

# L'accord des mets et des vins

L'accord mets et vins est sans doute un des points les plus épineux à résoudre pour tout néophyte concernant n'importe quel repas. Pourtant, il suffit de respecter quelques règles simples, afin de mériter l'admiration de vos clients... Voici donc quelques règles à observer à l'heure d'associer un vin avec les plats que vous venez de vendre/servir.

## 1. À plat léger, vin léger / À plat corsé, vin corsé

Si vous mariez un plat et un vin, c'est pour créer une **harmonie**.

Par définition, l'harmonie résulte d'un **équilibre**.

Et pour créer un équilibre, il faut respecter les **intensités**. En d'autres termes, le plat ne doit pas écraser le vin, et le vin ne doit pas écraser le plat.

On peut faire l'analogie avec un couple : pour créer une harmonie, il ne faut pas qu'un élément prenne le dessus sur l'autre !

Par exemple :

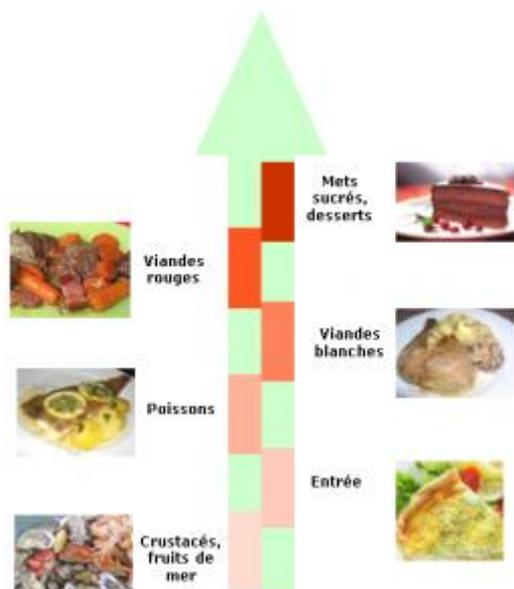
Un blanc de poulet cuit à la vapeur correspond à une intensité de plat **légère**. Des huîtres également.

Il faut donc choisir un vin qui ne viendra pas écraser ces mets.

Un coq au vin sera un peu plus **puissant**... Du gibier, **encore plus**.

Pour mettre facilement en pratique la règle de l'équilibre des intensités, essayons de dresser une **échelle d'intensité des mets**.

Elle est à **nuancer** en fonction des **accompagnements**, des **sauces**, des **degrés de cuisson**, ... mais elle vous donne une **idée** de l'échelle des intensités.



Cette courbe veut dire que pour les mets situés en **bas** (crustacés, entrées, ...), on choisira un **vin léger**.  
Et pour les mets situés en-haut (viandes rouges puissantes, desserts, ...), on optera plutôt un vin **puissant**.

### Mais alors, qu'est-ce qu'un vin dit « léger » ? et un vin « puissant » ?

Ce qualificatif est lié au **corps du vin**, sa **matière** (= l'impression de volume qu'il procure en bouche), et à sa persistance aromatique.

Un vin « qui reste longtemps en bouche » (finale longue, persistance), qui « emplit la bouche » (notion de corps ou matière), sera puissant.

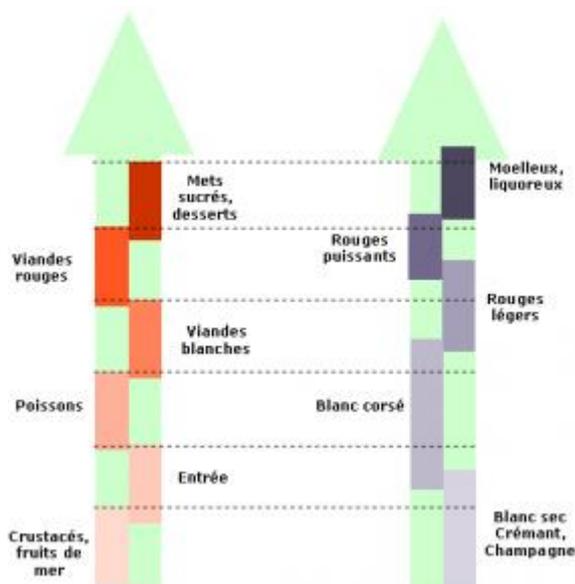
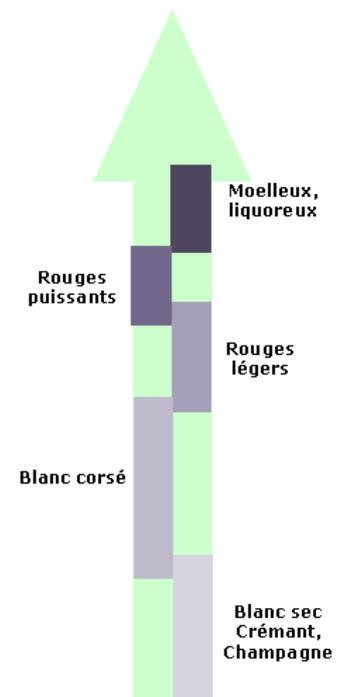
Là aussi, pour vous aider et simplifier cette idée, voici une **échelle d'intensité des vins**.

