



30 ACCORDS PLATS / BOUTEILLES

Document à destination de nos lecteurs fidèles





30 ACCORDS PLATS / BOUTEILLES

<https://www.sel-gros.fr>

1. Côte de bœuf → Morgon

Région : Beaujolais

Un Morgon droit, structuré, assez profond pour tenir le gras de la côte sans écraser la viande. Un rouge franc, fait pour la table.

Domaines & cuvées recommandés :

- Marcel Lapierre – Morgon / Morgon "S" / Cuvée Camille - 25-45 €
- Jean Foillard – Morgon "Côte du Py" / "Corcelette" - 35-60 €
- Louis-Claude Desvignes – Morgon "Javernières" / "Côte du Py" - 22-40 €

Service : 15-16°C, 30-45 min d'ouverture

2. Magret de canard → Saint-Joseph

Région : Vallée du Rhône Nord

Un Saint-Joseph droit, poivré, avec une Syrah qui garde du nerf. Assez de tenue pour accompagner le gras du magret, assez de fraîcheur pour garder la bouche vive. Un rouge précis, qui travaille proprement sur la viande rosée.

Domaines & cuvées recommandés :

- Pierre Gonon – Saint-Joseph - 55-90 €
- François Villard – Saint-Joseph "Poivre & Sol" - 28-40 €
- Yves Cuilleron – Saint-Joseph "Les Pierres Sèches" - 22-32 €

Service : 15-16°C, ouverture 30 min

<https://www.sel-gros.fr>



30 ACCORDS PLATS / BOUTEILLES

<https://www.sel-gros.fr>

3. Risotto aux champignons → Bourgogne Rouge

Région : Bourgogne

Un pinot noir droit, aérien, avec assez de structure pour tenir le champignon sans perdre sa finesse. Un rouge qui clarifie le plat au lieu de l'alourdir.

Domaines & cuvées recommandés :

- **Domaine Michel Lafarge – Bourgogne “Pinot Noir” – 35–55 €**
- **Domaine Joseph Drouhin – Bourgogne Rouge – 22–32 €**
- **Domaine Sylvain Pataille – Bourgogne Rouge – 28–40 €**

Service : 14–15°C, 20–30 min d'ouverture

4. Entrecôte grillée → Madiran

Région : Sud-Ouest

Un vin dense, droit, tannique comme il faut. Le Madiran tient la viande grillée avec une autorité tranquille. Parfait sur le jus et le gras.

Domaines & cuvées recommandés :

- **Alain Brumont – Château Montus – 25–45 €**
- **Alain Brumont – Bouscassé – 15–25 €**
- **Domaine Laougué – Madiran Tradition – 12–18 €**

Service : 16–17°C, 45 min d'ouverture

<https://www.sel-gros.fr>



30 ACCORDS PLATS / BOUTEILLES

<https://www.sel-gros.fr>

5. Poulet rôti → Chardonnay (non boisé)

Région : Bourgogne

Un blanc droit, précis, sans maquillage. Il accompagne la peau croustillante et relève le jus sans peser.

Domaines & cuvées recommandés :

- **Domaine Antoine Jobard – Bourgogne Blanc – 45-70 €**
- **Domaine Paul Pillot – Bourgogne Chardonnay – 35-55 €**
- **Domaine Bernard Moreau – Bourgogne Blanc – 30-45 €**

Service : 11-12°C, ouverture immédiat

6. Saumon grillé → Sancerre Blanc

Région : Loire

La précision du sauvignon, l'allonge minérale : parfait pour tenir la matière du saumon.

Domaines & cuvées recommandés :

- **Alphonse Mellot – "La Moussière" – 25-40 €**
- **Domaine Vacheron – Sancerre Blanc – 28-45 €**
- **Domaine François Cotat – Sancerre "Monts Damnés" – 60-90 €**

Service : 10-11°C

<https://www.sel-gros.fr>



30 ACCORDS PLATS / BOUTEILLES

<https://www.sel-gros.fr>

7. Huîtres → Muscadet

Région : Loire

Un blanc tranchant, droit, salin. Le compagnon naturel de l'iode.

