le **Gewurztraminer**, un cépage blanc aromatique, est une autre option populaire pour accompagner le foie gras. Il offre des arômes floraux, d'épices et de litchi, qui complètent parfaitement la saveur riche et légèrement musquée du foie gras.

Un **Champagne brut** ou un **Crémant** bien frais peut apporter une touche de légèreté et d'effervescence au foie gras. Les bulles nettoient le palais entre chaque bouchée, permettant ainsi d'apprécier pleinement la saveur onctueuse du foie gras.



### Les fruits de mer

Les fruits de mer, qu'ils soient servis en plateaux d'huîtres, en coquilles Saint-Jacques, en crevettes ou en homards, sont des mets délicats et rafraîchissants qui se prêtent à une grande variété d'accords avec le vin.

Quelle que soit votre préférence, il est essentiel de choisir un vin qui équilibre les saveurs des fruits de mer, tout en les mettant en valeur. Lorsque vous mariez des fruits de mer et du vin, n'hésitez pas à expérimenter pour découvrir les combinaisons qui enchantent vos papilles. Un bon accord met et vin peut transformer un repas de fruits de mer en une expérience gastronomique inoubliable.

Les huîtres fraîches, avec leur saveur saline et iodée, s'associent parfaitement à un vin blanc sec et vif. Un **Chablis** ou un **Entre-deux-Mers** sont d'excellents choix. Ils apportent une fraîcheur qui complète les notes marines des huîtres.

Les coquilles Saint-Jacques, délicates et légèrement sucrées, sont sublimes par un vin blanc sec et minéral. Un **Sancerre** ou un **Pouilly-Fumé** de la Vallée de la Loire mettra en valeur leur saveur.

Le homard, un met de luxe, se marie bien avec un **Chardonnay** bien équilibré, qu'il soit de Bourgogne ou de Californie. Les saveurs riches du homard trouvent un écho dans les notes de beurre et de vanille présentes dans de nombreux Chardonnays.

Étonnant et peu commun, accompagné d'un **Sauternes**, votre entrée sera sublimée ! La fraîcheur des fruits de mer s'accorde à la délicatesse du Sauternes, créant une symphonie gustative où salinité et douceur se marient divinement.



## Le saumon fumé

Le **Champagne** est un choix classique pour accompagner le saumon fumé. Ses fines bulles et son acidité rafraîchissante équilibrent parfaitement la graisse du saumon et rehaussent ses notes fumées. Un **Crémant** de qualité offre une alternative abordable à cette option luxueuse.

Un **Sauvignon Blanc** sec et vif, qu'il provienne de la Loire, de la Nouvelle-Zélande ou de la Californie, est une excellente option. Ses arômes d'agrumes et d'herbes fraîches se marient bien avec le goût subtil du saumon fumé.

Un **Chardonnay sec et non boisé**, souvent qualifié de "Chardonnay de style Chablis", peut offrir une belle complémentarité avec le saumon fumé. Il apporte une acidité nette et des notes de pomme verte qui s'accordent harmonieusement avec le saumon.

Le **Pinot Grigio**, ce vin blanc sec et léger, originaire d'Italie, est un choix rafraîchissant pour accompagner le saumon fumé. Ses arômes de fruits à chair blanche et sa minéralité délicate font ressortir la saveur du saumon.

Pour ceux qui préfèrent un blanc légèrement sucré, un **Riesling** d'Allemagne ou d'Alsace peut être une surprise agréable. Les notes de fruits à noyau et d'abricot complètent les saveurs du saumon fumé.



## La dinde ou le chapon

La dinde ou le chapon rôti est souvent le plat central lors des fêtes de fin d'année. Pour accompagner cette viande blanche tendre et savoureuse, le choix du vin est essentiel pour compléter et sublimer les saveurs. Voici quelques suggestions d'accords met et vin pour votre dinde ou chapon rôti :

### Plutôt vin blanc ?

Un bon **Chardonnay**, de préférence sec et bien équilibré, est un choix classique pour accompagner la dinde ou le chapon. Les notes de pomme, de poire, de vanille et de beurre de certains Chardonnays se marient parfaitement avec les saveurs de la volaille rôtie.

