



**Quel vin associer
à vos plats de
fête?**

Les accords mets - vins

“Il s’agit du vin, c’est-à-dire la partie intellectuelle du repas. Les viandes n’en sont que la partie matérielle.”

A. Dumas

Les accords mets - vins

Une règle d'or !!

Les puissances du plat et du vin doivent être de même niveau.



Les accords mets - vins

Que va-t-on rechercher?

- $1 + 1 = 3$ (la synergie)
- La complémentarité
- Des accords d'harmonie ou contraste
 - de couleurs
 - de textures
 - de saveurs

Les accords mets - vins

Une seule vérité:

“Un vin ne peut jamais faire regretter le précédent!”

Pour le reste: pas de règles strictes ou définitives

- Intuition
- Hasard
- Audace

Les accords mets - vins

Mais quelques principes logiques

- L'acidité ouvre l'appétit
- L'amertume ouvre l'appétit
- Le sucre sature l'appétit
- Les tanins n'apprécient ni les graisses ni les protéines
- Tous les mets modifient la persistance des vins

Les accords mets - vins

Les types d'accords

- Tradition
 - Vin rouge → viande rouge
 - Vin blanc sec → poissons / crustacés
 - Vin liquoreux → desserts, fin de repas
 - Peu de place pour les rosés: dommage !
- Les accord régionaux: evident et facile!
 - Paella
 - Cassoulet
 - Choucroute
 - Foie gras

Les accords mets - vins

Les types d'accords

- Les couleurs
 - Logique
 - Esthétique
 - Originalité: poisson, sauce vin rouge
 - Limites

Les accords mets - vins

Les textures

- Difficile et dépend du mode de cuisson
- Harmonie ou contrast: au choix

Les accords mets - vins

Les saveurs

- Harmonie:
 - acide → acide (poisson citron)
 - sucre → sucre (dessert)
- Contraste:
 - salé → acide (huîtres)
 - salé → sucré (roquefort)
 - amer → sucré (chocolat)

Les accords avec les viandes

Accord type 1	Accord type 2	Accord type 3
Rouge de caractère Structuré en bouche Fruité presistant	Rouges corsés, gout épicé Bouche charnue et chaude Rondeur et volume	Vins légers, délicats basés sur la fraîcheur et sans complexité
Cépages: <ul style="list-style-type: none"> • Tannat • Pinot noir • Syrah • Cabernet • Sangiovese • Nebbiolo • Mourvèdre • Tempranillo • ... 	Cépages: <ul style="list-style-type: none"> • Merlot • Grenache • Montepulciano • Régions du nouveau monde 	Cépages: <ul style="list-style-type: none"> • Gamay • Pinot noir • Dolcetto • Régions septentrionales (Loire/Allemagne)
<ul style="list-style-type: none"> • Viandes rouges grillées • Viande à la minéralité prononcée • Chair ferme (petit gibier) 	Viandes corsées, épicées <ul style="list-style-type: none"> • Cad gibier/abats • Tous plats mijotés et viandes marinées 	<ul style="list-style-type: none"> • Viande blanche et rouge maigre • Charcuterie • Cochonnilles