Domaines & cuvées recommandés :

- **Domaine de la Pépière – “Clisson” / “Briords” – 15-25 €**
- **Domaine Luneau-Papin – “Excelsior” – 20-30 €**
- **Domaine de l’Ecu – “Orthogneiss” – 15-22 €**

Service : 9-10°C.

8. Cassoulet → Cahors

Région : Sud-Ouest

Un vin solide, terrien, avec assez de colonne vertébrale pour suivre le plat sans ployer.

Domaines & cuvées recommandés :

- **Château du Cèdre – Cahors – 20-35 €**
- **Clos Triguedina – Cahors – 15-30 €**
- **Georges Vigouroux – Château de Haute-Serre – 18-28 €**

Service : 16-17°C, ouverture : 30 à 60 minutes selon la cuvée et le millésime.

<https://www.sel-gros.fr>



30 ACCORDS PLATS / BOUTEILLES

<https://www.sel-gros.fr>

9. Blanquette de veau → Roussette

Région : Savoie

Un blanc ample mais vif, parfait sur les sauces claires et les viandes blanches.

Domaines & cuvées recommandés :

- **Domaine Dupasquier – Roussette – 18-28 €**
- **Domaine Partagé (Giachino) – Roussette – 18-25 €**
- **Jean-François Quénard – Roussette – 15-22 €**

Service : 11-12°C

10. Filet mignon → Chinon Rouge

Région : Loire

Un cabernet franc souple, juteux, poivré. Parfait pour les viandes tendres.

Domaines & cuvées recommandés :

- **Bernard Baudry – “Les Granges” – 12-18 €**
- **Charles Joguet – “Les Petites Roches” – 18-28 €**
- **Philippe Alliet – Chinon – 20-30 €**

Service : 14-15°C, ouverture : 15 à 20 minutes.

<https://www.sel-gros.fr>



30 ACCORDS PLATS / BOUTEILLES

<https://www.sel-gros.fr>

11. Raclette → Roussette de Savoie

Région : Savoie

Un blanc ample mais pas lourd. Fait le ménage dans le fromage fondu.

Domaines & cuvées recommandés :

- Dupasquier – Roussette – 18-28 €
- Jean Perrier – Roussette – 10-15 €
- Giachino – Roussette – 18-25 €

Service : 10-11°C

12. Choucroute → Riesling (sec)

Région : Alsace

La droiture du riesling coupe la richesse du plat. Accord historique.

Domaines & cuvées recommandés :

- Trimbach – Riesling – 18-28 €
- Zind-Humbrecht – Riesling – 25-45 €
- Dirlinger-Cadé – Riesling – 22-35 €

Service : 9-10°C

<https://www.sel-gros.fr>



30 ACCORDS PLATS / BOUTEILLES

<https://www.sel-gros.fr>

13. Tartare de bœuf → Beaujolais Villages

Région : Beaujolais

Un rouge frais, net, sans maquillage. Idéal sur la chair crue.

Domaines & cuvées recommandés :

- Jean-Paul Brun – Beaujolais “L’Ancien” – 12-20 €
- Domaine Chamonard – Beaujolais – 18-28 €
- Raphaël Saint-Cyr – Beaujolais – 15-25 €

Service : 13-14°C, ouverture : 15 à 20 minutes.

14. Saumon fumé → Chablis

Région : Bourgogne

Un blanc droit, minéral, qui nettoie le gras du fumé.

Domaines & cuvées recommandés :

- Domaine Raveneau – Chablis – 90-150 €
- Domaine Droin – Chablis – 25-45 €
- Domaine Pattes Loup – Chablis – 25-40 €

Service : 10°C, ouverture : 15 à 20 minutes.

<https://www.sel-gros.fr>



30 ACCORDS PLATS / BOUTEILLES

<https://www.sel-gros.fr>

15. Bœuf bourguignon → Côte de Nuits

Région : Bourgogne

Un pinot plus sombre, avec du fond et de la tenue.

Domaines & cuvées recommandés :

- **Domaine Tortochot – Gevrey-Chambertin – 40-70 €**
- **Domaine Rossignol-Trapet – Gevrey – 55-90 €**
- **Domaine Arlaud – Morey-Saint-Denis – 50-80 €**

Service : 15-16°C, ouverture : 45 minutes à 1 heure.

16. Pizza napolitaine → Chianti Classico

Région : Bourgogne

Un blanc droit, minéral, qui nettoie le gras du fumé.

