



# COMMENT CHOISIR SON VIN À TABLE

Sommaire  
Introduction

## **1 - Comment fonctionne un accord plat-vin**

1-1 Mets, plat, aliment, vin de quoi parle t'on

1-2 Arômes, saveurs et textures

Les arômes du vin

Les arômes des plats

Les saveurs du vin

Les saveurs des plats

Textures et consistances

1-3 Ce qui va ensemble et ce qui ne va pas ensemble - Les interactions

- Choisir un vin de même puissance que le plat
- Arômes, saveurs et textures : comment les accorder
- Les types d'accords ... et de désaccord
- Les aliments à éviter avec le vin

- Accord mets et vin : un apprentissage permanent

## **2- Comment faire en pratique**

2-1 Dans quel ordre servir les vins

Quoi boire à l'apéritif

Quoi boire au repas

Et le dessert ?

2-2 Quel vin avec ce plat ou quel plat avec ce vin

- Les questions à se poser sur le plat/le vin choisi
- Qu'est ce que j'aime comme accord, de quoi j'ai envie
- Avec qui je vais le partager

2-3 Concrètement, comment ça se passe à table entre vin et plat

## **3- Quoi faire si :**

3-1 Je n'y connais rien en vin

3-2 Je n'ai pas le temps de me poser toutes ces questions

3-3 Au restaurant quand chacun prend un plat différent

**En résumé**

20 accords plat-vin prêts à l'emploi

Glossaire

Annexe

Bibliographie

## Introduction :

Le but de ce livre est de donner des moyens concrets pour faire un bon accord entre un plat et un vin.

Mais *qu'est-ce qu'un "accord" entre un plat et un vin ?*

Les plats comme les vins ont des arômes, des goûts et des textures. Un accord plat-vin, c'est une *"rencontre" entre ces arômes, ces goûts et ces textures.*



Crédit photo : Agnès Godard

*Le but* c'est d'avoir *plus de plaisir* à déguster le vin avec le plat, qu'à déguster chacun des 2 seul : c'est que la rencontre soit harmonieuse ou étonnante /explosive ..

*Alors pourquoi ce guide ?*

Parce que *c'est la question qu'on me pose le plus fréquemment en cours d'oenologie !*

Quand je fais déguster un vin, sur la fiche du vin, j'indique toujours ce qu'on peut manger avec. C'est ce que mes élèves regardent le plus ! Comment je le sais ? Parce qu'il y a toujours des commentaires, souvent gourmands 😊, sur les plats proposés.

Et si je ne précise pas avec quoi boire le vin, on me pose systématiquement la question : *"Alors avec quoi on peut boire ça à table ?"*

Alors c'est vrai qu'il existe des dizaines de livres sur le sujet et aussi des dizaines d'articles sur Internet. Je me suis d'ailleurs inspirée de certains que vous retrouverez en bibliographie.

Mon guide n'est qu'un de plus.  
C'est vrai.

Il est *aussi* le résultat de 15 ans d'expérience de cours de dégustation. *Et* de recherches approfondies que j'ai faites sur le sujet, pour en résumer l'essentiel.

*Enfin* j'ai voulu y rassembler les réponses à des questions qu'on m'avait posées pendant mes cours. Des questions parfois très basiques, qui sont pourtant de bonnes questions. Et que vous vous posez peut-être aussi !

Mais revenons à notre sujet.  
Je disais donc qu'un accord plat-vin, c'est une "*rencontre*" entre les arômes, les goûts et les textures du plat et du vin.  
Pour savoir accorder les uns avec les autres, il faut connaître les uns et les autres - ça va de soi ! Mais il faut aussi *savoir*

*reconnaitre arômes, goûts et textures*, donc en avoir une connaissance de base. Et *savoir ce qui va ensemble et ce qui ne va pas ensemble*.

Nous verrons cela dans *la première partie*.

*Ensuite* nous verrons *comment faire en pratique*.

Je vous expliquerai d'abord *dans quel ordre servir les vins et quoi servir de l'apéritif au dessert*.

Il y a *plusieurs manières de procéder* : la plus classique, je vais cuisiner tel plat, qu'est ce que je peux boire avec ; plus original : j'ai envie de boire tel vin, qu'est ce que je peux cuisiner avec.

Ça suppose *un peu de réflexion et de connaissances* sur son plat ou sur son vin. Il n'y a pas de truc "magique", genre "un plat = un vin".

Avec les *connaissances théoriques* de la première partie, une dose de *motivation* et

à force d'*expérience*, vous arriverez à vous faire plaisir. Un plaisir à effet "kiss cool" : d'abord parce que vous aurez un accord qui fonctionne ; et, effet "kiss cool", parce que c'est VOUS qui l'aurez trouvé.

