

# Association Mets – Vins

## Les facteurs à considérer :

1. Les vins disponibles
  - a. J'ai le vin ou pas
  - b. Ce que j'ai n'est pas encore à maturité
2. Les goûts personnels des convives
  - a. Certains n'apprécient pas du tout le vin jaune....
  - b. D'autres apprécient plus les vins de certaines régions particulières ou un cépage en particulier.
3. Le nombre de convives  
Les « grands vins se seront appréciés qu'en petit groupe : question d'échanger...
4. La « qualité » des convives  
Pas question de choquer, mais pourquoi servir une très grand vin à quelqu'un qui est habitué à boire un vin de table dans un verre à coca... ou avec des glaçons...
5. La composition et la préparation des plats
  - a. C'est la base
  - b. Influence sur la texture
  - c. Si la texture est grasse, ne pas servir de Musigny, Margaux...
6. Le type de repas
  - a. On ne sert pas le même vin à un dîner de gala qu'à un repas de tous les jours.
  - b. Attention : un grand vin ne demande pas un repas compliqué : au contraire. Il sera plus apprécié sur un repas simple, mais de qualité.
7. Les accords recherchés
  - a. Horizontal
    - Un plat, un vin
    - Un vin qui « accompagnera » tous les mets d'un menu.
    - Ex. : Potage cultivateur – Entrecôte grillée au beurre, pommes de terre allumettes – salade de saison – crème caramel
    - On choisira le vin en fonction du plat principal (entrecôte).
  - b. Vertical
    - Le choix de plusieurs vins
    - Chaque vin accompagne un met.
    - On tient compte du vin qui a précédé et de celui qui va suivre (le vin servi ne doit jamais faire regretter celui qui a précédé).
    - Il va sans dire que la planification du menu est très importante.
    - Ex. : Crevettes cocktail (Chablis) – Tournedos Rossini (Pauillac) – Salade de saison (continuer avec le même vin) – plateau de fromages (Côtes de Nuits) – Crêpes flambées (Champagne)
    - Le vin doit toujours être servi avant le met qu'il accompagne.

8. La saison

Les rouges corsés plus appréciés en hiver. En été : plutôt des vins frais et légers et non riches en alcool, par ex. : tavel, Pinot noir, Brouilly

9. Le millésime

Par exemple, un 85 après un 89:

le 89 pourrait être plus charpenté, nerveux : donc à servir en dernier.

10. Les prix

Suggestion :

Choisir le vin principal et construire autour.

Attention : difficile : à éviter. Mais possible : Trouver un vin qui mette en valeur ???

- Potage
- Crudités
- Entrées composées d'agrumes
- Œufs
- Chocolat

L'accord sera parfait : concordance entre :

- Le parfum du vin avec le fumet d'un plat
- La saveur du vin avec la saveur du met

Règles générales :

1. Les vins blancs secs AVANT les moelleux, liquoreux et rouges.  
Exception : vin moelleux ou liquoreux avec foie gras  
Vin blanc sec avec fromage de chèvre
2. Les rosés AVANT les rouges
3. Les rouges légers AVANT les rouges corsés  
La puissance des vins doit aller crescendo
4. Avec une spécialité ou un produit régional, servir un vin de la même région
  - Foie gras du Sud-ouest avec Sauternes
  - Fondue savoyarde avec vins de Savoie
5. Lorsqu'un vin de qualité est utilisé pour la réalisation d'un met ou d'une sauce, servir le même vin.
  - Truite au Riesling avec un Riesling
  - Coq au vin jaune avec un vin jaune.

6. Le vin doit toujours être servi avant le met qu'il accompagne.

METS	CARACTÉRISTIQUES DES VINS	APPELLATIONS
Fromages à pâte persillée	<ul style="list-style-type: none"><li>• Moelleux</li><li>• Liqueureux (blanc)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sauternes</li><li>• Porto</li><li>• Banyuls</li></ul>
Fromages de chèvre	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sec,</li><li>• Fruité, (blanc)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sancerre</li><li>• Pouilly Fumé</li></ul>
Pâtes pressées, cuites et non cuites	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sec</li><li>• Racé (blanc)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lirac</li><li>• Vin jaune</li><li>• Crépy</li></ul>
Pâtes molles, à croûte lavée	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sec</li><li>• Fruité</li><li>• Corsé (blanc, rouge)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Bordeaux</li><li>• Bourgogne</li><li>• Alsace</li></ul>
Pâtes molles à croûte fleurie	<ul style="list-style-type: none"><li>• Corsé</li><li>• Racé (rouge)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Bordeaux</li><li>• Bourgogne</li><li>• Côtes-du-Rhône</li></ul>