

Que boire sur...

Un vin fédérateur et convivial, tout simple un jour, plus sophistiqué un autre... comme un bon plat de pâtes !



Bœuf aux nouilles à l'asiatique

la pasta ?

Version asiatique

Udon, soba et râmen japonais, nouilles chinoises, raviolis vapeur... L'Asie est l'autre continent des pâtes. Souvent présentées dans un bouillon relevé d'herbes ou d'algues, ou sautées avec légumes et épices, ces pâtes de riz ou de blé offrent une saveur complexe qui s'accorde avec un vin rafraîchissant mais rond. Un blanc ou un rosé aromatique, aux notes exotiques, à la finale tendre, seront parfaits.

Appellations conseillées : alsace riesling, pinot gris ou muscat, côtes-de-provence, la-clape, viognier de l'Ardèche, muscat sec des côtes catalanes, vouvray, savennières.

ACCORD CLASSIQUE

Un muscat d'Alsace assemblant deux grands crus, d'où sa belle personnalité, aux arômes intenses de fruits blancs, de raisin et de mangue avec des notes mentholées. Sa bouche ample et élégante se termine sur des saveurs épicées et citronnées. À proposer avec un bami goreng ou des nouilles thaïes au curry et lait de coco. *Alsace muscat 2015, Steingold, Cave des Vignerons de Pfaffenheim, 12,50 €, départ cave et chez les cavistes.*

