

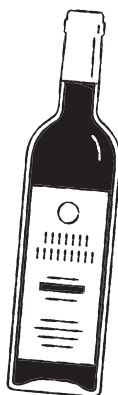


FABRIZIO BUCELLA

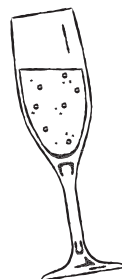
15
LEÇONS



100
EXERCICES



MON COURS D'ACCORDS METS & VINS



TOUTES LES
ASSOCIATIONS

ROUGE, BLANC, ROSÉ



MAIS AUSSI BIÈRE, WHISKY, GIN, VODKA

EN
10
SEMAINES
CHRONO

DUNOD

Principe du design de couverture
et maquette intérieure :
Atelier Marge Design
Adaptation graphique et réalisation :
Hokus Pokus Créations
Illustrations : Manon Belaïche
Responsable d'édition : Ronite Tubiana
Édition : Florian Boudinot
Fabrication : Sophia Paroussoglou

© Dunod, 2019
11 rue Paul Bert, 92240 Malakoff
www.dunod.com
ISBN 978-2-10-080496-2

Toute représentation ou reproduction
intégrale ou partielle faite sans le
consentement de l'auteur ou de ses ayants
droit ou ayants cause est illicite selon
le Code de la propriété intellectuelle
[Art. L 122-4] et constitue une contrefaçon
réprimée par le Code pénal.
Seules sont autorisées [Art. L 122-5] les
copies ou reproductions strictement
réservées à l'usage privé du copiste et
non destinées à une utilisation collective,
ainsi que les analyses et courtes citations
justifiées par le caractère critique,
pédagogique ou d'information de l'œuvre
à laquelle elles sont incorporées, sous
réserve, toutefois, du respect des
dispositions des articles L 122-10 et L 122-12
du même Code, relatives à la reproduction
par reprographie.

introduction

Le cours que vous tenez entre les mains est le livre que j'aurais voulu avoir lorsque j'ai débuté dans mon apprentissage œnologique. Cela tient à deux raisons. La première est relative au sujet, moteur de mon instruction vineuse. À cet égard, quand j'interroge mes étudiants, la plupart veulent apprendre les secrets du vin pour en profiter lors d'un repas. Percer la clé des accords réussis est une quête que beaucoup se sont fixée. Lors des dégustations, il m'est systématiquement demandé avec quels mets les vins testés pourraient se marier.

Le professeur se trouve alors confronté à donner une réponse rapide, mais toujours nantie d'une explication. Asséner une réponse en chaire de vérité ne m'intéresse pas car l'étudiant n'aura rien appris. «Une ratatouille niçoise ? Essayez un vin rouge, les tannins du vin assèchent la bouche et font un joli contrepoint au jus de la préparation.» Si cette phrase vous semble encore mystérieuse, elle ne devrait plus l'être à l'issue du deuxième chapitre du livre. Nous arrivons à la seconde raison qui fait la fierté de l'ouvrage. Ce cours ne vous donne pas de précepte ni d'injonction. Il vous aide à comprendre la structure du vin et comment en tirer le bon parti pour les accords. Il ne dicte pas les mariages, mais il vous explique comment ils fonctionnent. Pourvu de ces éclairages, vous serez à même d'accorder n'importe quel vin avec n'importe quel mets.

Terminons par les spécificités de ce livre-cours sur les accords. La première est celle de partir du vin – logique et normal pour un sommelier, me direz-vous –, mais d'explorer les accords au-delà de cet univers pour atteindre le monde des eaux-de-vie et celui de la bière.

L'ouvrage est donc séquencé en quatre chapitres :

- les vins blancs,
- les vins rouges,
- les autres vins (sucrés, effervescents et rosés),
- et les bières et eaux-de-vie.

La deuxième originalité est graphique. Elle tient aux diagrammes en croix présentés dans cette méthode, qui sont issus d'une longue expérience d'enseignement. Ils constituent une véritable innovation pédagogique permettant de synthétiser en un graphique simple les principales caractéristiques d'un accord. Je souhaite qu'ils soient aussi utiles à votre cheminement qu'ils le sont à celui de mes étudiants.

La troisième originalité, enfin, est de vous inciter à apprendre en groupe, que ce soit en famille ou avec des amis. Le livre peut être vu comme un grand jeu étalé sur plusieurs après-midis ou soirées, source d'inspiration pour les thèmes de vos futurs repas.

Entre les leçons et les exercices qui vous sont proposés, vous découvrirez toutes les possibilités des mariages entre les plats et les vins. Ils ont été une porte d'entrée vers la compréhension plus fine de mes propres goûts.

«Gnothi seauton» (Connais-toi toi-même) figurait gravé à l'entrée du temple de Delphes. La maxime socratique est particulièrement appropriée à ce domaine d'expertise.



Prof. Fabrizio Bucella

Du même auteur

Si vous souhaitez explorer d'autres facettes du vin, vous pouvez vous référer aux deux autres livres que l'auteur a publiés auprès du même éditeur :

L'Antiguide du vin, ce que les autres livres ne vous disent pas

Pourquoi boit-on du vin ?

Une enquête insolite et palpitante du Pr. Fabrizio Bucella

Si vous souhaitez poser des questions à l'auteur ou commenter votre découverte des accords en compagnie de ce livre-cours, l'adresse fabrizio@interwd.be est là pour continuer la discussion.

Remerciements

Le livre doit beaucoup à l'ensemble des étudiants qui me forment chaque jour ainsi qu'à l'équipe de l'école d'œnologie Inter Wine & Dine, notamment et dans le désordre : Arnaud, qui a relu de grandes parties du manuscrit ; Harold, professeur adoré ; Bernard et son beaujolais ; Christina, qui a corrigé mes tournures foireuses ; Gilles, en tenancier des comptes ; Adrien, exilé en Australie ; Clotilde, ne jurant qu'en auvergnat ; Félix, qui me dirige lors des vidéos ; Pol et son appareil photographique ; Valentin, présidentiel ; Martin et le RWDM ; Sofian vive le tram ; Léna, championne de Twitter... et mes parents.

Il est dédié à mon collègue et ami Didier Raymaekers. Il y a quinze ans, nous avons débuté l'enseignement des accords graphiques devant des étudiants perplexes mais enthousiastes. *Last but not least* comme on dit à Bruxelles. Plus qu'un autre, ce travail est le résultat d'un collectif. L'équipe éditoriale de Dunod a réussi l'exploit de rendre compréhensibles et surtout agréables les délires éthérés d'un professeur. Merci à Ronite et à Florian de me supporter avec le sourire, à Manon pour les superbes illustrations, à Hokus Pokus pour le travail minutieux de mise en pages.

programme

En 10 (voire 9) semaines top chrono,
devenez un spécialiste des accords mets et vins

Comment utiliser ce livre-cours ?

Les leçons ont été créées dans l'ordre logique de l'apprentissage.

Le **chapitre 1** traite des **vins blancs**. Les notions d'acidité, d'alcool, d'équilibre sont abordées et seront utilisées dans la suite des chapitres. Elles servent à réaliser des accords simples et de plus en plus complexes. Le diagramme en croix est introduit. La leçon 5 est un récapitulatif de tous les accords possibles avec les vins blancs. Elle comprend de nombreux exercices. Le chapitre 1 se termine avec des accords détonnants, par exemple celui des vins blancs avec les fromages.

Le **chapitre 2** traite des **vins rouges**. On étudie les tannins et leurs caractéristiques pour les accords. La leçon 10 est un récapitulatif de tous les accords possibles avec les vins rouges. Elle comprend de nombreux exercices.

Arrivé à ce stade du cours, vous maîtrisez la science des accords. Vous pouvez vérifier celle-ci avec le **chapitre 3** sur les **autres vins** : sucrés, effervescents et rosés. Vous mettrez également les notions à profit avec le **chapitre 4** sur les **bières et eaux-de-vie**.

Méthode classique

Réalisez un échancier de **10 semaines**. Vous étudiez chaque leçon dans l'ordre, de la n° 1 à la n° 6, pour les vins blancs, et de la n° 7 à la n° 10, pour les vins rouges. Vous connaîtrez tous les accords possibles avec les vins blancs et les vins rouges. Vous aurez compris comment fonctionnent les accords, notamment en utilisant les notions essentielles que sont l'acidité, l'alcool et les tannins. Avec les leçons 5 et 10, vous aurez réalisé une multitude d'exercices variés avec des plats cuisinés et apprêtés de manières différentes. Ces nombreux exercices peuvent bien entendu être réalisés au fil des semaines, afin de perfectionner vos connaissances et d'acquérir des automatismes.

En fonction de votre intérêt, vous pouvez étudier le chapitre 3 sur les autres vins dans l'ordre que vous souhaitez, en prenant la leçon qui vous intéresse le plus, par exemple celle sur les vins effervescents, qui peut être étudiée en parallèle de l'apprentissage général (il est recommandé d'avoir déjà vu le chapitre sur les vins blancs avant de les étudier). Il en est de même pour le chapitre 4 sur les bières et eaux-de-vie. Là également, allez directement à la leçon qui vous inspire.

Méthode alternative

Si je devais donner le cours oralement, sans doute me permettrais-je quelques libertés par rapport au manuel que vous tenez entre les mains. Je vous livre ici une manière de procéder qui peut donner un peu plus de relief à l'apprentissage, en brisant la monotonie de l'approche classique. L'apprentissage se réalise sur une durée sensiblement plus courte, soit **9 semaines**. Celles-ci sont nécessaires afin de maîtriser les notions essentielles. Vous étudiez les chapitres dans l'ordre, mais laissez les chapitres applicatifs 5 et 10 pour la 9^e semaine. Révisez-les comme des fiches synthétiques et réalisez les exercices de mise en application au fil des jours et semaines, pour vous perfectionner et essayer toutes les possibilités d'accords. Enfin, comme dans l'approche classique, compulsez les chapitres 3 (vins sucrés, effervescents et rosés) et 4 (bières et eaux-de-vie) en fonction de vos envies et de vos intérêts.

QUELLE MÉTHODE CHOISIR ?

Souhaitez-vous progresser plus vite ? Choisissez sans conteste la deuxième approche. Vous gagnez une semaine et évitez de vous languir sur les vins blancs. La méthode alternative nécessite d'avoir déjà quelques notions de base sur la dégustation des vins. Si vous êtes totalement débutant, choisissez l'approche classique. Celle-ci vous conduira à bon port sans rien laisser dans l'ombre.



vos cours en 10 semaines

SEMAINE 1

Les caractéristiques du vin blanc

LEÇON N°1 8 EXERCICES 12-15

SEMAINE 2

La géographie des vins blancs

LEÇON N°2 16 EXERCICES 20-23

SEMAINE 3

Mon premier accord : jouer avec l'acidité du vin

LEÇON N°3 24 EXERCICES 28-31

SEMAINE 4

Mon deuxième accord : jouer avec l'alcool du vin

LEÇON N°4 32 EXERCICES 36-41

SEMAINE 5

Mise en pratique des premiers accords

LEÇON N°5 42 EXERCICES 46-57

SEMAINE 6

Les accords détonnants

LEÇON N°6 58 EXERCICES 62-65

SEMAINE 7

Les caractéristiques du vin rouge

LEÇON N°7 68 EXERCICES 72-77

SEMAINE 8

La géographie des vins rouges

LEÇON N°8 78 EXERCICES 82-85

SEMAINE 9

Mon accord vin rouge : jouer avec les tannins

LEÇON N°9 86 EXERCICES 92-95

SEMAINE 10

Mise en pratique des accords

LEÇON N°10 96 EXERCICES 98-115



Les vins sucrés

LEÇON N°11 118
EXERCICES 122-131

Les vins effervescents

LEÇON N°12 132
EXERCICES 136-143

La bière

LEÇON N°14 152
EXERCICES 156-159

Les vins rosés

LEÇON N°13 144
EXERCICES 146-149

Les eaux-de-vie

LEÇON N°15 160
EXERCICES 164-169

CORRIGÉS
DES EXERCICES 170

*En supplément,
ordre des leçons au choix,
à picorer comme bon
vous semble*

L'UNIVERS DU VIN BLANC

Ce chapitre donne les clés pour comprendre l'univers du vin blanc. Vous maîtriserez les notions d'acidité, d'alcool, d'équilibre, de sucre, ainsi que la température de service. Si ces notions sont déjà bien connues, vous pouvez passer directement à la leçon 2, qui place les vins blancs sur une carte de France selon ces caractéristiques. À l'issue du chapitre, vous serez en mesure de visualiser les accords de manière graphique grâce à une première utilisation du diagramme en croix, innovation pédagogique de ce livre. De ce fait, vous posséderez les clés afin d'accorder tous les vins blancs avec tous les mets possibles.

Les exercices de synthèse constituent les portes d'entrée pour les accords les plus fréquents. Si vous désirez réaliser des œufs mimosas par exemple, vous vous référerez utilement à l'exercice « Œufs, salades et quiches » qui traite de ces préparations. Les exercices ont été mis en contexte au moyen de l'ouvrage *Physiologie du goût* (1825) de Jean-Anthelme Brillat-Savarin, considéré comme le texte d'élévation de la gastronomie au rang d'art.

les caractéristiques du vin blanc

Tous les vins blancs secs s'appuient sur deux composantes principales : une structure acide et une structure alcool. Normal pour un vin d'avoir de l'alcool. Dans cette première leçon, nous explorerons chacune de ces composantes : d'abord l'acidité et ensuite l'alcool.

À la fin de celle-ci, vous serez à même de placer n'importe quel vin blanc sur un diagramme acidité/alcool. Dans la suite du cours, vous apprendrez comment utiliser l'acidité et l'alcool des vins blancs afin de réaliser des accords réussis.

D'abord une clarification. Nous parlons des vins blancs secs, c'est-à-dire des vins blancs sans sucre résiduel, ou qui en possèdent tellement peu qu'il ne se perçoit pas. Les vins avec du sucre résiduel (moelleux et liquoreux) seront abordés dans le chapitre 3 sur les autres vins.

De l'acidité dans un vin blanc ? Vous êtes certain, docteur ?

Oui, l'acidité est indispensable à la structure du vin blanc. Il s'agit de sa colonne vertébrale. Comment sentir l'acidité ? Pensez à un jus de citron pressé, voilà une boisson très acide. Il s'agit en réalité d'une des boissons les plus acides (les sucs gastriques et l'acide chlorhydrique le sont encore plus, mais ce ne sont pas des choses que l'on consomme habituellement...). À l'autre bout du spectre de l'acidité se trouve le lait, voilà une des boissons les moins acides, même si elle l'est toujours un peu. Petite anecdote : si vous comparez un lait frais et un yaourt nature, le lait semble moins acide que le yaourt. Les bactéries lactiques transforment le lactose en acide lactique et rendent de ce fait le yaourt plus acide, ce qui lui permet une plus grande conservation.

Comment se révèle l'acidité dans les vins blancs ? C'est une sensation qui vient piquer la bouche : langue, intérieur des joues, palais.

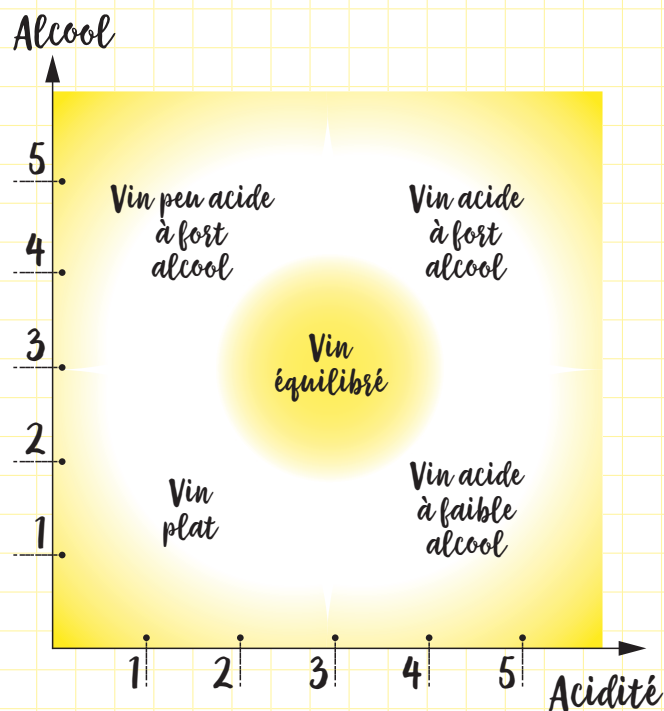
De l'alcool dans un vin ? Évidemment !

Pas tant que ça en vérité. Bien entendu, les vins possèdent de l'alcool, mais le tout est de bien en percevoir la sensation gustative. La molécule d'éthanol provoque une sensation de douceur, de velouté et une pseudo-chaaleur en bouche. Si vous ne voyez pas bien de quoi il s'agit, pensez à un alcool très fort, peu aromatique, par exemple une vodka blanche. Lorsque vous dégustez la vodka à température ambiante, vous sentirez en bouche la douceur et la chaleur (parfois brûlante) de l'alcool.

Classer les vins blancs

Comme nous l'avons évoqué en début de cette leçon, les vins blancs secs peuvent se voir comme des produits bidimensionnels. Ils sont composés d'une dimension acide et d'une dimension alcool. Le graphique représenté dans la grille ci-contre est très important. Il vous permet de classer tous les vins blancs du monde sur ces deux simples composantes. Pourquoi faut-il comprendre la structure d'un vin avant de réaliser des accords ? Celle-ci joue un rôle essentiel en interagissant avec les mets. Les effets vous seront dévoilés plus tard. Pour l'instant, concentrons-nous sur la définition des composantes. Sur ce graphique, lorsque les composantes acides et alcool se contrebalancent exactement, le vin est placé au milieu, il est dit équilibré. Lorsqu'une composante prend le pas sur l'autre, le vin se déplace dans le graphique vers cette composante. Si le vin est plus acide que celui dit équilibré, il se place à droite du précédent. Si le vin est plus alcoolique, il se place plus haut. Vous pouvez évaluer comment l'une des composantes peut modifier la perception de l'autre. L'alcool contrebalance l'acidité, un peu comme le sucre que vous ajoutez dans un jus de citron pressé pour atténuer le piquant. L'alcool provient d'ailleurs du sucre des raisins.

L'ÉQUILIBRE DU VIN BLANC



D'où viennent ces composantes ?

Les acides proviennent d'une part du raisin et d'autre part de la fermentation. Il existe six acides principaux. Les trois premiers proviennent du fruit, le raisin. Ce sont les acides tartrique, malique et citrique. Les trois derniers proviennent de la fermentation : il s'agit des acides acétique, malique (ou lactique) et succinique.

L'éthanol provient de la maturation du raisin, donc des sucres que contenait la pulpe du fruit. Attention cependant : il est fréquent que les vignerons ajoutent du saccharose (sucre de betterave ou sucre de cuisine) au moût de raisin avant la fermentation, surtout dans les régions plus septentrionales. En général, la chaptalisation (ajout de sucre) est interdite dans les régions du pourtour méditerranéen : Roussillon, Languedoc, Provence et Corse.

À NOTER

L'apprentissage des accords mets-vins se construit sur des notions de perceptions. Nous n'allons pas évaluer les composés en tant que tels – les analyses en laboratoire sont plus fiables que l'appareil humain. L'enjeu est d'apprendre à catégoriser les sensations et à pouvoir les décrire correctement. ■

La température

Comment influencer la perception d'acidité/alcool des vins ?

Sans modifier le produit, il est un outil qui se trouve dans chaque habitation et qui vous permet de très bien modifier la perception du vin en dégustation. Il s'agit du réfrigérateur. Lorsque le vin est plus froid, la sensation d'acidité se renforce et celle de l'alcool diminue. On retient la chose en sachant que **l'abaissement de la température renforce les duretés (ici l'acidité) et diminue le rondeurs (ici l'alcool)**. Inversement, si vous réchauffez un vin, ou simplement si vous le laissez à température ambiante, l'acidité semblera moins forte, au contraire de la sensation d'alcool qui prendra le dessus. On retient la chose en disant que **l'élévation de la température diminue les duretés (ici acidité) et augmente le rondeurs (ici alcool)**. On comprend mieux pourquoi les sommeliers sont tellement attentifs à cette variable. Attention, lorsque le vin est trop froid, 5-6 °C ou moins, les papilles gustatives sont anesthésiées et les perceptions sont toutes diminuées (acidité comme alcool).

Résumé

Les températures plus chaudes favorisent la perception de l'éthanol, tandis que les plus froides augmentent la perception de l'acidité.

ASTUCE

Dégustez un café chaud sans sucre et le même café froid : le café froid semblera bien plus acide que le café chaud ! ■

Comment déterminer la température d'un vin ?

Il existe quelques éléments de repère. La température d'un réfrigérateur domestique est réglée sur 5-6 °C. Celle d'une pièce tourne autour des 21-22 °C. Un vin chambré est donc toujours à température de la pièce. Un vin dans la porte du frigo est à la température de réglage. Si on veut être plus précis, on peut se procurer pour quelques euros un petit thermomètre. On en vend facilement dans des quincailleries ou sur Internet. Évitez les thermomètres « spécial vin », plus jolis mais plus chers. Après quelques mesures avec le thermomètre au cours de situations usuelles, vous serez à même de déterminer intuitivement la température d'un vin.

CHAMBRER

Le terme apparaît dès le XVII^e siècle. Son application au vin est attestée au XVIII^e siècle (*Littré*), lorsque le vin était remonté de la cave pour le mettre à température de la chambre (15-16 °C, le chauffage central n'existant pas à cette époque). Aujourd'hui, il faut que la « chambre » en question soit une pièce très fraîche, sinon le vin arrivera à la température usuelle des habitations, souvent au-dessus de 21 °C. ■

FRAÎCHEUR/CHALEUR

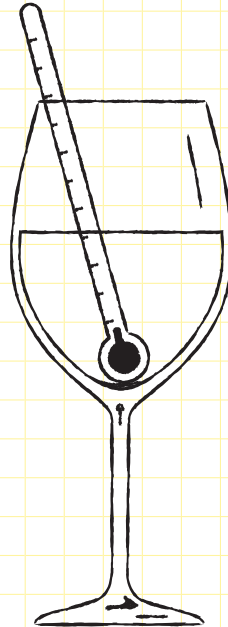
Classiquement, les sommeliers utilisaient le terme de fraîcheur pour parler de l'acidité et le terme de chaleur pour parler de l'alcool. Dans ce cours, afin de ne pas compliquer la donne, nous préférons utiliser directement les termes d'acidité et d'alcool. De nos jours, ceux-ci sont utilisés plus fréquemment en tant que tels, sans passer par leurs correspondants frais/chaud. ■

LE SERVICE DU VIN BLANC



CHAUD :
*augmente
la sensation
d'alcool*

FROID :
*augmente
la sensation
d'acidité*



3-4°C

TROP FROID :
*on ne sent
plus rien !*

ASTUCE ASTUCIEUSE

Comment servir un vin qui vous semble un peu trop acide à vos invités ? En diminuant très fortement sa température de service. N'oubliez pas de le mettre dans la partie basse du frigo (la partie haute est plus chaude) et de diminuer la température globale de celui-ci. Si le vin est servi en dessous de 5/6 °C, il sera très difficile de percevoir sa véritable acidité. ■

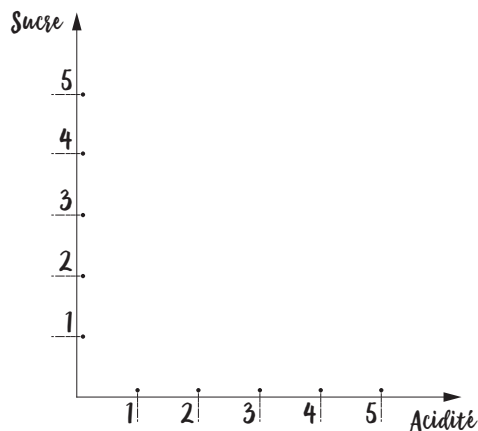
Une première comparaison

- ❶ La première comparaison est la plus évidente. Pressez un citron, n'ajoutez pas d'eau. Prenez une cuillère à café et goûtez du jus en petite quantité. Vous dégustez une des boissons les plus acides qui soient. Faites-vous une grimace ? C'est normal, l'organisme se protège contre ce qu'il considère une agression. ■ Notez vos impressions.

- 2** Ajoutez maintenant autant d'eau qu'il y a de jus de citron dans le verre. Reprenez une cuillère à café du mélange. Comment se comporte votre bouche ? Le mélange est-il plus supportable ?
- Notez vos impressions.

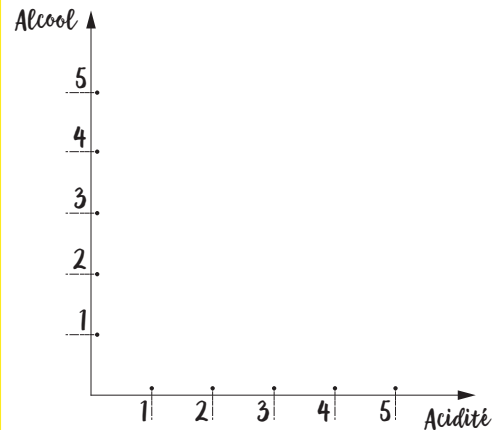
- 3** Enfin, prenez une demi-cuillère à café de sucre (environ 2,5 g). Ajoutez et mélangez. Goûtez une cuillère à café du nouveau mélange. Est-ce plus acceptable ?
- Notez vos impressions.