Le **Sauvignon Blanc** sec est une option rafraîchissante, apportant une touche d'acidité qui contraste avec la richesse de la viande. Il met en valeur les herbes et les épices utilisées pour assaisonner la dinde ou le chapon.

## Plutôt vin rouge ?

Si vous préférez un vin rouge avec votre volaille, optez pour un **Pinot Noir**. Les arômes de cerise et de fraise de ce vin s'associent harmonieusement avec la texture tendre de la dinde ou du chapon.

Les **Merlots** plus doux et fruités peuvent être une option agréable, surtout si votre plat est accompagné de sauces légères. Les saveurs de cerise, de prune et de chocolat de ce vin s'associent bien avec les viandes blanches.

Pour une alternative plus audacieuse, vous pouvez opter pour un **Châteauneuf-du-Pape**. Ce vin rouge du Rhône, avec ses arômes de fruits rouges, d'épices et de garrigue, peut être un excellent choix si votre dinde ou chapon est assaisonné de manière robuste.



## L'agneau ou le boeuf

L'agneau et le bœuf sont des viandes riches et savoureuses, chacune offrant des arômes et des textures uniques.

Vous êtes plutôt Bordeaux ? Optez pour un **Pomerol**, un **Saint-Emilion**, un **Médoc** ou un **Saint-Julien**, ça sera parfait !

Ou alors tournez-vous vers une appellation de **Bourgogne** ou un **Châteauneuf-du-Pape**. Ils se marieront parfaitement avec votre plat.



## La truffe

La truffe, ce champignon précieux et aromatique, est une délicatesse culinaire qui nécessite un accord vin et plat judicieux pour révéler pleinement ses saveurs riches et terreuses.

Qui dit Truffe, dit Piémont, dit Barolo ! Le **Barolo**, plein de tanins et de notes fruitées, contrebalance la richesse de la truffe, créant une expérience gastronomique inoubliable.

### 3 Des Coffrets Dégustation clés en main !



#### Coffret dégustation n°1 « Un Noël découverte »

La sélection de ce Coffret a été faite pour vous faire découvrir des petites pépites, que vous ne connaissez peut-être pas encore mais qui offrent un rapport plaisir / prix incomparable.

Ce Coffret Dégustation est composé de 6 bouteilles :

- 2 bouteilles de **Château Suduiraut - Blanc 2019**. Ce Sauternes est une option exquise pour accompagner le foie gras, qu'il s'agisse de la version classique ou contemporaine, grâce à sa douceur et à ses notes de fruits confits qui complètent parfaitement le foie gras. De plus, il s'harmonise également à merveille avec des huîtres ou des fruits de mer, créant un équilibre raffiné entre la richesse du vin et la fraîcheur des fruits de mer.
- 2 bouteilles de **Château Pédesclaux 2015**. Si votre choix se porte sur le chapon, la dinde ou de la viande rouge comme plat principal, le Château Pédesclaux 2015 est une sélection judicieuse. Ses tanins souples et son caractère corsé s'associeront harmonieusement avec les viandes, améliorant la saveur de chaque bouchée et créant une expérience culinaire mémorable.
- 2 bouteilles de **Domaine Heitz-Lochardet Meursault Les Gruyaches - Blanc 2015**. Pour conclure votre repas de Noël en beauté, ce Meursault est le choix parfait pour accompagner le fromage et la bûche. Ses arômes complexes de fruits à chair blanche et de noisettes se marieront parfaitement avec une variété de fromages, tandis que sa structure équilibrée ajoutera une touche élégante à la dégustation de la bûche.

336,77 € / la caisse de 6 bouteilles





## Coffret dégustation n°2 « Un Noël en Bourgogne »

Avec ce Coffret, on vous emmène dans les fameuses et recherchées vignes de Bourgogne.

