

# *Les accords mets et vins*

## *A la recherche de l'accord idéal*

### *Préambule :*

Pour un très beau mariage mets/vins, il faut en réalité être trois : le ou les mets, le ou les vins, et, un troisième acteur essentiel : votre palais ! Et comme pour tout, il y a des unions qui fonctionnent, et d'autres où chacun se tolère, l'important étant qu'une seule « sensation » demeure ; on ne doit mettre en avant ni le vin, ni le mets, juste leur mariage.

Nous allons essayer de vous présenter les fondamentaux en la matière ; mais, n'ayez aucun « complexe », ce qui compte avant tout et toujours, et reste donc le plus important, c'est VOTRE goût d'une part, et le plaisir du partage d'autre part, c'est-à-dire (vous) faire plaisir.

Le mariage idéal des mets et des vins est très difficile à codifier, de la même façon qu'il est malaisé de définir ce qui fait l'harmonie d'un couple. Une combinaison qui a bien fonctionné une fois, à un moment donné, avec une recette et des amis donnés, peut ne jamais se reproduire tant la sensation d'accord échappe au rationnel. Il n'existe pas de vérité absolue en la matière, et notre objectif n'est pas de déclarer telle association bonne ou mauvaise.

Le sens commun ne permet pas de tout comprendre, de tout juger. Les règles académiques commandent, certes, de ne pas servir de vin rouge avec les oeufs, le vinaigre, les asperges ou les légumes verts, de préférer le blanc avec les poissons et de réserver son meilleur vin, ou le plus vieux, pour le plat principal et non pour le fromage.

Avec un peu d'expérience, on s'aperçoit que la réalité n'est pas si tranchée.

Ainsi, certains vins rouges peuvent-ils aussi être de bons complices du poisson, mais il faut les choisir plus jeunes, peu tanniques, et les servir un peu plus frais.

De la même façon, la plus part des blancs accompagnent bien mieux les fromages que les rouges, et ce ne sont pas toujours ceux que l'on croit. Rien n'est jamais figé ni définitif, les habitudes changent, et les vins aussi.

Le métier de « sommelier » apprend que plus on pénètre dans l'univers du vin, plus on progresse, et plus on se trompe. C'est pourquoi, dans cet exercice si délicat qu'est la recherche d'une alliance harmonieuse entre des mets et des vins, nul ne saurait être catégorique. Si on ne distingue pas un Pauillac d'un Saint-Émilion dans une dégustation à l'aveugle - personne à notre niveau n'ose y prétendre sans faire d'erreur-, comment pourrait-on imposer l'un plutôt que l'autre sur un gigot d'agneau ? Il est évident que les deux conviennent. De la même façon, le chasseur qui rapporte une bécasse et le pêcheur une truite sauvage, sortiront l'un et l'autre à cette occasion de fête, leur meilleure bouteille, et l'accord peu académique qui en résultera sera néanmoins parfait à leurs yeux.

La notion d'harmonie entre un mets et un vin relève bien de la plus grande subjectivité. L'appréciation du vin seul est fondée sur de nombreux paramètres irrationnels comme les racines, la culture, les étiquettes, les amitiés (et oui !), le contexte, le moment et l'heure.

Parallèlement, en matière de goûts, personne ne détient la vérité, nous vous l'avons déjà dit. La dégustation varie selon les individus, et l'état de santé physique ou mental de chacun au moment de la dégustation module les comportements.

Chacun a sa propre perception des saveurs, ses seuils de tolérance au sucré et au salé, à l'acide et à l'amer, au chaud et au froid...

Il faut donc laisser une grande part à la liberté et à l'improvisation personnelles.

**Alors, existe-t-il des « règles », ou des « trucs », qui permettent de ne pas se tromper dans ses choix ?**

Oui, dirons-nous. A condition de savoir et retenir ces « trucs » !