- 4** Laquelle de ces trois boissons vous semble la plus acide ? Comment distinguez-vous cette acidité ? Placez les trois produits sur le diagramme suivant. Il s'agit du même diagramme que précédemment, où nous avons remplacé « alcool » par « sucre » sur l'axe vertical.



Mon premier vin blanc

■ Notez vos impressions.



EXERCICE N°3

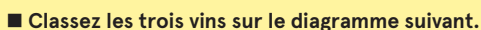
Du sucre dans du vin ? Shocking !

13

Le frigo, mon premier allié

En première approximation, vous devriez obtenir un vin blanc froid, à environ 5-6°C, le même vin blanc

■ Notez vos impressions.



Les frigos qui se trouvent derrière le comptoir dans les bars et cafés sont, en général, réglés sur 2-3°C. Le petit blanc de comptoir, qui souvent coûte moins cher que l'eau, semble de ce fait moins acide. Laissez le vin se réchauffer dans le verre pendant une dizaine de minutes, l'effet est saisissant. ■

Rechercher le point d'équilibre

■ Notez vos impressions et la température de service au fil du réchauffement et de vos dégustations.

[illegible]

A blank coordinate system with a vertical axis labeled "Alcool" and a horizontal axis labeled "Acidité". The vertical axis has tick marks from 1 to 5. The horizontal axis has tick marks from 1 to 5.

la géographie des vins blancs

L'équilibre du duo acidité/alcool

Comme nous l'avons vu dans la première leçon, le vin blanc trouve son équilibre entre l'acidité et l'alcool. À ce stade du cours, vous devriez être en mesure de noter si une sensation prend le pas sur l'autre. Cela ne signifie pas forcément que le vin est déséquilibré.

L'équilibre du vin est celui qui

vous plaît. Le goût est une affaire personnelle. Certaines personnes préfèrent les vins plutôt portés sur l'alcool et d'autres les vins plutôt portés sur l'acidité.

Évolution de l'équilibre

L'équilibre du vin est en partie une notion subjective. Il évolue au cours des moments d'une journée, en fonction des circonstances et des saisons. Il évolue également au cours d'une vie. Les vins que vous trouvez aujourd'hui équilibrés vous sembleront peut-être manquer d'acidité dans quelques années. De manière semblable, on ne cherche pas le même équilibre dans un vin blanc assis à une terrasse au soleil ou au coin du feu en préparant une fondue.

La carte de France des vins blancs secs

Quand on se penche sur la répartition des vignobles en France, on constate aisément que **les vins blancs les plus acides sont ceux qui se trouvent dans le Nord** et que **les vins blancs les plus portés sur l'alcool sont ceux du Sud**. La carte se divise presque en deux zones au niveau du 45° parallèle, celui qui passe aux environs de Bordeaux et Valence (mais aussi Turin, Milan et Trieste en Italie).

Les régions suivantes sont donc connues pour donner des vins plutôt portés sur **l'acidité** :

- Alsace
- Jura
- Savoie
- Loire
- Bourgogne
- Beaujolais

Les régions suivantes donnent des vins plutôt portés sur **l'alcool** :

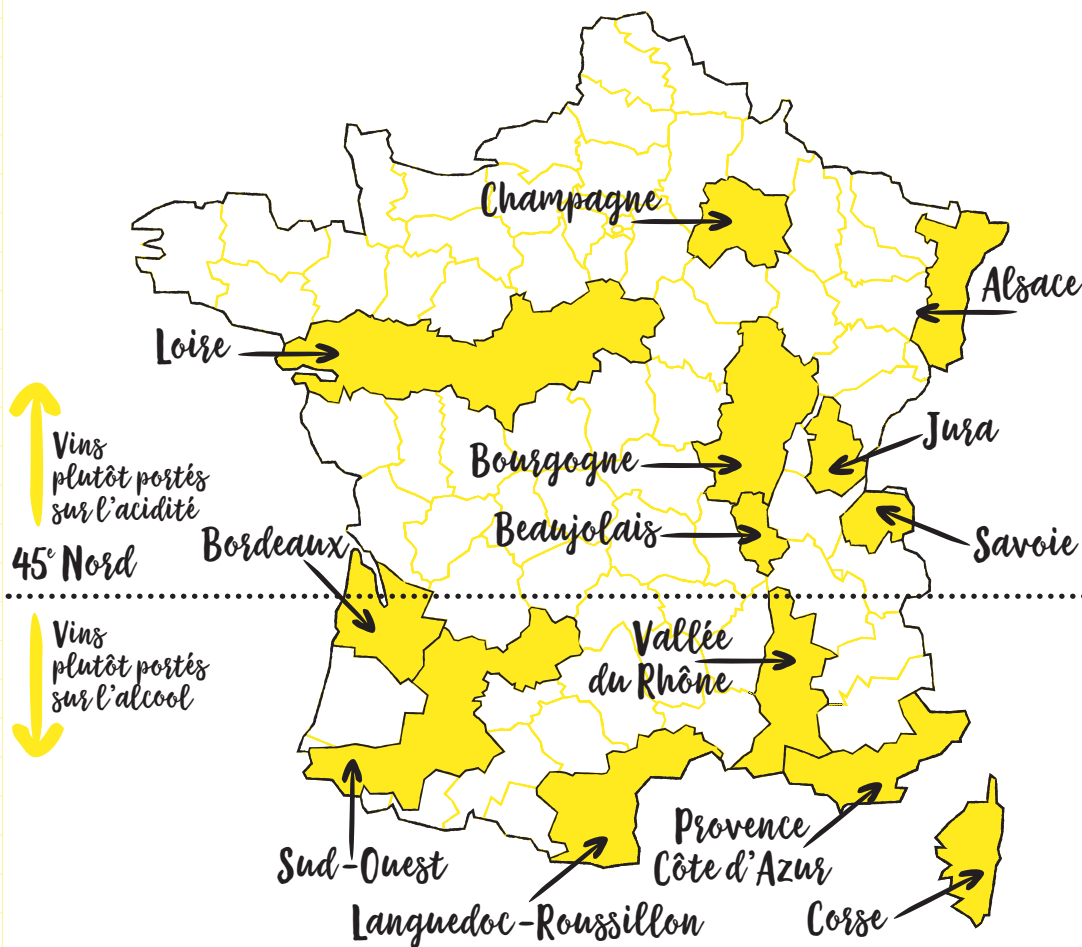
- Provence
- Vallée du Rhône (sud)
- Languedoc
- Roussillon
- Sud-Ouest
- Corse

Les régions du 45° parallèle sont dans un **entre-deux** :

- Vallée du Rhône (centre et nord)
- Bordelais

Quelques appellations de vins blancs acides du Nord	Quelques appellations de vins blancs du Sud portés sur l'alcool
<ul style="list-style-type: none"> - Muscadet (Loire) - Sancerre (Loire) - Riesling (Alsace) - Chablis (Bourgogne) 	<ul style="list-style-type: none"> - Bergerac (Sud-Ouest) - Languedoc (Languedoc) - Côtes-du-rhône (Rhône) - Patrimoine (Corse)

LA CARTE DE FRANCE DES VINS BLANCS SECS



QUE SE PASSE-T-IL AU 45° PARALLÈLE ?

La ceinture climatique du 45° parallèle est une des plus favorables à la culture de la vigne. Les vins français qui en sont issus sont des plus célèbres : Bordeaux (médoc, pomerol et saint-émilion), Rhône (hermitage et châteauneuf-du-pape).

En Italie, il traverse le Piémont avec les barolos, la Vénétie et le Frioul, siège des grands blancs italiens. ■

Les régions placées sur le diagramme acidité/alcool

Le diagramme ci-contre représente la disposition théorique des vins blancs secs par région. Il vous donne une approximation des relatifs équilibres de chaque région. Bien entendu, il s'agit d'une vision

générale, en aucun cas elle ne peut se généraliser à l'ensemble des vins. Il est possible de trouver des vins très chaleureux (portés sur l'alcool) en Loire, comme des vins très frais (portés sur l'acidité) dans le Midi de la France. Comparez les vins que vous connaissez avec cette répartition et voyez si les éléments coïncident.

ÉCHELLE

Nous avons privilégié dans nos diagrammes une échelle à cinq niveaux. Les spécialistes de l'analyse sensorielle estiment qu'un dégustateur novice peut facilement distinguer cinq niveaux d'intensité pour un stimulus. L'échelle numérique sera utile lorsque nous passerons aux accords proprement dits. ■

Exemples d'appellations de vins blancs du Nord et portées sur l'alcool	Exemples d'appellations de vins blancs du Sud et portées sur l'acidité
<ul style="list-style-type: none"> - Pouilly-fuissé (Bourgogne) - Condrieu (Rhône nord) 	<ul style="list-style-type: none"> - Pessac-léognan (Bordeaux) - Limoux (Languedoc)

ALCOOL OU SUCRE ?

Sur le graphe présenté ci-contre, l'axe vertical, parfois appelé onctuosité, est l'axe qui combine alcool et sucre. Ces deux composantes équilibrent l'acidité du vin. Il est piquant de constater que l'alcool provient justement de la fermentation du sucre des raisins. ■

Et la Champagne, alors ?

Voilà une région septentrionale, l'acidité devrait être marquée. Cependant, le phénomène de la prise de mousse et du vieillissement sur lattes tend à diminuer celle-ci. Par ailleurs, au moment du dégorgement, le champagne est équilibré avec une liqueur d'expédition qui arrondit le produit. Un champagne brut est-il sucré ? Un peu quand même. Il peut contenir jusqu'à 12 grammes de sucre par litre, soit 9 grammes par bouteille de 75 cl.

À PROPOS DU SUCRE DU CHAMPAGNE

Ces notions sont développées en détail dans *l'Antiguide du vin*, ce que les autres livres ne vous disent pas (Dunod, même auteur). ■

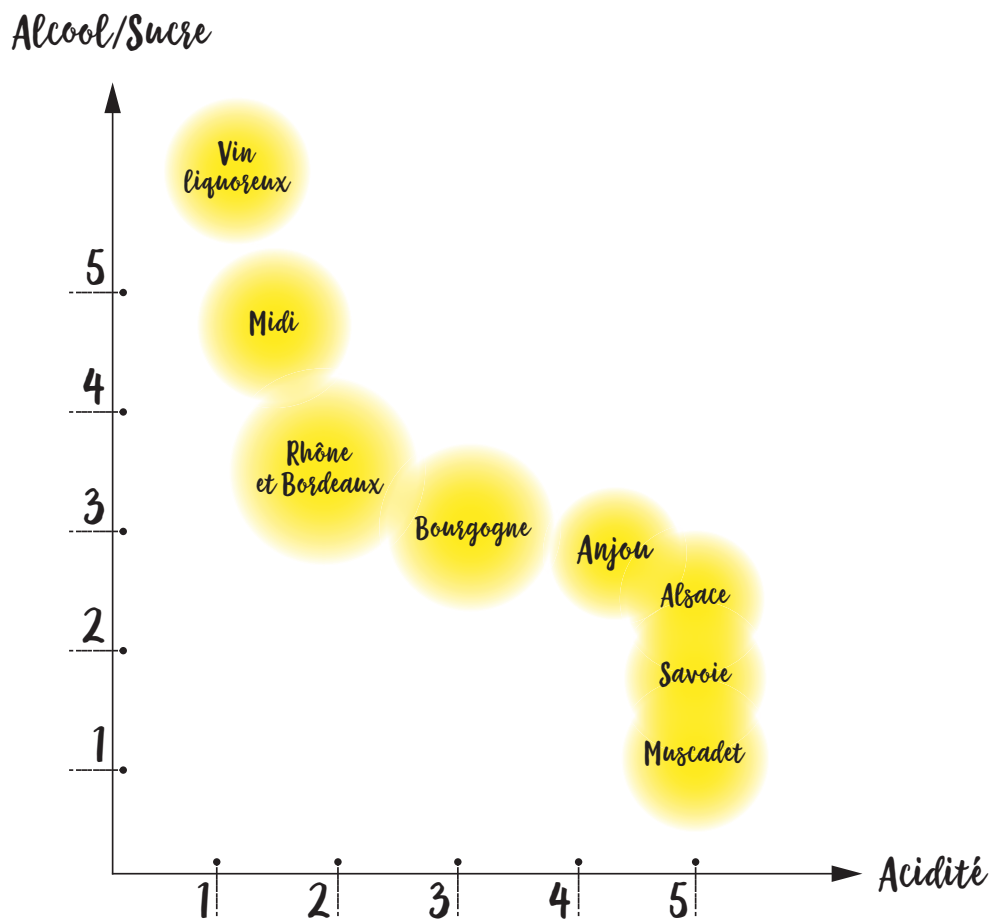
Acidité et cépage

Peut-on classer l'acidité en fonction des cépages ? D'un point de vue botanique, la réponse est oui. Le rolle (ou vermentino) est un cépage peu acide, le chardonnay est un cépage plus acide.

Par contre, un chardonnay du Jura est plus acide qu'un chardonnay de Mâcon (Bourgogne), lui-même plus acide qu'un chardonnay de Limoux (Languedoc). Vous suivez toujours ?

Quelques cépages plutôt acides	Quelques cépages plutôt peu acides
<ul style="list-style-type: none"> - Muscadet - Chenin - Chardonnay - Sauvignon - Ugni blanc (trebbiano) 	<ul style="list-style-type: none"> - Gewurztraminer - Marsanne - Roussanne - Semillon - Rolle (vermentino)

LES RÉGIONS SUR LE DIAGRAMME ACIDITÉ / ALCOOL



EXERCICE N°1

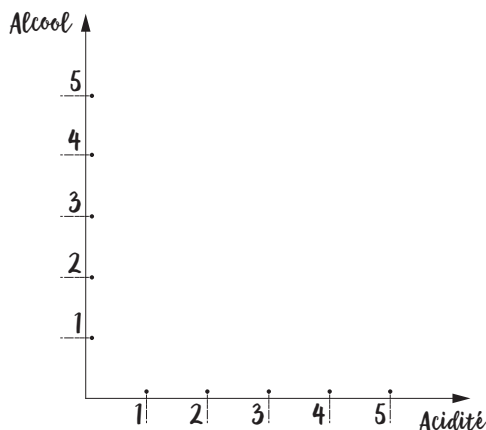
Balade du Nord au Sud

- ❶ Prenez trois vins blancs différents. Le premier d'une appellation réputée acide, par exemple le muscadet. Vous pouvez vous servir d'un vin que vous avez déjà utilisé. Le deuxième peut être un vin blanc de la région de Bordeaux à base de sauvignon ou bien un vin blanc des Côtes-du-Rhône (cépage roussanne ou marsanne). Enfin, le troisième peut provenir du Midi de la France, peu importent les cépages, mais si vous trouvez du rolle (vermentino), c'est parfait.

Mettez les trois vins à une même température de service, comprise entre 10 et 14 °C.

Dégustez-les et notez vos impressions.

- Classez les différents vins sur le diagramme suivant.



Quel vin est pour vous le plus équilibré ?

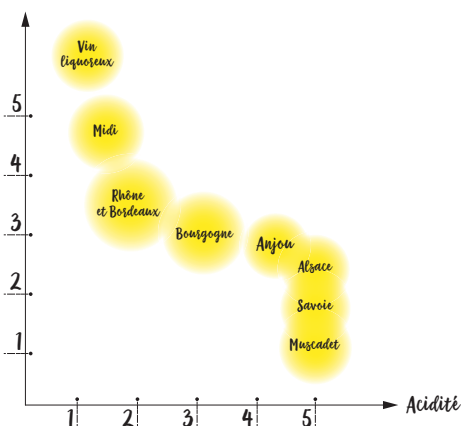
Cette notion étant subjective, proposez à un ami de faire

le test avec vous et notez également ses impressions, sans vous influencer mutuellement.

Votre appréciation									

L'appréciation de votre ami									

Alcool/Sucre



- ❷ Comparez avec la disposition théorique des régions de France sur le diagramme acidité/alcool.

- Notez vos impressions.

- ❸ Reproduisez l'exercice en dégustant les vins alternativement plus chauds et plus froids. Quels vins vous semblent déséquilibrés ? Quelles caractéristiques ressortent maintenant ?

- Placez les vins dans le diagramme ci-contre et notez vos impressions.

Vins réchauffés					Vins refroidis				

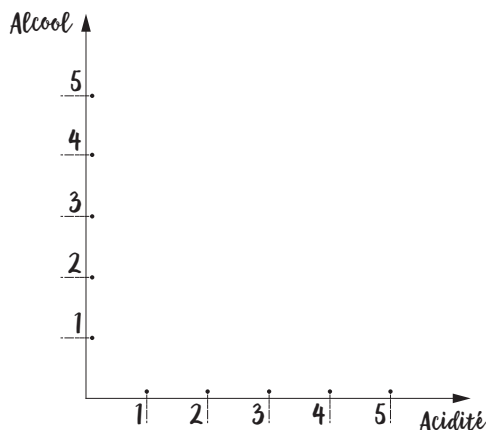
EXERCICE N°2

Une région, des vins

- 1 Prenez trois vins blancs différents de la même région de production. L'exercice vise à percevoir les différentes composantes (acidité, alcool) des vins d'appellations/producteurs différents au sein d'une même région.

Par exemple, pour la région de Bourgogne, comparez un chablis, un vin de la côte de Beaune et un pouilly-fuissé. Pour la région de la Loire, essayez un muscadet, un sancerre et un vouvray. À Bordeaux et dans le Sud-Ouest, comparez un graves, un bordeaux-supérieur et un bergerac. Mettez les trois vins à la même température, entre 10/14° C. Dégustez-les et notez vos impressions.

- Classez les différents vins sur le diagramme suivant.



Quel vin est pour vous le plus équilibré? Cette notion étant subjective, proposez à un ami de faire le test avec vous et notez également ses impressions, sans vous influencer mutuellement.

Votre appréciation									

L'appréciation de votre ami									

- 2 Reproduisez l'exercice en dégustant les vins alternativement plus chauds et plus froids. Quels vins vous semblent déséquilibrés? Quelles caractéristiques ressortent maintenant?

- Notez vos impressions.

Vins réchauffés										Vins refroidis									

- 3 À votre avis, comment se classeraient les vins suivants de Bourgogne (tous en cépage chardonnay) en fonction de leur acidité :

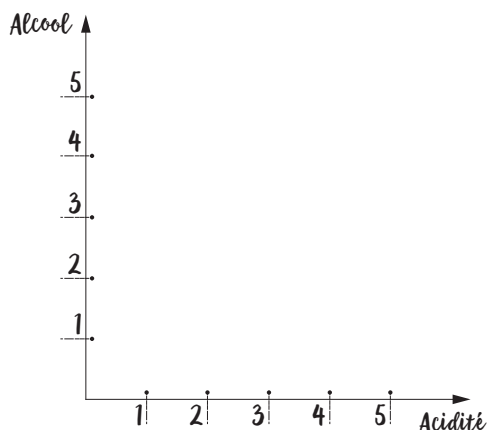
- ☐ Chablis ☐ Beaune ☐ Pouilly-fuissé ☐ Marsannay

Des vins d'ailleurs

- 1** À ce niveau du cours, vous devriez être en mesure de classer les vins sur un diagramme acidité/alcool simplement en les dégustant.
- Pour ce faire, prenez trois vins blancs différents, mais hors de France, par exemple d'Italie, d'Espagne ou d'un pays du nouveau monde producteur : un chardonnay d'Australie, un sauvignon de Nouvelle-Zélande ou d'Afrique du Sud, un verdejo de la Rueda (Espagne) ou un blanc du Frioul (Italie). Mettez les trois vins à la même température, entre 10-14°C.

■ Classez les différents vins sur le diagramme suivant.

■ Dégustez-les et notez vos impressions.
Quel vin est pour vous le plus équilibré?
Cette notion étant subjective, proposez à un ami
de faire le test avec vous et notez également ses
impressions, sans vous influencer mutuellement.



Votre appréciation

L'appréciation de votre ami

- 2 Reproduisez l'exercice en dégustant les vins alternativement plus chauds et plus froids. Quels vins vous semblent déséquilibrés ? Quelles caractéristiques ressortent maintenant ? ■ Notez vos impressions.

Vins réchauffés

Vins refroidis

Votre classement des vins blancs secs

Réalisez un grand diagramme acidité/alcool et placez-y tous les vins blancs que vous goûterez. Gardez ce diagramme avec vous et complétez-le chaque fois que vous dégustez des vins blancs secs. Vous créerez petit à petit votre propre carte des vins blancs secs, votre carte du tendre. Elle vous accompagnera tout au long de votre apprentissage œnologique.

POUR ALLER PLUS LOIN

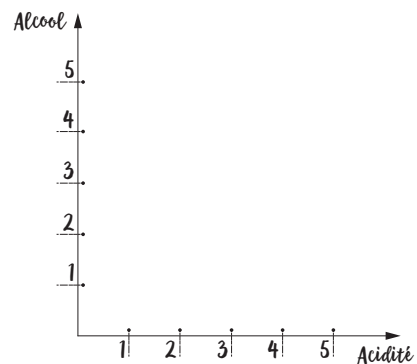
Vous devriez être en mesure de reconnaître le positionnement acide/alcool d'un vin blanc sec au premier coup d'œil, pardon, à la première gorgée. ■

EXERCICE N°5

Exercice de synthèse

Cet exercice est important, car il synthétise l'ensemble des notions vues jusqu'à présent.

- 1 Prenez un vin blanc que vous connaissez bien et que vous trouvez très acide. Servez-le à température adéquate, soit entre 10 et 14 °C, que vous avez pu établir précédemment.
■ Dégustez-le et notez vos impressions.
- 2 Ajoutez-y une pointe de cuillère à café de liqueur de cassis (ou de simple sucre de cuisine si vous préférez). Notez vos impressions. Concentrez-vous sur l'acidité. Comment a-t-elle évolué ? Si le vin vous semble encore très acide, ajoutez une autre pointe de cuillère à café.
■ Notez vos impressions.
Procédez ainsi jusqu'au moment où le vin ne vous semble plus acide du tout. À ce stade, il doit vous paraître équilibré. Les sensations d'acide et de sucre/alcool se contrebalancent les unes avec les autres.
■ Classez les différentes solutions sur le diagramme suivant.

[illegible]

- ❶ Il se peut que les perceptions que vous avez d'un vin évoluent avec le temps. L'acidité est un goût difficile, certains parlent d'une saveur culturelle. Lorsqu'on apprend à la caractériser, elle s'approprie. Notez bien les quantités de liqueur de cassis ou de sucre grâce auxquelles le vin vous paraît équilibré. Refaites l'exercice lorsque vous aurez terminé le cours. La quantité de liqueur/sucre utilisée pour atteindre l'équilibre a-t-elle évolué ?
- Notez vos impressions.

mon premier accord : jouer avec l'acidité du vin

À ce stade de votre étude, vous vous dites sûrement : toutes ces leçons pour ne toujours pas réaliser d'accord vins et mets ! En réalité, vous avez déjà réalisé un accord, celui du vin lui-même avec votre propre muqueuse buccale (neutre, pH oscillant entre 6,5 et 7,5). Vous avez étudié et compris quel vin vous plaît et quel est son équilibre entre l'acidité et l'alcool. Ce point est essentiel car il conditionne la suite des opérations.

RAPPEL

Comme nous l'avons déjà évoqué, un vin blanc est un produit bidimensionnel. Il est construit en première approximation sur un équilibre de deux caractéristiques : acidité et alcool. L'acidité provoque une sensation de rafraîchissement en bouche et l'alcool une sensation de chaleur. La perception de ces deux saveurs sera mise à profit pour réaliser tous les accords possibles avec tous les vins blancs. Un univers magique s'ouvre à vous. ■

L'air de ne pas y toucher, nous sommes en train d'étalonner votre appareil buccal et vos perceptions. Une fois celui-ci calibré, plus rien ne pourra vous arrêter dans la longue marche vers tous les accords du monde.

À quoi sert l'acidité dans les accords ?