Domaines & cuvées recommandés :

- **Fontodi – Chianti Classico – 25-40 €**
- **Felsina – “Berardenga” – 18-28 €**
- **Isole e Olena – Chianti – 20-32 €**

Service : 14-15°C, ouverture : 20 à 30 minutes.

<https://www.sel-gros.fr>



30 ACCORDS PLATS / BOUTEILLES

<https://www.sel-gros.fr>

17. Côte de veau → Meursault

Région : Bourgogne

Un blanc ample mais précis, parfait sur la texture de la viande.

Domaines & cuvées recommandés :

- **Domaine Roulot – Meursault – 180-300 €**
- **Domaine Jobard – Meursault – 80-120 €**
- **Ballot-Millot – Meursault – 70-100 €**

Service : 12°C, ouverture : 20 à 30 minutes.

18. Moules marinières → Muscadet

Région : Loire

L'accord évident : salin, droit, net.

Domaines & cuvées recommandés :

- **La Pépière – “Briords” – 15-20 €**
- **Luneau-Papin – “Excelsior” – 20-30 €**
- **Domaine Huchet – Muscadet – 12-18 €**

Service : 9-10°C

<https://www.sel-gros.fr>



30 ACCORDS PLATS / BOUTEILLES

<https://www.sel-gros.fr>

19. Steak frites → Bordeaux Supérieur

Région : Bordeaux

Un rouge simple, droit, franc, qui fait le travail.

Domaines & cuvées recommandés :

- Château Peybonhomme – Cru Bourgeois – 15-25 €
- Château Penin – Bordeaux Supérieur – 12-18 €
- Château Marjosse – Bordeaux – 10-15 €

Service : 15-16°C, ouverture : 30 minutes.

20. Pâtes à la truffe → Condrieu

Région : Rhône Nord

Un viognier ample mais tendu, magnifique sur la truffe.

Domaines & cuvées recommandés :

- Yves Cuilleron – Condrieu “Les Chaillets” – 55-80 €
- Georges Vernay – “Les Terrasses de l’Empire” – 60-90 €
- François Villard – Condrieu – 50-75 €

Service : 11-12°C, ouverture : 15 à 25 minutes.

<https://www.sel-gros.fr>



30 ACCORDS PLATS / BOUTEILLES

<https://www.sel-gros.fr>

21. Jambon persillé → Bourgogne Aligoté

Région : Bourgogne

Un blanc vif, droit, parfait sur le persil et le vinaigre discret.

Domaines & cuvées recommandés :

- **Domaine Pataille – Aligoté – 20-30 €**
- **De Villaine – Bouzeron – 25-40 €**
- **Goisot – Aligoté – 15-25 €**

Service : 10°C.

22. Gratin dauphinois → Crozes-Hermitage Blanc

Région : Rhône Nord

Un blanc ample, légèrement floral, qui tient la crème.

Domaines & cuvées recommandés :

- **Alain Graillot – Crozes Blanc – 30-40 €**
- **Laurent Combier – Crozes Blanc – 20-30 €**
- **Domaine Belle – Crozes Blanc – 22-32 €**

Service : 11-12°C, ouverture : 15 à 30 minutes.

<https://www.sel-gros.fr>



30 ACCORDS PLATS / BOUTEILLES

<https://www.sel-gros.fr>

23. Foie gras → Jurançon Moelleux

Région : Sud-Ouest

Un blanc sucré mais nerveux, parfait sur la richesse du foie.

Domaines & cuvées recommandés :

- **Domaine Cauhapé – “Symphonie de Novembre” – 20-35 €**
- **Charles Hours – “Uroulat” – 20-30 €**
- **Clos Joliette – Jurançon – 90-150 €**

Service : 10-11°C.

24. Gigot d'agneau → Vacqueyras

Région : Rhône Sud

Un rouge ample, chaleureux, qui tient l'ail, les herbes et la viande rosée.

Domaines & cuvées recommandés :

- **Montirius – Vacqueyras – 20-30 €**
- **Domaine Le Sang des Cailloux – Vacqueyras – 30-45 €**
- **Domaine Arnoux – Vacqueyras – 15-25 €**

Service : 15-16°C, ouverture : 30 à 45 minutes.