Ainsi, tout comme un vin s'auto équilibre en bouche (par exemple l'acidité qui balance judicieusement avec les sucres), un met pourra apporter l'élément manquant au vin (par exemple le gras d'une échine de porc en sauce pourra joliment envelopper les tanins un peu anguleux d'un vin rouge puissant ; ou encore, pour les mêmes raisons, les viandes blanches *rôties* peuvent être accompagnées d'un vin rouge).

**Mais commençons par le commencement, à savoir quels sont les grands principes de l'harmonie des mets et des vins**

## Les grands principes

Il nous arrive de temps à autre de rencontrer un vin qui nous fige sur place tant il est bon. Nous en perdons tout intérêt pour le reste du repas. Nous le dégustons avec une concentration extrême en essayant de mémoriser toutes les sensations. Dans ce cas, il n'est pas question de dilapider cette intensité en mangeant quoi que ce soit. Mais quand même, en général, nous buvons le vin au cours d'un repas. Le vin est fait pour se marier aux aliments. Et les bons mets sont prévus pour se marier avec le vin

Il existe des milliers de vins dans le monde, et chacun d'eux est différent. Il y a des centaines de plats de base, et chacun est particulier aussi, sans parler des combinaisons d'aliments dans les plats préparés (ce que nous mangeons). Alors, comment s'y retrouver?



## Quelques pistes à suivre

Chaque plat à sa personnalité, dans le sens où il est constitué de plusieurs ingrédients et arômes qui entrent en interaction pour créer un ensemble plus ou moins délicieux. Même chose avec les vins qui possèdent eux aussi leur propre personnalité. Lorsqu'un vin est combiné à un aliment dans la bouche, les interactions se multiplient et le résultat est spécifique à la combinaison des deux. Ainsi, lorsqu'un vin rencontre un aliment, plusieurs choses peuvent se produire:

- L'aliment peut exagérer une caractéristique du vin. *Par exemple, si vous mangez des noisettes (qui sont très tannique) avec un rouge tannique, le goût du vin devient si sec, si astringent que beaucoup vont le considérer comme imbuvable;*
- L'aliment peut affaiblir une caractéristique du vin. *Les protéines affaiblissent les tanins par exemple, et un vin rouge très tannique (désagréable seul) peut devenir délicieux s'il accompagne une excellente viande;*
- L'Intensité des arômes de l'aliment peut cacher ceux du vin et vice versa. *Vous en avez fait l'expérience si vous avez bu un vin riche avec un délicat filet de sole;*

Le vin peut apporter de nouveaux arômes à l'aliment. *Par exemple, un bourgogne rouge débordant de fruit peut transmettre ses arômes fruités à l'aliment, comme s'il s'agissait d'un ingrédient du plat lui-même;*

- L'union du vin et de l'aliment peut créer un arôme supplémentaire désagréable qui n'était ni dans le vin, ni dans l'aliment; *il est ainsi possible de percevoir un arôme métallique lorsque nous mangeons de la dinde avec un bordeaux rouge;*
- Le vin et l'aliment peuvent interagir à la perfection en créant une sensation aromatique plus forte que celle du vin ou de l'aliment isolés. *(c'est ce que nous espérons éprouver à chaque repas même si cette perfection est très rare).*

Examinez ensuite les deux partenaires; vin et repas. Lorsqu'on songe à associer un ou des vins à un repas, l'excellence des deux éléments ne suffit pas à garantir un mariage harmonieux. Il est préférable de



rechercher la complémentarité entre l'élément solide, le mets, et l'élément liquide, le vin. Il est souhaitable que les saveurs de l'un et de l'autre correspondent quant à leur intensité, leur nature et leur texture.

Si les saveurs ne sont pas du même niveau pour ces trois points, l'un des éléments l'emporte sur l'autre qui s'efface alors; le résultat ne sera pas nécessairement catastrophique, mais le mets et le vin s'apprécieront plutôt séparément au lieu d'unir leurs saveurs pour que l'ensemble soit plus satisfaisant que chacun des deux composants.