L'acidité du vin a deux fonctions. La première est qu'elle se marie très bien avec les **corps gras**. Par corps gras, on entend des substances grasses solides qui donnent en

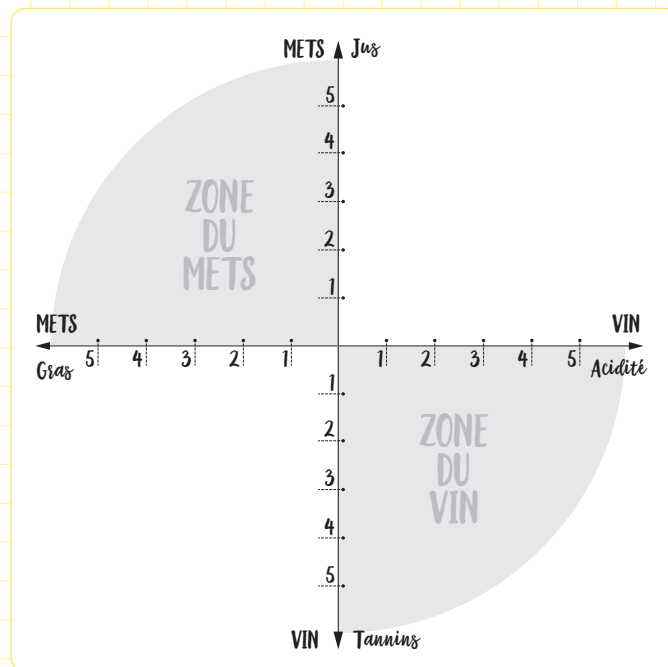
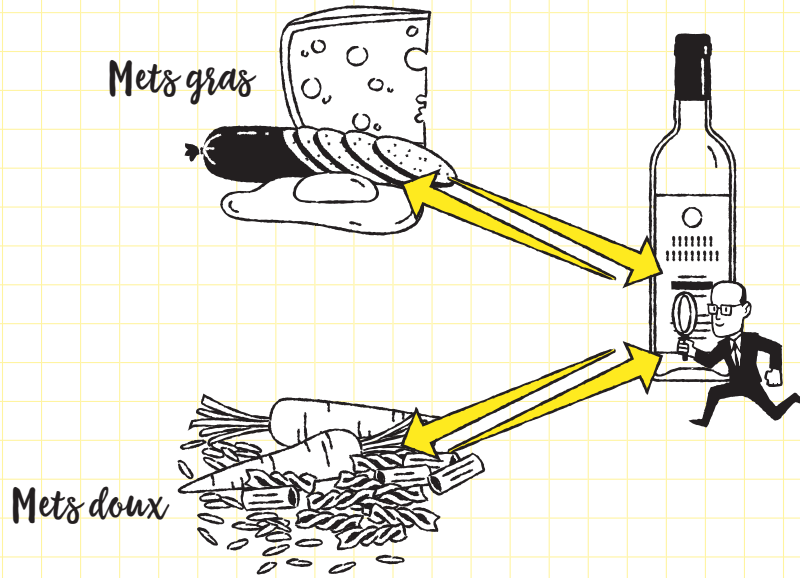
bouche une sensation pâteuse. En fait de mariage, il s'agit plutôt d'un mariage des contraires, mais mariage quand même. Les spécialistes parlent d'**accord de contraposition** ou **contrepoint**. Les corps gras sont contrebalancés par l'acidité. L'aliment semble moins gras et le vin semble moins acide. Tout le monde est gagnant. On peut aussi parler d'accord **donnant-donnant** : le vin donne/perd de son acidité, l'aliment donne/perd de sa saveur grasse. Quels sont les aliments qui possèdent une grande proportion de corps gras ? L'ensemble des fromages ont une sensation pâteuse bien présente, le jaune d'œuf cuit est un autre exemple, le beurre solide également. Les charcuteries, salamis et autres cochonnailles sont également des aliments riches en corps gras. La seconde fonction de l'acidité est de contrebalancer la **saveur sucrée** ou **douceur** de certains aliments, comme les carottes, les courges et courgettes (présence de glucides), certaines tomates (attention, pas toutes), les brocolis, les pâtes, le riz

et les céréales (présence d'amidon). Il s'agit également d'un accord donnant-donnant : le vin donne/perd de son acidité, l'aliment perd/donne de sa saveur sucrée. Attention, il faut bien distinguer la saveur sucrée de certains aliments – voire l'adjonction d'une pincée de sucre dans une sauce –, d'un dessert ou d'un entremet, qui sont des préparations totalement sucrées. Pour les desserts et entremets, nous pensons que le seul accord possible est celui avec des vins moelleux ou liquoreux ou avec des boissons aux taux d'alcool très élevé comme les distillats, marcs ou eaux-de-vie. Nous y reviendrons dans les chapitres correspondants.

Utiliser le diagramme en croix acidité/gras

Le diagramme en croix grecque sert à représenter graphiquement les accords. Il a été dessiné à l'usage de dégustateurs débutants, même s'il convient à tous les niveaux. Il s'agit d'une véritable innovation pédagogique de ce livre. Grâce à lui et à un peu de jugeote, vous grappillerez les informations utiles afin de réaliser tous les accords possibles, entre tous les vins et mets du monde. Le diagramme en croix vous permet de noter les différentes caractéristiques du vin et du mets. Il s'agit d'une vision graphique condensée des saveurs et notes étudiées.

L'ACIDITÉ DANS LES ACCORDS



Le diagramme en croix

Les étapes à suivre pour bien identifier l'accord

Pour réaliser correctement votre accord, vous pouvez suivre le mode opératoire suivant.

Remplir le diagramme

- 1 Dégustez le mets séparément et placez-le sur le diagramme en croix en évaluant la saveur grasse.
- 2 Rincez-vous la bouche avec de l'eau et du pain.
- 3 Dégustez le vin séparément, notez son équilibre entre acidité et alcool, placez-le sur le diagramme.

Analyser l'accord

- 4 Prenez le mets en bouche, mâchez-le lentement et avalez le morceau.
- 5 Avalez une gorgée de vin en le faisant quelque peu tourner en bouche.
- 6 Notez vos impressions du mélange entre la fin de la saveur du mets et le vin en bouche.

Qu'avez-vous directement senti ? Seulement du gras ?
Des saveurs douces et de l'acidité ? Que de l'acidité ?
Celles-ci sont les premiers éléments principaux, structurants.
Pour « clôturer » l'accord, il faut se concentrer sur les impressions finales.
Que reste-t-il ? Juste le vin ? Le mets a-t-il totalement disparu ?
Ou bien, ne reste-t-il que le mets, le vin ayant totalement disparu ?
On peut également trouver un ensemble tout à fait dissocié :
on sent le goût du vin, puis le mets, puis encore le vin...

ATTENTION

Au contraire de la dégustation pure du vin, qui permet au dégustateur de cracher *ad libitum*, il est plutôt malaisé de cracher lorsqu'on réalise des accords avec des mets. Faites-y attention lors des exercices. ■

La clé de l'accord

On peut trouver un **goût différent** en bouche tant du vin que du mets mais qui est agréable et harmonieux. Ce nouveau goût, cette nouvelle saveur, n'est pas la simple addition du vin et du mets, elle porte quelque chose en plus que la somme des deux ingrédients. Voilà la **clé de l'accord ultime**, l'accord réussi.

Prenez la peine de noter tous les accords qui vous semblent appartenir à la dernière catégorie. L'accord réussi ne s'indique pas sur un graphique, il vous faudra prendre des notes et décrire en termes simples ce que vous ressentez en bouche. Notez bien la recette précise du mets, l'assaisonnement du plat, le vin très exactement.

Ces accords sont malheureusement trop rares pour être galvaudés. Consignez sur un carnet ces moments précieux, ce sont VOS accords entre les vins que vous avez sélectionnés et les mets que vous avez préparés. Il vous sera alors plus facile de les reproduire.

CONSEIL

Notez bien précieusement les accords les plus réussis. Inscrivez la recette exacte et le vin précisément. Dans quelques années, vous aurez une belle liste de suggestions. ■

D'où viennent les saveurs grasses des mets ?

Elles peuvent être intrinsèques aux mets, comme nous l'avons vu. Par exemple, les fromages à pâtes dures contiennent souvent plus de 35 % de matières grasses. Les charcuteries sont aussi des mets fort gras, les rillettes, notamment, contenant 40 % de matières grasses. Les saveurs grasses sont également ajoutées lors de la préparation, que

ce soit sous la forme de beurre ou d'huile. La saveur grasse des aliments peut être intensifiée grâce à la graisse de cuisson ou à l'huile utilisée pour l'assaisonnement. Certains distinguent la saveur grasse (solide) de l'onctuosité (liquide). Nous estimons cette distinction un peu superfétatoire, le gras solide se mélangeant avec la muqueuse et se transformant en un corps plus onctueux lors du passage dans la cavité buccale.

Résumé

Lorsque le mets possède une touche grasse, onctueuse ou une note douce, cette composante peut être contrebalancée par un vin plus acide. Cette propriété est analysée dans les exercices qui suivent.

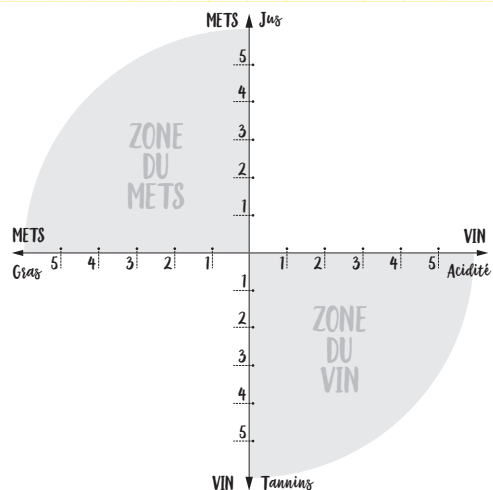
COMMENT S'UTILISE LE DIAGRAMME EN CROIX ?

- 1 Apprenez à placer les différentes caractéristiques du vin sur le diagramme. Vous avez déjà appris à le faire pour les vins blancs avec les deux caractéristiques acidité et alcool.
- 2 Vous réalisez la même opération pour les mets.
- 3 Lorsque deux axes sont en opposition l'un à l'autre, cela signifie que la caractéristique du vin se contrebalance avec celle du mets (acidité du vin avec gras du mets, tannins du vin avec jus du mets).

Vous aurez vite remarqué que seules deux parties du diagramme sont utilisées, le deuxième et le quatrième quadrants.

Dans le deuxième quadrant (acidité et tannins), on place le vin. Dans le dernier quadrant (jus et gras) on place les mets.

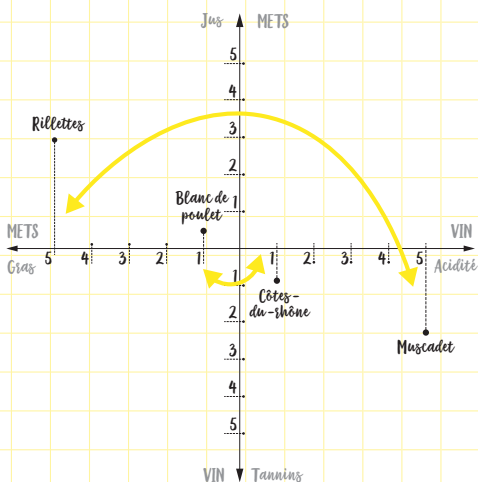
Pour le moment, nous nous contenterons de n'utiliser que l'axe horizontal avec ses deux composantes opposées. Ce n'est que lorsque nous verrons les tannins des vins rouges que ces deux zones seront pleinement exploitées.



PAS DE PANIQUE

L'ensemble des notions de ce diagramme seront vues petit à petit. Nous allons oublier pour l'instant celles de jus pour le mets et de tannins pour le vin. Ces notions seront abordées au chapitre sur les vins rouges. ■

Un exemple pour se familiariser avec le diagramme



L'utilisation du graphique n'est pas fort compliquée.

Nous allons nous concentrer sur l'axe horizontal, celui VIN – acidité/METS – gras.

L'axe vertical sera étudié plus tard, lorsque les tannins seront abordés dans le chapitre sur les vins rouges. Que faut-il faire ? Simplement placer avec une croix les vins sur l'axe acidité du vin, et les mets sur l'axe gras.

Deux exemples sont représentés sur le diagramme.

Nous avons indiqué deux vins, un muscadet et un côtes-du-rhône. En regard, nous avons deux mets simples : des rillettes et un blanc de poulet.

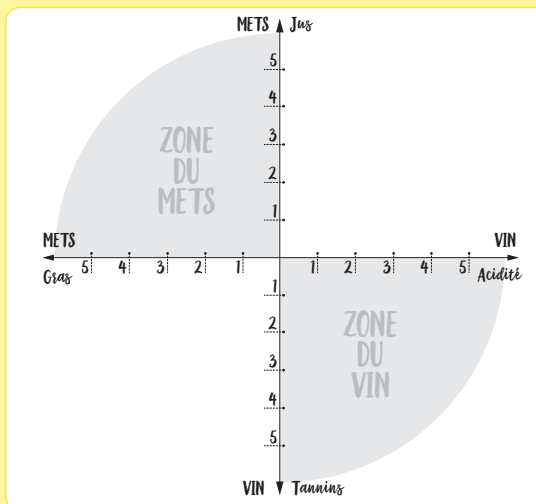
Quel vin s'accorde avec quel mets ?

Le muscadet, placé ici avec une acidité de 5 sur 5 (on aurait pu mettre 4 sur 5), fera un bon accord avec les rillettes, qui a un score de 5 sur 5 sur sa composante gras. Le côtes-du-rhône, de niveau d'acidité 1 sur 5 (on aurait pu indiquer 2 sur 5), fera un bon accord avec le blanc de poulet, qui a lui aussi un score de 1 sur 5 dans sa composante.

RECETTE DE LA SALADE CAPRESE

4 En tout premier lieu, nous nous concentrerons sur la mozzarella toute simple. Mettez-là à température de la pièce. Souvent, on fait l'erreur de déguster la mozzarella fraîche, sortie du frigo. Comme chaque fromage, elle doit se consommer à température ambiante. Tout Napolitain sait cela et trouverait un crime de déguster une mozzarella à 5/6°C! D'un côté, vous avez votre mozzarella et de l'autre votre vin blanc. Nous allons tester l'accord entre les deux. Suivez bien la démarche décrite en page 26.

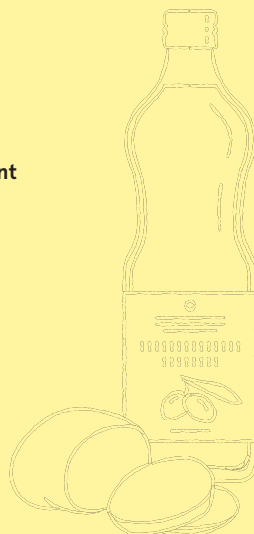
■ Réalisez l'accord graphique en plaçant le mets et le vin dans le diagramme suivant.



Mozzarella et huile

Trop souvent, on se concentre sur des plats ou des recettes en omettant de simples ingrédients qui font toute la différence. Reprenons l'exercice précédent en préparant deux tranches de mozzarella, l'une servie nature (toujours à température ambiante, soit minimum 21-22 °C) et l'autre avec un filet d'huile d'olive par-dessus.

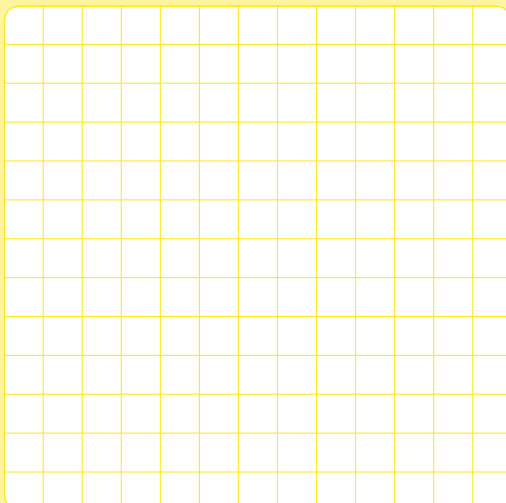
Réalisez la dégustation des deux mets accompagnés du vin blanc (rappel : dégustez d'abord le vin tout seul et notez les impressions, puis le mets et tout de suite après une gorgée de liquide).



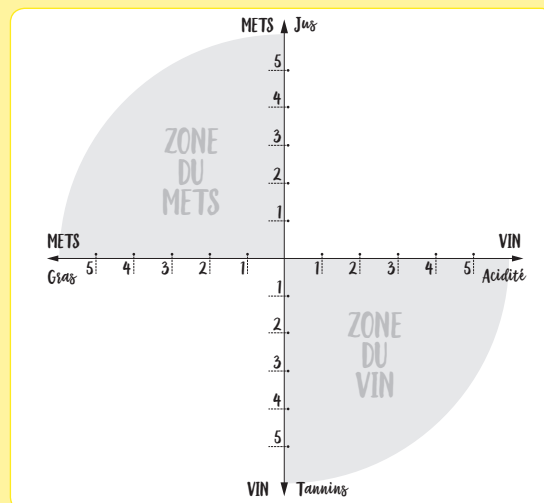
■ Notez vos impressions.

Quel accord préférez-vous ?

Le vin semble-t-il plus ou moins acide avec la mozzarella agrémentée d'huile d'olive ?



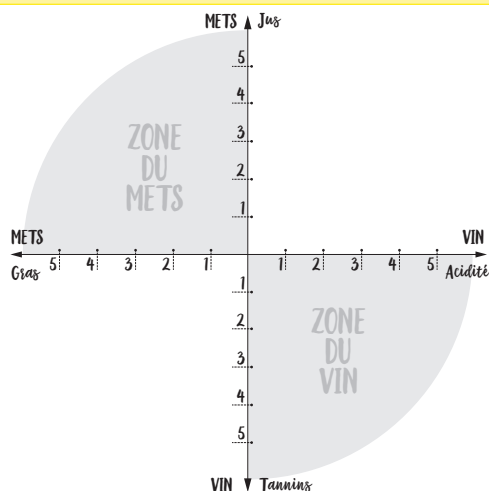
■ Réalisez le diagramme.



Peut-être que certains de ces vins ne sont plus accessibles, dans ce cas prenez des vins approchants.

- Réalisez le diagramme.

- Portez-les accords dans le tableau suivant (pain seul, pain avec huile, pain beurre).



	Pain seul	Pain & huile	Pain & beurre
Vin A			
.....			
Vin B			
.....			
Vin C			
.....			

- [illegible]

-
- Le diagramme illustre la relation entre le sucre (METS) et l'acidité (VIN) dans le vin. L'axe vertical est gradué de 1 à 5, avec 'Jus' au sommet et 'Tannins' au bas. L'axe horizontal est gradué de 1 à 5, avec 'Gras' à gauche et 'Acidité' à droite. Le diagramme est divisé en deux zones : 'ZONE DU METS' (gauche) et 'ZONE DU VIN' (droite).

mon deuxième accord : jouer avec l'alcool du vin

Jusqu'à présent nous avons considéré l'alcool des vins blancs en équilibre avec l'acidité du vin (leçons 1 et 2). Se pourrait-il que la molécule d'éthanol ait une propriété en tant que telle ? Comment se comporte-t-elle vis-à-vis des accords avec les mets ? Les propriétés de la molécule d'éthanol sont nombreuses et serviront utilement aux accords. Cette leçon est fondamentale, car elle permet de comprendre la différence entre des vins chargés en alcool et des vins légers en alcool et leurs accords avec les mets.

À quoi sert l'alcool dans les accords ?

L'alcool du vin a une fonction principale : il agit un peu à la manière d'un nettoyant. On n'y prend pas garde, car tous les vins contiennent de l'alcool, souvent en des proportions comparables (entre 12,5 % pour les champagnes et 16 % pour les vins secs les plus alcoolisés).

L'alcool contrebalance les notes salines, acides ou amères des mets.

Nous n'allons pas réaliser de diagramme concernant l'effet de l'alcool. Pourquoi ? L'alcool étant présent dans tous les vins, il est important de comprendre son effet – c'est l'objet de cette leçon et de ses exercices. Cependant, son action est à peu près équivalente pour les vins blancs et les vins rouges.

L'effet de l'alcool ne nécessite pas le recours à un diagramme en croix. Le dessin à une dimension présenté

sur la page ci-contre a surtout un but mnémotechnique. Il sert à retenir que l'alcool contrebalance des notes légèrement salées, amères ou acides des mets. On peut retenir qu'un vin du Midi de la France possède généralement plus d'alcool qu'un vin du Nord.

UNE ANECDOTE

Je mangeais chez une amie qui adorait la cuisine italienne. Avec les pâtes et une simple sauce tomate ou arrabbiata, elle aimait proposer de la ricotta salata à la place du parmesan. Le résultat en bouche est très goûtu mais fort salé.

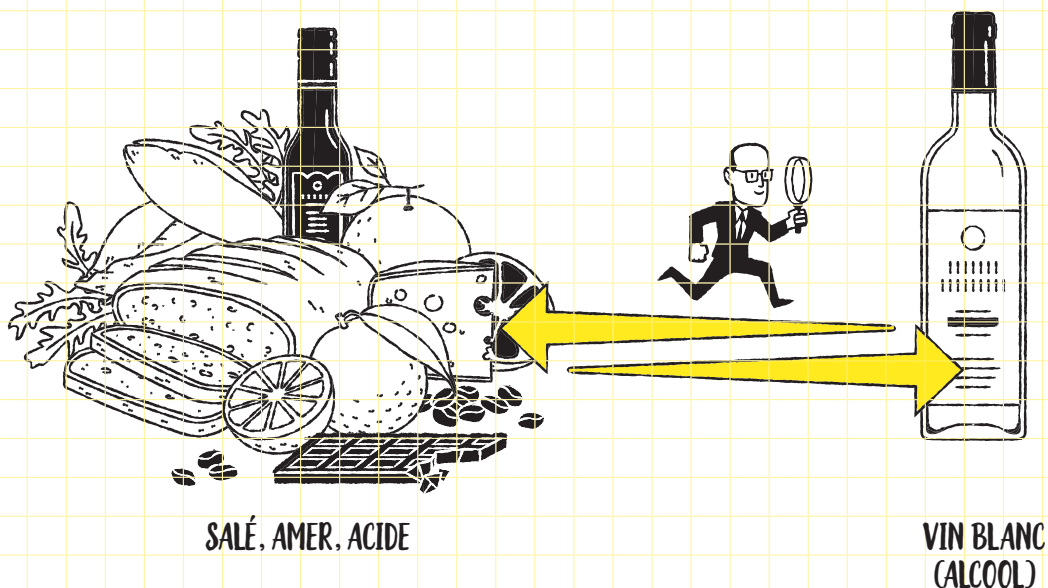
Un jour, je lui ai apporté une bouteille de côtes-du-roussillon blanc. L'accord fut particulièrement réussi. L'alcool du vin réalisait un joli contrepoint avec la salinité du mets. ■

Quel terme utiliser pour décrire l'alcool ?

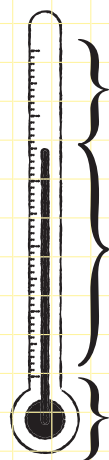
Les spécialistes parlent de **chaleur**, parfois de pseudo-chaleur pour bien indiquer que l'alcool ne réchauffe pas vraiment, mais donne l'impression d'élévation de la température. N'espérez pas vous réchauffer en buvant de la vodka une nuit d'hiver dans le froid, vous pourriez y passer. On peut parler aussi d'une certaine forme de douceur ou de gras. Afin de ne pas se confondre, nous préférons utiliser le terme précis d'alcool, comme nous l'avons fait pour l'acidité.

Comment renforcer le caractère alcool d'un vin ? **Une élévation de la température augmente la perception de la molécule d'éthanol.** Avec mes étudiants, j'utilise souvent la comparaison de la vodka. Quand celle-ci est servie glacée à la sortie du frigidaire, elle semble moins « chaude » et moins chargée en alcool. Au contraire, lorsque la vodka est servie à température ambiante, le brûlant et la pseudo-chaleur de l'alcool prennent le dessus. La comparaison est également utile pour comprendre le gras de l'éthanol. La molécule apporte de la rondeur, une sorte de douceur, ce côté presque arrondi et facilement reconnaissable.

L'ALCOOL DANS LES ACCORDS



RAPPEL



CHAUD :
*augmente la
sensation d'alcool*

FROID :
*augmente la
sensation d'acidité*

TROP FROID :
*on ne sent
plus rien !*

Le sel, l'acidité et l'amertume des mets

Quels mets possèdent une note saline ?

Parlons un peu des mets. La note saline se perçoit bien dans le **pain** que nous avons évoqué (demandez un jour à votre boulanger un pain sans sel et vous percevrez vite la différence). Elle est également présente dans les **fromages**, les **charcuteries**. Le sel s'ajoute à de multiples préparations : on pense bien entendu à l'**eau de cuisson** des pommes de terre, pâtes ou légumes... mais aussi à l'assaisonnement des salades. Lorsqu'il est ajouté sous la forme de sel de cuisine, il est facile d'en percevoir l'apport, il suffit pour cela de réserver une partie de la préparation dans laquelle aucun ajout de sel n'est toléré.

Quels mets possèdent une note acide ?

L'acidité est une composante essentielle des aliments. Les légumes en sont pourvus, par exemple, la **tomate** est un aliment avec une note acide prononcée. Les fruits, notamment les **agrumes**, possèdent également une note acide marquée. L'acidité est présente dans les fromages, viandes et poissons, mais elle se contrebalance avec l'ensemble des autres composantes. L'acidité est ajoutée lors des préparations : on pense au **vinaigre de cuisine** et au **jus de citron**. Ces deux condiments renforcent la tendance acide du mets. Par exemple, avec des fritures, légumes, poissons... l'acidité du jus de citron est utilisée afin de contrebalancer l'onctuosité (gras) de la préparation, exactement comme l'acidité du vin contrebalance la saveur grasse du mets.

