

## Que boire avec... les **carpaccios** et **tartares**

À plat froid, vin frais ! Rouge, blanc ou rosé, on le choisira toujours jeune, fruité et léger.

### Avec la viande blanche

**C**arpaccio de volaille, tartare de veau (ou l'inverse !) sont très tendance. Mais ils restent des plats de viande et aiment donc bien les vins rouges, pour peu qu'ils soient légers, et les rosés, s'ils sont bien charpentés. C'est le moment de sortir des sentiers battus avec des vins de cépages divers, vinifiés spécialement pour être bus jeunes et frais. **Les appellations recommandées** : bordeaux-clairet, coteaux-du-vendômois, poulard du Jura, tavel, côtes-de-provence, syrah de l'Ardèche, costières-de-nîmes.

### ACCORD COUP DE CŒUR

Entre rouge et rosé, le clairet (ainsi baptisé par les Anglais voici des siècles) est un bordeaux "léger" et gourmand, à la robe framboise écrasée, au nez de fraise et de groseille. Sa bouche est ample mais acidulée, assez longue, avec de belles notes épicées. *Bordeaux-clairet 2013. La Rosée du Château de **Pressac**. 6 €, au domaine.*