*Et enfin, si vous n'avez pas le temps, ou tout simplement pas envie de vous y mettre (et il n'y a pas de honte à ça !), je vous donnerai quelques conseils pour réussir quand même à faire un mariage réussi entre votre plat et un vin. Ce sera le thème de la troisième partie.*

## 1- Comment fonctionne un accord plat-vin

Dans cette partie, je vais :

- d'abord faire un *rappel* théorique sur les *arômes*, les *goûts* et *saveurs*, les *textures* ;
- *ensuite* expliquer ce qui va ensemble et ce qui ne va pas ensemble, comment arômes, textures et saveurs agissent les uns sur les autres ;
- *puis* donner *ma vision* des *types d'accords*, et de désaccord : fusion, dialogue, opposition, domination
- et *terminer par une liste d'aliments difficiles à marier avec le vin.*

### 1-1 Mets, plat, aliment, vin de quoi parle t'on

#### - **Le vin :**

- il peut être blanc, rouge ou rosé,

- effervescent ou non,
  - sucré ou non : liquoreux, moelleux, Vin Doux Naturel\* ; pineaux, flocs, ratafia, ... qui ne sont pas des vins mais des mistelles (jus de raisin muté à l'eau-de-vie)
  - je ne parlerai pas des accords avec les alcools (whisky, saké, ...).
- **Un mets :**
- d'après le Larousse en ligne, c'est "*tout aliment apprêté qu'on sert pendant un repas*" ;
  - "plat" est donc un *synonyme* de "mets" (quel scoop 😂 !)
  - question à 1€ : les aliments charcuterie ou fromage font-ils partie de ces aliments "apprêtés" ; si vous avez répondu "oui", vous avez gagné 1€ (veinard 😊 !) : ils n'ont pas été apprêtés par nous mais par le producteur ; c'est loin d'être un produit

brut, comme une viande crue ou un légume ;

- dans la suite *j'emploierai donc indifféremment "mets" ou "plat"* ;
- je parlerai donc des *accords avec les aliments de l'apéritif au dessert.*

## 1-2 Arômes, saveurs et textures

Ce sont les 3 composants autour desquels se construisent les accords mets-vin (O. Bompas - *Les accords mets&vin*).

Ils concernent donc *l'odorat, le goût et le toucher*, même si la dégustation sollicite nos 5 sens : l'ouïe par le croustillant d'une pâte feuilletée par exemple, la vue par la présentation du plat qui fait saliver !

## ◆ Les arômes du vin :

On peut les sentir par le nez quand on hume le vin au-dessus de son verre ; et



Arômes - Crédit photo : Claudi González - Collection

dans la bouche quand on en boit une gorgée.

La *variété* de ces arômes est *immense* : des odeurs de *fleurs*, de *fruits*, de *végétaux*, de *épices*, de *torréfié* ou de *fumé*, de *pâtisserie*, ...

*Malheureusement*, notre odorat est en général peu entraîné : un dégustateur débutant connaît un assez grand nombre

d'arômes mais n'arrive pas à mettre un nom dessus. Mais c'est un autre sujet.

### ◆ **Les arômes des plats**

Eux aussi sont plutôt variés. Je peux citer :

- le *fumé* de la charcuterie et de certains fromages
- le *fruité*,
- le *végétal* (légumes, herbes),
- le *terreux* (légumes racines),
- les *épices*,
- le *lacté* (crème, beurre),
- l'*aigre* (vinaigre, cornichons, ...),
- l'*animal* (viande, poisson),
- etc

En fait on retrouve beaucoup des familles d'arômes qu'on peut trouver dans le vin.

### ◆ **Les saveurs du vin**

Ce sont les saveurs que tout le monde connaît :

- ***l'Acide***, le vin étant une des boissons les plus acides

- ***l'Amer*** apporté en grande partie par les tanins du raisin

- ***le Sucré***, surtout dans les vins où il reste du sucre du raisin.

*Mais pas que* : un vin où tout le sucre a été transformé en alcool peut avoir une saveur sucrée, apportée par des composants de la même famille que l'aspartame des sucrettes

- ***le Salin*** : apporté par les quelques sels minéraux présents dans le vin ; mais c'est loin d'être la principale saveur ; et elle n'est pas toujours facile à repérer dans le vin.

### ◆ **Les saveurs des plats**

*On retrouve* le sucré, le salé, l'acide et l'amer.

Au contraire des vins, ***le salé*** est quasi-toujours présent dans un plat (même un dessert, si, si). C'est une saveur importante,

et qui a aussi une *action importante* sur la perception du vin.

**L'Acide**, : on le retrouve aussi *souvent* dans un plat, car elle en relève le goût. Mais elle est *rarement dominante*.

**L'Amer** : dans le foie, les endives, les épinards, et aussi les zestes d'agrumes qui servent à relever un plat.

**Le sucré** se retrouve *partout* : dans les desserts bien sûr, mais aussi dans les plats dits "salés" : la carotte, la betterave, la courgette ont un goût sucré ; et dans les plats préparés, n'en parlons pas ...

Il y a *3 autres goûts* qui sont pas ou peu connus du grand public : le *gras*, l'*umami* et la *réglisse*.

La réglisse étant quasi-absente des aliments, je vais la laisser de côté.

**Le gras** est *très présent* dans les aliments, c'est donc un *goût essentiel*. Dans notre esprit, le gras est sans doute plus une

consistance, quelque chose de moelleux, de fondant. Mais pour les scientifiques c'est bien un goût !

**"Umami"** veut dire "*délicieux*" en japonais. C'est donc un goût très apprécié au Japon, vous l'aurez compris 😊 ! Pour être précis - et un peu scientifique - c'est le goût du glutamate de sodium, très utilisé dans les plats préparés comme *exhausteur de goût*.