Quels mets possèdent une note amère ?

L'amertume est un goût difficile, sans doute parmi ceux qui nécessitent un apprentissage conséquent. Certains légumes sont naturellement amers, comme la **roquette**, les **endives**, les **artichauts**, la **chicorée**, les **navets**, la **catalogne**. Une note amère se rencontre également dans des viandes et des poissons **grillés ou cuits à la plancha**. On la retrouve aussi dans le **café**, le **chocolat noir** et les **crèmes brûlées**. Il est plus compliqué de renforcer la tendance amère du mets par l'ajout d'un ingrédient supplémentaire, mais on peut le faire par le mode de cuisson (grill versus pot par exemple).

Résumé

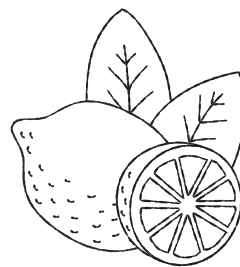
Lorsque le mets possède des touches acide, saline ou amère, ces dernières peuvent être contrebalancées par un vin contenant plus d'alcool.

UNE ANECDOTE

Dans ma famille, la salade s'assaisonne avec de l'huile, du sel, du poivre et du vinaigre de vin (non balsamique). La verdure est appétissante, j'en mangerais par cageots entiers. Le problème est l'accord avec le vin. Celui-ci est particulièrement dissocié. Il existe deux solutions. La première consiste à mettre le vinaigre en dose homéopathique, tout en cherchant un vin porté sur l'alcool. La deuxième solution est de supprimer le vinaigre. L'accord y gagne, mais le repas y perd. Parfois, l'accord idéal n'existe pas et il faut accepter un compromis. Pour ma part, je sirote un verre d'eau avec la salade... assaisonnée de vinaigre. ■

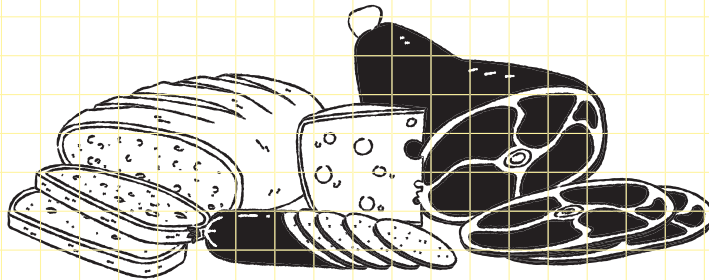
JUS DE CITRON AVEC MODERATION

Malheureusement, une tendance de la cuisine consiste à utiliser le jus de citron à toutes les sauces – sans jeu de mot aucun. Il faut bien faire attention à son dosage. Quelques gouttes suffisent pour renforcer la tendance acide. L'abus nuit en tout. Aucun grand cuisinier ne consomme des citrons par palette journalière, sauf s'il craint le scorbut. L'accord avec le vin est impossible lorsque la dose devient trop importante. Peu de vins peuvent rivaliser avec lui, ainsi que nous le verrons dans les exercices de cette leçon.



SEL, ACIDITÉ ET AMERTUME

SEL



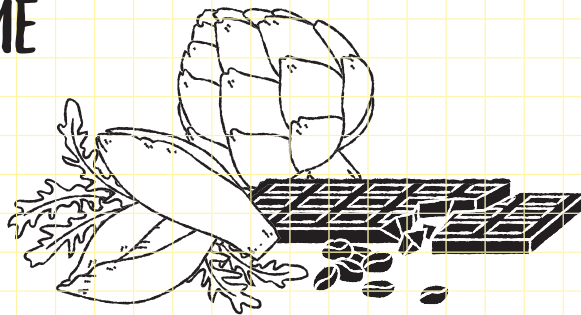
pain, fromage, charcuterie...

ACIDITÉ



tomate, agrume, vinaigre...

AMERTUME



Roquette, endive, artichaut, chocolat, café...

	Mozzarella, huile d'olive et citron
Vin A	
Vin B	
Vin C	

- Remplissez le tableau suivant.

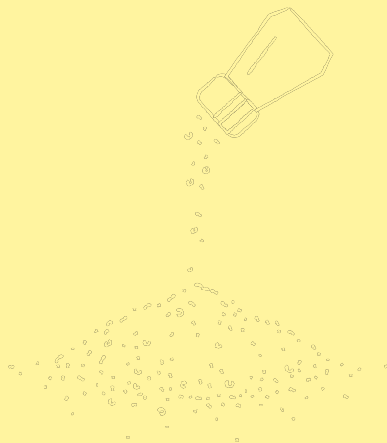
	Mozzarella	Mozzarella et huile d'olive	Mozzarella, huile d'olive et citron
Vin A			
Vin B			
Vin C			

Sel de mer, où es-tu ?

Dans la leçon, nous avons vu que l'alcool permet de contrebalancer les tendances acides, amères et salines des mets. Au cours de cet exercice, nous allons nous concentrer sur les saveurs salines.

Reprenons l'exercice précédent en utilisant uniquement le vin avec le plus d'alcool, celui du Midi de la France ou tout autre vin qui vous semble intense au niveau de l'alcool.

La mozzarella est préparée avec de l'huile d'olive et du jus de citron dilué. L'accord vous semble trop déséquilibré ? Ajoutez une pincée de sel, en dose homéopathique. Réessayez l'accord et notez vos impressions. Si cela n'est pas assez, rajoutez une pincée de sel, et ainsi de suite.



■ Notez vos impressions dans le tableau suivant.

	Avec 1 pincée de sel	Avec 2 pincées de sel	Avec 3 pincées de sel
Vin A			
Vin B			
Vin C			

REMARQUE

En réalité, le mets est déjà salin, car la mozzarella comme tous les fromages, est un mets salé. Dans notre exemple, nous avons renforcé la salinité afin d'équilibrer l'alcool du vin. ■

ASTUCE

Les fromages frais comme la mozzarella sont moins salés que les fromages séchés. Un chèvre frais sera ainsi moins porté sur la salinité que la même version affinée (évaporation de l'eau). ■

Salade de roquette

- ① Préparez une salade de roquette et d'endives (chicons en Belgique), agrémentez le tout d'une vinaigrette très légère.

Salez et poivrez. Voilà un mets qui combine l'ensemble des saveurs : acidité, salinité et amertume. Nous allons essayer l'accord avec un vin très acide, un vin très alcooléux et un troisième vin laissé à votre appréciation. Quel vin vous semble le plus adapté ?

■ Notez vos impressions en remplissant le tableau suivant.



	salade de roquette
Vin A	
Vin B	
Vin C	

- ② Refaites l'exercice en variant l'assaisonnement : une pincée de sel en plus ou en moins, une touche de vinaigre ou de jus de citron, l'équilibre du plat et de l'accord avec le vin est totalement modifié.

■ Notez vos impressions.

	Sel en + ou en -	Vinaigre en + ou en -	Jus de citron en + ou en -
Vin A			
Vin B			
Vin C			

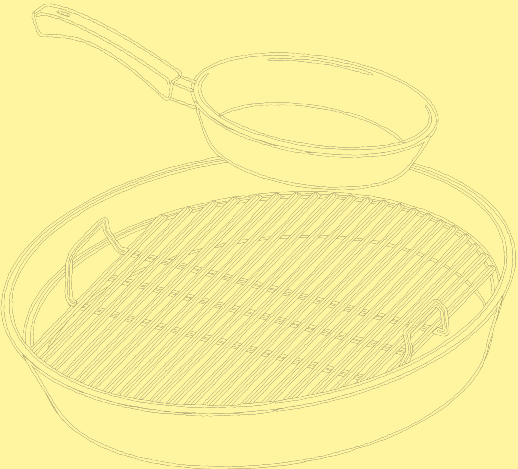
Grill ou poêle?

Cet exercice est intéressant, car il se concentre sur le renforcement de l'amertume d'un mets lors de sa préparation. La note amère peut être modifiée par une cuisson au grill : les striures brunes de l'aliment, liées à la cuisson, renforcent l'amertume du mets. Essayez avec une viande blanche ou bien des tranches de légumes, ou bien les deux. Préparez les aliments en les poêlant d'une part, sans les brûler aucunement, et de l'autre en les passant au grill.

Prenez trois vins, l'un plus acide et l'autre plus porté sur l'alcool, le troisième étant laissé à votre appréciation. Quel vin s'accorde avec quel type de cuisson?

■ Notez vos impressions dans le tableau suivant.

	Cuisson simple (à la poêle)	Cuisson au grill
Vin A		
Vin B		
Vin C		



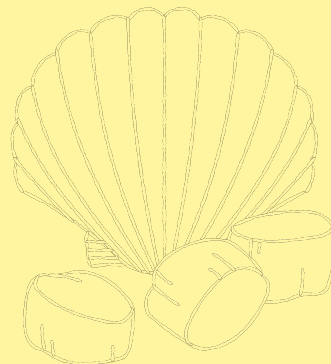
Noix de Saint-Jacques

Qu'en est-il de la note amère ? Pour l'étudier, prenons un mets caractéristique de cette tendance : les noix de Saint-Jacques. L'exercice suivant permet de comprendre la note amère des mets et l'interaction avec les vins. Procurez-vous trois vins : un vin très acide, un vin porté sur l'alcool et le troisième à votre appréciation.

RECETTE : NOIX DE SAINT-JACQUES AU GRILL

Cuisez deux noix de Saint-Jacques au grill réglé sur 200 °C pendant quelques minutes, sans utiliser de matière grasse. Ensuite, dressez une noix toute seule, une autre avec un filet d'huile d'olive et une pincée de sel.

Lorsque vous dégustez la noix de Saint-Jacques pure, mâchez lentement et concentrez-vous sur la finale amère, qui reste en bouche après l'avoir avalée. Lorsque vous dégustez la noix de Saint-Jacques assaisonnée, mâchez également lentement et concentrez-vous sur l'apport des condiments au regard de l'amertume de la noix.



■ Remplissez le tableau suivant.

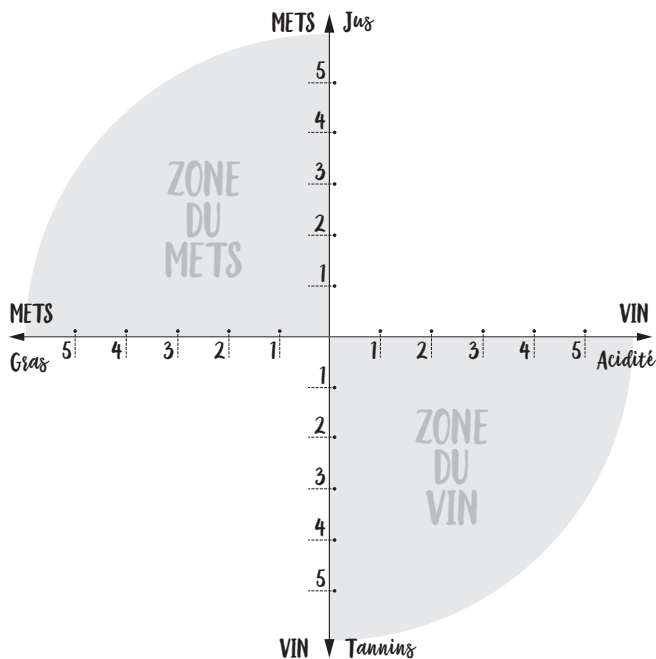
	Noix de Saint-Jacques seule										Noix de Saint-Jacques avec assaisonnement									
Vin A																				
Vin B																				
Vin C																				

- | | Avec 1 demi-cuillère de sucre | Avec 2 demi-cuillères de sucre | Avec 3 demi-cuillères de sucre |
|---------------|-------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|
| Rhum citronné | | | |

- 41

mise en pratique des premiers accords

Synthétique, cette leçon résume l'ensemble des éléments abordés avant de les mettre en pratique avec différents types de mets.



Les caractéristiques en opposition

L'acidité du vin

L'acidité du vin contrebalance les notes suivantes des mets :

- Très bien : notes grasses, que ce soit dans le mets lui-même (fromages, etc.) ou en apport extérieur (beurre, huile d'olive, etc.)
- Bien : notes douces mais pas sucrées (la douceur d'une carotte par exemple).

Le diagramme en croix grecque porte ces informations. Nous n'avons analysé que la composante horizontale. L'explication de la composante verticale se fera dans le chapitre sur les vins rouges.

L'alcool du vin

L'alcool du vin contrebalance bien les notes salines, amères et acides. Les accords que nous avons vus sont des accords en opposition. Les tendances s'annulent et s'opposent de manière telle que l'accord sera plus harmonieux que la somme des parties (accord donnant-donnant).

Les caractéristiques qui doivent être en phase : intensité et persistance

Nous n'en avons pas encore parlé, pour ne pas compliquer la discussion, mais il reste deux caractéristiques à évoquer. **L'intensité mesure la puissance des saveurs du vin (ou du mets). La persistance mesure le temps que reste le vin (ou le mets) en bouche** lorsqu'il a été avalé ou craché. Il est donc possible d'avoir un vin moyennement intense mais très persistant (il n'est pas « explosif » mais il dure longtemps) ou, au contraire, un vin très intense mais peu persistant (il est très « explosif » mais dure peu). Il est possible aussi d'avoir un vin peu intense et peu persistant, voire un vin très intense et très persistant. Chacune de ces deux caractéristiques doit être en phase pour le mets, comme pour le vin.

Résumé

Si le vin est intense (puissant), il faudra un mets intense.

Si le vin est persistant (il reste longtemps en bouche), le mets devra aussi être persistant.

Si le vin prend le dessus, c'est qu'il est soit trop intense (fort) soit trop persistant (long) par rapport au mets. L'inverse peut se produire également. Ces désaccords sont facilement perçus, même par le dégustateur novice.

Comment déterminer l'intensité d'un vin ?

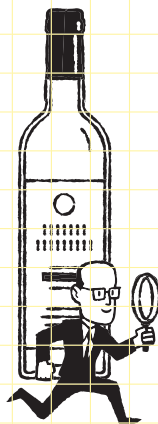
Il faut le goûter ! Souvent, mais pas toujours, les vins passés en fûts de chêne sont plus intenses en bouche que leurs équivalents qui ne sont pas passés en fût de chêne. De la même manière, un vin élevé sur lies sera plus intense que le même vin sans élevage sur lies.

Comment déterminer la persistance d'un vin ?

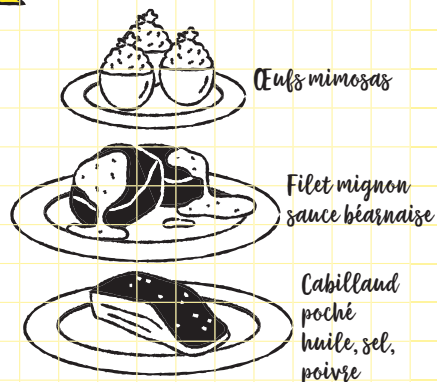
Celle-ci est souvent en lien avec le niveau d'appellation ou de qualité. Un grand cru sera plus persistant qu'une appellation générique.

LES CARACTÉRISTIQUES EN PHASE

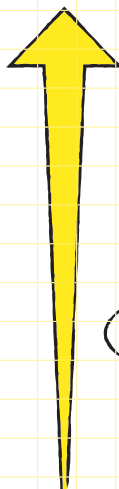
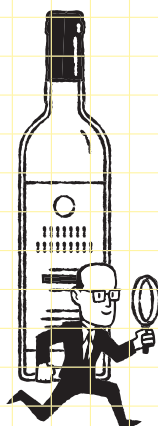
Vin
intensité



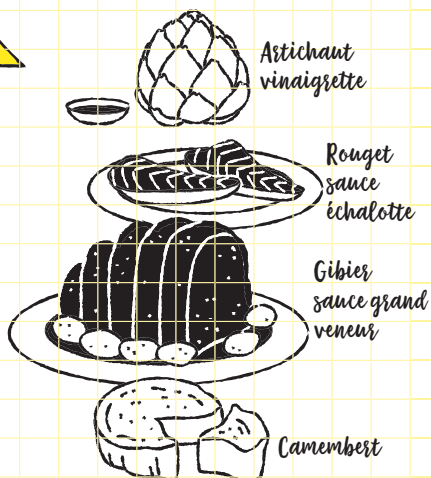
Mets
intensité



Vin
persistance



Mets
persistance



Quelques exemples

Exemples de vins blancs intenses	Exemples de mets intenses
<ul style="list-style-type: none"> - Muscadet-sèvres-et-maine sur lies - Bourgogne passé en fût de chêne - Languedoc à base de roussanne et marsanne - Gewurztraminer d'Alsace 	<ul style="list-style-type: none"> - Ris de veau poêlés - Filet mignon sauce béarnaise - Cabillaud poché huile, sel et poivre - Œufs mimosa
Exemples de vins blancs persistants	Exemples de mets persistants
<ul style="list-style-type: none"> - Meursault en comparaison d'un bourgogne - Sancerre en comparaison d'un touraine - Pessac-Léognan en comparaison d'un bordeaux-supérieur - Riesling d'Alsace en comparaison d'un gewurztraminer 	<ul style="list-style-type: none"> - Artichauts vinaigrette - Rouget sauce échalotes - Gibier sauce grand veneur - Camembert affiné

Les accords magiques

Désormais, vous êtes en mesure de réaliser tous les accords possibles avec les vins blancs, parce que **vous avez compris comment fonctionnent les accords**. Rappelez-vous que l'accord réussi se mesure dans votre appréciation du mariage du liquide et du solide. De fines notes épicées tant dans le vin que dans le mets, qui peut-être n'avaient pas été perçues lorsque les aliments étaient goûtés individuellement, peuvent se révéler lors du mélange dans la cavité bucale. Les accords magiques sont ceux où on trouve un goût nouveau, différent tant du vin que du mets, mais

agréable et harmonieux. Ce nouveau goût, cette nouvelle saveur, n'est pas la simple addition du vin et du mets, elle porte quelque chose en plus que la somme des deux ingrédients.

Le sommet de la réussite est la délectation. Voilà la clé de l'accord ultime, l'accord réussi.

Pour paraphraser le gastronome Brillat-Savarin, l'accord réussi est une jouissance particulière, mentale autant que physique :

« Le cerveau se rafraîchit, la physionomie s'épanouit, le coloris s'élève, les yeux brillent, une douce chaleur se répand dans tous les membres ».

MON SECRET

Comme je le répète à mes étudiants, le secret tient en trois mots : essayer, essayer et encore essayer. Il n'y a qu'une solution, c'est la dégustation. ■

MON ERREUR

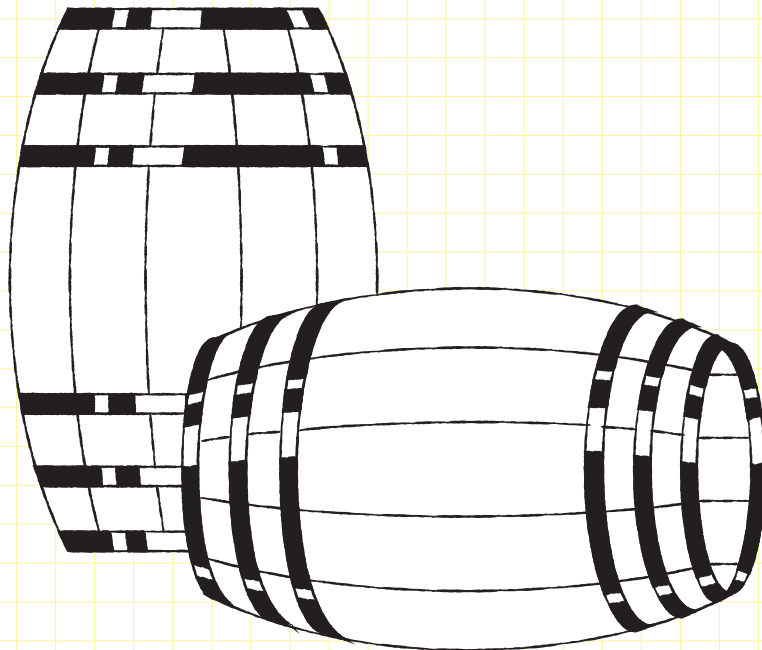
Il m'arrive de préparer des accords mets et vins avec des chefs de cuisine. Il y a quelques années, le chef n'avait pas le temps de réaliser un repas test. Sur le papier, tout fonctionnait. Le repas fut une catastrophe. Depuis, je ne réalise plus aucun accord sans avoir essayé le mets et le vin au préalable. ■

LES VINS BLANCS EN FÛT DE CHÊNE

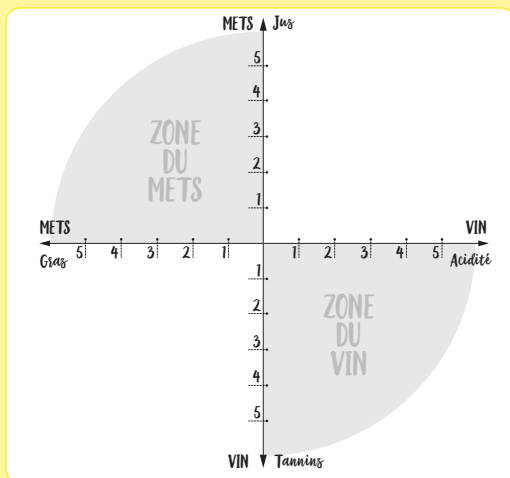
Le passage en fût de certains vins blancs leur apporte des arômes spécifiques. Par ailleurs, ils deviennent légèrement **tanniques**. Tannique, kesako ? Voici une notion que nous n'avons pas abordée, car elle fait l'objet du chapitre sur les vins rouges. Les tannins souples du fût de chêne vont provoquer une très légère sensation d'assèchement en bouche. Si le boisé est léger, celle-ci ne modifie pas substantiellement la structure des accords, mais il faut en tenir compte.

Quelques exemples de vins blancs tanniques (passés en fût de chêne)

- condrieu (viognier)
- châteauneuf-du-pape blanc (grenache blanc, clairette, roussanne)
- pessac-léognan (sauvignon, sémillon)
- pouilly-fuissé ou meursault (chardonnay)



Consommés, potages et veloutés

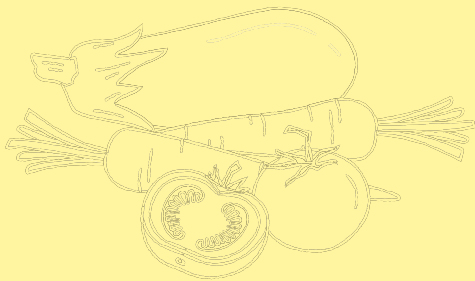


- Remplissez le diagramme en croix pour chacun des accords essayés.

	Soupe A	Soupe B	Soupe C
Vin A			
Vin B			
Vin C			

Quand vous aurez étudié le chapitre sur les vins rouges, refaites cet exercice avec des vins rouges. Remarquez-vous une différence ? À votre avis, quel type de vin s'accorde mieux avec un potage ? Blanc ou rouge ?

Tomates, carottes et aubergines



Au XVIII^e siècle, les légumes existaient comme plat en tant que tel, partie du deuxième service, servis après la pièce de viande et avant la salade.

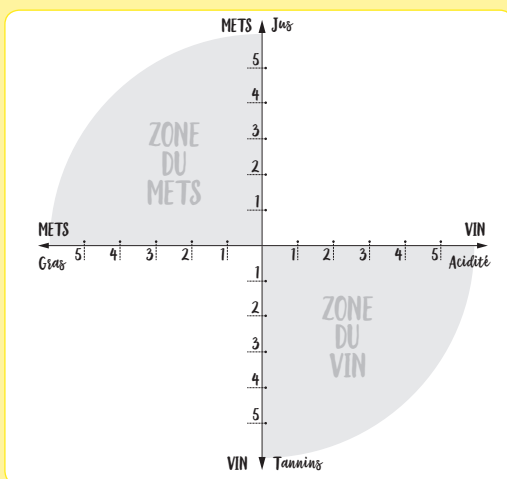
Sous Napoléon et l'avènement des restaurateurs qui devaient calculer au plus juste, ils devinrent petit à petit des accompagnements, soit des « compléments » de « la viande de boucherie, toujours bonne à Paris, et du poisson de mer qui y abonde », raconte Brillat-Savarin.

Réalisez trois préparations à base de légumes, par exemple une ratatouille provençale, des légumes grillés au four et votre préparation ou accompagnement de légumes préférés. Choisissez trois vins blancs différents, par exemple :

- Un vin acide et minéral, comme un muscadet
- Un vin acide et aromatique, comme un sauvignon de Loire ou un vin d'Alsace
- Un vin structuré et puissant, comme un côtes-du-rhône blanc
- Un vin solaire, comme un coteaux-du-languedoc
- Un vin passé en fût de chêne, comme un vin de la côte de Beaune

Comment se comportent les vins plus acides ?