Ce Coffret Dégustation est composé de 6 bouteilles :

- 2 bouteilles de **Domaine Albert Grivault Meursault Clos du Murger - Blanc 2019**. Ce Meursault est un choix parfait pour accompagner vos huîtres et fruits de mer au début du repas. Sa fraîcheur et ses arômes de fruits à chair blanche complètent à merveille les saveurs marines, créant une harmonie délicate pour ouvrir votre repas de Noël en beauté.
- 2 bouteilles de **Domaine René Bouvier Côtes de Nuits 2016**. Si vous prévoyez de servir du chapon, de la dinde ou de la viande rouge en plat principal, le Côtes de Nuits est un excellent choix. Sa structure robuste et ses tanins bien équilibrés se marieront à la perfection avec les viandes, ajoutant une dimension complexe à chaque bouchée et élevant votre repas.
- 2 bouteilles de **Domaine Pierre Amiot Gevrey-Chambertin 1er Cru Les Combottes 2018**. Pour clôturer votre repas de Noël avec élégance, ce Gevrey-Chambertin 1er Cru est l'accompagnement idéal pour le fromage et la bûche. Ses arômes subtils et sa finesse s'accordent harmonieusement avec une variété de fromages, tandis que sa complexité s'harmonise parfaitement avec les desserts, créant une expérience gustative exceptionnelle.

384 € / la caisse de 6 bouteilles





## Coffret dégustation n°3 « Noël autour du monde »

Si vous avez envie de voyager, de découvrir des accords inattendus et d'épater vos convives, ce Coffret est fait pour vous !

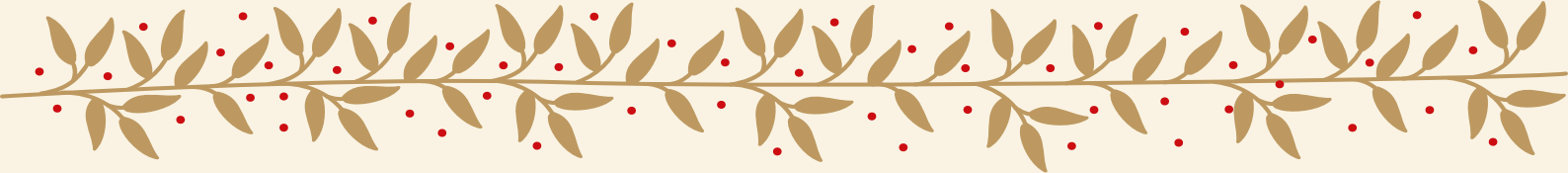
Ce Coffret Dégustation est composé de 6 bouteilles :

- 2 bouteilles de **The Hilt Santa Rita Hills Estate Chardonnay - Blanc 2018**. Ce Chardonnay californien est le compagnon idéal pour accompagner le foie gras dans un style classique ou des huîtres et des fruits de mer. Avec ses arômes riches de fruits à chair blanche, de beurre et de noisettes, il complète à la perfection la texture crémeuse du foie gras et apporte une fraîcheur délicieuse aux fruits de mer, créant ainsi un équilibre harmonieux.
- 2 bouteilles de **Ettore Germano Barolo Serralunga d'Alba 2015**. Si vous envisagez de servir du chapon, de la dinde, de la viande rouge ou de la truffe pour votre plat principal de Noël, ce Barolo est un choix exceptionnel. Les tanins complexes et la structure de ce vin italien s'associeront harmonieusement aux viandes et aux saveurs riches, créant une combinaison inoubliable.
- 2 bouteilles de **Bodegas Aalto Ribera del Duero Aalto 2019**. Pour clôturer votre festin avec élégance, ce Ribera del Duero est le choix parfait pour accompagner le fromage et la bûche. Ses arômes s'accordent harmonieusement avec le fromage, tandis que ses tanins doux et sa structure équilibrée se marient à merveille avec la douceur de la bûche, créant une expérience gustative inoubliable.

381,60 € / la caisse de 6 bouteilles







## Coffret dégustation n°4 « Un Noël à Bordeaux »

Voilà une valeur sûre ! Un terroir d'exception et un savoir-faire ancestral vous garantissent des vins d'une qualité gustative incroyable pour accompagner votre festin de Noël.