Regardez donc la composition du prochain plat préparé que vous achèterez, je suis prête à parier qu'il y en a !

*Il relève donc le goût des plats*, comme le sel.

Pour s'en faire une idée plus précise, pensez au goût de la sauce soja. C'est ce qui s'en rapproche le plus.

## ◆ Texture et consistance

Oui, allez-vous me dire, *quelle différence ?*  
Excellente question !

Après avoir fait quelques recherches (que je donne en détail en annexe), j'en ai conclu que *ce sont 2 notions assez voisines*, même si pas complètement identiques. *Par la suite, je parlerai uniquement de texture*, que ce soit du vin ou d'un aliment.

Ça sera plus simple. 😊

En fait, la texture ou la consistance, ce sont les *\*sensations tactiles\** que donnent les aliments en bouche. Sensations sur la langue, le palais, les gencives, l'intérieur de joues.

***Les mots de la texture***, donc :

- dur/mou,
- élastique/rigide,
- dense/léger,
- visqueux/sec,
- lisse/rugueux,
- doux/rêche.



Différentes textures ce tissu - Crédit photo : Fabienne Chabrolin  
- Fauteuil à la manière de « Squint »

## **1-3 Ce qui va ensemble et ce qui ne va pas ensemble**

### **Les interactions**

#### **◆ Choisir un vin de même puissance que le plat**

Ça va sans dire, mais ça va mieux en le disant :

- servir un *vin puissant sur un plat fort en goût* ;
- servir un *vin fin sur un plat raffiné*.

La puissance du plat et celle du vin doivent être au même niveau pour éviter que l'un écrase l'autre.

Comme le fait remarquer P Casamayor dans "L'Ecole des Alliances - Les vins et les mets", *les aliments restent plus longtemps en bouche que le vin* : pendant qu'on mâche une bouchée *nos papilles*

*s'imprègnent des saveurs*, et les arômes se dégagent progressivement.

Notre langue, l'intérieur de notre bouche et nos dents évaluent la texture de l'aliment. On prend une gorgée de vin une fois que la bouchée est quasiment (mais pas complètement) avalée. C'est sur des papilles et des muqueuses bien imprégnées de cette bouchée que le vin va entrer en scène.

*Tous les éléments du "goût" interagissent, à la fois ceux du plat et ceux du vin :*

- *saveurs du plat et arômes du vin,*
- *texture du plat et saveurs du vin,*
- *saveurs du vin et arômes ou saveurs du plat ...*

C'est ce qui rend la réussite d'un accord si difficile, si aléatoire ... et si magique !

◆ **Arômes, saveurs et textures :**  
**comment les accorder**

D'abord, en résumé, voici les saveurs, arômes et textures *qui vont bien ensemble, et ceux qui ne vont pas ensemble*

***Ce qui va bien ensemble***

(Qu'on le trouve dans le vin ou dans le plat)

- sucré et salé
- acide et sucré
- amer et sucré
- moelleux et acide
- gras et tanins
- gras et acidité
- moelleux et craquant
- salé modéré et fruité.

La liste n'est pas exhaustive mais c'est déjà un bon début.

***Ce qui fonctionne mal***

- amer et acide

- salé et tanins
- acide et tanins

*Voyons maintenant plus en détail comment saveurs, texture et arômes du plat influent sur la perception de ceux du vin et réciproquement.*



Crédit photo : Gastroy politica by FB - Un [#vino](#)  
[@riojawine\\_es](#) 🍷 y almejas a la marinera

## ***Les saveurs du plat***

### **- Le sel** du plat :

- ♦ Le sel fait ressortir les autres saveurs : on dit que c'est un "exhausteur" de goût ;
- ♦ *bien dosé*, il va fait ressortir le fruité et la douceur du vin ;
- ♦ *quand il y en a trop*, il fait disparaître le fruité et rend le vin plus sec.

### **- L'acidité** du plat

- ♦ avec un plat acide,
  - ♦ les tanins des vins rouges paraissent plus durs
  - ♦ les vins blancs plus vifs.

Le cornichon servi avec la charcuterie, le vinaigre d'une sauce salade dominant tous les vins par leur acidité et rendent les tanins durs. Donc, s'abstenir ou les doser avec parcimonie ;

- ♦ En revanche, *l'acidité d'un plat rend un vin moelleux plus tonique* : la cuisine aigre-douce, par exemple, lui va très bien.

### **- Le sucré** du plat:

#### ♦ *avec un vin rouge* :

- ♦ si la saveur sucrée est légère (carotte dans un sauté de veau, la pêche au vin de mon grand-père 😊), on peut tenter ;
- ♦ mais il y a toujours le risque que les tanins paraissent plus secs ;
- ♦ avec un dessert à éviter !

#### ♦ *avec un vin blanc ou rosé* : les saveurs et arômes du vin seront dominés par le sucre du plat

#### ♦ *avec un vin sucré* (moelleux, liquoreux ou VDN\*) :

- ♦ certes, on ajoute le sucre du plat au sucre du vin.



