

Quel vin avec un barbecue ?

Le barbecue, c'est avant tout un moment de partage.

On allume le feu, les premiers invités arrivent, les salades prennent place sur la table. Quelqu'un ouvre une bouteille pendant que les braises se forment. Les discussions commencent bien avant les premières grillades.

Choisir un vin pour un barbecue est donc un exercice particulier. Car le vin doit accompagner aussi bien l'apéritif que le repas lui-même. Il doit être capable de traverser plusieurs heures de convivialité sans jamais lasser.

Pour nous, les meilleurs vins de barbecue ne sont pas forcément les plus puissants. Ce sont souvent les plus digestes, les plus fruités, ceux qui donnent envie de se resservir un verre plutôt que d'impressionner les convives.

Pour un barbecue du midi : Lazuli

À l'heure du déjeuner, surtout en été, la fraîcheur devient essentielle.

Entre le soleil, les salades, les légumes grillés et les premières grillades, les vins trop puissants ou trop alcoolisés peuvent rapidement devenir fatigants.

Notre choix se porte naturellement sur Lazuli.

Ce Cinsault bio et naturel titre seulement 11°, mais possède une étonnante présence. Son fruit délicat, ses notes florales et sa fraîcheur en font un compagnon idéal des longues tablées estivales.



Le chroniqueur Dominique Hutin (France Inter "On va déguster") le décrit ainsi : *"Difficile d'imaginer de telles mensurations (11°) pour ce Cinsault. Ourlé, côté aromatique, de violette, d'abricots, de fruits noirs, il déroule, côté sensations, un joli discours formé autour de la fraîcheur, d'une touche saline, de petits tanins intégrés. Digeste et délicat."*

C'est exactement ce que nous recherchons pour un barbecue du midi : un vin vivant, léger sans être maigre, capable d'accompagner aussi bien une côtelette grillée qu'une aubergine cuite sur les braises.



Le Pech d'André
DOMAINE FAMILIAL DEPUIS 1701

Pour un barbecue du soir : Serment

Lorsque la chaleur retombe et que les grillades prennent davantage de place dans le repas, nous préférons un vin un peu plus structuré... sans perdre de vue l'essentiel : le fruit et la convivialité.

Notre choix se porte alors sur Serment.

Cette cuvée assemble plusieurs cépages historiques du Languedoc comme le faisaient autrefois les paysans de notre région : le Carignan pour la structure, le Cinsault pour le jus, le Grenache pour le fruit, l'Aramon pour la fraîcheur... et quelques seaux d'Alicante pour la couleur.



Le résultat est un vin éclatant de fruits noirs, soutenu par une structure tannique équilibrée qui accompagne parfaitement les grillades du soir.

Andreas Larsson, Meilleur Sommelier du Monde, le décrit ainsi : *"Nez pur, pas de chêne perceptible, baies rouges, prune, cannelle et notes de poivre. Matière et concentration moyennes, style léger avec une acidité fraîche et un jeune fruit souple avec des saveurs de baies écrasées."*

Une définition qui résume parfaitement notre philosophie : un vin avec du caractère, mais sans lourdeur.

Des vins qui parlent de raisin avant de parler de technique

Au Pech d'André, nous recherchons des vins de fruit, sans artifice.

Nous privilégions depuis toujours les élevages en cuve plutôt qu'en barrique afin de préserver la fraîcheur et l'expression du raisin. Notre rôle n'est pas de fabriquer des arômes mais de révéler ceux du raisin.

Cette approche nous paraît particulièrement adaptée au barbecue. Entre les herbes aromatiques, les légumes grillés, les viandes et les saveurs fumées, le repas est déjà riche en arômes. Le vin n'a pas besoin d'en rajouter, il doit simplement accompagner le moment.

Car les meilleurs vins de barbecue ne sont pas toujours les plus spectaculaires. Ce sont souvent ceux qui savent rester plaisants du premier verre jusqu'aux dernières grillades, sans jamais lasser.

Des vins qui donnent envie de rester à table.

Le Pech d'André : des vins qu'on aime partager.