

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 obtenues 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 : _____

L'accord vertical : _____

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 combinaison

– Un met léger s'accorde avec _____

Exemple : _____

– Un met corsé s'accorde avec _____

Exemple : _____

– Accorder le caractère du vin au caractère du plat :

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	Vin rouges très puissant et charpenté
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 _____, 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, un 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, _____.

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 _____
- ◆ Les vins jeunes _____
- ◆ Les vins secs _____
- ◆ On sert les vins du moins _____
- ◆ On sert les vins les plus _____
- ◆ Eviter de servir plus de 3 vins différents, car le palais sature au-delà.

Ne pas oublier la règle d'or :

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.

5 : Les autres facteurs

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

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

Ne pas contredire le client dans ses choix : _____

Ne pas prétendre avoir le "goût juste" : _____