- ◆ Mais si textures et arômes s'accordent bien, le mariage sera réussi
- ◆ Exemple : Jurançon et cannelé bordelais

Crédit photo : Claire Poisson - zestes

- ◆ *Amertume et acidité* se renforcent l'une l'autre : donc *éviter un vin vif* avec un *plat* ayant une note *amère* ;
- ◆ *Les tanins* ont eux-même une saveur amère : donc un vin rouge peut convenir sur un plat modérément amer ;
- ◆ *Amertume et sucre* se neutralisent : c'est l'exemple type du foie gras (saveur amère moyenne) avec les vins liquoreux.

#### - **L'amertume** du plat :

Il y a des aliments connus pour leur amertume : l'endive, le pamplemousse, le foie.

En dehors de ces aliments, *l'amertume sert* plutôt en cuisine à *relever le goût d'un plat un peu trop fade* : par exemple, on ajoute un zeste de citron ou d'orange dans un sauté de veau ou de porc. Dans ce cas, elle est loin d'être dominante.

#### ***Les arômes du plat***

- **sur un vin** ayant les **mêmes arômes** : il n'y aura pas de fausse note ; c'est donc un accord sans risque
- **poivre** et **truffe** sont des *révélateurs d'arômes* : tous les 2 font ressortir les arômes fruités du vin ; éviter donc un vin au fruité déjà très présent, cela pourrait le rendre écoeurant ;

- quant aux **arômes de viande**, ils font ressortir le côté fruité des vins rouges, surtout des plus tanniques ; en revanche, les vins plus légers paraissent plus « simples ».

### ***La texture du plat***

On a vu plus haut différents mots pour décrire la texture :

- dur/mou, élastique/rigide, dense/léger,
- visqueux/sec, lisse/rugueux, doux/rêche,
- butyreuse (du beurre),
- cartilagineuse, fibreuse, friable, gélatineuse .

*Pour les aliments, on peut ajouter :*

- moelleux, craquant, croustillant, fondant, gras.

*Pour les vins* la texture du vin provient essentiellement de leurs *tanins* : lisses, onctueux, veloutés, soyeux ou secs, durs, rêches, rugueux.

Et donc comment la texture du plat va t'elle influencer la perception du vin ?

On va prendre quelques exemples :

**- Le moelleux, le gras et le gélatineux**  
*Moelleux et gras* donne des *sensations tactiles assez proches*.

Les aliments moelleux ne sont *pas forcément* gras : les quenelles, les boudins blancs, le ris de veau, une viande mijotée (blanquette de veau, daube), une sauce béchamel, ...

Mais les *effets* sont *assez proches*

- ◆ ils *arrondissent* les *tanins* du vin rouge, rendant le vin plus souple

- ◆ ils *absorbent l'acidité* des vins blancs, qui se fond dans le gras ou le moelleux du plat
- ◆ ils font aussi ressortir les arômes du vin, comme la charcuterie qui met en valeur le fruit du Beaujolais.

*Mais on peut aussi marier les semblables :*

- un vin rouge puissant évolué aux tanins fondus avec une daube à la sauce veloutée ; ça fonctionne quand plat et vin ont une certaine puissance de goût et d'arôme
- un blanc moelleux sur le gras et l'arôme puissant d'une andouille

### **- Le fibreux**

C'est typiquement la texture d'une viande rouge comme la bavette, l'onglet ou - moins connu - la hampe. C'est une *texture ferme* qui *demande à être mâchée*.

On va donc tout naturellement *lui associer un vin "qui a de la mâche"*, c'est-à-dire des *tanins présents*. Même s'ils sont encore un peu durs, la *fermeté de la viande va les arrondir*.

Le *fruité du vin* va ressortir.

Le vin sera, comme le dit Pierre Casamayor, "projeté dans l'avenir" : on le percevra tel qu'il sera dans quelques années quand les tanins se seront fondus.

## - le croustillant et le craquant

◆ Le **croustillant** se retrouve dans une *pâte feuilletée* : tarte salée ou sucrée, friand, bouchée à la reine ou vol-au-vent (des plats des 19<sup>ème</sup> et 20<sup>ème</sup> siècle !!!).

Mais aussi dans le *rösti* suisse, cette galette de pomme de terres râpées, rissolée à la poêle.

Et dans les *samosas* et autres *pastillas*, enveloppés d'une feuille de brick.

◆ Le **craquant** se retrouve dans un *biscuit sec* ou dans une *pâte sablée* ou brisée.

L'un comme l'autre vont faire *ressortir le fruité du vin*, mettre en valeur son *onctuosité* (le "gras") et *atténuer son acidité*.

En revanche, croustillant/craquant et tanins se renforcent l'un l'autre.



Crédit photo : fs999 -Very tasty - Croustillant au chocolat noir et orange sanguine confite

Si on veut boire un vin rouge sur un plat qui croustille, le choisir souple, rond et fruité.

Mais finalement, le *croustillant/craquant* met très bien *en valeur les vins blancs*, qu'ils soient secs ou moelleux.

## ◆ Les types d'accords et de désaccords

- Le premier objectif c'est d'éviter de faire la grimace quand on boit le vin : *éviter le désaccord* entre plat et vin.
- le deuxième objectif, c'est d'éviter que le *plat domine le vin ou inversement* ; pas la peine de boire du vin, s'il doit disparaître derrière le plat ; pas la peine de servir du vin à



table

Crédit photo : Paulina - fusion ;)))

- si le plat disparaît derrière le vin.
- Pour moi, il y a donc 2 types d'accords qui donnent *vraiment* du plaisir : la fusion ou le dialogue.
- J'explique :

Arômes, saveurs et textures du plat et du vin se rencontrent dans la bouche. Elles peuvent donc fusionner, dialoguer, s'opposer, ou, les unes peuvent dominer les autres.

