

# Quel type de vin pour un plat donné ?

Type	Abrégé
Vins rouges légers	VR1
Vins rouges charnus	VR2
Vins rouges charpentés	VR3
Vins blancs très secs	VB1
Vins blancs secs et équilibrés	VB2
Vins blancs avec sucres résiduels	VB3
Vins rosés	VRO
Vins effervescents	VE
Vins mutés	VM



CATÉGORIE	TYPE DE PLAT	EXEMPLE	TYPE DE VIN
<b>Potages</b>	Clair	Consommé « petite marmite »	VB1
	Lié (crème, velouté)	Crème de chou-fleur	VB2
	Potage rustique, soupe paysanne	Garbure béarnaise, gratinée à l'oignon	VR1
	De la mer	Soupe de poisson, bisque de homard	VB2 VRO
<b>Entrées</b>	Entrée froide	Salade César, avocat aux crevettes	VB1 VRO
	Asperges	Asperges sauce hollandaise	VRO
	Melon	Melon et jambon de parme	VM blanc VB3 ½ sec
	Entrée chaude pas trop corsée	Vol-au-vent, soufflé au fromage, quiche lorraine, quenelles sauce Nantua	VB2
	Entrée chaude corsée	Escargots au beurre d'escargot	VB1
<b>Charcuteries</b>	Douces	Galantine, jambon blanc, saucisson	VB1 VR1
	Assez corsées	Jambon fumé, andouille de Guémené	VRO VR1 VR2
	Bien corsées	Pâté de gibier	VR2
<b>Foie gras</b>	Froid	Terrine de foie gras	VB3 liquoreux VB2 VR2
	Cuisiné (chaud)	Foie gras poêlé aux figues	VB3 liquoreux VR2 VM rouge
<b>Œufs</b>	Préparation simple	Omelette au fromage, œuf cocotte au comté	VB1
	Préparation un peu relevée	Oeufs au bacon	VB1 VRO VR1
	Préparation relevée	Omelettes aux truffes	VR2
<b>Coquillages</b>	Crus	Plateau de fruits de mer	VB1
	Cuisinés (avec sauce)	Huitres gratinées au champagne	VB2 VE brut

CATÉGORIE	TYPE DE PLAT	EXEMPLE	TYPE DE VIN
<b>Poissons et crustacés</b>	Pochés ou fricassée, avec sauce blanche ou crémée	Turbot sauce hollandaise, truite au riesling	VB1 VB2
	Meunière, grillés, frits	Sole meunière, bar grillé, merlan frit	VB1 VB2 VR1
	Froid avec mayonnaise	Saumon en Bellevue, langoustines	VB1
	Fumé	Saumon fumé	VB1
	Sauce corsée	Homard à l'américaine, matelote de poisson	VB2
<b>Abats</b>	Doux	Cervelles, ris	VB2
	Gouteux	Rognons, foie, boudin, tripes	VR1 VR2 VR3
<b>Bœuf</b>	Rôti, grillé ou poêlé	Côte grillé, entrecôte bordelaise, filet en croûte	VR2 VR3
	Sauté, braisé	Tournedos Rossini, bourguignon, joue de bœuf braisée	VR2 VR3
	Poché	Pot-au-feu	VR1
	Frit	Fondue bourguignonne	VR2 VR3
<b>Agneau et mouton</b>	Rôti ou grillé	Gigot d'agneau rôti	VR3
	Sauté	Navarin d'agneau	VR2 VR3
<b>Porc</b>	Rôti, grillé ou en sauce brune	Filet mignon en feuilleté, ragoût de porc	VR1 VR2
	Crémé	Sauté de porc à la moutarde	VRO
	Fumé	Palette fumée aux lentilles	VB2 VRO
<b>Veau</b>	Poêlé	Carré de veau poêlé	VR2
	Poché, crémé	Blanquette de veau, escalope aux champignons	VB2 VR1
	Pané	Escalope viennoise	VR1 VR2
	Sauté	Sauté de veau Marengo	VR2
<b>Volaille et lapin</b>	Rôtie ou grillée	Pintade rôti, poulet grillé	VR1 VRO
	Poêlé	Caneton poêlé aux olives	VR2
	Panée	Cordon bleu	VR1
	Pochée	Poularde pochée	VB2 VR1
	Fricassée	Gibelotte de lapin	VR2
	Confit	Confit d'oie	VR2 VR3
<b>Gibier</b>	À plume (sauf faisán)	Perdrix aux cèpes	VR2 VR3
	À poil (et faisán)	Civet de biche	VR3
<b>Viande aux fruits et à l'aigre-doux</b>	Porc, volaille, veau, abats	Porc aux pruneaux, canard à l'orange, foie de veau à l'aigre-doux	VR1
<b>Desserts</b>	Pâtisserie ou entremet bien sucré	Millefeuille, soufflé au Grand-Marnier	VB3 ½ sec VE ½ sec

CATÉGORIE	TYPE DE PLAT	EXEMPLE	TYPE DE VIN
<b>Desserts</b>	Pâtisserie ou entremet pas trop sucré	Charlotte aux pêches, beignet d'ananas	VB3 moelleux VB3 liquoreux VM blanc VE brut
	À base de fruits acides	Tarte aux groseilles	VB3 moelleux
	Au chocolat	Fondant au chocolat	VM rouge
	Fruits au vin rouge	Fraises au vin rouge	VR1
<b>Plats divers</b>	Choucroute		VB1
	Cassoulet		VR3
	Fondue savoyarde, raclette		VB1 VM brut