

EN CAVE

## Brouilly gourmand et fruité

Ce cru du Beaujolais se plaît sur des tapas, une volaille rôtie... Le goûter c'est l'adopter.

### D'où vient-il ?

C'est le plus vaste et le plus méridional des dix crus du Beaujolais plantés au nord du département du Rhône. Les 1 300 hectares de l'appellation, dominée par le mont Brouilly, sont répartis sur six communes dont aucune ne porte son nom. Il partage le même et unique cépage – gamay noir à jus blanc – que les rouges du Beaujolais, mais des terroirs granitiques et l'exposition est-sud-est le rendent plus charpenté. Son élégance et sa facture classique exprimant toute la pureté du fruit en font un parfait vin de fête.

### Quand le boire ?

À l'apéritif pour les inconditionnels de vin rouge et sur un dîner simple ou raffiné. On l'ouvre après quelques mois, parfois plusieurs années car sa structure lui permet de vieillir sans problème.

### Comment le servir ?

Pas chambré mais pas glacé non plus : entre 13 et 14 °C pour profiter au mieux de son délicat fruité. Dans un verre ballon assez fin.

### Accords parfaits

Terrines, pâtés, charcuteries, tartare et carpaccio de bœuf, côte de veau en cocotte, travers de porc grillés, entrecôte béarnaise, Parmentier de boudin, volailles rôties, viandes froides et aussi fromages à pâte molle.



Idéal avec un Parmentier de boudin.

**La robe**  
Brillants, rouge intense, rubis profond avec d'attrayantes nuances grenat.

**Le nez**  
Fruits rouges dont fraise très mûre et framboise, prune, avec des notes minérales.

**La bouche**  
Fruitée, fraîche, fine, souple, avec des tanins fondus, des notes de cassis ou de prune et une finale épicée.

ESSAYEZ-LE AVEC  
Le steak haché aux cépes (p. 34), la côte de veau en cocotte (p. 80)

## Notre sélection

### Épicé

#### Tête-à-tête gourmand

Membre du groupe Terroirs Originels, ce vigneron offre un brouilly au nez de fruits rouges mûrs, à la bouche ample, fraîche et à la finale épicée. Servir sur une côte de veau aux champignons.

L'Enfer des Balloquets 2011, Robert Perroud, 11 €, cavistes.