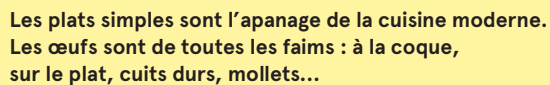
- les vins plus solaires (alcool) ?
- les vins passés en fût de chêne ?



■ Remplissez le diagramme en croix pour chacun des accords essayés.

■ Remplissez le tableau suivant avec vos impressions de dégustation.

	Préparation A	Préparation B	Préparation C
Vin A			
Vin B			
Vin C			



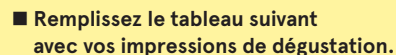
Qui n'a jamais petit-déjeuné avec des œufs Bénédicte?
J'en salive rien qu'à y penser.

Réalisez trois préparations parmi celles-ci :

- Salade verte ou niçoise
- Quiche aux légumes ou lorraine
- Œuf mayonnaise
- Omelette...

En fonction des tests déjà effectués dans les exercices précédents et de votre expérience, choisissez trois vins blancs que vous estimez pouvoir s'accorder avec ces préparations.

- Remplissez le diagramme en croix pour chacun des accords essayés.

48

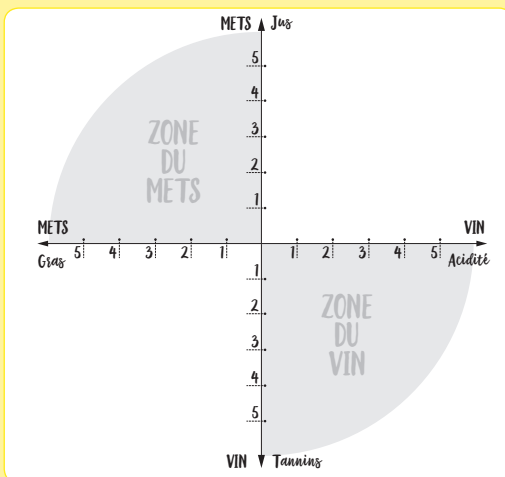
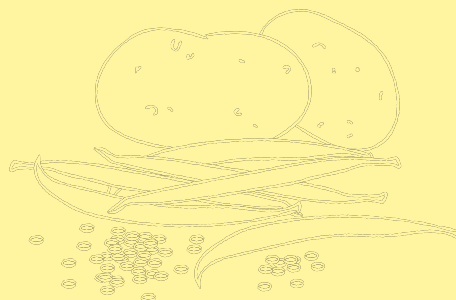
EXERCICE N°4

Pommes de terre, haricots et lentilles

Halte aux idées reçues : ces aliments sont la joie incarnée pour qui les absorbe, malgré leur mauvaise réputation. Brillat-Savarin les détestait car « les pommes de terre et les haricots sont obésigènes », un tel menu étant fait exprès pour le désoler.

Préparez des pommes de terre rissolées, cuites à l'eau ou la vapeur, en purée, des haricots ou lentilles, notamment la lentille verte du Puy (Puy-en-Velay en Auvergne), qui possède sa propre appellation.

En fonction des tests déjà effectués dans les exercices précédents et de votre expérience, choisissez trois vins blancs que vous estimez pouvoir s'accorder avec ces préparations.



■ Remplissez le diagramme en croix pour chacun des accords essayés.

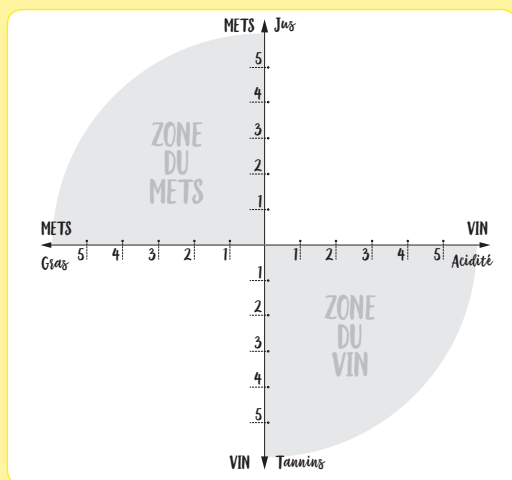
■ Remplissez le tableau suivant avec vos impressions de dégustation.

		Préparation A	Préparation B	Préparation C
Vin A				
Vin B				
Vin C				

Sauces hollandaise, béarnaise et mayonnaise



La mayonnaise est une émulsion stable réalisée à froid. C'est une chose étrange car en réalité la mayonnaise est un solide composé de deux liquides : huile et eau. Elle se réalise, selon Hervé This, grâce aux lipides (lécithine) du jaune d'œuf, molécules tensioactives qui réalisent le lien entre les molécules d'eau (50 % du jaune d'œuf est composé d'eau) et l'huile. Cette affaire avait déjà été comprise par Marie-Antoine Carême au XIX^e siècle : «Ce n'est qu'à force de manier des corps liquides ensemble que l'on finit par obtenir une sauce veloutée très moelleuse et très appétissante, unique dans son genre, puisqu'elle ne ressemble en rien aux autres sauces qui ne s'obtiennent que par les réductions du fourneau» (*Le Cuisinier parisien*).



Les sauces hollandaises et béarnaises sont du même ordre, sauf que l'émulsion se réalise à chaud, en veillant à ne point trop chauffer le beurre avant l'incorporation afin de ne pas cuire le jaune d'œuf. L'apparition de ces émulsions fut une révolution dans la gastronomie française, qui ne connaissait jusqu'alors que les réductions et les roux popularisés par La Varenne et Vatel (XVII^e siècle).

Réalisez chacune de ces trois sauces. Accompagnez-les d'un morceau de pain. En fonction des tests déjà effectués dans les exercices précédents et de votre expérience, choisissez trois vins blancs que vous estimez pouvoir s'accorder avec elles.

■ Remplissez le diagramme en croix ci-contre.

■ Remplissez le tableau suivant avec vos impressions de dégustation.

	Sauce mayonnaise	Sauce hollandaise	Sauce béarnaise
Vin A			
Vin B			
Vin C			

Loup de mer, cabillaud et sole

Les poissons étaient l'apanage des jours maigres.

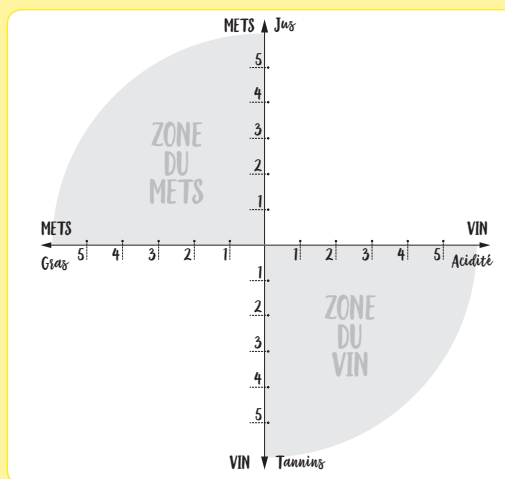
L'alternance entre les jours de gras et les jours sans gras (maigres) faisait partie de l'expérience gastronomique médiévale. On jeûnait les quarante jours qui précèdent Pâques juste après la fête de Carnaval, quelques jours avant chaque saison, et chaque semaine les vendredis, parfois les samedis, les dévots jeûnant aussi les mercredis.

Brillat-Savarin ne garde pas une expérience fabuleuse des jeûnes, « parce que les poissons et légumes passent vite ». Qui dit maigre, dit moins de goût, des chercheurs ayant récemment identifié la saveur grasse comme sixième perception, baptisée *oleogustus*. Le gastronome étrille le poisson qui « est beaucoup moins nourrissant que la viande, parce qu'il ne contient point d'osmazôme (umami, soit la cinquième saveur) ». Aujourd'hui, les poissons, outre leurs bienfaits nutritionnels, sont considérés comme des mets de choix de toutes les grandes cuisines, souvent servis lors des premiers services.



Réalisez trois préparations avec un même poisson de mer blanc : poché, grillé et cuit à la poêle. Agrémentez-les d'une sauce qui vous plaît (par exemple : hollandaise, béchamel, mayonnaise, béarnaise, beurre blanc). En fonction des tests déjà effectués dans les exercices précédents et de votre expérience, choisissez trois vins blancs que vous estimez pouvoir s'accorder avec votre poisson. Veillez à bien faire la différence entre l'accord avec le poisson seul et l'accord avec le poisson et sa sauce.

■ Remplissez le diagramme en croix ci-contre.



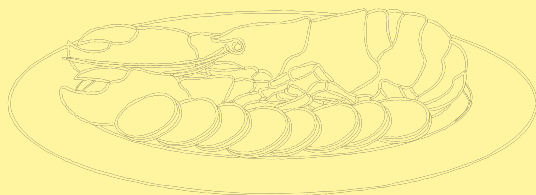
■ Remplissez le tableau suivant avec vos impressions de dégustation.

	Poisson poché	Poisson grillé	Poisson poêlé
Vin A			
Vin B			
Vin C			

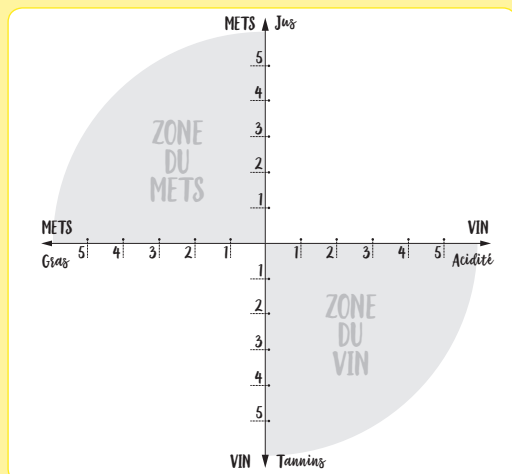
Comment se modifie l'accord avec la sauce ?

Ce point est essentiel, car trop souvent on oublie de mentionner la sauce. Or la base de protéine (poisson, viande), principalement du collagène, voit son goût tout à fait modifié selon qu'elle est absorbée seule ou avec une sauce.

Poulpe, homard et moules



Le homard n'a pas toujours été un mets prisé. Brillat-Savarin n'en parle qu'une seule fois lorsqu'il cite des pêcheurs de Normandie et Carême ne s'en sert qu'à destination de la sauce du même nom (au homard, pas aux pêcheurs). Les poulpes grillés font le bonheur des cuisines méditerranéennes, dont on dit qu'elles sont les plus saines et hygiéniques. Les coquillages au premier rang desquels se trouvent les moules font la joie des Belges dont on sait que, de tous les peuples de la Gaule, ils sont les plus braves.



Réalisez trois préparations avec des poulpes, crustacés ou coquillages, par exemple des langoustes ou langoustines, crevettes, crabe, homard, moules... Si nécessaire, agrémentez d'une sauce qui vous plaît (par exemple : mayonnaise pour les crustacés, marinière pour les moules, belle-vue pour le homard, filet d'huile, sel et poivre pour le poulpe grillé...).

En fonction des tests déjà effectués dans les exercices précédents et de votre expérience, choisissez trois vins blancs que vous souhaitez accorder avec votre crustacé. Veillez à bien faire la différence entre l'accord avec le crustacé seul et l'accord avec le crustacé et sa sauce.

■ Remplissez le diagramme en croix suivant.

■ Remplissez le tableau suivant avec vos impressions de dégustation.

	Crustacé sans sauce										Crustacé avec sauce									
Vin A																				
Vin B																				
Vin C																				

ET LES HÙÎTRES ?

Évitez les huîtres fraîches : très – trop – salées, elles mettent en difficulté tous les vins possibles.

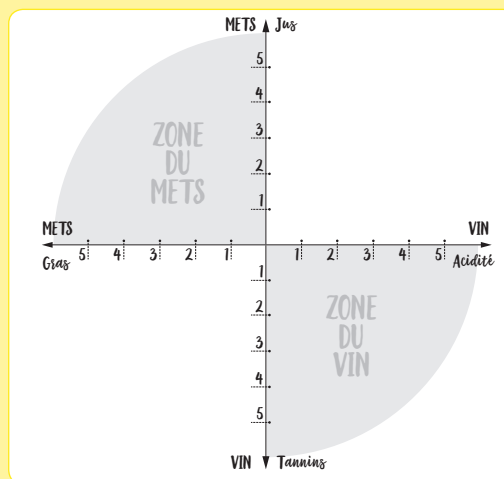
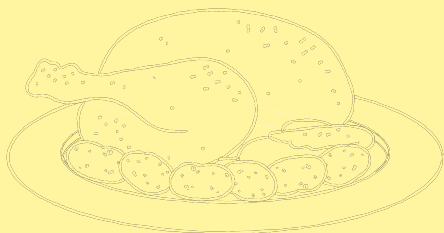
Privilégiez des bières ou des eaux-de-vie. ■

Porc, veau et volaille

Le rôti (anciennement le « rô ») était le centre, le cœur nerveux du repas du XIX^e siècle. Réalisé par le maître-rôtisseur et ses aides, il était apporté aux convives lors du second service, le nombre de rôtis montrant la qualité de la réception : « On jugera, au surplus de l'abondance qui régnait en ce bon lieu, quand on saura que le second service offrait jusqu'à quatorze plats de rô », se délecte Brillat-Savarin. J'avoue qu'il s'agit de mon mode de cuisson préféré. Malheureusement, les fours modernes ne sont plus à bois et les flammes ne viennent plus lécher la pièce de viande, diminuant d'autant la saveur du mets. Une astuce consiste à faire revenir la pièce à feu très vif, et pendant un temps certain, avant de l'enfourner.

Réalisez un rôti de veau ou de porc par exemple et une sauce avec une réduction de jus de cuisson montée au beurre. Choisissez trois vins blancs pour le repas.

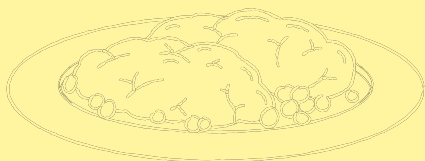
■ Remplissez le diagramme en croix suivant



■ Remplissez le tableau suivant en notant vos impressions de dégustation avec le rôti seul et le rôti avec sa sauce. Si vous avez prévu un accompagnement, n'oubliez pas d'essayer une bouchée de l'ensemble des aliments (viande, sauce et féculents) afin de bien comprendre la structure des accords.

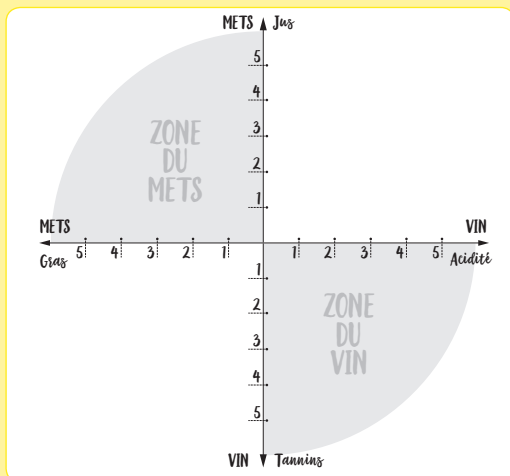
	Rôti sans sauce										Rôti avec sauce									
Vin A																				
Vin B																				
Vin C																				

Cervelle, langue et ris de veau



Qu'y a-t-il de meilleur qu'une cervelle de veau sauce gribiche? Ou des ris de veau à la crème et aux morilles? Une langue sauce mère? La gastronomie française s'est rendue maître dans l'art d'accommoder les parties accessoires et non nobles des bêtes, parties qu'on ne pensait pas comestibles. De la tête jusqu'à la queue du veau, le banquet est total. Brillat-Savarin parle de festins étranges, où se consomment les « cervelles de cinq cents autruches, ou les langues de cinq mille oiseaux ».

Préparez quelques recettes de votre choix.
Choisissez trois vins blancs pour le repas.



■ Remplissez le diagramme en croix suivant.

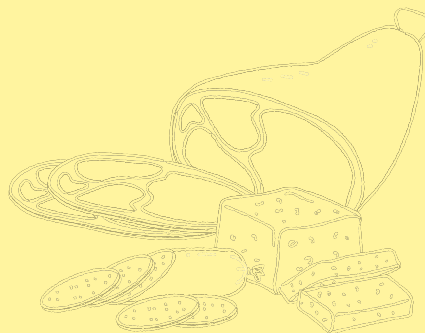
■ Remplissez le tableau suivant en notant vos impressions de dégustation avec les différentes préparations.

N'oubliez pas de prendre une bouchée de l'ensemble des aliments (viande, sauce) afin de bien comprendre la structure des accords.

	Préparation A	Préparation B	Préparation C
Vin A			
Vin B			
Vin C			

Saucisson, jambon et pâtés

Devenir charcutier n'est pas une mince affaire, les études sont difficiles, car les créations le sont autant. Les cochonnailles et autres réalisations des maîtres-charcutiers sont fort grasses, c'est d'ailleurs en cela qu'elles sont succulentes. Un salami est un concentré d'arômes, Brillat-Savarin parlait d'osmazôme (depuis, les Japonais ont proposé le terme d'umami). Notre viandard préféré tiltait littéralement à la vue de jambons et pâtés : « J'ai vu deux de mes grands-oncles, gens sages et braves, se pâmer d'aise au moment où le jour de Pâques [rupture du jeûne, NDLA] ils voyaient entamer un jambon ou éventrer un pâté ». J'avoue que lorsque j'ai une petite déprime, je m'achète quelques demi-kilogrammes de terrines en croûte de canard, des pâtés de sortes diverses et quelques jambons. Un ami, une bouteille de vin et le moral revient au galop.



- ❶ Qui dit structure grasse, dit vin blanc acide, comme premier choix d'accord. Option gagnante ! Essayons tout de suite. Procurez-vous chez votre charcutier préféré toutes sortes de bonnes choses : salami, jambon, terrines diverses, pâtés, préparations en croûte, viandes séchées et fumées... Choisissez trois vins blancs pour la dégustation.

■ Remplissez le diagramme en croix suivant.

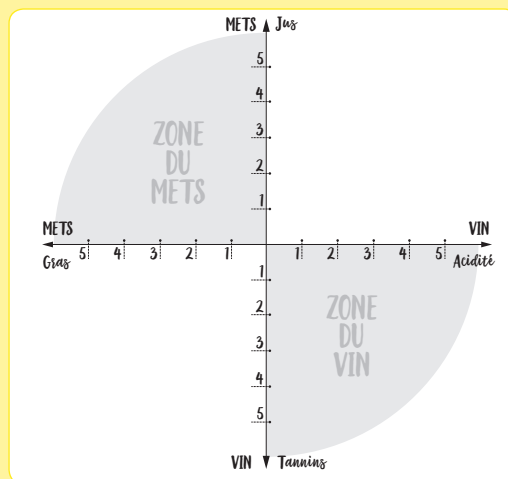
■ Remplissez le tableau suivant en notant vos impressions de dégustation avec les préparations du charcutier.

- ❷ Aller plus loin

Il est possible également de réaliser des accords avec des vins rouges acides et peu tanniques : des cabernet-francs de Loire ou des gamays du beaujolais, ou bien des vins rouges vieux (dont les tannins sont fondus).

Refaites l'exercice après avoir terminé la partie sur les vins rouges.

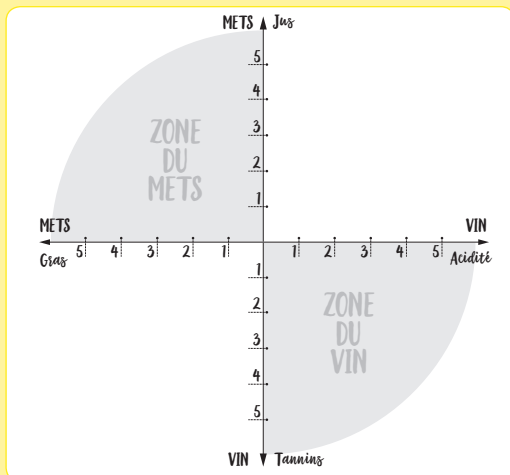
Quel vin s'accorde le mieux d'après vous ?



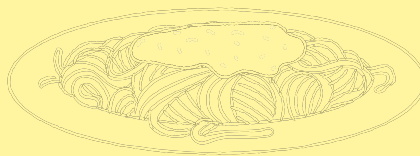
	Charcuterie A	Charcuterie B	Charcuterie C	Charcuterie D
Vin A				
Vin B				
Vin C				

Pasta, spaghetti et tortellini

- ❶ Réalisez trois préparations de pâtes (sèches ou fraîches, comme vous les préférez) saupoudrées d'un zeste de parmesan – cela va de soi. Prévoyez des spaghetti *al ragù* (ou à la bolognaise), des farfalles au *pesto alla genovese* et des tortellinis *burro e salvia* (beurre et sauge). Choisissez trois vins blancs pour le repas.



- Remplissez le diagramme en croix suivant.



- Remplissez le tableau suivant en notant vos impressions de dégustation avec les trois plats de pâtes proposés. À votre avis, quel vin blanc s'accorde mieux avec quelle préparation ?

		Spaghettis « al ragù »	Farfalles au « pesto alla genovese »	Tortellinis « burro e salvia »
Vin A				
Vin B				
Vin C				



- ❷ Aller plus loin

Faut-il un vin blanc ou un vin rouge avec des pâtes ? Intuitivement, on pense à un vin rouge. L'image du plat de pâtes et de la carafe de rouge au centre de la table familiale dans le film *Les Affranchis* est devenue canonique. D'un strict point de vue gustatif, le débat est ouvert. Refaites l'exercice après avoir terminé la partie sur les vins rouges.

Quel vin s'accorde le mieux d'après vous ? N'oubliez jamais que la seule réponse importante est la vôtre. Ce sont vos goûts qui comptent.

Pizza, hamburger et sushi

Inutile d'exhumer les textes de Taillevent, La Varenne, Vattel, Parmentier, Brillat-Savarin, Carême ou Escoffier... vous ne trouverez aucune référence à ce qu'ils auraient appelé de la non-cuisine. Ces plats sont l'apanage de nos contemporains. Il faut donc pouvoir les accorder.

Voici trois règles simples :

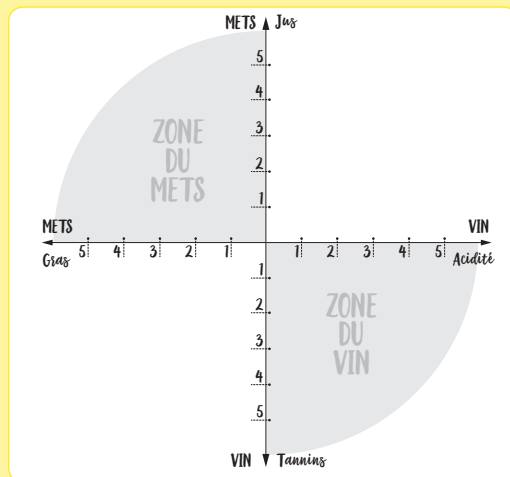
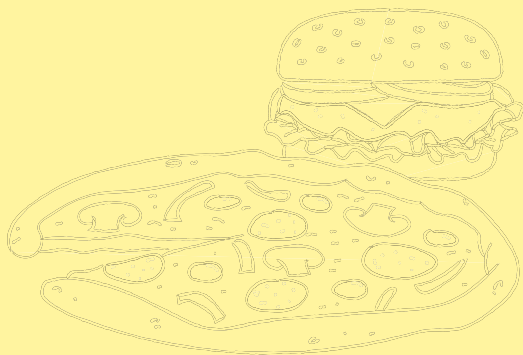
Règle 1 : les pizzas s'accordent mieux avec une bière simple ; si vous aimez le vin, essayez des accords et choisissez le vin en fonction.

Règle 2 : les hamburgers s'accordent mieux avec un vin blanc qu'un vin rouge ; si vous aimez le vin rouge, sélectionnez un vin rouge très peu tannique et léger.

Règle 3 : les sushis ne s'accordent qu'avec des vins blancs, ou bien des vins effervescents (ou du saké).

- ❶ Pour chacun de ces plats, essayez trois vins blancs de votre choix. Optez plutôt pour des recettes traditionnelles : pizza margherita, burger au bœuf et cheddar, sushis au saumon ou au thon.

■ Remplissez le diagramme en croix suivant.

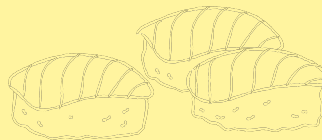


■ Remplissez le tableau suivant en notant vos impressions de dégustation avec les différents plats.

	Pizza	Hamburger	Sushis
Vin A			
Vin B			
Vin C			

- ❷ Aller plus loin

Quid de la cuisine asiatique ? Si elle est fort épicée, elle s'adapte à des vins blancs sucrés ou des vins rosés également un peu doucereux (voir la leçon 13, exercice 3). Si vous n'aimez pas ces accords, essayez une bière, ou un vin blanc ; évitez le vin rouge.



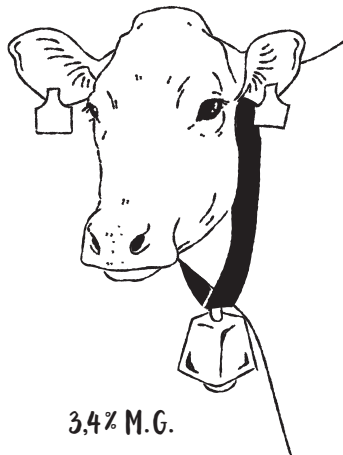
les accords détonnants

Vin blanc et fromage ?

