**Bien choisir son vin au restaurant**

**Il est parfois peu évident de choisir correctement son vin au restaurant. Contrairement à la maison, le choix du menu et du vin n’est pas nécessairement fait à l’avance. C’est donc une source de réflexion supplémentaire lorsque l’on vous apporte les cartes, notamment celles des vins. Les Grappes vous propose quelques conseils pour faciliter et aiguiller vos choix !**

**Ne pas négliger l’ordre de présentation des vins sur une carte**

Il existe en général des règles de base concernant l’ordre d’apparition des vins dans un repas au restaurant. Ainsi, les vins les plus légers sont servis avant les plus corsés et les vins les plus secs avant les plus doux. Le vin blanc est servi avant le rouge et les effervescents sont servis en premier. Toutefois, vous pouvez bousculer ces règles, les plats pouvant nécessiter un accord mets et vins particulier.

**Vins blancs légers avant vins rouges corsés ?**

Pour accompagner vos entrées, optez généralement pour des blancs secs et vifs comme le Pinot Gris ou le Sauvignon Blanc qui se marieront parfaitement aux salades et autres hors d’œuvres de fruits de mer. Si vous prenez de la charcuterie en entrée, n’hésitez pas à passer directement au rouge, avec des vins légers comme les Bourgogne ou Beaujolais. Si vous prenez de la viande rouge, du carpaccio par exemple, optez pour un vin rouge charnu à base de Merlot, comme la majorité des appellations en Bordeaux Rive Droite. Il existe également des vins rouges piquants et fruités qui peuvent également se marier avec les fruits de mer, comme le Beaujolais.

Pour vos plats principaux, souvent riches en matière grasse et accompagnés de sauce, vous pouvez poursuivre avec un rouge corsé, comme un Saint-Emilion. Toutefois, si vous avez optés pour du poisson ou si votre plat est plus raffiné, osez un vin blanc plus charpenté, comme du Chardonnay à la place du rouge. Un [Chablis](https://www.lesgrappes.com/vins/bourgogne/chablis) sera parfait avec du poisson !

**Plats sucrés et épicés riment avec vins doux**

La cuisine asiatique généralement légèrement pimentée ou sucrée-salée peut aussi s’accompagner avec des vins demi-secs comme le Gewurztraminer ou un rosé frais et fruité de Provence par exemple. En ce qui concerne le foie gras, vous pouvez aisément le déguster avec un vin blanc doux, comme le Sauternes.

**Le Champagne, meilleur ami du sommelier !**

Le Champagne permet généralement d’ouvrir les festivités, mais il est aussi reconnu pour sa polyvalence qui en fait le meilleur ami du sommelier. La pureté et le pétillant du Champagne peuvent vous accompagner de l’entrée au dessert !

**Un vin avec le dessert ?**

Rien de plus agréable qu’un vin sucré pour accompagner la fin de votre repas, mais là encore il y a des exceptions. Si vous optez pour un dessert à base de fruits, n’hésitez pas à prendre un blanc moelleux ou liquoreux. Une tarte Tatin se mariera parfaitement avec un [Coteaux du Layon](https://www.lesgrappes.com/vins/loire/coteaux-du-layon). Pour des desserts à base de fruits rouges, l’effervescent rosé, comme du Champagne Rosé peut être un excellent choix. Pour les desserts à base de chocolat, partez vers des vins doux naturel, comme le Rivesaltes ou le Porto ou vers un blanc liquoreux comme le Sauternes.