Comme précédemment, **il faut nuancer un peu tout cela**, mais cela vous donne de **grandes bases** pour respecter l'intensité du plat et du vin... et donc pouvoir créer une **harmonie**.

Lier les intensités des mets et des vins

Maintenant, nous pouvons superposer ces 2 courbes pour les mettre en correspondance.

Voilà ce que nous obtenons :



Cette correspondance vous donne les grandes bases pour équilibrer les intensités plat / vin.  
Ceci vous permet d'avoir les **conditions** pour créer une harmonie.

## 2. Un vin ne doit jamais faire regretter le précédent.

Même si l'on respecte une gradation dans les intensités des vins proposés, il se peut que **qualitativement**, les vins servis au cours d'un même repas soient différents. Par conséquent, il est très important de composer la séquence des vins de manière à présenter des vins de qualité croissante. Rien de plus frustrant pour un client que d'être déçu par une mauvaise synchronisation de la qualité ; de plus, gardez à l'esprit que cette erreur portera préjudice à la cuisine, car l'opinion du client sera basée sur son expérience globale du plat, c-à-d, non seulement celle du plat, mais incluant les caractéristiques du vin accompagnant.

## 3. Essayer d'associer avec des productions locales / respecter la région

La règle du terroir... Il existe presque toujours un vin pouvant s'accorder avec un plat ou un mets provenant d'une région déterminée.

Exemple :

- Huîtres et Muscadet
- Crottin de Chavignol et Sancerre
- Cassoulet et Madiran
- Camembert et Cidre, ...

## 4. Ordre de l'accord

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

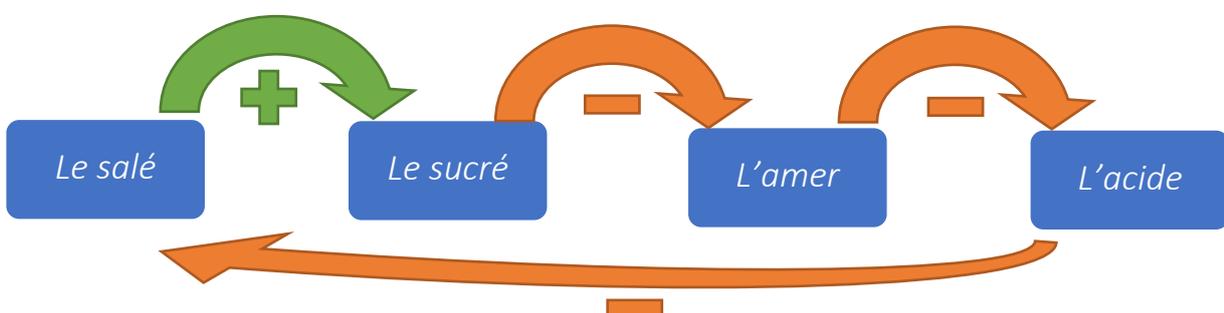
- Les vins blancs se servent avant les vins rouges.
- Les vins jeunes se servent avant les vins de garde.
- Les vins secs se servent avant les vins liquoreux.
- On sert les vins des moins alcoolisés au plus alcoolisés.
- On sert les vins les plus frais vers les plus chambrés.
- Eviter de servir plus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

## 5. Équilibre ou contraste ?

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

**Un petit schéma à retenir pour jouer les contrastes :**



## 6. Pas de ... avec...

**L'iode** contenu dans les **coquillages, crustacés et poissons** s'accorde très difficilement avec les vins rouges tanniques faisant ressortir leur amertume et leur acidité. Un vin blanc aux saveurs salines sera beaucoup plus adapté.

—

Un plat **crémé** (par exemple une blanquette de veau) ou un met très **crémeux** (fromage brillat-savarin) s'accordent très difficilement avec les vins rouges tanniques faisant ressortir leur amertume et un goût métallique. Un vin blanc rond et gourmand sera beaucoup mieux assorti.

—

**Un plat sucré** se marie mal avec un vin très sec qu'il soit blanc ou rouge. Evitez-donc, malgré la tradition de servir un champagne extra-brut sur un dessert. N'hésitez pas alors à déguster plutôt un vin moelleux ou un champagne légèrement doux.

## 7. Astuce couleur

Une observation que j'ai faite avec l'expérience et qui peut servir en cas de doute : la couleur du plat donne souvent un indice sur le vin à déguster avec.

En voici quelques exemples :

- Poissons et viande blanche crémée avec vin blanc
- Les poissons de couleur plus foncée et plus puissants comme le thon rouge, le rouget, le requin ou l'espadon peuvent aller avec du vin rouge
- Viande rouge avec vin rouge
- Tarte aux citrons avec Sauternes, Tarte aux fruits rouges avec Crémant rosé, Gâteau au chocolat avec un vin doux naturel rouge type Maury

## 8. Privilégiez le plaisir

La dégustation des vins n'est pas une science exacte, les accords des mets et des vins encore moins. L'essentiel réside dans le plaisir que vous ressentez dans l'accord mets et vins.

Le plaisir est subjectif. Chacun a ses perceptions et ses goûts, souvent influencés par ses habitudes familiales ou régionales, mais aussi par sa psychologie.

Alors, s'il ne faut retenir qu'une chose : on commande une bouteille de vin pour se faire plaisir...