Quelques tuyaux simples

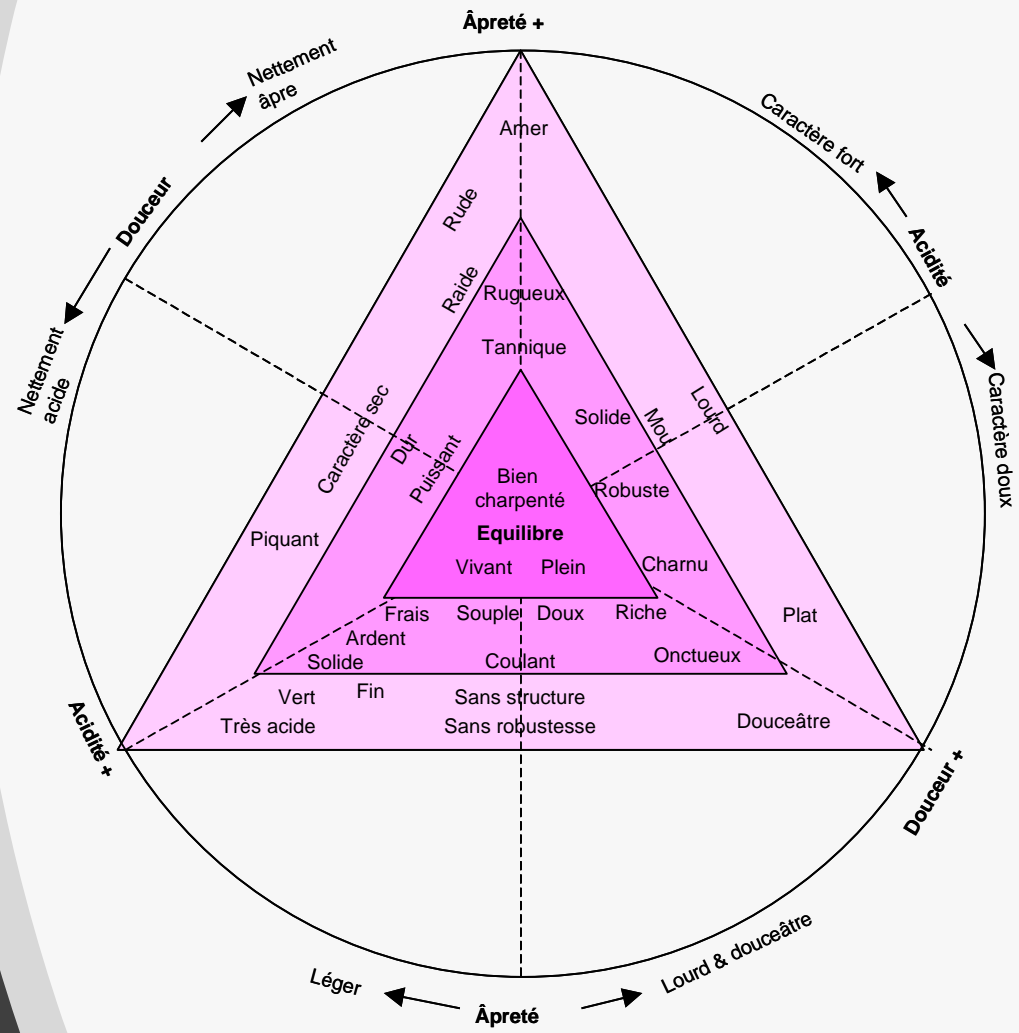
- Un vin juteux rend une viande sèche plus fondante
- Un vin tannique renforce l'aspect sec d'une viande
- Des arômes de fruits accompagnent bien le gibier
- Gibier poils → viande savoureuse, plutôt rouge
→ vin tannique pour enrober la sapidité.
- Gibier plumes → viande sèche, plutôt blanche
→ vin peu tannique pour éviter de renforcer l'aspect sec.
- Un vin doux sur un dessert risque d'alourdir l'ensemble

Les accords avec les viandes

Les vertus de la cuisine au vin:

- Le vin est parfumé: qualité gustative accrue
- Le vin contient de la glycérine (liant pour sauce): qualité culinaire
- Le vin contient des tanins inhibés par la cuisson: qualité digestive
- Le vin évapore l'alcool lors de la cuisson, stimulant l'appétit: qualité gastronomique

Rem : La cuisine au vin nécessite un vin jeune et typé



Les vins présentés

- Champagne Marquis de Villon blanc de blancs premier cru
- Crémant du Jura chardonnay
- Mud house sauvignon blanc Nouvelle-Zélande
- Cellier pont d'arc Chardonnay
- Museum cigales reserva

An aerial photograph of a vast, lush green agricultural field, likely corn. The field is divided into sections by faint tracks. In the center of the field, a long, dark shadow of a person is cast across the crops. In the background, a line of trees separates the field from a town with several buildings and a church spire. The sky is clear and blue.

Merci

 COLRUYTGROUP