Ce Coffret Dégustation est composé de 6 bouteilles :

- 2 bouteilles de **Château Lafaurie-Peyraguey - Blanc 2018**. Ce Sauternes délicieusement doux est le compagnon idéal pour accompagner le foie gras dans la tradition classique. Il fera également un très bon binôme avec des huîtres et des fruits de mer. Les notes de miel, d'abricot et de fleurs blanches dans ce vin se marient harmonieusement avec la richesse du foie gras tout en apportant une touche de fraîcheur aux fruits de mer, créant ainsi un équilibre délicat.
- 2 bouteilles de **Château Jean Faure 2016**. Si votre plat principal de Noël comprend du chapon, de la dinde ou de la viande rouge, le Château Jean Faure 2016 est un choix parfait. Ses tanins élégants et sa structure bien définie se marient magnifiquement avec des viandes de qualité, mettant en valeur leurs saveurs tout en ajoutant une dimension complexe à votre repas.
- 2 bouteilles de **Domaine de Chevalier - Blanc 2017**. Pour terminer votre festin en beauté avec du fromage et de la bûche, ce Pessac-Léognan blanc est un excellent choix. Ses arômes subtils de fruits à chair blanche, d'agrumes et de vanille se marient à merveille avec une variété de fromages, tandis que sa fraîcheur et sa minéralité complètent élégamment la douceur de la bûche, créant une harmonie gustative mémorable.

442,01 € / la caisse de 6 bouteilles





## Coffret dégustation n°5 « Un Noël d'exception »

Votre menu est digne d'un restaurant étoilé ? Alors ce Coffret est fait pour vous, il regroupe des vins qui sublimeront votre cuisine et vous offriront une expérience inoubliable.

Ce Coffret Dégustation est composé de 6 bouteilles :

- 2 bouteilles de **Château de Fargues - Blanc 2016**. Ce Sauternes raffiné est une merveille pour accompagner le foie gras ou encore des huîtres ou des fruits de mer. Les arômes complexes de miel, d'abricot et de fruits confits dans ce vin complètent parfaitement la richesse du foie gras, tout en apportant une touche de fraîcheur qui mettra en valeur les fruits de mer, créant ainsi un équilibre harmonieux.
- 2 bouteilles de **Château Gruaud Larose 2015**. Si votre plat principal de Noël comprend du chapon, de la dinde ou de la viande rouge, le Château Gruaud Larose 2015 est un choix impeccable. Ses tanins élégants et sa structure bien définie se marient magnifiquement avec les viandes de choix, rehaussant leurs saveurs tout en ajoutant une dimension complexe à votre repas.
- 2 bouteilles de **Domaine Long-Depaquit (Albert Bichot) Chablis Grand Cru Les Clos - Blanc 2016**. Pour terminer votre dîner 5\* avec du fromage et de la bûche, ce Chablis Grand Cru sera parfait. Ses arômes purs et minéraux s'associent parfaitement avec le fromage, tandis que sa fraîcheur et son élégance complètent à merveille la douceur de la bûche.

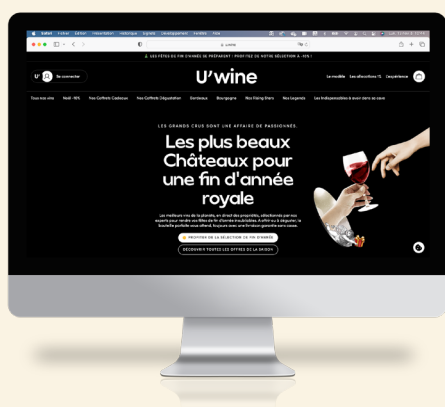
784,56 € / la caisse de 6 bouteilles



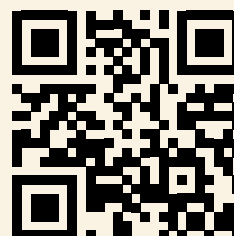
# Suivez notre actualité

En cette période de célébration, que ces idées de cadeaux ajoutent une note spéciale à vos festivités de Noël, réchauffant les cœurs des amateurs de vin avec des cadeaux qui, comme un bon millésime, vieilliront avec grâce dans leurs souvenirs. Tchou à des fêtes mémorables et à des moments partagés autour de cette passion intemporelle pour le vin.

**Rendez-vous sur notre site internet  
ou sur notre application mobile  
pour retrouver nos offres :**



<https://u.wine/>



Télécharger  
l'application U'wine

**Suivez-nous sur nos réseaux sociaux :**



@uwine.fr



@uwine\_official



@uwine\_official



U'wine