

# Accords mets et vins pour la Saint-Valentin



La Saint-Valentin est l'occasion de se mettre aux fourneaux pour préparer un repas digne des grands soirs à celui ou celle que vous aimez. Cette attention est d'autant plus remarquable que vous préparez de votre propre chef un dîner romantique et pourquoi pas charnel. Je vous propose ici des accords mets et vins qui j'espère raviront vos papilles et exciteront vos sens.

En préambule et partant du principe que l'on prépare un dîner, il est préférable de proposer un repas relativement léger mais gourmand histoire d'éviter une insomnie due à une digestion longue et pénible. Préférez donc des petites quantités pour chacun des plats et bien entendu, prenez tout votre temps pour déguster vos assiettes.

## **APERITIF de Saint-Valentin**

Pour commencer, éliminez tout de suite l'idée de poser des cacahuètes ou des Monster Munch sur la table ! Essayons de proposer quelque chose de simple mais raffinée pour cette fois. D'abord, optez pour du Champagne. C'est la boisson romantique par définition et synonyme de fête. C'est donc l'occasion de vous faire plaisir avec un blanc de blancs !

Pour accompagner cela, misez sur de petits toast de poissons légèrement fumés type saumon, truite ou anguille servis sur toasts pourquoi pas légèrement badigeonnés de crème fraîche et humectés d'une goutte de citron et saupoudrés de copeaux de ciboulette. Mon favori reste bien entendu le saumon qui en principe doit fondre dans la bouche tout en apportant une fraîcheur océanique irrésistible.

**Recommandation** : Champagne COLLET, cuvée Blanc de Blancs Premier Cru à 36€. Ce champagne généreux et souple est exclusivement élaboré à partir du cépage blanc Champenois, le Chardonnay, essentiellement issu des terroirs de la réputée « Côte des Blancs ». Ce vin mono-cépage se distingue par une finesse et une élégance exceptionnelles. [Acheter ce Champagne ici >>](#)



Autre option plus économique et avec une touche d'humour, laissez-vous tenter par un petit rosé de Loire pour l'apéritif. Le Rosé Cuisse de Bergère de Loire Propriétés, est l'une des plus grandes marques de rosés françaises. Son côté osé et vintage saura surprendre les amoureux du rosé pour la soirée la plus romantique de l'année ! Une robe aux reflets saumonés pour l'élégance, des notes de petits fruits rouges pour la gourmandise, une touche de séduction pour l'occasion. Ce rosé sera un accompagnement parfait pour un tête à tête amoureux sans prétention. [Acheter ce rosé ici >>](#)



## ENTREE dans son cœur !

---

Pour l'entrée, j'ai envie de rester sur une note maritime avec de belles **noix de Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc**. En termes de quantité, 4 ou 5 noix par personne maximum. Dans l'idéal, achetez-les fraîches et faites-les dorer au beurre dans une poêle quelques instants. Ajoutez une dose de gourmandise avec une crème parfumée au vin blanc sec, échalote, ciboulette et citron ([voir la recette](#)).

Pour accompagner votre entrée, je vous conseille cette première cuvée du domaine issue des plus jeunes vignes du vignoble offrant un Muscadet finement iodé et minéral. Le nez s'exprime par son élégance sur des zestes d'agrumes et de quelques fleurs blanches; le tout doté d'une très belle fraîcheur aromatique. **AOC Muscadet Sèvre-et-Maine sur lie – Domaine des Tilleuls** à 6.70€. [Acheter ce Muscadet ici >>](#)



## UN PLAT sans résistance

---

Poursuivons avec la tendresse et la délicatesse d'un magret de canard soigneusement poêlé et accompagné de champignons et d'une sauce au miel et vinaigre balsamique par exemple. Avec cela, sublimer votre plat avec un vin rouge méditerranéen du Domaine de Toasc aux arômes de fruits rouges à 26€. [Acheter ce vin ici >>](#)



## **LE DESSERT pour faire fondre son cœur**

---

S'il vous reste du champagne, c'est l'idéal de passer au dessert en compagnie d'une dernière coupe ! Pour faire fondre son cœur, misez sur le fondant au chocolat.



## **GOURMANDISES et digestif**

---

Enfin, sortez une boîte de petits chocolats artisanaux et une bouteille de vieux rhum.

Pour le chocolat, j'ai choisi les 6 Baisers chocolatés glamours, garnis de ganache à la framboise, dans un écrin imaginé comme un coffret à bijoux par le chocolatier pâtissier Christophe Roussel. [Acheter ce coffret de baisers à 13€ ici >>](#)

Pour le Rhum je fais confiance au DUGAS Club Expert et cette cuvée Rhum vieux de Sainte-Lucie 8 ans vieilli en fûts ex-Bourbon. Ses arômes de miel et de caramel sublimeront cette fin de soirée ! [En savoir + sur ce vieux rhum ici >>](#)

