

DE NOMBREUX MARIAGES GOURMANDS

Les vins blancs de La Bégude constituent une petite production, mais leur rareté ajoute encore à leur subtilité. On y détecte les arômes délicats du miel, de l'acacia, du genêt et du tilleul. Ils se marient traditionnellement avec la cuisine de la mer, poissons grillés notamment, sans excès d'herbes qui emportent le palais avec une fougue intempestive. On n'oubliera pas non plus l'agrément d'un verre de blanc rafraîchi sans être glacé, servi à l'apéritif, sous l'ombre du figuier centenaire, avec quelques copeaux d'un succulent jambon...

Les vins rosés représentent une production plus importante à La Bégude, comme il est de longue tradition dans le Var. Ils accompagnent parfaitement la cuisine provençale, divers produits de la mer, et les plats à la tapenade. Leur fraîcheur désaltérante fait toujours merveille, et ils sont pratiquement incontournables pour danser avec la tomate. Mais on pourra aussi servir avec succès un rosé sur les tartes aux légumes, l'artichaut et l'asperge, l'omelette froide ou chaude, les plats à l'aïoli et toute une cuisine maritime avec anchois, rouget ou daurade.

Les vins rouges possèdent une structure tannique et une complexité aromatique qui leur permettent d'escorter avec succès de très nombreux plats de viandes, du pot au feu aux brochettes grillées, en passant par daubes et civets. Les bonnes maisons varoises servent aussi ces rouges sur des recettes élaborées à base de pigeons, cailles et perdreaux, lapins et lièvres de garrigue, volailles aux marrons ou aux truffes, canard aux figues, côtelettes d'agneau ou de mouton et avec la plupart des gibiers, y compris le sanglier.