Certains composants des aliments réagissent de manière imprévisible avec certains composants du vin; savoir cela et comprendre certaines règles permet d'augmenter les chances de réussir des accords vins et mets. Certains éléments amplifient les autres et d'autres les compensent.

## Pour vous guider

Voici quelques interactions connues entre les vins et les aliments établies d'après les composantes du vin. C'est la composante dominante qui détermine si un vin peut être considéré comme tannique, doux, acide ou corsé.

### Vins tanniques

Ce sont souvent des vins provenant des cépages comme le cabernet sauvignon, le tannât, le malbec, le syrah, le grenache, etc.

Particularités :

- affaiblissent la perception de douceur du plat;
- paraissent plus doux et moins tanniques s'ils sont servis avec des aliments riches en protéines tels que la viande de boeuf ou certains fromages;
- paraissent moins amers et plus tanniques s'ils accompagnent des plats salés;
- paraissent astringents (secs en bouche) avec des plats épicés;

### Vins sucrés (doux)

Ce sont des vins liquoreux comme par exemple des vins de vendanges tardives, sélection de grains nobles, vin de glace, etc.

Particularités :

- paraissent moins doux mais plus fruité avec des plats salés;
- peuvent rendre les plats salés plus appréciables;
- se marient bien avec les plats sucrés;

### Vins acides

Sont à tendance acide la plupart des vins blancs italiens, le Sancerre, le Pouilly-Fumé, le Chablis, de nombreux Riesling secs et tous les vins secs basés sur le cépage Sauvignon Blanc;



Particularités :

- semblent moins acides s'ils sont servis avec des plats salés;
- semblent moins acides avec des plats légèrement sucrés;
- peuvent amplifier l'impression de salé dans les plats;
- peuvent rééquilibrer une trop grande lourdeur des plats gras.

### **Vins corsés (à fort taux d'alcool)**

Sont corsés la plupart des vins du Sud de Côtes du Rhône et des vins californiens rouges et blancs, les Barolo et Barbaresco, le porto et le xérès, etc.;

Particularités :

- risquent d'écraser les plats aux arômes subtils et délicats;
- se combinent bien avec les aliments légèrement sucrés;

De nos jours, les spécialistes des accords mets et vins reconnaissent que deux principes sont à considérer: le principe de la complémentarité et celui du mariage des contraires. La complémentarité engage à choisir un vin qui se marie au mieux avec le plat. L'opposition cherche au contraire à réunir un vin et un plat apparemment en désaccord gustatif.

Vous utilisez probablement le principe de la complémentarité sans le savoir: vous choisissez un vin léger pour un plat léger, un vin moyen pour un plat plus riche et un vin corsé pour un plat plus capiteux.

## **L'expérience des anciens**

Quelle que soit la primauté que vous donnez à l'imagination et à la créativité, il n'est pas pour autant nécessaire de réinventer la roue. dans les mariages vins/mets, il reste utile de connaître les combinaisons classiques, tout simplement parce qu'elles fonctionnent toujours efficacement.

Nous vous suggérons à titre d'illustration quelques combinaisons réputées fiables:

### **Plats / Vins**

- Huitres / Muscadet ou Riesling
- Agneau / Bordeaux rouge
- Noix et Roquefort / Porto ou Maury
- Gorgonzola / Amarone
- Foie Gras / Sauternes ou Gewurztraminer de vendanges tardives
- Soupes et consommés / Xérès Amontillado sec
- Saumon fumé / Chablis grand cru
- Poisson grillé / Saint-Véran, Mâcon

- Boeuf grillé / Hermitage rouge
- Poulet grillé / Beaujolais
- Fromage de chèvre / Sancerre ou Pouilly Fumé
- Boeuf bourguignon / Bourgogne rouge
- Chocolat noir / Banyuls ou Porto vintage.