### ***L'accord de fusion***

Arômes, saveurs et textures se fondent : *l'impression en bouche est harmonieuse.*

Aucun élément ne domine l'autre, chacun respecte l'autre, *chacun est à sa place* ; c'est comme un moment de grâce. Certains le décrivent comme "l'accord parfait".

Mais on peut aussi le trouver un peu ennuyeux parce que rien ne dépasse, tout est presque "trop" en place.

### ***L'accord de dialogue***

Arômes, saveurs et textures *se mettent mutuellement en valeur*. On peut imaginer un dialogue entre elles, chacune complimentant l'autre sur ses qualités, cherchant à les souligner.

C'est donc un accord très "bavard" en bouche : les *sensations sont accentuées* pour notre plus grand plaisir. C'est comme un festival ou un feu d'artifice de sensations.

Vous l'aurez compris, 😊, c'est mon accord préféré parce qu'il a un relief incroyable.



Crédit photo : David - dialogue

### ***L'Opposition***

Là on constate un désaccord entre *plat et vin*, qui *mettent mutuellement en relief leurs défauts*. Ou accentuent leurs qualités jusqu'à la caricature.

On fait la grimace.

Si on a pas goûté le vin seul, on va se dire qu'il n'est pas bon.

Ex : un Médoc sur du camembert

***La domination***

C'est que *l'un des 2*, plat ou vin, *est plus puissant que l'autre*. Il écrase l'autre par ses saveurs, sa texture ou ses arômes

Ex : un Beaujolais primeur sur une daube

◆ **Les aliments à éviter avec le vin :**

- vinaigrette et moutarde, à cause de leur acidité
- agrumes - idem
- artichauts, épinards (acidité, amertume)
- les asperges sont difficiles à accorder
- les oeufs.

◆ **Accord mets et vin : un apprentissage permanent**

On prend bien soin de choisir son vin mais tant qu'on n'a pas goûté, *on n'est jamais sûr que ça va fonctionner comme on a prévu :*

- les vins sont tous différents : millésime, vigneron, terroir
- les circonstances sont différentes.

*Mais on peut essayer de comprendre pourquoi ça ne fonctionne pas (et aussi pourquoi ça fonctionne). Et en plus, on n'aime pas tous les mêmes accords.*

En conclusion, les possibilités de découvertes sont infinies.

## 2-Comment faire en pratique

Dans cette partie, je vais vous expliquer

- dans quel ordre servir les vins ;
- quoi servir à chaque moment du repas de l'apéritif au dessert
- pas à pas comment choisir le vin qui convient avec votre plat, quelles sont les questions à se poser pour réussir un bon accord et se faire plaisir à soi, et à ses invités.
- et pour finir comment profiter de son vin à table pour en tirer le maximum de plaisir.



**2-1**



Crédit photo : David Wagner -  
apéritif 4 et apéritif 6

## Dans quel ordre servir les vins

LE grand principe à toujours avoir en tête, c'est :

***NE JAMAIS REGRETTER LE VIN PRÉCÉDENT***

Ce qui veut dire qu'on doit trouver le vin suivant "meilleur" que le précédent. Par "meilleur" je veux dire qu'il a *quelque chose en plus* : plus aromatique, ou plus concentré, ou plus puissant.

Donc, *logiquement*, il faut servir les vins :

- du moins puissant au plus puissant
- du plus sec au plus moelleux.

## ◆ Quoi boire à l'apéritif

Si c'est un vrai apéritif, avec quelques amuse-gueules légers (biscuits, fruits secs, canapés simples), ***l'idéal c'est un***

***effervescent*** : champagne , crémant, ... *de préférence secs.*

Leur fraîcheur, accentuée par les bulles, ouvre l'appétit. Le gaz nettoie les papilles, les préparant agréablement à apprécier les saveurs du repas.

***Les vins blancs secs et frais*** sont une autre possibilité.

Toujours dans le but d'ouvrir l'appétit et de laisser les papilles disponibles pour la suite.

### ◆ **Quoi boire au repas**

*La première question est : un seul ou plusieurs vins ?*

Tout dépend des circonstances :

- pour un *repas de fête*, on servira naturellement *un vin sur l'entrée* et *un autre sur le plat principal* ;
- pour un *repas plus ordinaire*, tout le monde préférera ne boire qu'*un seul vin* : nous sommes à l'époque de la "consommation responsable" ; on boit moins, mais meilleur.

### ***Un seul vin pour tout le repas***

On a déjà choisi un vin pour le plat.

### Quoi faire avec l'entrée ?

- on peut *choisir l'entrée en fonction du vin* servi avec le plat ; hum, *c'est pas forcément évident*, mais ça peut se faire ;
- on sert *le vin de l'apéro sur l'entrée* : un effervescent ou un vin blanc sec, c'est assez polyvalent : ça va sur des entrées de poisson, des salades, des entrées de légumes, ...

- *on reste à l'eau* : ben c'est un peu triste mais c'est possible !