Les accords que nous avons réalisés avec la mozzarella nous ont quelque peu mis sur la voie. En réalité, les accords avec les fromages sont plus à la fête quand le vin qui les accompagne est de couleur blanche. Voilà un mythe de la gastronomie française mis à mal.

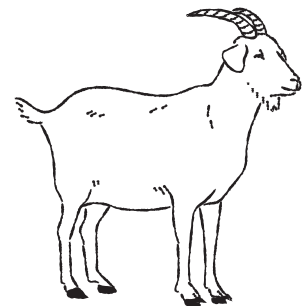
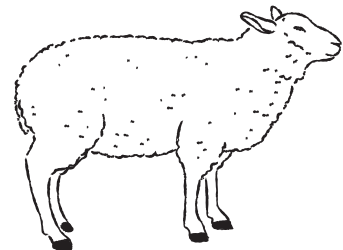
Brillat-Savarin n'aurait jamais eu l'idée d'associer fromage et vin rouge. Il décrit un convive ne pouvant s'offrir de dessert : « Les entremets furent fêtés à leur tour, et il fournit glorieusement sa carrière, ne se réservant, pour le dessert, qu'un morceau de fromage et un verre de vin de Malaga car les sucreries n'entraient jamais dans son budget ». Accorder les fromages avec des vins blancs ? L'astuce suffit amplement à vivre une vie d'accords réussis avec les fromages. L'auteur de ces lignes qui raffole des fromages avoue ne pas aller beaucoup plus loin dans sa pratique quotidienne. S'il vous est plaisant d'affiner votre palais, il faut classer les fromages en fonction de leur acidité, ou par type de lait. Le fromage le plus gras est le fromage au lait de brebis (7,8 % de

matières grasses) soit environ deux fois plus gras que le lait de vache (3,4 %) et de chèvre. Concernant l'acidité, les trois laits sont à peu près au même niveau, mais le lait de brebis semblera moins acide car il est compensé par la matière grasse.



Classement des familles de fromages

Avec quel fromage serviriez-vous le vin le plus acide ? et le vin avec le plus d'alcool ? Voici un tableau qui vous donnera quelques éléments de réponse.



Moins acide



ACCORDS FROMAGE-VIN

Types de fromage	Exemples de fromages	Exemples d'accords
1 Fromages à pâte molle et croûte fleurie (saveurs de champignon et moisissure)	Brie, camembert, brillat-savarin, chaource, coulommiers	Vin blanc sec, structuré et équilibré acidité/alcool : riesling mûr, savennières, grand blanc de bourgogne vieillit en fût, vieux champagne
2 Fromages à pâte molle et croûte lavée (saveurs intenses, forte amertume, odeurs animales et de sous-bois)	Munster, livarot, maroilles, pont-l'évêque, époisses, langres, carré de l'est, soumaintrain et Herve	Vin blanc sec et avec une composante alcool forte : pinot gris, meursault, pouilly-fuissé, châteauneuf-du-pape blanc, côteaux-du-languedoc blanc
3 Fromages à pâte pressée cuite (saveurs salées, épicées et fruités)	Comté, emmental, gruyère, gouda extra-vieux	Vin blanc sec et équilibré acidité/alcool, et blanc vieilli en fût de chêne, si vieux fromage, touche oxydative : vins du jura, gewurztraminer sec, sancerre, pouilly fumé, savennières
4 Fromages à pâte pressée non cuite (saveurs florales, fruitées et salées)	Tomme de Savoie, cantal, saint-nectaire, reblochon, morbier, port-salut	Vin blanc avec une belle acidité : chablis, sancerre, pouilly-fumé, muscadet sur lies
5 Fromages de chèvre, divers niveaux de maturité et d'affinage (saveurs acides et salines)	Crottin de chavignol, pouilly-saint-pierre, valençay, saint-maure	Vin blanc acide : sancerre, pouilly-fumé, riesling jeune, chablis ou petit chablis, muscadet
6 Fromages à pâte persillée (saveurs intenses, salées, sucrées et persistantes : glutamate)	Roquefort, gorgonzola, bleu d'auvergne, fourme d'Ambert, stilton	Vin blanc avec sucre résiduel
7 Parmesan (saveur persistante, florale, rappelant le bouillon de poule : glutamate)	Parmesan	Vin blanc sec (toutes possibilités) ou oxydatif... vin rouge (!)

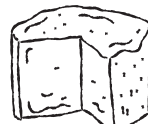
Plus acide



Bleu d'auvergne



Camembert



Époisses, Chaource



Chèvre frais

Les accords dangereux

À ce stade de notre exploration, il est utile de noter les ingrédients qui sont très difficiles pour les accords. Nous les avons qualifiés d'accords dangereux. Si ces ingrédients vous tombent sous la main, essayez de les diluer, de servir de l'eau à table afin de rincer la bouche abondamment ou de tester certains accords spéciaux avec des bières ou des eaux-de-vie.

UNE ANECDOTE

Je me souviens d'un repas avec des amis qui a tourné à la catastrophe concernant les accords. L'un souhaitait des anchois à tous les plats, un autre avait opté pour des artichauts vinaigrette, le troisième ne buvait pas. Même en rinçant la bouche avec du pain et de l'eau, les accords étaient dissonants. Le vin de Loire semblait aigrelet en bouche. Il a fallu attendre le dessert (fondant au chocolat). À la stupeur du sommelier, nous avons commandé une bouteille de bordeaux rouge. Ce fut un régali. ■

Citron, vinaigre, épices, piments

Nous avons déjà remarqué que le jus de citron fait partie des accords dangereux. On peut lui adjoindre le vinaigre de vin, utilisé pour les assaisonnements ou la vinaigrette. Les épices en trop grandes quantités, l'ail notamment, déséquilibrent totalement le plat, ainsi que les piments. Les accords avec des plats très piquants doivent se faire avec d'autres boissons que le vin, comme le saké, les bières, les eaux-de-vie ou les vins liquoreux.

Les mets très salés ou très fumés

Les **anchois** sont vraiment difficiles à marier. L'auteur avoue ne pas en raffoler, mais s'il vous en tombe sous la main : méfiance et prudence. Une option consiste à proposer de l'eau, une autre à limiter leur contribution dans la préparation. Un vin rouge tannique fonctionne bien, mais souvent on voudrait un vin blanc. Une vodka ? (Voir la leçon 15 à ce sujet.) Les **huîtres** trouvent toute leur place au rayon des accords dangereux, car l'extrême salinité demande un vin tellement chargé en alcool qu'il s'agit d'un produit de distillation. Ne sacrifiez pas le meilleur de vos blancs pour ces coquillages, cela n'en vaut pas la peine. Si cependant vous insistez, il vaut mieux manger un peu de pain de mie beurré, rincer la bouche avec de l'eau pour ensuite profiter d'une petite gorgée de vin. Ceci étant dit, même avec toutes ces précautions, l'accord reste difficile, le vin étant bien moins agréable après avoir gobé une huître que pris séparément.

Le **saumon fumé**, qu'on s'ingénie à accorder avec des vins blancs, sera plus à la fête avec un vin rouge. Pour les poissons fumés, l'accord n'est pas dangereux avec tous les vins mais seulement avec les vins blancs.

Les mets très amers ou très sucrés

Les **artichauts** sont également difficiles à marier à cause de leur forte amertume. Il faudrait privilégier les vins rouges pour chercher l'effet de masque (voir la leçon 9). Certains vins blancs fonctionnent, il faut essayer au cas par cas. Si vous aimez les artichauts vinaigrette, il n'y a vraiment que l'eau qui puisse passer. Sinon, essayez une bière (voir la leçon 14).

Le **foie gras** est un mets qui s'accorde classiquement avec un vin de Sauternes ou Barsac. Malheureusement, l'accord ton sur ton (sucre sur sucre) rend le mélange assez lourd. Si on garde l'idée d'un blanc mais non sucré, on risque de trouver le vin fluet. Il faut alors privilégier des eaux-de-vie : un gin parfumé, voire un rhum (voir notamment l'exercice 3 de la leçon 15).

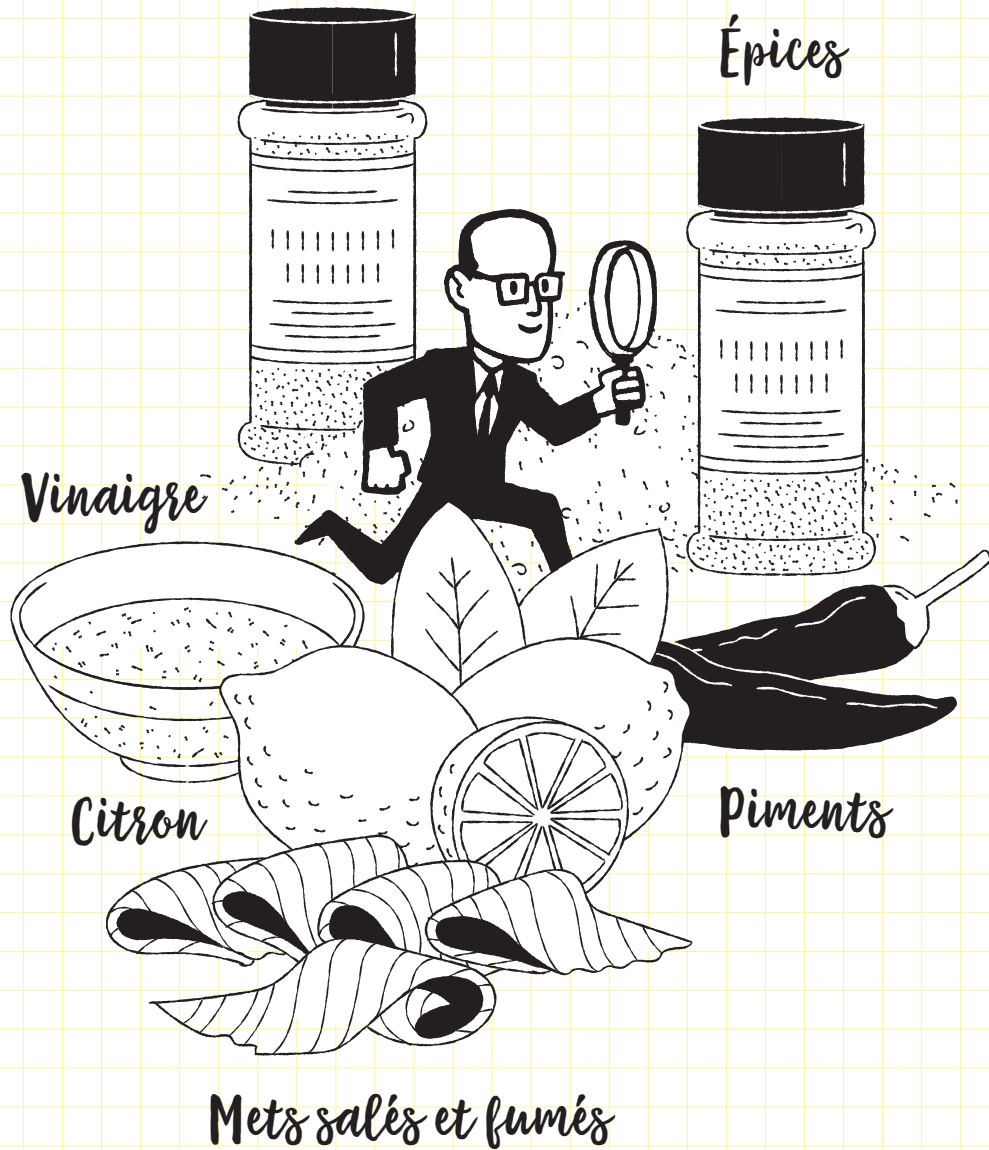
Les accords de terroir

Les accords de terroir fonctionnent souvent, mais pas systématiquement. Prenons des accords qui fonctionnent bien : un bœuf bourguignon ou une poularde de Bresse avec un bourgogne, une choucroute avec un blanc alsacien (ou une bière). Les cochonnailles avec un gamay du beaujolais (rouge) sont adéquates, mais elles s'accordent également avec des vins blancs (voir l'exercice 10 de la leçon 5). Prenons enfin un accord qui ne fonctionne pas du tout : un picpoul-de-pinot avec des huîtres du bassin de Thau (voir un peu plus haut la difficulté à marier des huîtres).

ASTUCE

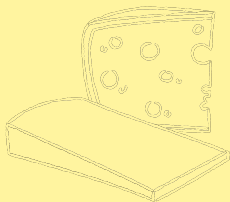
Pour les accords dangereux, point besoin de diagramme : le principe est de les é-vi-ter. ■

LES ACCORDS DANGEREUX



EXERCICE N°1

Époisses, comté, etc.



Traditionnellement, le fromage servi à la fin du repas est accompagné d'un vin rouge. Gustativement, l'accord est moins heureux. Essayez d'accorder l'acidité d'un vin blanc avec le gras d'un fromage. Procurez-vous les fromages suivants, classés selon leur niveau d'acidité :

Moins acide

Plus acide



Parmesan



Comté



Ossau-
iraty



Reblochon



Bleu
d'auvergne



Camembert



Époisses,
Chaource



Chèvre
frais

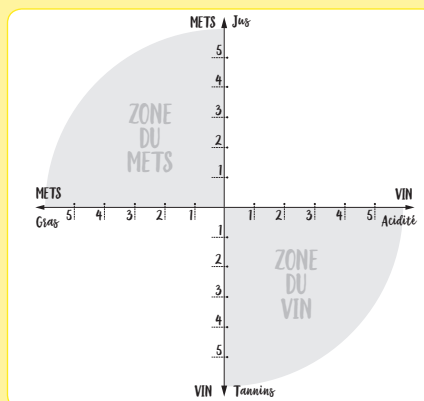
Avec quel fromage serviriez-vous le vin le plus acide ?
et le vin avec le plus d'alcool ?

- Remplissez le diagramme en croix pour chaque duo de fromage et de vin blanc

À la fin, il n'y a qu'une solution : c'est la dégustation.
Il faut essayer les différents fromages et les vins
qui s'accordent bien.

Ce n'est pas l'exercice le plus désagréable à réaliser.

- Remplissez le tableau suivant avec vos impressions de dégustation.



	Parmesan	Comté	Ossau- iraty	Reblochon	Bleu d'auvergne	Camembert	Époisses Chaource	Chèvre frais
Vin A								
Vin B								
Vin C								

Se méfier de la vinaigrette



- ❶ Prenez quelques feuilles de salade. Dans un cas, assaisonnez-les avec de l'huile, du sel et du poivre. Dans l'autre, assaisonnez avec huile d'olive, sel poivre et vinaigre de vin (ou bien réalisez une vinaigrette). Essayez cet accord avec un vin blanc.
- Notez vos impressions.

Salade avec assaisonnement

*Salade avec assaisonnement
contenant du vinaigre de vin*

- ❷ À présent, essayez l'accord suivant, dans l'ordre des étapes :

1. Mangez une feuille de salade assaisonnée avec du vinaigre.
2. Mangez une bouchée de pain, mâchez lentement.
3. Buvez une gorgée d'eau, faites discrètement tourner l'eau dans la bouche.
4. Avalez un soupçon de vin.

L'accord fonctionne-t-il mieux ?

- Notez vos impressions.

Et aussi des huîtres

- ❶ Prenez quelques huîtres. Essayez de les accorder avec un vin blanc. Traditionnellement on propose les appellations en bordure de mer ou bien pourvues d'une belle acidité : muscadet, picpoul de pinet, petit chablis.
- Notez vos impressions.

Muscadet

Picpoul de pinet

Petit Chablis

- 2** À présent, essayez l'accord suivant, dans l'ordre des étapes :
1. Mangez une huître nature.
 2. Mangez une bouchée de pain mie beurrée, mâchez lentement.
 3. Buvez une gorgée d'eau, faites discrètement tourner l'eau dans la bouche.
 4. Avalez un soupçon de vin.
- L'accord fonctionne-t-il mieux ?
- Notez vos impressions.

- 3 Aller plus loin**
Enfin, essayez d'accorder les huîtres avec un verre de vodka servie glacée (voir notamment le chapitre sur les eaux-de-vie).
■ Notez vos impressions.

- 2 À présent, essayez l'accord suivant, dans l'ordre des étapes :
1. Mangez une tranche de saumon fumé nature.
 2. Mangez une bouchée de pain, mâchez lentement.
 3. Buvez une gorgée d'eau, faites discrètement tourner l'eau dans la bouche.
 4. Avalez un soupçon de vin.
- L'accord fonctionne-t-il mieux ?
- Notez vos impressions.

- 3 Aller plus loin
Enfin, essayez d'accorder le saumon fumé avec du vin rouge (voir notamment le chapitre correspondant).
■ Notez vos impressions.

L'UNIVERS DU VIN ROUGE

Ce chapitre donne les clés pour comprendre l'univers du vin rouge. Vous maîtriserez les notions essentielles de tannins et d'équilibre, celles d'acidité et d'alcool ayant été abordées dans le chapitre sur les vins blancs. À l'issue de ces leçons, vous serez en mesure de visualiser les accords de manière graphique grâce à l'utilisation du diagramme en croix, innovation pédagogique de ce livre. De ce fait, vous posséderez les clés afin d'accorder tous les vins rouges avec tous les mets possibles.

Les exercices de synthèse constituent les portes d'entrée pour les accords les plus fréquents. Si vous désirez réaliser un rôti de rumsteak par exemple, vous vous référerez utilement à l'exercice « Bœuf, mouton et cheval » qui parle des viandes rouges. Les exercices ont été mis en contexte au moyen de l'ouvrage *Physiologie du goût* (1825) de Jean-Anthelme Brillat-Savarin, considéré comme le texte d'élévation de la gastronomie au rang d'art.

les caractéristiques du vin rouge

Tous les vins rouges secs sont construits sur trois composantes principales : une structure acide, une structure alcool et une structure tannique. On retrouve les composantes acide et alcool dont nous avons parlé avec les vins blancs. La composante supplémentaire est relative aux tannins. La différence essentielle entre vin blanc et vin rouge réside dans cette caractéristique. Les vins blancs ne contiennent pas de tannins, contrairement aux vins rouges. À la fin de cette leçon, vous serez à même de placer n'importe quel vin rouge sur un diagramme à trois composantes, acide/alcool/tannins, que les spécialistes nomment « triangle de Védel ». Ce diagramme est l'équivalent, pour les vins rouges, du diagramme à deux composantes (acide/alcool) des vins blancs. Les spécialistes disent que les vins rouges sont des vins à trois dimensions (acide, alcool, tannins) alors que les vins blancs sont à deux dimensions (acide, alcool). On parle aussi de vins tripolaires et bipolaires.

REMARQUE

Les vins blancs passés en fût de chêne possèdent une structure tannique très légère. On sent l'intérieur des joues, le bout de la langue qui se durcit, surtout lorsque ces vins sont dégustés jeunes (revoir la leçon 5). ■

Acidité et alcool

Comme pour les vins blancs, l'acidité est indispensable à la structure du vin. Elle se révèle avec la sensation de piquant en bouche (langue, intérieur des joues, palais). La molécule d'éthanol, quant à elle, provoque une sensation de douceur, de velouté et une pseudo-chaueur en bouche.

Tannins : la nouvelle composante

Comment sentir les tannins ? Voilà une perception nouvelle. Celle-ci résulte en une sécheresse, parfois une rugosité, dans la bouche, sur la langue, à l'intérieur des joues. Plus précisément, les tannins transforment une certaine protéine de la muqueuse buccale, réduisant dans la foulée la fluidité de la salive. Il n'est pas simple pour le débutant de percevoir la sensation tannique, car souvent elle se combine avec d'autres sensations. Question vocabulaire, les spécialistes parlent d'astringence, synonyme de tannique. L'astringence n'est pas une

saveur au sens du sucré, salé, amer, acide ou osmazôme (unami). Elle est une sensation tactile. Les tannins ne se « goûtent » pas, ils se ressentent en asséchant la cavité buccale. On trouve des tannins notamment dans le thé, le café, le chocolat noir, les artichauts, les kakis. À mes étudiants, je donne un truc infaillible afin de percevoir l'astringence : croquer un pépin de raisin, très riche en tannins. La décharge qui se produit à l'intérieur de la bouche, cette sensation de rugosité sur la langue, est exactement celle des tannins.

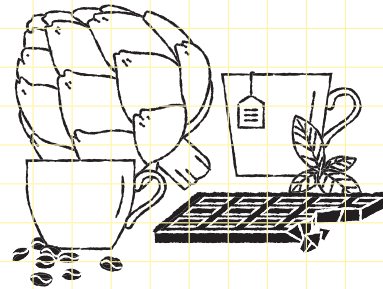
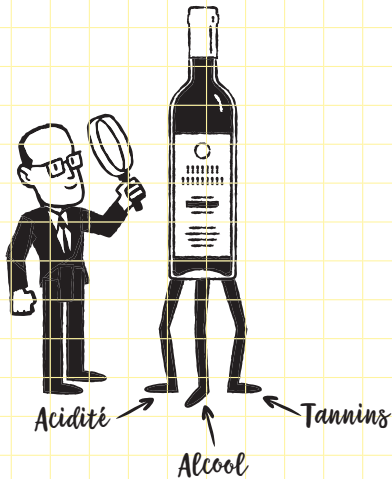
D'où proviennent les tannins ?

Outre les pépins des raisins, la peau de ceux-ci est également riche en tannins. Lors de la vinification en rouge, on laisse macérer et fermenter la peau des raisins avec le jus. Il y a transfert de couleur et de tannins de la peau vers le moût, qui deviendra, après fermentation, du vin. Lors de la vinification en blanc, on presse le jus avant de le faire fermenter. Les tannins ne sont presque pas transférés au jus et donc au vin.

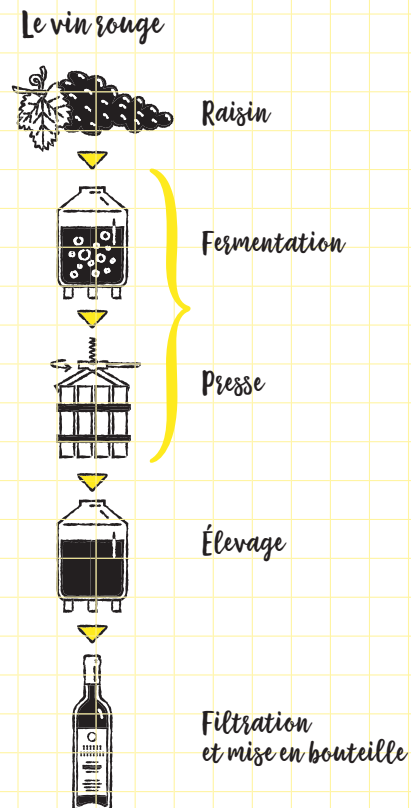
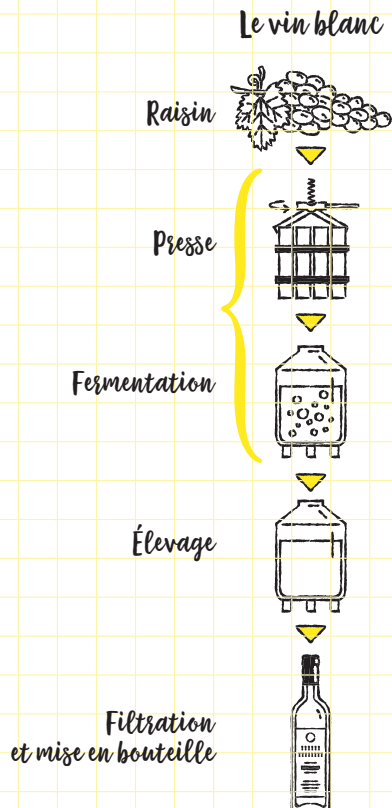
QUELQUES AUTRES TYPES DE MACÉRATION

Lorsqu'on effectue une macération du jus de raisins blancs avec leur peau, on trouve un vin... orange. Ces vins présentent souvent des notes oxydatives et sont d'un intérêt anecdotique. Par ailleurs, lorsqu'on effectue une macération courte du jus de raisins rouges avec leur peau, on trouve un vin rosé (voir leçon 13). ■

COMPOSANTES ET ÉLABORATION DU VIN ROUGE



Exemples de produits astringents :
thé, café, chocolat noir, artichaut



Le diagramme à trois dimensions acidité/alcool/tannins

Le graphique représenté ci-contre est très important. Il vous permet de classer tous les vins rouges du monde sur trois composantes : acide, alcool et tannins. Les professionnels l'appellent **triangle de Védél**, en hommage à André du même nom, ancien inspecteur de l'INAO (Institut national de l'origine et de la qualité). La structure du vin joue un rôle essentiel en interagissant avec les mets. Les effets des tannins vous seront dévoilés plus tard. Vous connaissez déjà les accords concernant l'acidité et l'alcool. Sur ce graphique, lorsque les trois composantes acide, alcool et tannins se contrebalancent exactement, le vin est placé au milieu, et est dit **équilibré**. Lorsqu'une composante prend le pas sur l'autre, le vin se place plutôt vers cette composante. Nous avons plusieurs zones qui se dessinent, comme indiqué sur le diagramme. Avec un vin rouge sec, votre tâche est donc d'évaluer la part relative de la perception acide, de la perception alcool et de la perception tannique (ou astringence).