Ces expériences nous recommandent également:

d'éviter le vinaigre, l'ail et les légumes amers, comme le radis, le concombre et l'endive, qui dénaturent le goût du vin; de ne pas accompagner les sauces fortes à la moutarde, au cari ou aux épices très piquantes d'un vin très puissant. Vous n'en retirerez aucun plaisir gustatif. Ces dernières s'accrochent mieux de bières.

**On peut se poser de multiples questions sur ce sujet hautement passionnant, et notamment :**

### **1)- Pourquoi harmoniser les mets et les vins ?**

Parce que certains vins réussissent à amplifier et rehausser les saveurs d'un mets, alors que d'autres dénatureront le plat préparé.

### **2)- Qu'est-ce qu'un accord réussi ?**

Un accord réussi peut être qualifié comme l'alliance où le vin rehausse les saveurs de la nourriture et semble ainsi lui-même être devenu meilleur.

### **3)- Comment réussir un accord ?**

Il faut tout d'abord prendre en compte "l'occasion".

En effet, il serait dommageable de profiter de mets raffinés avec un vin de mauvaise facture ou non approprié, même si l'on n'est pas "dans" la bouteille et que cette "découverte" ne se fait qu'après son débouchage.

Il est par conséquent, impératif de respecter ces quelques dogmes (il en faut bien !) :

- un plat léger demande un vin léger;
- un repas simple appelle un vin simple;
- un mets léger est servi avant un plat aux saveurs relevées;
- un mets aux saveurs plus relevées demande un vin plus savoureux;
- un repas élaboré commande des vins de même envergure.
- les viandes rouges sont en meilleure compagnie avec un vin rouge;
- la viande saignante demande un vin un peu plus corsé qu'à l'habitude;
- les viandes blanches rôties s'accompagnent très bien d'un vin rouge léger;
- les poissons et les crustacés préfèrent un vin blanc.

Il faut ensuite examiner les deux parties de l'alliance : Lorsqu'on songe à associer un ou des vins à un repas, l'excellence des deux éléments ne suffit hélas pas (cela serait trop simple) à garantir un mariage harmonieux.

La complémentarité est, et reste, la clé du succès. Il est ainsi souhaitable que les saveurs de l'un et de l'autre correspondent, tant sur leur intensité, que leur nature et leur texture. Si les saveurs ne sont pas du même niveau pour ces trois points, l'un des éléments s'efface alors.

### **Ces quelques exemples devraient nous aider :**

- une sauce tomate demande un vin rouge léger;
- une sauce brune se marie mieux à un vin rouge;
- le jus de citron dans la sauce s'accorde mieux au vin blanc sec et acidulé;
- une sauce à la crème demande un vin gras et onctueux;
- une sauce aux champignons se marie bien aux vins boisés;
- les viandes rouges sont le domaine des vins rouges;
- la viande rouge saignante demande un vin rouge corsé;
- les mets salés augmentent l'amertume des vins rouges tanniques;
- les viandes blanches rôties s'accompagnent très bien d'un vin rouge;
- les coquillages exigent du vin blanc.

### **Les ingrédients utilisés influent aussi le résultat de l'accord :**

Ainsi, le citron, le poivre, le sucre, le sel vont-ils « poser » leur marque. L'acidité d'un plat, présente sous la forme d'un jus de citron ou de fruit, de vinaigre ou d'une réduction de sauce au vin blanc, doit simplement trouver son « égal » ou du moins son reflet dans l'acidité d'un vin, sinon ce dernier paraîtra fade et terne. Un canard à l'orange nécessitera un vin acide, ce qui ne sera pas le cas d'un canard aux pruneaux. Le vin blanc relèvera la saveur d'un plat subtil ou simple, au même titre qu'un filet de citron !

A contrario, un vin rouge sera peu compatible avec l'acidité d'un plat. Le sel est souvent négligé, or il existe un désaccord de saveurs important entre le sel et les tannins, ce dernier apportant une touche d'astringence, d'âpreté, qui assèche la bouche.