### ◆ Et le dessert ?

C'est rare de servir du vin sur le dessert : on a déjà bien bu 🥳, souvent, on boit de l'eau.

*Mais si on veut*, et surtout pour un repas festif, il faut *aller vers les vins sucrés* : moelleux, liquoreux, vins doux naturels (Banuyls, Muscat, Maury, ...).

Il faut *le choisir en fonction du dessert* :

- un Banuyls ou un Maury avec un dessert au chocolat
- un Jurançon avec un dessert aux fruits exotiques
- un Vouvray sur une tarte fruits et crème aux amandes
- ...



Crédit photo : Tnarik Innael - Maury

### ***Champagne et dessert***

A un repas de fête, exemple-type, un mariage 🥰, on ressort le Champagne avec le dessert : 🤯.

Systematiquement .

Ben ça va pas du tout.

Je vais fâcher tous les gens qui l'ont fait, et ils sont légion, mais hélas, c'est une hérésie, une faute gustative ; *le Champagne, sauf s'il est demi-sec, ne va pas du tout, du tout avec les desserts.*

Pourquoi ?

*Le Champagne*, c'est la légèreté et la fraîcheur ; c'est l'effervescence qui allège les papilles

*Un dessert*, c'est du sucre, du gras, du pâteux ou du croustillant ou du craquant ; c'est la puissance des goûts et des arômes : chocolat, café, praliné, fruits.

Le Champagne est écrasé par la puissance gustative et aromatique du dessert, par sa richesse en textures. Le dessert perd de sa puissance puisque le gaz nettoie les papilles.

Tous les 2 en sortent perdants.

## **2-2 Quel vin avec ce plat ou quel plat avec ce vin**

*Le plus souvent*, vous vous demandez quel vin vous pourriez servir sur le plat que vous avez choisi de cuisiner.

*Si on a des invités*, on cherche à leur faire plaisir avec un bon vin - mais lequel ? Et quelquefois on veut les "épater".

*Choisir un vin à boire, puis chercher le plat qui va bien aller avec*, c'est plus une démarche de connaisseur.

- J'ai ce vin dans ma cave, j'ai envie de la boire, comment le mettre en valeur le mieux possible.

Ou

- On m'a offert ce vin, mais je ne le connais pas, je ne sais pas quoi faire avec et du coup je cherche.

Personnellement je fais les 2 en fonction de mes envies. J'ai aussi la chance d'avoir une cave suffisamment fournie pour être sûre de trouver quelque chose qui ira avec à peu près n'importe quel plat.

Donc à *chacun* de choisir sa démarche :

- un vin pour un plat,
- un plat pour un vin.

### ◆ **les questions à se poser sur le plat ou le vin choisi**

On a vu plus haut que l'accord entre un plat et un vin c'est un *accord d'arômes, saveurs et textures*.

*Imaginons* qu'on ait choisi un plat.

C'est un plat *qu'on connaît* parce qu'on l'a déjà mangé plusieurs fois. On sait donc dire *ce qu'il sent, quel goût il a , ...*: On va donc essayer de *réfléchir* un peu (oulala,



Exemple : la *blanquette de veau*, au hasard

- les *arômes* : ceux du bouillon, oignon, carottes et viande fine
- les *saveurs* : un peu de sucré avec les légumes, du salé, peu d'acidité, pas d'amertume
- la *texture* : viande fondante, sauce onctueuse.

Que choisir avec tout ça :

- on peut choisir un vin *avec une bonne acidité*, puisque le plat ne l'est pas et qu'en plus il a une texture *moelleuse*
- *blanc ou rouge* ? Les 2 sont possibles mon général !
  - un blanc de *bonne acidité* et *fruité* comme un Riesling d'Alsace ou un Aligoté de Bourgogne
  - un rouge *peu tannique* puisqu'on a une *viande fine* : un Beaujolais par exemple (attention il en existe de plus ou moins

corsés) qui a aussi une bonne acidité et du fruit

- un rouge élégant aux tanins fondus.

### ◆ **qu'est ce que j'aime comme accord, de quoi j'ai envie**

Donc *une fois* qu'on a fait le tour des arômes, saveurs et textures du plat, on peut se demander *quel type d'accord* on recherche.

### ***Accord de fusion ou "dialogue" ?***

On peut en aimer qu'un seul, dans ce cas le choix est vite fait, ou les 2 et là c'est plus compliqué.

### ***Blanc, rouge ou rosé ?***

Si je peux boire du blanc ou du rouge, de quoi j'ai envie ?

### ***Où je vais aller chercher ce vin :***

- *dans ma cave* parce que je suis sûr d'avoir du choix

- *chez un caviste* car je n'ai rien qui va dans ma cave, ou je n'ai pas de cave



Crédit photo : Freed eXplore - cave à vins

- *en grande surface.*

Si je sors un vin de ma cave, je prends toujours *un risque* : celui de *me tromper*. Bon ben c'est *pas grave*, j'aurai *appris* quelque chose.

Si je vais *chez un caviste*, je dois lui donner un maximum d'infos pour qu'il me conseille bien : ce qu'il y a dans mon plat, ce que j'aime comme vin, ce que j'aime comme accord.

