

Les Accords Mets et Vins

1 : Définition

L'accord des mets et des vins est parfait quand les sensations gourmandes produites par les mets et les vins s'harmonisent délicatement pour atteindre une certaine perfection qu'elles n'auraient obtenue séparément.

Bien qu'il n'existe pas vraiment de code régissant avec précision les accords mets et vins, il existe deux principales approches :

L'accord horizontal : un seul vin avec un seul plat

L'accord vertical : les vins et plats qui précèdent et succèdent sont pris en compte

2 : L'accord horizontal

Il s'agit de trouver la parfaite harmonie entre un plat et un vin. Pour cela, on retiendra les règles générales :

2.1 - La règle des combinaisons

- Un met léger s'accorde avec un vin léger et moyennement expressif.

Exemple : Blanquette de veau -> Arbois blanc, (Jura)

- Un met corsé s'accorde avec un vin charpenté et très expressif.

Exemple : Steak au poivre -> Mouton-Cadet, (Bordeaux)

- Accorder le caractère du vin au caractère du plat : plat rustique->vin rustique; plat fin et élégant ->vin fin

Famille de plats	Type de vins
Les hors-d'oeuvre	Vin blanc sec et léger mais vif en bouche
Les potages	Vin blanc sec ou vin rouge léger
Les charcuteries	Vin rosé, vin rouge léger frais, peu expressif
Les fruits de mer et coquillages	Vin blanc sec, vif, moyennement expressif
Les poissons et crustacés	Vin blanc sec, fruité, bouquet développé, les poissons en sauce s'accordent mieux avec un vin ayant une sucrosité plus élevée.
Les viandes rouges	Vin rouge, expressif et charpenté
Les viandes blanches	Vin rouge léger, moyennement expressif
Les gibiers à poil	Vins rouges très puissants et charpentés
Les gibiers à plume	Vin rouge très expressif et charpenté
Les volailles	Vin rouge léger avec les volailles à chair blanches. Vin rouge plus corsé avec les volailles à chair brune
Les fromages	Chèvres : vin blanc sec. Pâtes pressées : vin rouge léger, vin blanc sec. Pâtes persillées : vin blanc liquoreux. Pâtes

	molles à croûte lavée : vin blanc sec. Croûte fleurie : vin rouge léger.
Les entremets	Vin mousseux, Champagne, Vins doux naturels

Note : les accords avec les oeufs, des plats contenant une vinaigrette et les potages sont difficiles à réaliser car ces plats ne valorisent pas ou peu les vins qui les accompagnent.

2.2 - La règle du terroir

Un plat régional s'accorde en priorité avec un vin de la région, par exemple une bouillabaisse avec un vin blanc de Cassis

2.3 - La règle de non concurrence des arômes :

Le plat et le vin doivent se mettre en valeur et non se concurrencer. Ainsi vaut-il mieux éviter un plat parfumé avec un vin parfumé, au contraire, un plat simple s'harmonisera avec un vin au bouquet développé. Par exemple, une côte de boeuf mettra en valeur les arômes complexes d'un Pic Saint Loup rouge (Languedoc Roussillon).

Si un plat comporte du vin pour sa réalisation, servir le même vin avec.

3 : L'accord vertical

L'accord vertical consiste à harmoniser les vins avec les plats tout en conciliant les vins entre eux. Pour cela on respectera les règles suivantes :

- Les vins blancs se servent avant les vins rouges.
- Les vins jeunes se servent avant les vins de garde.
- Les vins secs se servent avant les vins liquoreux.
- On sert les vins les moins alcoolisés au plus alcoolisés.
- On sert les vins les plus frais vers les plus chambrés.
- Eviter de servir plus de 3 vins différents, car le palais sature au-delà.

Ne pas oublier la règle d'or : **le vin que l'on boit ne doit jamais faire regretter celui que l'on vient de boire.**

4 : L'équilibre des saveurs

Certaines saveurs réagissent quand elles se retrouvent associées, aussi faut-il prendre en compte la saveur dominante du plat lors de l'accord mets et vins. Le meilleur compromis se trouve entre l'équilibre de la texture du plat principal, de sa saveur dominante, de la saveur dominante de la garniture avec l'équilibre acide/onctuosité/moelleux d'un vin blanc ou l'équilibre des saveurs acides/onctuosité et de l'astringence d'un vin rouge.

Le goût du vin ne doit pas dominer ou "écraser" le goût du plat qu'il accompagne

5 : Les autres facteurs

D'autres facteurs extérieurs peuvent influencer sur la réalisation d'un accord mets/vins :

- La saison : un vin rouge puissant et capiteux ne sera pas apprécié pendant un repas estival.
- Le moment : un vin rouge léger et frais sera mieux apprécié pour un déjeuner qu'un rouge puissant et capiteux.
- Le type de repas et le nombre de convives : un vin sera mieux apprécié pendant un repas loisirs qu'un repas affaires.
- Le type de client : prendre en compte le profil psychologique du client et tenter de déterminer un vin en adéquation.
- Le millésime : certaines années pour certaines appellations diffèrent totalement.
- L'intérêt de l'entreprise : tenir compte des stocks et orienter au mieux les ventes.