Peu perceptible dans le blanc, il est en revanche très facile à percevoir dans le vin rouge. Et le sel donne les mêmes effets quant à cette amertume et les amateurs de sel le savent bien puisqu'ils préfèrent le vin blanc, sans toujours pouvoir en expliquer la raison.

Sur du sel, préférez donc des vins généreux et fruités tels qu'un Riesling ou un rouge très peu tannique. Sur un apéritif salé, on comprendra aussi pourquoi un Champagne ou un Xérès passent bien, notamment sur de la tapenade ou des olives.

Le poivre est lui aussi à prendre au sérieux, surtout avec un vin fin complexe et de bonne garde car le poivre risque d'en masquer toutes les nuances. Pas de problème en revanche avec un vin jeune.

Tout comme l'acidité, le sucre peut aussi être un ennemi du vin. Ainsi pour un dessert, le principe est simple à retenir : le vin doit être au moins aussi sucré que le plat, faute de paraître fade et mince. En fait, un équilibre doit être recherché entre la richesse du vin et celle du mets. Exemple, avec une préparation à base de chocolat, ou de caramel, servez un VDN type Banyuls, Rasteau ou Maury. Sur une glace, plutôt un VDL (vin de liqueur). Sur un dessert nappé de crème ou une



crème brûlée un vin doux de bonne sucrosité conviendra, mais sur un gâteau aux fruits, privilégiez un vin doux peu sucré et acide type vin de Loire.

A l'opposé, un vin sec ne s'accorde pas avec un mets sucré ; tout vin sucré peut accompagner certains aliments salés (foies gras, roquefort), mais dans tous les cas de figure, accordez le vin avec l'élément principal plutôt que l'accompagnement, choisissez un vin jeune et de belle qualité.

Le tanin mérite aussi que l'on en dise deux mots : en effet, il se montre désastreux avec le poisson, les œufs et de nombreux fromages. Seule la viande rouge est un bon allié du tanin.

De façon générale, le chocolat tue le vin. Certains vins aux arômes de chocolats peuvent dans de rares occasions faire bon ménage (merlot, nebbiolo, shiraz, cabernet sauvignon), mais le sucre du chocolat appelle des vins doux et alcoolisés tels que Sauternes, Maury, Porto, Xérès, Muscat. Evitez surtout le Champagne et préférez un Asti un Moscatel ou une Clairette.

**On distingue deux approches en matière d'alliance mets et vins : l'accord horizontal, et l'accord vertical. De quoi s'agit-il ?**

**Les règles de l'accord horizontal : "un seul plat avec un seul vin" en se souvenant qu'il est plus facile d'adapter un plat à un vin que le contraire.**

**Les règles de l'accord vertical : "la succession des vins au cours d'un repas", c'est-à-dire l'enchaînement qui tiendra compte des mets et des vins du premier au dernier, de l'harmonisation des vins avec chaque plat et cela tout en conciliant les vins entre eux.**

Plus difficile, il s'agit en effet cette fois, non seulement d'harmoniser les vins avec les plats, mais aussi de concilier les vins entre eux. En la matière, un principe s'impose : un vin ne doit pas faire regretter le précédent et les vins doivent se succéder en ordre croissant de qualité et de caractère.

Ce principe se décline en six règles à observer.

Servez plutôt :

- les vins blancs avant les vins rouges;
- un vin sec avant un vin moelleux ou liquoreux;
- un vin jeune avant un vin de garde;
- un vin léger avant un vin corsé;
- les vins du moins alcoolisé au plus alcoolisé;
- les vins du plus frais au plus "chambré".

Une certaine "souplesse" tempère néanmoins l'application de ces règles.



Ainsi un vin rouge peut précéder un vin blanc si ce dernier est plus complexe ou avec un caractère plus affirmé. Vous pouvez très bien servir ainsi un Saumur rouge avant un Puligny-Montrachet.