<https://www.sel-gros.fr>



30 ACCORDS PLATS / BOUTEILLES

<https://www.sel-gros.fr>

25. Hachis Parmentier → Languedoc rouge

Région : Languedoc

Un rouge mûr, rond, facile, parfait sur la viande effilochée.

Domaines & cuvées recommandés :

- **Gérard Bertrand – Minervois – 12-20 €**
- **Domaine Léon Barral – Faugères – 30-45 €**
- **Mas Jullien – Languedoc Rouge – 45-70 €**

Service : 15°C, ouverture : 30 à 45 minutes.

26. Homard → Chassagne-Montrachet

Région : Bourgogne

Un blanc ample, noble, précis. Accord de fête.

Domaines & cuvées recommandés :

- **Domaine Ramonet – Chassagne – 120-200 €**
- **Domaine Morey-Coffinet – Chassagne – 70-110 €**
- **Domaine Jean-Marc Pillot – Chassagne – 60-100 €**

Service : 12°C, ouverture : 20 à 30 minutes.

<https://www.sel-gros.fr>



30 ACCORDS PLATS / BOUTEILLES

<https://www.sel-gros.fr>

27. Saucisson brioché → Beaujolais Blanc

Région : Beaujolais

Un chardonnay frais, simple, efficace, parfait sur le gras et la brioche.

Domaines & cuvées recommandés :

- Jean-Paul Brun – Beaujolais Blanc – 15-20 €
- Domaine de Thulon – Beaujolais Blanc – 12-18 €
- Domaine Rochette – Beaujolais Blanc – 12-18 €

Service : 10-11°C, ouverture : 5 à 10 minutes.

28. Moules à la crème → Chardonnay du Jura

Région : Jura

Un blanc vif mais texturé, qui accompagne la crème sans lourdeur.

Domaines & cuvées recommandés :

- Stéphane Tissot – Chardonnay – 25-45 €
- Domaine Ganevat – Chardonnay – 40-90 €
- Rolet – Chardonnay – 15-25 €

Service : 11°C, ouverture : 10 à 20 minutes.

<https://www.sel-gros.fr>



30 ACCORDS PLATS / BOUTEILLES

<https://www.sel-gros.fr>

29. Côte de porc grillée → Côtes-du-Rhône

Région : Rhône Sud

Un rouge simple, solaire, qui accompagne la viande sans s'imposer.

Domaines & cuvées recommandés :

- **Domaine de la Janasse – Côtes-du-Rhône – 15-22 €**
- **Guigal – Côtes-du-Rhône – 10-15 €**
- **Le Clos du Caillou – Côtes-du-Rhône – 15-25 €**

Service : 14-15°C, ouverture : 15 à 30 minutes.

30. Tarte aux pommes → Cidre brut

Région : Normandie / Bretagne

L'accord évident : franc, vif, fruité, parfaitement cohérent.

Domaines & cuvées recommandés :

- **Eric Bordelet – "Argelette" – 12-18 €**
- **Fournier – Cidre Brut – 6-10 €**
- **Dupont – Cidre Brut – 8-12 €**

Service : 8-9°C.

<https://www.sel-gros.fr>



30 ACCORDS PLATS / BOUTEILLES

<https://www.sel-gros.fr>

Gros Sel raconte la France comme on la vit autour d'une table : sans folklore, sans chichis, avec du feu, du vin et des produits qui ont quelque chose à dire. Ici, on parle viande qui chante, saisons qui imposent leur tempo et bouteilles choisies pour accompagner un moment plutôt qu'impressionner la galerie. On s'adresse à ceux qui aiment cuisiner droit, recevoir sans rougir et boire juste. À ceux qui savent qu'un dîner bien mené vaut mieux qu'une théorie mal servie.

Ce guide est une porte d'entrée. Une manière de remettre de la tenue dans la cuisine, de la simplicité dans le geste, et un peu de bon sens dans le verre. Rien de prétentieux, rien de compliqué : seulement l'envie de transmettre un art de vivre qui se perd quand on cesse de le pratiquer.

Si l'idée vous parle, la suite est déjà prête. Gros Sel continue son chemin, semaine après semaine, pour remettre du sérieux, de la chaleur et du terroir dans le quotidien. Une table à la fois.