RAPPEL

L'apprentissage des accords mets-vins se construit sur des notions de perceptions. Nous n'allons pas évaluer les composés en tant que tels – les analyses en laboratoire sont plus fiables que l'appareil humain. L'enjeu est d'apprendre à catégoriser les sensations et à pouvoir les décrire correctement. ■

Le rôle de la température

Comment influencer la perception tannique des vins ? On pense à nouveau au réfrigérateur, outil indispensable des accords réussis.

Lorsque le vin est servi plus froid, la sensation tannique se renforce et celle de l'alcool diminue. Lorsque le vin est plus chaud, la sensation tannique diminue, par contre celle relative à l'alcool augmente. On comprend mieux pourquoi les vins de Bordeaux ou du Sud-Ouest, plus tanniques, doivent être servis à 17/18°C. Plus frais, les tannins seraient trop présents. À l'inverse, les vins de Bourgogne ou du Beaujolais, moins tanniques, se contentent d'un 15/16 °C. Servis plus chauds, la structure tannique serait trop affaiblie.

Résumé

L'abaissement de la température renforce les duretés (acidité et tannins) et diminue les rondeurs (alcool). L'élévation de la température diminue les duretés (acidité et tannins) et augmente les rondeurs (ici alcool).
Température d'un frigo domestique : environ 5-6 °C
Température dans une pièce : 21-22 °C minimum.

Le carafage

Comment évoluent les tannins avec le temps ? Ils se polymérisent. Ce terme barbare signifie que les tannins sont perçus moins durs après quelques années de cave. Si vous avez un vin trop tannique, il suffit d'attendre quelques années avant d'ouvrir la bouteille. Tout ceci est bien joli, mais nous ne disposons pas toujours de quelques années devant nous. Comment pourrait-on faire vieillir artificiellement le vin, plus ou moins rapidement ? Grâce au passage en carafe. Lors du carafage, le vin reçoit une décharge d'oxygène qui simule l'effet du vieillissement de quelques

mois à un ou deux ans. Lors de cette opération, la qualité du récipient a en fait peu d'importance. Il faut veiller à bien secouer le vin, afin de brasser le liquide avec l'air ambiant (oxygène). Ensuite, vous pouvez laisser reposer quelques minutes avant le service.

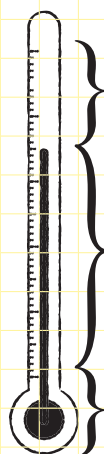
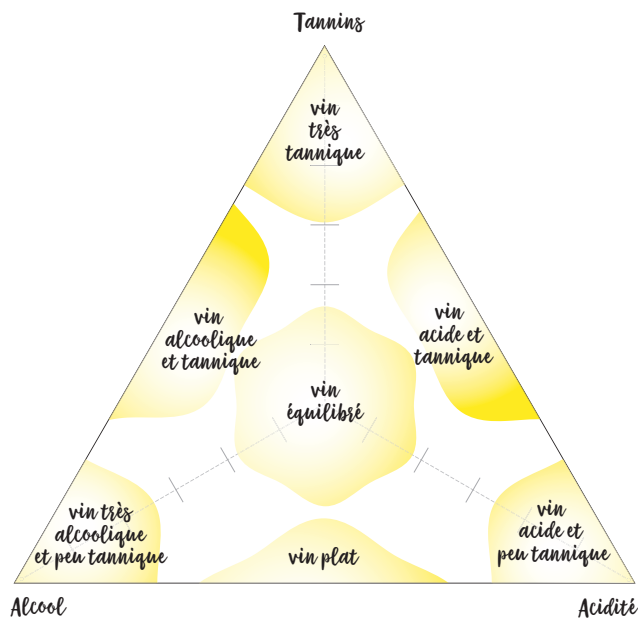
CONSEIL

Évitez de mettre en carafe un vin déjà vieux, dont les tannins sont fondus. Vous risqueriez de claquer le vin, soit de défaire le peu de tannins qui lui restent. Ces vins doivent être servis délicatement, en veillant à ne pas trop les mettre en contact avec l'oxygène de l'air. ■

Le vin bouge sur le triangle

Au fur et à mesure du vieillissement, le vin perd sa charge tannique. Il descend à la verticale sur le triangle de Védél. L'alcool et les acides bougent fort peu, même si la perception de ces substances peut se modifier. Lorsque le vin est trop vieux, il ne possède presque plus de tannins. Il est « désossé », « décharné », « plat ». Les sommeliers, quand ils veulent récupérer un tel vin, par exemple s'il a une valeur sentimentale (le millésime de votre naissance), ajoutent une cuillère à café de porto lors de l'opération de décantation. Le procédé permet de boire des vins qui autrement auraient filé à l'égout. Le mieux reste de bien contrôler l'évolution des vins de votre cave afin de les boire à leur optimum. Comment s'effectue le contrôle ? En testant vos bouteilles, préférablement avec des mets. Vous ferez d'une pierre deux coups en exerçant en même temps la qualité de vos bouteilles et celle des accords. Ce n'est pas l'opération la plus désagréable.

LE DIAGRAMME À TROIS DIMENSIONS



CHAUD :
augmente
la sensation
d'alcool

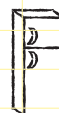
FROID :
augmente
la sensation
d'acidité

TROP FROID :
on ne sent
plus rien !

Vin moins tannique



Beaujolais, bourgogne

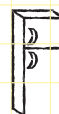


Quelques
dizaines
de minutes
15-16°C

Vin tannique



Bordeaux, Sud-Ouest



Quelques
minutes
17-18°C

Vin jeune et tannique




Carafage

Une première comparaison

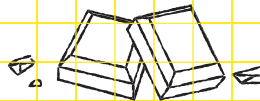
- ① Ce premier accord est le plus évident. Prenez deux morceaux de chocolat, le premier de chocolat noir et le deuxième de chocolat blanc. Laissez fondre le chocolat sur la bouche. Cela prend un peu de temps, c'est normal. Y a-t-il un des deux chocolats qui assèche plus fortement le palais et la langue ?

■ Notez vos impressions.

Chocolat noir



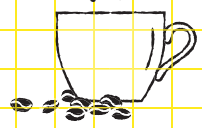
Chocolat blanc



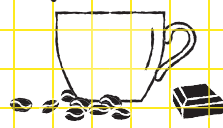
- ② Préparez maintenant un café noir non sucré. Goûtez d'abord le café seul. Puis dégustez un petit morceau de chocolat noir, en laissant fondre lentement le morceau dans la bouche. Reprenez du café. Le café vous semble-t-il moins râpeux ?

■ Notez vos impressions.

Café seul



Café et chocolat



Du sucre dans du vin? Shocking!

A ternary diagram (triangle) used for the classification of wines based on three variables: Tannins, Alcool, and Acidité. The vertices of the triangle are labeled: 'Tannins' at the top, 'Alcool' at the bottom left, and 'Acidité' at the bottom right. The diagram is divided into three regions by dashed lines extending from each vertex to the opposite side. These lines are marked with tick marks to indicate relative proportions. The central region represents a balance of all three factors, while the outer regions represent higher concentrations of one or two factors.

- ## POUR ALLER PLUS LOIN

74

Le frigo, mon premier allié

- à la température préconisée de dégustation, soit 17-18 °C. Dégustez les trois vins. Lequel vous semble plus tannique ? Y a-t-il un vin qui vous semble plus porté sur la composante alcool ? Comment dégustez-vous le vin rouge à température 17-18 °C ? Quel est votre vin préféré à ce stade ?

[illegible]

-
- A ternary diagram (triangle) used for qualitative analysis. The vertices are labeled: **Tannins** at the top, **Alcool** at the bottom-left, and **Acidité** at the bottom-right. The diagram is divided into three regions by dashed lines extending from each vertex to the opposite side. The top region (Tannins) has 6 tick marks along its vertical dashed line. The bottom-left region (Alcool) has 5 tick marks along its dashed line. The bottom-right region (Acidité) has 5 tick marks along its dashed line.

■ Notez vos impressions sur le diagramme suivant.

[illegible]

EXERCICE N°7

Rechercher le point d'équilibre

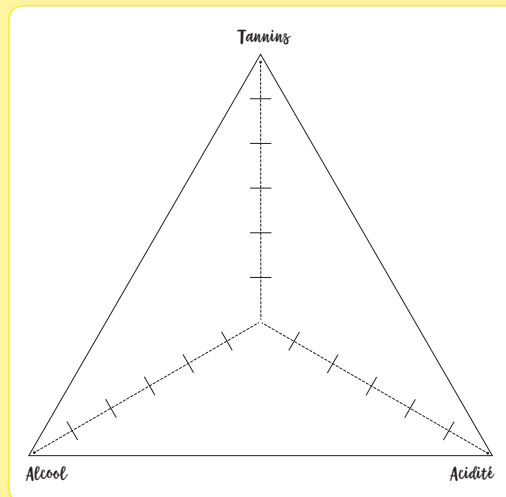
Toujours avec le même vin rouge, cherchez le point d'équilibre de température. Ce point est le moment où le vin semble à la juste température de service. La perception des tannins (astringence) doit s'équilibrer avec les perceptions acide (frais) et alcool (chaleur). Comme vous vous en doutez, cette notion est quelque peu subjective. Le point d'équilibre est celui qui vous convient. L'important est de comprendre comment le percevoir.

Essayez avec une bouteille de vin préalablement refroidie et que vous laissez réchauffer au fur et à mesure de l'expérience.

■ Notez vos impressions et la température de service.

[illegible]

■ Classez vos relevés sur le diagramme suivant.



la géographie des vins rouges

L'équilibre

Comme nous l'avons vu, le vin rouge trouve son équilibre entre l'acidité, l'alcool et les tannins. À ce stade du cours, vous devriez être en mesure de noter si une sensation prend le pas sur les autres. Dans ce cas, il s'agit de la note dominante du vin, un peu comme la tonalité d'une symphonie. Cela ne signifie pas que le vin est déséquilibré. L'équilibre du vin est celui qui vous plaît. Il est une matière de **goût personnel**. Certaines personnes préfèrent les vins portés plutôt sur l'alcool, d'autres sur l'acidité, enfin d'autres encore les vins tanniques. L'appréciation de ces perceptions peut évoluer au cours de moments d'une journée, des cadres de dégustation ou même des périodes d'une vie.

UNE ANECDOTE

Quand j'ai débuté dans l'apprentissage du vin, les tannins ne me rebutaient pas. Je cherchais même des vins plutôt tanniques, je préférais les rouges aux blancs. Par la suite, je me suis rendu compte que la finesse de certains vins valait tout l'or du monde. Il y avait une notion d'équilibre que j'avais en tête, sans pouvoir bien l'expliciter et que je recherchais dans les vins que je découvrais. Celle-ci se confondait avec une tension gustative qui incitait à reprendre un verre. Le vin qui ne lasse pas fut une forme de première quête dans mon amour du vin. ■

À quoi servent les tannins dans le vin ?

Les tannins protègent le vin contre l'oxydation et donc le vieillissement. Les fûts de chêne, ou les copeaux de bois, apportent aussi des tannins au vin. Les vins blancs vieillissent en fûts sont donc mieux protégés contre l'oxydation que les autres vins blancs. Les tannins sont à l'origine de l'opération de conservation des peaux d'animaux, en modifiant les protéines en matériaux imputrescibles. L'opération de tannage transforme les peaux d'animaux en matériau très résistant appelé cuir.

Dans le vin, on distingue les tannins provenant des peaux et pépins des raisins des tannins provenant du fût de bois appelés ellagitannins. Alors que les vins blancs passés en fût provoquent une sensation tannique (astringence) légère, les vins rouges passés en fût semblent, au contraire, plus souples. Cet apparent paradoxe est dû à une autre conséquence du passage en barrique : la lente micro-oxygénation qui va « vieillir » quelque peu le vin rouge et assouplir les tannins du vin. La même opération se produit lorsque le vin vieillit en bouteille : les tannins s'assouplissent. Ils constituent le bouclier contre l'oxydation, et permettent aux arômes tertiaires (vieillessement) de se développer. Il est à noter que l'orthographe admet un ou deux n : tannins ou tanins.

La carte de France des vins rouges

Si vous prenez l'ensemble des régions de France, vous constatez aisément que les **vins rouges les plus tanniques sont ceux qui se trouvent au sud de l'Hexagone et les vins rouges les moins tanniques sont ceux au Nord**. La carte se divise presque en deux zones au niveau du 45° parallèle, celui qui passe aux environs de Bordeaux et Valence (mais aussi Turin, Milan et Trieste en Italie).

Les régions suivantes sont donc connues pour donner des vins plutôt **tanniques** :

- la région de Bordeaux en général
- la Provence
- le Sud-Ouest
- le Languedoc-Roussillon
- le Rhône

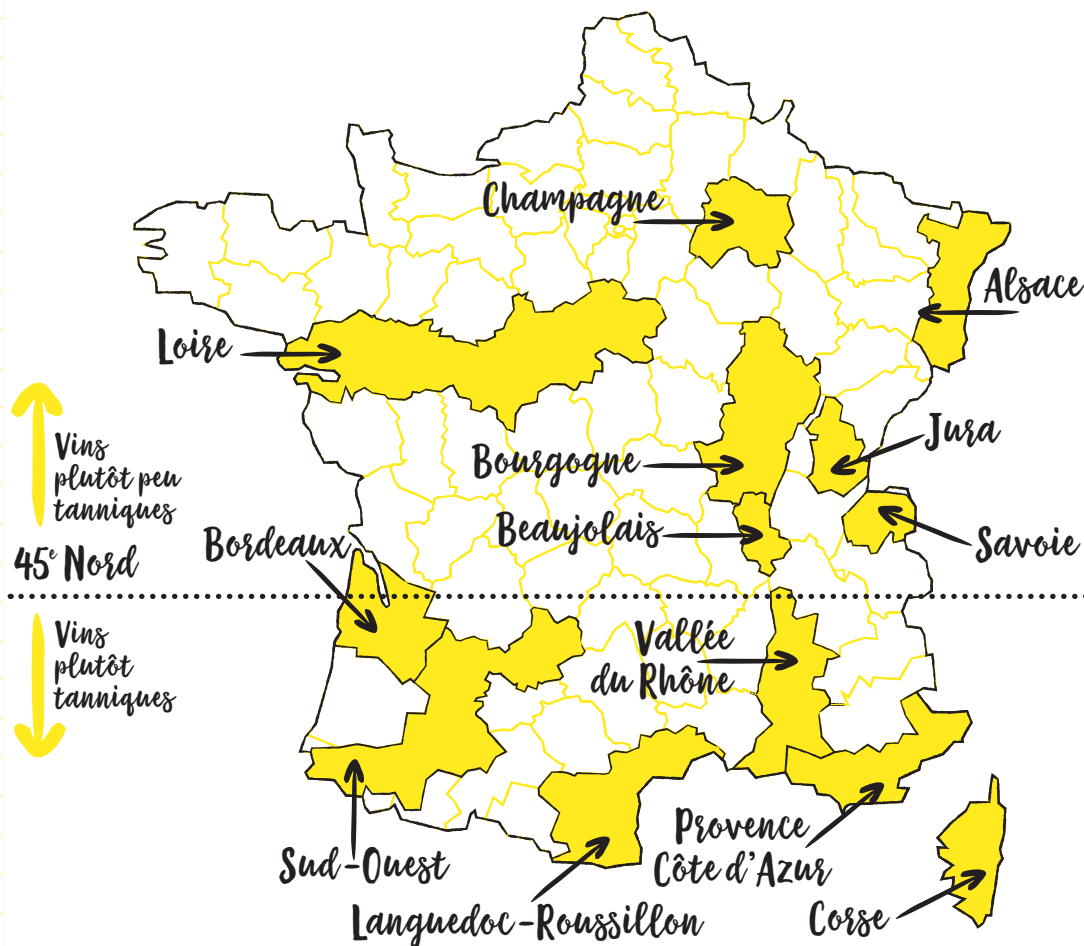
Les régions suivantes donnent des vins **peu tanniques** :

- l'Alsace
- le Beaujolais
- la Savoie
- la Loire
- la Bourgogne

La région de la vallée du Rhône est particulière car elle est séparée en deux zones.

On notera la partie septentrionale où abonde la syrah, plutôt tannique (hermitage, côte-rôtie).

LA CARTE DE FRANCE DES VINS ROUGES



Quelques appellations de vins rouges tanniques du Sud	Quelques appellations de vins rouges peu tanniques du Nord
<ul style="list-style-type: none"> - Saint-émilion, pomerol, graves, médoc (Bordeaux) - Bandol (Provence) - Cahors, madiran (Sud-Ouest) - Hermitage, côte-rôtie (vallée du Rhône) 	<ul style="list-style-type: none"> - Pinot noir (Alsace) - Mondeuse (Savoie) - Bourgueil, chinon (vallée de la Loire) - Morgon, bronilly (Beaujolais) - Beaune, gevrety-chambertin, rully (Bourgogne)

Les régions placées sur le diagramme acidité/alcool/tannins

Comparez les vins que vous connaissez avec la carte théorique des vins rouges secs. Celle-ci vous donne une approximation des relatifs équilibres de chaque région. Bien entendu, il s'agit d'une vision générale, en aucun cas elle ne peut se généraliser à l'ensemble des vins d'une contrée. Il est possible de trouver des vins très tanniques en Loire, comme des vins peu tanniques dans le Sud-Ouest.

ASTUCE

Faites confiance à vos goûts et vos sensations. Celles-ci trompent rarement. Si un vin vous semble tannique, suivez votre instinct. Souvent, la première impression est la bonne. ■

Un triangle pour chaque région

Le principe du triangle de Védel est de synthétiser l'équilibre d'un vin sur les trois composantes acide, alcool et

tannins. L'exercice peut se reproduire au sein d'une même région, par exemple avec les vins rouges de la côte de Nuits, de la côte de Beaune, de la côte chalonaise et du Mâconnais en Bourgogne, ou avec les vins du Médoc, des Graves, de Saint-Émilion et de Pomerol à Bordeaux. Il y a un triangle de Védel au sein de chaque région, voire au sein de chaque sous-région en distinguant les vins des producteurs différents.

Tannins et cépages

Peut-on classer les tannins en fonction des cépages ? Assurément oui. Certains cépages produisent plus de tannins que d'autres. Le cabernet sauvignon est plus tannique que le merlot. Les vins de la rive gauche à Bordeaux (médoc) sont plus tanniques que les vins de la rive droite (saint-émilion). Les premiers contiennent une majorité de cabernet franc, alors que les seconds sont à majorité composés de merlot. Cette discussion est compliquée par la maturation des tannins dans la

baie des raisins, que les spécialistes appellent maturité phénolique. Si le raisin est cueilli avant la maturité complète des tannins, ceux-ci sembleront plus verts, plus durs, plus amers.

TROUVE-T-ON DES TANNINS DANS LES VINS BLANCS ?

Les tannins sont présents dans les vins rouges (de 1 à 4 g/l) et, en petite quantité, dans les vins blancs (de 0,1 à 0,3 g/l). On ne remarque quasiment pas les tannins des vins blancs qui ne sont pas passés en fûts de chêne. ■

Question pour voir si on suit jusqu'à présent

Si vous avez un vin rouge peu tannique, par exemple un beaujolais-village, comment lui donner plus de structure ?

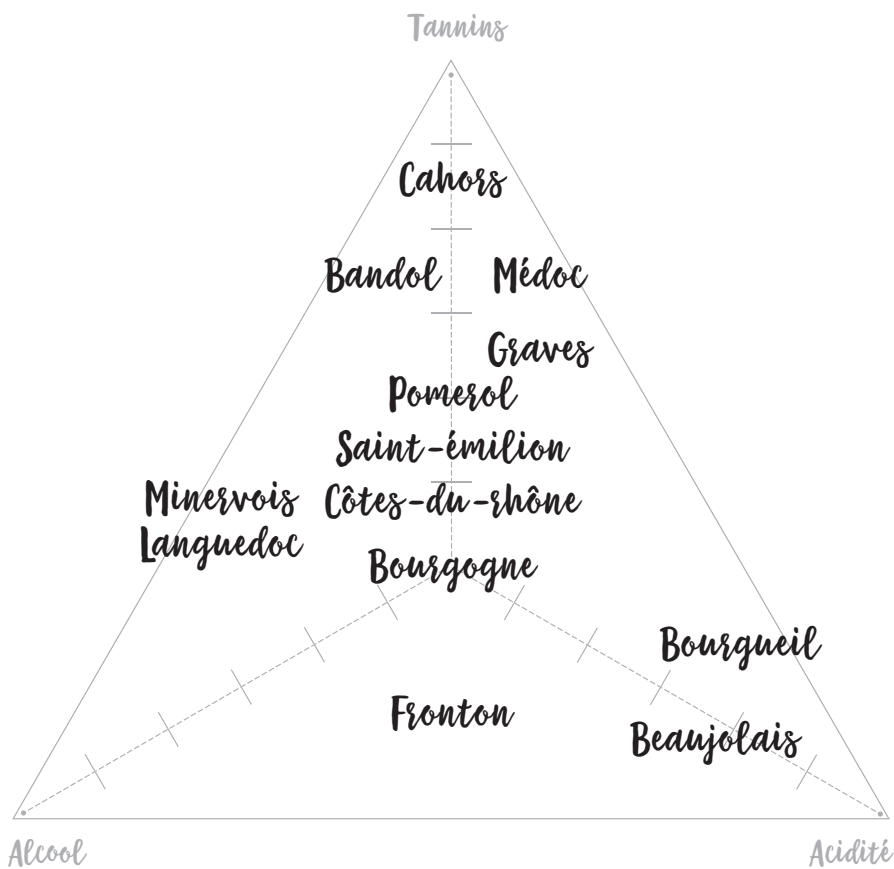
Réponse : il faut abaisser la température de service, le vin sera perçu plus tannique.

Équilibre bourguignon

À tout seigneur tout honneur, l'équilibre du triangle de Védel semble pencher du côté de la Bourgogne. Comme nous l'avons vu, il s'agit d'une notion subjective. L'équilibre est une question de goûts personnels. Si vous préférez les vins de Bordeaux, les vins de Bourgogne vous sembleront trop peu tanniques et, de ce fait, un peu déséquilibrés. L'important n'est pas de s'étriper sur quelle région il y a lieu de placer au centre du triangle, mais bien de comprendre l'interaction des trois composantes acide, alcool et tannins dans l'équilibre d'un vin. Celles-ci interagissent avec les composantes du mets lors des accords. Voilà pourquoi nous insistons là-dessus.

Quelques cépages plutôt tanniques	Quelques cépages moins tanniques
<ul style="list-style-type: none"> - Cabernet sauvignon - Cabernet franc - Malbec - Mourvèdre - Syrah - Tannat (notez le nom !) 	<ul style="list-style-type: none"> - Merlot (en comparaison avec les cabernets) - Gamay - Pinot noir - Grenache (en comparaison avec syrah, mourvèdre et carignan)

LES RÉGIONS SUR LE DIAGRAMME ACIDITÉ / ALCOOL / TANNINS

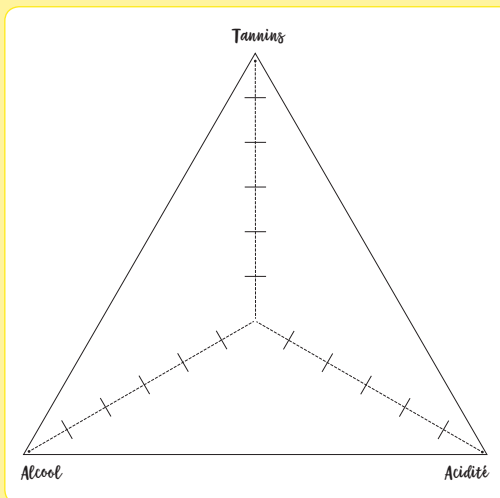


ÉCHELLE

Nous avons privilégié une échelle à cinq niveaux. Les spécialistes de l'analyse sensorielle estiment qu'un dégustateur novice peut facilement distinguer cinq niveaux d'intensité pour un stimulus. L'échelle numérique sera utile lorsque nous passerons aux accords proprement dits. ■

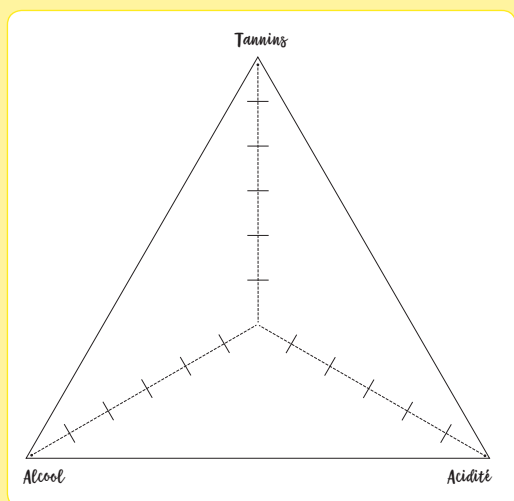
Balade du Nord au Sud

- Quel vin est pour vous le plus équilibré ? Cette notion étant subjective, proposez à un ami de faire le test avec vous et notez également ses impressions, sans vous influencer mutuellement.