Mieux vaut cependant éviter trop de mélanges. Sauf exception, ne servez pas plus de trois vins différents au cours d'un repas; au-delà, même les palais les plus avertis seaturent.

### Quelques facteurs à prendre en compte :



1)-Le type de **sauce** sera souvent plus déterminant que le contenu. Par exemple, un lapin cuisiné dans une sauce au vin rouge et aux pruneaux (qui requiert un vin rouge évolué) ne se mariera pas de la même façon qu'un lapin à la forestière (sauce tomate et champignons), qui appellera un vin rouge

léger (à cause des tomates) ou boisé (pour les champignons). Ou encore, une sauce à la crème demandera un vin gras et onctueux.

- 2)- Prendre en considération l'**accompagnement** du plat tout autant que le plat lui-même;
- 3)- **La saison** : un vin rouge puissant et capiteux ne sera pas bien apprécié durant un repas estival; par exemple, avec des plats estivaux, type salades composées ou barbecues, un vin rouge léger ou un rosé bien frais seront de bons compagnons de route; au contraire, avec un plat d'hiver type gibier ou champignon, un vin plus complexe et plus "chargé" servis à bonne température conviendra davantage;
- 4)- **Le moment** : un vin rouge léger et frais sera mieux apprécié au déjeuner qu'un rouge puissant et capiteux;
- 5)- La **température** de service du vin. Par exemple, le froid exacerbera les tanins d'un vin rouge; la chaleur mettra en avant son caractère alcoolisé;
- 6)- La **Longueur** : plus la longueur du vin sera importante, plus il sera important d'y associer un met complexe (un vin court n'aura en effet pas le temps de « rencontrer » le plat);
- 7)- Un repas **simple** appelle un vin simple (mais attention à la réciproque, il faut aussi respecter la règle de non concurrence des arômes);
- 8)- Un plat **léger** demande un vin léger;
- 9)- Un met aux saveurs plus **relevées** demande un vin plus savoureux;
- 10)- Un met **corsé** s'accorde avec un vin charpenté et très expressif;

- 11)- Le **sel** du plat augmente l'amertume des vins rouges tanniques;
- 12)- Accorder le caractère du vin avec le caractère du plat : à plat **rustique** / vin rustique ; à plat fin et élégant / vin fin;
- 13)- Un plat **régional** s'accorde de préférence mieux avec un vin de la région.

**Quelques pièges sont aussi à éviter :**

**Bien que déjà dit en amont, les vins (ou certains vins) ne vont pas avec tous les plats (ou mets). Ainsi :**

- Eviter les vins pour accompagner des plats à base d'œufs, de vinaigrette ou des potages.
- Eviter le vinaigre, l'ail et les légumes amers (radis, concombre, endive) qui dénaturent le goût du vin.
- Eviter les vins rouges tanniques (qui assèchent le palais) avec des crustacés, poissons fumés (goût métallique) ou à la crème, salades, fromages persillés ou de chèvre. Par contre des vins fruités tel que le gamay peuvent convenir.
- Eviter un vin rouge léger sur une viande saignante (préférer un vin corsé).
- Eviter les desserts chocolatés avec des vins très liquoreux (ex : Sauternes, l'amertume du chocolat contraste trop avec le fruit et le sucre du chocolat).
- Eviter le chocolat et les desserts sucrés avec le champagne, car celui-ci étant tout en acidité et fraîcheur ne supporte pas (mal) les sucres.
- Eviter les fromages forts (camembert évolué, munster, pâte persillée) avec les vins rouges ou des vins blancs vifs (ex Loire sec, Riesling d'Alsace).

## SIX REGLES SIMPLES POUR REUSSIR SES ACCORDS :

Réussir un accord n'est pas évident, vous l'aurez compris. On peut faire une association qui n'est pas sublime, mais correcte. On peut parfois commettre de grossières erreurs, cela nous est tous arrivé. Et là, c'est la catastrophe. Le goût dans la bouche résultant de l'association d'un vin et d'un plat est plus proche du déplaisir, voire du "dégoût", ou tout simplement, le plaisir espéré, attendu, est gâché car les goûts se contrarient et sont ternis. Voilà donc six règles (il pourrait y en avoir davantage, mais nous en resterons aux principales) faciles à respecter et qui devraient minimiser tout "risque" d'erreur.

