

## Le vin idéal pour un poulet à la broche



Voilà un plat qui se joue des saisons; seul l'accompagnement ponctue le temps qui passe. Asperges printanières, salade estivale, purée de potiron à l'automne ou encore pommes de terre sautées l'hiver venu. Un plat d'enfance dont les saveurs poursuivent les adultes. Le symbole de la convivialité aussi.

En matière de vin, les approches s'avèrent plurielles. Les unes jouent sur la délicatesse de la chair, les autres sur les notes grillées de la peau.



### Sélection [www.gazzar.ch](http://www.gazzar.ch)

Veillée d'automne, Clos Bagatelle, Saint-Chinian, 2011, CHF 14.05

Des cépages typiques du Languedoc - mourvèdre, grenache, syrah et carignan - composent cette cuvée mêlant habilement puissance et finesse, fruits noirs et poivre. Poulet d'automne.

Vieilles vignes, Domaine Chopin & Fils, Côte-de-nuits-villages, 2012, CHF 21.60  
Issu d'un domaine existant depuis sept générations, ce pinot noir propose un nez très délicat et une structure en bouche bien présente, mais sans excès. Poulet de printemps.

L'épervier, Château Pech Redon, Languedoc, 2012, CHF 16.20

Un vin sudiste que son terroir, situé en altitude, équilibre parfaitement. Résine de pin, olive noire et essences de garrigue caractérisent son nez, complété par une bouche aux tannins arrondis. Poulet d'automne.

Château Fleur Haut Gaussens, Bordeaux supérieur, 2009, 14.05

La preuve que des vins remarquables et accessibles peuvent être produits dans des régions renommées. Élégance et finesse au rendez-vous. Poulet d'hiver.