Quant à *la grande surface*, je vous la *déconseille dans ce cas précis* : c'est un peu comme choisir au hasard, parce que personne ne pourra vous renseigner sur le vin. Même s'il y a des *infos sur la contre-étiquette*, ce sont souvent des infos *partout* " à boire avec viandes rouges ou blanches, fromages" ... ben on est bien avancé avec ça ! 😊

### ◆ Avec qui je vais le partager

Mon choix sera *différent* selon que :

- je reçois un amateur de vin, qui va apprécier une bouteille sortant de l'ordinaire ;
- ou que je reçois un buveur occasionnel.
- que je veux faire plaisir à mes invités,
- ou me faire plaisir avec une bouteille d'exception ;
- ou simplement avoir un bon accord sans recherche particulière.

### Si j'ai choisi une bouteille

Il faut que je trouve LE plat. La démarche est la même en fait que pour trouver le vin à servir sur un plat : se demander quel goût a mon vin, quels arômes et quelle texture.

Et en fonction des critères indiqués au § 1-3, chercher dans ma tête ou mon livre de recettes ce qui pourrait aller avec.

## 2-3 Concrètement, comment ça se passe à table entre vin et plat

Dans l'idéal :

- je goûte le vin seul pour m'en faire une idée ( naturellement il a été aéré s'il le fallait, il est à la bonne température, voir mes articles sur <https://vin-plaisir-passion.com>)
- ensuite je goûte le plat
- puis je prends une gorgée de vin
- et j'observe mes sensations
  - ◆ c'est ce à quoi je m'attendais ... yes !!!, je peux être fier de moi (même s'il y a aussi une petite part de hasard)
  - ◆ c'est pas ce à quoi je m'attendais ... mais c'est mieux ! Waouh !

Crédit photo : schnaars - smiley



Quelle chance !

- ◆ enfin, c'est pas ce à quoi je m'attendais et c'est pas terrible ... bon ben tant pis, j'ai essayé 😊 et j'ai appris quelque chose.

Dans tous les cas c'est intéressant de noter pourquoi ça marche et comment ça marche ; parce que ça m'apprends quelque chose et que ce quelque chose, je pourrai le reproduire.

### **3-Enfin, quoi faire si :**

#### **3-1 Je n'y connais rien en vin,**

Je saurai décrire le goût de mon plat mais je n'y connais strictement rien en vin : je n'ai aucune idée du vin dont le goût pourrait aller avec.

Que faire ? Il y a plusieurs possibilités :

1/ aller chez un caviste

2/ regarder dans la liste en Annexe, peut-être mon plat ou un plat similaire s'y trouve

3/ jouer au "loto" des accords mets-vins

😊 : aller chercher sur Internet et ensuite aller acheter un des types de vins suggérés en grande surface.

Rappelez-vous le slogan du loto : "100% des gagnants ont tenté leur chance". Mais

on perd plus souvent qu'on ne gagne ... à vous de voir

#### **3-2 Je n'ai pas le temps de me poser toutes ces questions**

Ou je n'ai pas envie de me prendre la tête avec toutes ces questions. Ça ne m'intéresse pas.

Je veux juste la bonne bouteille sans me prendre la tête : dans cas, *mon conseil d'ami, c'est : allez chez un caviste, c'est son métier* (je sais c'est un ÉNORME scoop 😂!!).

Il saura vous trouver la bouteille qui va bien et qui vous plaira.

Et si vous êtes déçu, dites-le lui, ça l'aidera à connaître vos goûts et à mieux choisir la prochaine fois. Lui aussi a droit à l'erreur ... Vous pouvez aussi poster une demande sur le site <http://www.sommelier-vins.com>. Emmanuel Delmas, sommelier, donne des

conseils sur mesure pour un tarif tout fait raisonnable.

Enfin, dernier cas, fréquent et souvent casse-tête :

### **3-3 Quoi faire au resto quand chacun prend un plat différent**

Là 3 options :

- prendre une bouteille consensuelle, si c'est possible
  - ◆ par exemple si un convive prend un onolet à l'échalote et les autres du cabillaud beurre citronné, on va chercher un vin rouge avec une bonne acidité et de la rondeur ; ça va passer sur l'onglet comme sur le cabillaud sans être fantastique sur aucun. Mais ça va "faire le job ».

- prendre du vin au verre : les restaurants qui n'en servent pas sont devenus rares, même si ce n'est pas toujours indiqué sur leur carte ; mon grand secret 😊 : demander, le seul risque est qu'on vous réponde non ... bon, ça fait pas trop mal 😊



Crédit photo : Marcella Fava - Vin au verre Paris

- si le restaurant n'en sert pas - ne vous privez pas de dire que c'est dommage -, vous avez la possibilité de prendre 2

bouteilles et de les emporter à la fin du repas. Vous les avez payées, elles vous appartiennent. Aucun restaurant ne me l'a jamais refusé. Là aussi, il suffit de demander ...

*Dans tous les cas demandez conseil au serveur, au patron, au sommelier s'il y en a un.*

Je le fais presque toujours, ça permet de confirmer mon choix, ou de trancher si j'hésite.

Si le patron ne vous parait pas très au point sur le sujet, vous pouvez toujours demander ce que les gens prennent d'habitude avec ce ou ces plats ; vous avez plus de chance de tomber juste.