### **Règle n° 1 : A plat simple, vin simple**

Si le plat est assez fade ou ne comporte qu'une ou deux saveurs de base, il est inutile de mettre un vin complexe qui écraserait le plat. Mieux vaut alors mettre un vin, également simple, plutôt gouleyant et facile à boire, pour que le vin et le plat restent sur la même tonalité.

### **Règle n° 2 : A plat très épicé, vin sucré**

Lorsqu'un plat est très épicé, le sucre du vin va se fondre derrière les épices et réciproquement, c'est-à-dire que les épices vont se fondre derrière le sucre et ainsi ne resteront que le côté épicé et non piquant du plat et le fruit du vin? ce qui constitue souvent un très bon accord. Un exemple typique en est le lièvre à la royale avec un vin muté du type Porto ou Banyuls.

### **Règle n° 3 : A plat élégant vin élégant, à plat rustique vin rustique.**

Sur un plat très élégant, mieux vaut allier un grand Bourgogne ou un grand Côtes du Rhône septentrional et sur un plat très rustique l'association avec un Madiran ou un Cahors sera souvent une réussite.

### **Règle n° 4 : Le moins possible de vin rouge avec le(s) fromage(s), même pour les irréductibles,**

car n'oubliez pas que VOTRE goût, aussi sûr et bon soit-il, n'est pas forcément le même que celui de vos convives, et que vos habitudes, façonnées par le temps et les dictas d'une époque, sont à révéifier par chacun afin de se refaire une doctrine propre ! N'hésitez donc pas à revenir sur vos idées, faites des « tests » et constatez par vous-mêmes.

### **Règle n° 5 : A plat sucré, vin moins sucré que le plat**

Chaque fois que vous mettez un vin plus sucré qu'un plat, lui-même sucré, l'accord ne se fera pas, ou pas bien. Il faut laisser le plat dominer en sucre le vin.

Ainsi les grands liquoreux ne seront quasiment jamais utilisés sur un dessert, mais auront beaucoup plus leur place sur des plats épicés comme nous l'avons vu tout à l'heure ou sur des crustacés qui se marient très bien avec ces vins liquoreux, tel le homard à la vanille.

### **Règle n° 6 : L'ordre de service des vins**

Il faut toujours monter en gamme de vin et mettre le grand vin, le meilleur vin du repas sur le plat principal, ensuite on peut redescendre en gamme sur le fromage ou changer de couleur ou passer à du vin moelleux si on doit boire du vin moelleux avec le dessert. Il suffit de choisir les fromages en adéquation.

### **Conclusion**

Ces six règles sont valables dans 95% des cas ; il existe toujours des exceptions, bien sûr, de même qu'il existera toujours des possibilités très différentes que celles que nous indiquons ici. Simplement, si vous respectez ces quelques règles, vous éviterez sûrement beaucoup "d'erreurs" et ferez de vraies découvertes.

## **Voici quelques illustrations à ces propos :**

**La viande :** La couleur de la viande, sa consistance, son degré et son mode de cuisson sont autant d'éléments à prendre en compte dans la sélection de votre vin. La viande rouge et le gibier s'accrochent bien avec un vin rouge tannique et charpenté. Une viande blanche se marie souvent mieux avec un vin rouge léger, voire un blanc. Vous pouvez très bien servir une blanquette de veau à l'ancienne avec un Arbois blanc. Une viande bouillie, cuite à point pourra supporter un blanc sec avec un caractère affirmé.

