

Quel vin avec un poulet rôti ?

S'il existe un plat qui rassemble les générations autour d'une même table, c'est probablement le poulet rôti.

Il sort du four, embaume la cuisine, et tout le monde finit par arriver à table. Accompagné de pommes de terre rôties, d'un peu de jus de cuisson et de quelques herbes aromatiques, il incarne une cuisine simple, généreuse et familiale.

Comme souvent avec les plats les plus simples, le choix du vin mérite pourtant réflexion. Car le poulet rôti est plus savoureux qu'il n'y paraît : la peau croustillante, les sucs de cuisson, les aromates et les garnitures réclament un vin capable d'apporter un peu de structure sans jamais dominer le repas.

Notre choix : Léon



Pour accompagner un poulet rôti, notre choix se porte naturellement sur **Léon**.

Cette cuvée, dominée par la Syrah et complétée par une touche de Grenache, appartient à notre gamme traditionnelle. Après une macération longue puis deux années d'élevage en cuve béton, elle développe une belle structure tout en conservant des tanins fins et souples.

Son fruit est présent sans être exubérant. Ses notes discrètes de garrigue rappellent naturellement le thym, le romarin ou le laurier qui accompagnent souvent la cuisson du poulet.

C'est un vin qui possède suffisamment de caractère pour accompagner les saveurs du plat, tout en restant digeste et accessible. Un vin qui trouve naturellement sa place sur la table familiale.

Le lendemain aussi

Le poulet rôti possède une qualité rare : il est souvent aussi bon le lendemain que le jour même.

Servis froids avec une salade de riz, quelques crudités et une vinaigrette légère, ou simplement revenus à la poêle avec les restes du repas, les derniers morceaux prolongent le plaisir du moment partagé.

Et si la bouteille de Léon ouverte la veille n'a pas été terminée, elle retrouvera naturellement sa place à table. Ses tanins souples, son fruit et sa fraîcheur lui permettent d'accompagner avec la même gourmandise les restes du lendemain.



Car les meilleurs accords mets-vins ne se limitent pas toujours à un repas. Ils savent parfois accompagner plusieurs moments de vie.

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