Crédit photo : Mike Cohen - summary

## En résumé

- ◆ choisir un vin qui va avec un plat demande *un peu de temps* :
  - ◆ *se rappeler* l'ensemble des *arômes*, *saveurs* et *textures* du plat
  - ◆ *chercher* ce qui peut convenir comme *type de vin* avec cet ensemble
  - ◆ *choisir* UN vin parmi tous les possibles en fonction de la circonstance et de ses envies du moment

- ◆ *si on s'y intéresse* on peut faire des *découvertes passionnantes* : on peut se tromper mais on peut aussi avoir d'éblouissantes surprises, qui laissent un souvenir ineffaçable ;
- ◆ *si on n'a pas envie* de s'y intéresser, il y a des tas de *moyens de se faire conseiller* pour avoir un vin qui s'accorde avec notre plat ; a minima correctement, et avec de la chance - et surtout un conseil très avisé - qui s'accorde merveilleusement.

***L'expérience d'un accord très réussi, est un moment de grâce*** ; le silence se fait à table, c'est un moment unique, inoubliable . Et quelquefois, le déclic qui donne envie de s'intéresser au sujet.

## 20 accords plat-vin prêts à l'emploi

Blanquette de veau	Mâcon blanc, Beaujolais
Brochettes	Languedoc rouge
Cabillaud au four	Bourgogne blanc
Chili con carne	Côtes du Roussillon rouge
Cotelettes d'agneau	Médoc
Côtes de porc	Tout vin rouge
Couscous	Côte du Rhône rouge
Daube	Bourgogne rouge
Escalopes de volaille	Tout vin rouge
Hamburger	Languedoc rouge
Kebab	Côte du Rhône rouge
Magret de canard	Madiran
Paëlla	Tavel (rosé)
Pizza	Côte du Rhône rouge, Tavel
Plateau de charcuterie	Beaujolais, Loire rouge

Plateau de fruits de mer	Bordeaux blanc, Chablis
Poulet rôti	Tout vin rouge
Steak grillé	Tout vin rouge
Saucisses grillées	Languedoc, Côtes du Rhône rouge
Salade composée	Beaujolais, Loire rouge, Mâcon blanc

Bien évidemment, il s'agit d'une, voire 2 possibilités par plat. Il y en a beaucoup d'autres.

Les vins indiqués sont des choix personnels, on peut ne pas être d'accord.

Le but du tableau est de donner un vin possible, qui marche, sans se poser plus de question.

## Glossaire

### Vin Doux Naturel :

Dans ce vin, on a gardé *une partie du sucre du raisin* ; comment ? On arrête la fermentation du jus de raisin en ajoutant de l'alcool à 90° (alcool "vinique" = obtenu par la distillation de raisin).

Doux « Naturel » car le sucre qui reste dans le vin provient du raisin, il est « naturel ».

## Annexe

### Texture et consistance

Pour les aliments comme pour les vins, on parle des 2 dans les sources que j'ai consultées. Mais j'ai eu bien du mal, même en me creusant les méninges, à comprendre la différence ...

Je suis donc allée chercher dans le dictionnaire, tout simplement ! (Larousse, Wikitionnaire et dictionnaire du CNRTL)

#### La texture

Si je résume les différentes définitions :

- ça vient du latin *textura* qui veut dire « *tissu, tissé* »,
- pour un tissu, ce sont donc *les fibres entrelacées* pour le fabriquer, et la façon dont elles le sont, qui lui donnent sa texture : dure/molle, élastique/rigide, ..

- plus généralement, c'est *la perception de la surface d'un matériau par le toucher* (des doigts, de la bouche, de la peau en général), ou telle qu'on l'imagine par la vue : lisse/rugueux, doux/rêche, ...

- et pour un aliment, - et là on s'accroche

🤔 - c'est *sa qualité physique liée à sa densité, sa viscosité, son caractère homogène, sa dureté* (texture du beurre, texture « plâtreuse » du camembert)

Et maintenant 🥁🥁🥁

#### La consistance

Là aussi toujours du lourd !

Prenez une bonne respiration, concentrez-vous ... et à la fin du paragraphe vous pouvez vous lâcher, comme ça : 😂😂😂, y a de quoi ...

- c'est *l'état d'un corps* du point de vue de la texture, de la malléabilité, de la fluidité

- il s'agit de la *viscosité* d'un corps, de sa *fluidité* plus ou moins grande ; de son *état* pâteux ou sirupeux ; de son *homogénéité*, de sa *compacité*, de sa *résistance* ; de sa dureté ou fermeté ou *solidité* ;  
- exemples de consistances : butyreuse (du beurre), cartilagineuse, fibreuse, friable, gélatineuse, métallique, molle, plus ou moins ferme.

Palpitant, non ! 😅

# Bibliographie

- *Les accords mets & vins* - Olivier Bompas - Hachette Vins
- *L'école des alliances - Les vins et les mets* - Pierre Casamayor - Hachette
- *L'accord parfait* - Philippe Bourguignon - Editions du Chêne
- *Le vin c'est pas sorcier* - Ophélie Neiman - Marabout
- *Vinographie* - Fanny Darrieusecq et Mélody Denturck
- *Les vins de France* - D. Madevon, P. Madevon, C. Peyroutet - Repères pratiques - Nathan



Crédit photo : Lapichon - livres