**Les poissons, les crustacés et coquillages :** C'est la chasse gardée des vins blancs.

Les produits de la mer ne s'accrochent guère du tanin et il vaut mieux, sauf exceptions, éviter le(s) vin(s) rouge(s), sauf si la préparation en sauce est liée avec un rouge. Le bon accord se portera sur un rouge léger, peu tannique, servi frais et jeune.

**Les fromages :** Les vins rouges s'accordent bien avec certains fromages. Cependant les palais initiés éviteront les vins trop tanniques, le mélange du tanin et de la graisse du fromage pouvant donner une saveur désagréable au palais. Certains fromages s'épanouiront beaucoup mieux avec un vin blanc; ainsi en est-il du fromage de chèvre, des persillés ou des bleus, des fromages à pâtes pressées cuites ou non. Le crottin de Chavignol notamment est délicieux avec un Sancerre. Il existe quatre familles de fromages : à pâte pressée, à pâte molle, à pâte persillée et les chèvres.

De façon générale, si vous privilégiez un rouge, choisissez le à maturité plutôt que jeune pour éviter le choc des tanins, essayez notamment un vieux rouge sur une Mimolette affinée ou un beau Gouda, mais sachez que les tanins s'accorderont mieux avec les pâtes pressées (Beaufort, Comté, Cantal). Les fromages à pâte molle, crémeux et gras, conviennent aux vins blancs un peu acides.

Les fromages doux de type Emmental et Edam sont assez incompatibles avec les vins rouges. Sur les chèvres, aucune hésitation, leur compagnon idéal est le blanc vif et acide. Un plateau de fromage ne s'accommode pas d'un seul vin, alors si vous voulez limiter les mélanges, présentez un plateau avec un choix réduit mais de très beaux et bons fromages affinés à point.

Vous pouvez par exemple faire un plateau de fromages d'une même région avec UN vin de cette région (fromages d'Alsace avec un Gewurztraminer ou fromages de chèvre de la Lire avec un Sancerre)

**Les charcuteries :** Laissez la place aux vins de terroirs. Un blanc sec type Chasselas ou Cheverny iront superbement sur de petites tranches, un rouge léger et friand de type Gamay (Beaujolais, Auvergne, Touraine) conviendra mieux sur des tranches épaisses.

**Les volailles :** si votre poulet est rôti et garni de coquillettes ou de légumes verts, l'accord sera de préférence blanc et Bourguignon, dans un millésime mûr (Saint Romain, Pouilly Fuissé). Mais si ce sont les frites ou la purée qui « dominant », il sera rouge et plutôt du Rhône, gras et tannique (Châteauneuf du Pape).

**Les pâtes :** excellente nouvelle, le vin aime toutes les pâtes ; c'est donc avec la sauce que l'astuce et l'harmonie se trouvera. Pour la carbonara, la bonne couleur est blanche et l'origine régionale (Sancerre, Alsace, Mâcon). La bolognaise est plutôt rouge léger (Saumur Champigny), et sur un fromage gratiné, il faudra tenir compte du fromage lui-même : plus il est fort, plus le vin sera riche (mais toujours blanc). Enfin, avec les tomates et le pesto ou l'ail, c'est les vins du midi qu'il faudra retrouver dans le verre.

## **CONCLUSION :**

**Voilà, on pourrait ainsi continuer longtemps tant le sujet est aussi passionnant qu'intarissable !**

**Nous préférons vous « laisser sur votre faim » et surtout, nous l'espérons, sur l'envie d'aller plus loin, de creuser davantage et de « faire vos propres expériences » en matière d'accords ou du moins, de recherches d'accords.**

**Mais, surtout, surtout, n'oubliez pas que le plus important est de faire plaisir et de SE faire plaisir.**

**Il y a bien des erreurs à éviter, mais, entre nous, si vous recevez de VRAIS AMIS, une petite faute de goût est-elle très importante ?**

**La soirée a-t-elle été « gâchée » pour autant ?**

**Vous ferez mieux la prochaine fois, voilà tout, et c'est votre challenge pour votre prochaine soirée !**