



## FOIRES AUX VINS

### L'art de marier le mets et le vin



**Pas de faute de goût grâce à Sébastien Sanjou.**

(DR)

Chef du restaurant étoilé *Le Relais des Moines*, aux Arcs-sur-Argens, Sébastien Sanjou propose trois associations avec ses plats que l'on ne fera peut-être pas à la maison, mais dont il sera facile de s'inspirer

Avec sa *Collection de tomates Philippe Auda ramassées du jour, burattina des pouilles, basilic* un blanc, de préférence sur les cépages vermentino (rolle) pour un nez floral, légèrement fruité - vin minéral et salivant Ou clairette pour son nez acidulé aux notes de fenouil et fruits blancs

Avec son *Thon rouge de Pays pêche Olivier Bardoux, com-*

*position végétale, anchois fumés, condiments* un rosé, de préférence sur des cépages grenache au nez de cerise noire, figue, poivre blanc, et syrah (nez de violette, mûre, cassis, toujours avec touche épicée) L'assemblage des deux cépages apporte d'excellents rosés travaillés en longue macération

Enfin, sur ses *Côte et ns de veau de lait, cèpes frais, verveine, noix, jus composé* un rouge sur un cépage de cabernet sauvignon qui, la plupart du temps, apporte de la puissance et de la charpente Un peu de vieillissement et voici la finesse, exceptionnelle