Votre appréciation

L'appréciation de votre ami



- 2 Reproduisez l'exercice en dégustant les vins alternativement plus chauds et plus froids. Quels vins vous semblent déséquilibrés ? Quelles caractéristiques ressortent maintenant ?
- Placez les vins dans le diagramme suivant et notez vos impressions.

[illegible]

Une région, des vins

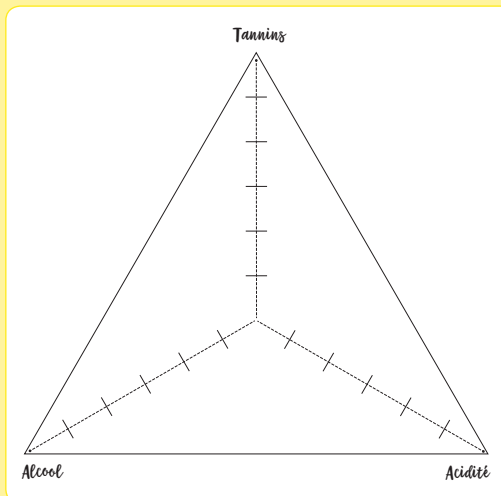
- Classez-les sur le diagramme suivant.



Des vins d'ailleurs

- ① À ce niveau du cours, vous devriez être en mesure de classer les vins sur un diagramme acidité/alcool/tannins même sans avoir d'idée préconçue sur leur composition, simplement en les dégustant. Pour ce faire, prenez trois vins rouges différents, mais hors de France, par exemple d'Italie, d'Espagne ou d'un pays du nouveau monde producteur, par exemple l'Australie ou l'Afrique du Sud. Mettez les trois vins à la même température, entre 16 et 18 °C.

- Dégustez-les et notez vos impressions.
- Classez les différents vins sur le diagramme suivant.



Quel vin est pour vous le plus équilibré ? Cette notion étant subjective, proposez à un ami de faire le test avec vous et notez également ses impressions, sans vous influencer mutuellement.

Votre appréciation									
.....									

L'appréciation de votre ami									
.....									

- ② Reproduisez l'exercice en dégustant les vins alternativement plus chauds et plus froids. Quels vins vous semblent déséquilibrés ? Quelles caractéristiques ressortent maintenant ?

- Notez vos impressions.

Vins réchauffés									
.....									

Vins refroidis									
.....									

EXERCICE N°4

Votre classement des vins rouges secs

Réalisez un grand diagramme acidité/alcool/tannins et placez-y tous les vins rouges que vous goûterez. Gardez ce diagramme avec vous et complétez-le chaque fois que vous dégustez des vins rouges secs. Vous créerez petit à petit votre propre carte des vins rouges secs, votre carte du tendre. Elle vous accompagnera tout au long de votre apprentissage œnologique.

POUR ALLER PLUS LOIN

Vous devriez être en mesure de reconnaître le positionnement acide/alcool/tannins d'un vin rouge sec au premier coup d'œil, pardon, à la première gorgée. ■

EXERCICE N°5

Exercice de synthèse

- Cet exercice est important, car il synthétise l'ensemble des notions vues jusqu'à présent. Prenez quelques vins rouges qui traînent, ou faites l'exercice avec des amis, chacun apportant une bouteille. Dégustez les vins en les numérotant (vin A, vin B, vin C, etc.) sans regarder les étiquettes. Servez-les à température moyenne, soit entre 16 et 18 °C. De toute façon, à ce stade du cours, vous devez être à même de juger la bonne température de service, même sans thermomètre.
 - Dégustez-les, classez les différents vins sur un diagramme à trois dimensions et notez vos impressions.

	Vos impressions	Ami 1	Ami 2	Ami 3
Vin A				
Vin B				
Vin C				

- Regardez les étiquettes. Comparez votre placement à l'aveugle avec la carte théorique des vins rouges secs (voir page 81). Y a-t-il des différences ? Redégustez les vins qui semblent nécessiter un deuxième examen et notez vos impressions.
- Il se peut que les perceptions que vous avez d'un vin évoluent avec le temps. Les tannins (astringence) représentent une sensation difficile, peu engageante de prime abord. Lorsqu'on apprend à la caractériser, elle s'approprie. Notez bien les vins que vous préférez à la date où vous accomplissez cette leçon. Refaites l'exercice lorsque vous aurez terminé le cours. Votre propre notion d'équilibre a-t-elle évolué ?

mon accord vin rouge : jouer avec les tannins

On a parlé structure et géographie des vins rouges, mais les accords, dans tout ça ? En réalité, vous avez déjà réalisé deux accords lors des premières leçons : avec le café et avec le chocolat. Vous avez étudié et compris quel vin vous plaît et quel est son équilibre entre l'acidité, l'alcool et les tannins. L'équilibre du vin est en fait l'accord de celui-ci avec votre muqueuse buccale. Ce point est essentiel, car il conditionne la suite des opérations.

RAPPEL

Comme nous l'avons évoqué, un vin rouge est un produit tridimensionnel. Il est construit en première approximation sur un équilibre de trois saveurs : acides, alcools et tannins. L'acidité provoque une sensation de rafraîchissement en bouche et l'alcool une sensation de chaleur. Les tannins assèchent la cavité buccale en réagissant avec les protéines de la salive. La perception de ces trois saveurs sera mise à profit pour réaliser tous les accords possibles avec tous les vins rouges. Un univers magique s'ouvre à vous. ■

L'air de ne pas y toucher, nous sommes en train d'étalonner votre appareil buccal et vos perceptions. Une fois celui-ci calibré, plus rien ne pourra vous arrêter dans la longue marche vers tous les accords du monde.

À quoi servent les tannins dans les accords ?

Les tannins du vin possèdent deux fonctions. La première est la plus évidente et la plus importante. **Les tannins assèchent la bouche**. Il faut donc des mets avec une bonne dose de liquide ou de jus intrinsèque. On pense bien entendu aux consommés et potages, aux viandes en daube ou grillées et saignantes. En fait de

mariage, il s'agit d'un mariage des contraires. Les spécialistes parlent d'**accord de contraposition** ou **contrepoint**.

EXEMPLE

Un steak béarnaise servi saignant nécessite un mariage avec un vin tannique à cause du jus de la viande (sang conservé au sein de la pièce). ■

La deuxième fonction des tannins est de réaliser un **effet de masque** sur des aliments également riches en tannins. Après saturation par l'absorption du vin par exemple, l'aliment semblera moins tannique (et inversement). Nous avons vu cet effet au tout début du chapitre avec l'accord vin rouge et chocolat noir. Outre le chocolat, le café et le thé possèdent des tannins. Dans les aliments, on pense aux artichauts, aux kakis. Il n'y a pas énormément d'aliments qui possèdent une grande structure tannique. Il n'est pas possible de la renforcer avec un additif comme on le ferait avec du sel ou du sucre. La propriété de l'effet de masque sera utilisée pour les accords avec des desserts au chocolat (l'auteur est un inconditionnel de la mousse au chocolat).

Comment contrebalancer un vin rouge très tannique ?

Si le vin rouge est tannique, par exemple un vin rouge jeune, on peut bien entendu le carafer. Cette opération diminue quelque peu l'astringence. Question accords, on cherchera à augmenter le jus dans les plats – si vous faites des réductions de jus de cuissons, réduisez un peu moins.

Le diagramme en croix mets-vins

Le diagramme ci-contre est notre fameux diagramme en croix grecque, qui sert à représenter graphiquement les accords. Cette innovation pédagogique vous permet de noter les différentes caractéristiques du vin et du mets. Il s'agit d'une vision graphique condensée des saveurs et notes étudiées. Il a été dessiné à l'usage de dégustateurs débutants, même s'il convient à tous les niveaux. Nous y représentons les caractéristiques des vins et des mets qui doivent être en opposition : l'acidité du vin doit contrebalancer le gras du mets ; les tannins du vin doivent contrebalancer le jus du mets.

UN DIAGRAMME ÉDUCATIF

À quoi sert le diagramme en croix ?

Il vise à structurer la méthode.

Souvent, lorsqu'on débute, la science des accords semble un brin mystérieuse.

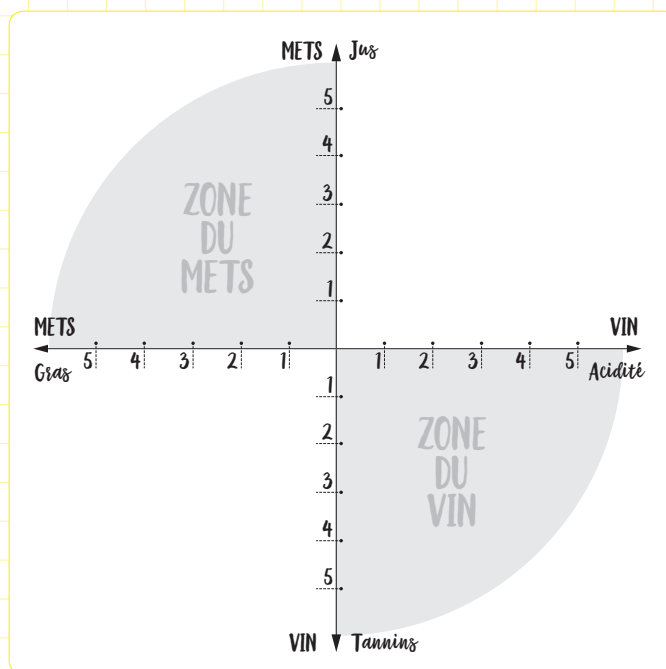
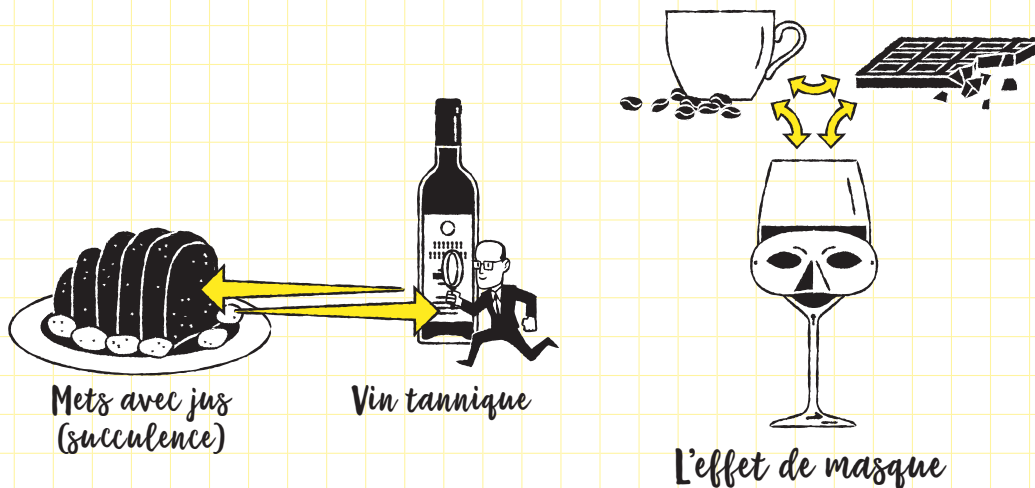
L'objectif est d'ouvrir le moteur, tout en acceptant une part

d'impondérable, qui ne peut

se retranscrire sur le diagramme.

Celui-ci donne une vision synthétique et pédagogique des opérations. ■

LES TANNINS DANS LES ACCORDS



Le diagramme en croix

COMMENT UTILISER LE

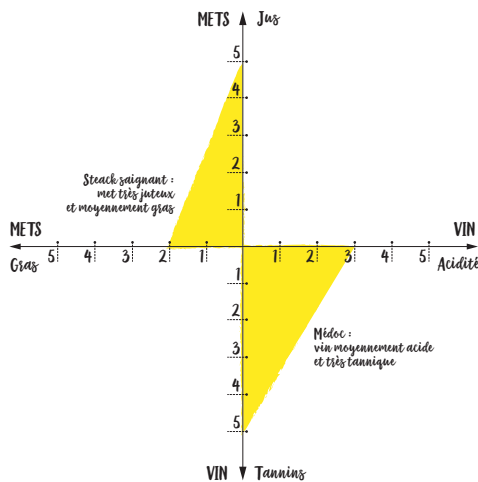
Exemple 1 : un accord réussi

Prenons un vin du Médoc, que l'on compte déguster avec un steak (sans sauce pour simplifier). Il s'agit d'un vin assez acide (3 sur 5) et très tannique (5 sur 5). On commence par placer les différentes caractéristiques du vin sur le diagramme : on note l'acidité et les tannins, tous deux sur une échelle à cinq niveaux. On réalise la même opération pour le mets. Le steak est peu gras (2 sur 5) et très juteux (5 sur 5). On relie ensuite les deux points du vin et on hachure la zone triangulaire qui se forme entre cette ligne et les deux axes. On répète la même chose pour les points du mets. S'il y a accord, il apparaît tout de suite graphiquement : les surfaces sont semblables, de même forme et de même grandeur. C'est ce qui arrive dans cet exemple.

Exemple 2 : un accord moyen

Reprenons le même vin (médoc, acidité 3/5 et tannins 5/5), que nous allons déguster avec des rillettes de porc. Les rillettes sont un mets très gras (5 sur 5) et moyennement juteux, voire pas juteux du tout. Évaluons cette caractéristique à 2 sur 5 – même si nous aurions pu mettre 1 sur 5. Le graphique montre deux surfaces qui ne sont plus de la même forme. Si elles semblent de taille comparable, l'une n'est pas l'exact reflet de l'autre. On voit qu'il ne s'agit pas d'un accord parfait. Les rillettes avec le médoc fonctionnent plus ou moins. Il aurait mieux valu prendre un vin blanc en ne contrebalançant que la saveur grasse du mets.

accord steak saignant
et vin du médoc



accord rillettes
et vin du médoc

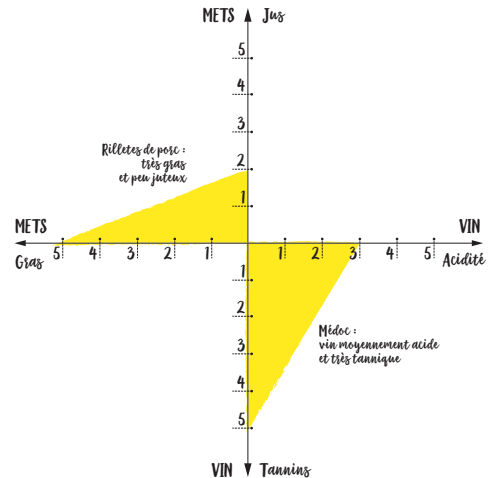
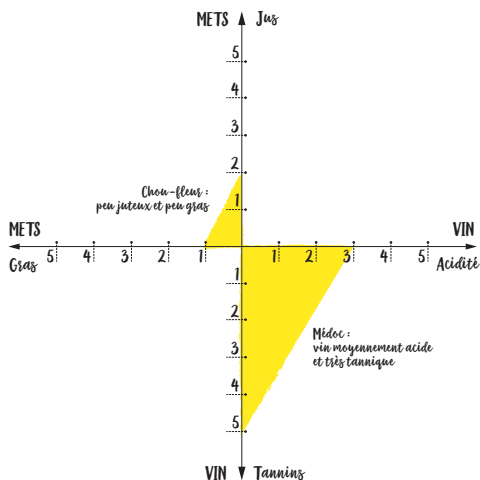


DIAGRAMME EN CROIX ?

Exemple 3 : un accord catastrophique

Continuons toujours avec notre vin du Médoc.
L'accord est tenté avec un chou-fleur bouilli, mets dont nous avons noté le côté juteux à 2 sur 5 et le côté gras à 1 sur 5. Les deux surfaces ne correspondent pas du tout. Il n'y a pas d'accord. Le vin prend le pas sur le mets, comme le montre le graphique. On peut bien entendu tenter d'améliorer la chose en agrémentant le chou-fleur d'une sauce béchamel, par exemple. On augmentera la saveur grasse du mets, pas tellement le côté juteux (succulence). Les tannins du vin passeront au-dessus du mets. Il aurait mieux valu chercher un vin blanc (sans tannins).

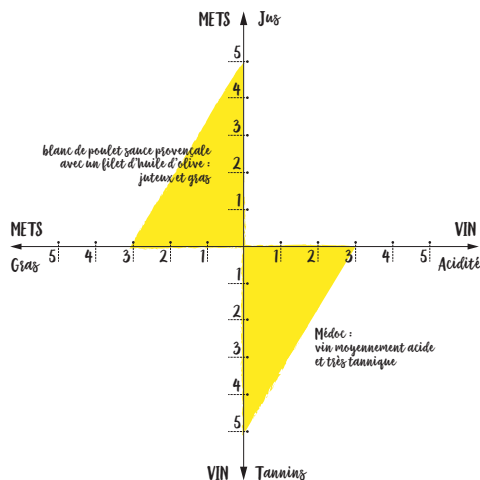
accord chou-fleur et vin du médoc



Exemple 4 : un accord étonnant

Reprenons le vin du Médoc (acidité 3/5 et tannins 5/5). Le mets doit avoir du jus et un peu de matière grasse, pour compenser tannins et acidité du vin. Un blanc de poulet est trop sec, mais qu'en est-il si on le sert avec une sauce provençale ? Le jus de la sauce permet de réaliser un contrepoint aux tannins du vin. Nous estimons le blanc de poulet sauce provençale à 1/5 sur la composante grasse et 5/5 sur celle du jus. L'accord fonctionne, mais il est perfectible. Comment obtenir une plus grande surface dans la partie mets du diagramme ? En augmentant sa composante grasse (celle du jus étant déjà à son maximum). Rajoutez un filet d'huile d'olive ; la préparation obtient 3/5 (gras) et 5/5 (jus). Les surfaces des diagrammes sont semblables. L'accord fonctionne très bien.

accord blanc de poulet sauce provençale et vin du médoc



Résumé

Lorsque le mets possède du jus intrinsèque (jus d'une viande) ou extrinsèque (jus d'une préparation), cette caractéristique est contrebalancée par un vin tannique.
Lorsque le mets ne possède pas la caractéristique de jus, il faut privilégier le vin blanc ou un vin rouge très peu tannique – il en existe.
Autrement, le diagramme en croix montre que les surfaces ne vont pas correspondre.

Les accords en phase

Les accords que nous avons étudiés sont des accords en opposition. Les tendances s'annulent et s'opposent de manière telle que l'accord sera plus harmonieux que la somme des parties (accord donnant-donnant). Nous avons vu à la leçon 5 du chapitre sur les vins blancs qu'en plus des caractéristiques qui doivent être en opposition, il existe également des caractéristiques qui doivent être en phase : **l'intensité et la persistance**. Si le vin est intense (puissant), il faudra un mets intense. Si le vin est persistant (il reste longtemps en bouche), le mets devra aussi être persistant. Si le vin prend le dessus, c'est qu'il est soit trop intense (fort) soit trop persistant (long) par rapport au mets. L'inverse peut se produire également. Ces désaccords sont facilement perçus, même par le dégustateur novice (relisez attentivement cette partie de la leçon 5).

Résumé

Désormais, vous pouvez réaliser tous les accords possibles avec les vins rouges, parce que vous avez compris le fonctionnement des accords. Rappelez-vous que l'accord réussi se mesure dans votre appréciation du mariage du liquide et du solide. De fines notes épicées tant du vin que du mets, qui peut-être n'avaient pas été perçues lorsque les aliments étaient essayés individuellement, peuvent se révéler lors du mariage.

MON SECRET

Comme je le répète à mes étudiants, le secret tient en trois mots : essayer, essayer et encore essayer. Il n'y a qu'une solution, c'est la dégustation. ■

Les mots pour en parler

La description des mets, des vins et des accords est un art en tant que tel. Le Centre national de la recherche scientifique a même publié un ouvrage de plus de 450 pages relatif à la question (*Dictionnaire de la langue du vin*). Généralement, les termes qu'on emploie ne sont pas bien définis ou ne sont pas compris de la même manière par celui qui les reçoit. Dans cet ouvrage, nous avons essayé de limiter au maximum les termes ambigus et les descriptions lyriques afin de viser la meilleure compréhension possible.

Quel terme utiliser pour décrire les tannins ?

Historiquement, la sommellerie associe le descripteur d'**astringence** à la sensation provoquée par les tannins. Le terme **tannique** est utilisé également. Pour ne pas nous perdre, nous préférons utiliser les termes de tannins/tannique dans tout le cours – comme nous le faisons avec l'acidité et l'alcool.

Quel terme pour décrire le jus ?

Il n'y en a pas vraiment. Les sommeliers italiens ont tenté de populariser le terme de **succulence**, qui en français se rapporte uniquement à la viande et désigne l'abondance de jus et d'éléments nutritifs contenus dans une viande et qui s'en exprime à la cuisson et à la mastication. Jean Anthelme Brillat-Savarin en parlait avec verve, après avoir justifié le traitement sévère infligé aux gallinacés : « Non seulement on les prive des moyens de se reproduire, mais on les tient dans la solitude, on les jette dans l'obscurité, on les force à manger et on les amène ainsi à un embonpoint qui ne leur était pas destiné. Il est vrai que cette graisse ultra-naturelle est aussi délicieuse, et que c'est au moyen de ces pratiques damnables qu'on leur donne cette finesse et cette succulence qui en font les délices de nos meilleures tables. »

Marche à suivre pour réussir son accord

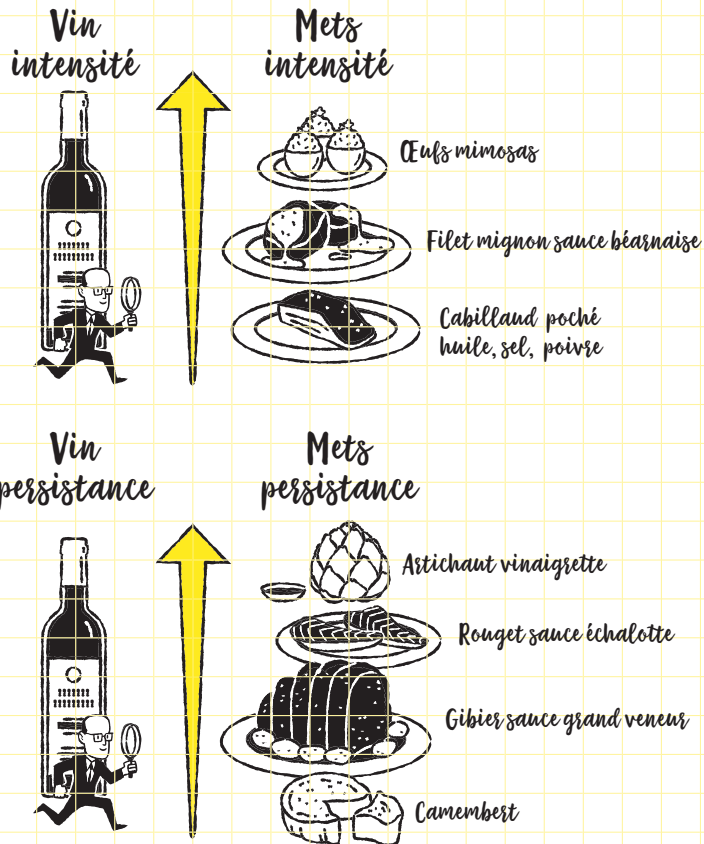
Comment réaliser un accord entre un vin rouge sec et un mets ? Suivez les étapes décrites les unes après les autres dans le mode opératoire ci-contre.

ATTENTION

Au contraire de la dégustation pure du vin, qui permet au dégustateur de cracher *ad libitum*, il est plutôt malaisé de cracher lorsqu'on réalise des accords avec des mets. Faites-y attention lors des exercices. ■

À ce stade, il faut se concentrer sur les impressions. Que reste-t-il ? Juste le vin ? Le mets a-t-il totalement disparu ? Ou bien, ne reste-t-il que le mets, le vin ayant totalement disparu ? On peut également trouver un ensemble tout à fait dissocié : on sent le goût du vin, puis le mets, puis encore le vin... Enfin, on peut trouver un goût différent en bouche, tant du vin que du mets, mais qui est agréable et harmonieux. Ce nouveau goût, cette nouvelle saveur, n'est pas la simple addition du vin et du mets, elle porte quelque chose en plus que la somme des deux ingrédients. Les **accords magiques** sont ceux où on trouve ce goût nouveau. Voilà la clé de l'accord ultime, l'accord réussi. Prenez la peine de noter tous les accords qui vous semblent appartenir à la dernière catégorie. L'accord magique ne s'indique pas sur un graphique, il vous faudra prendre des notes et décrire en termes simples ce que vous sentez en bouche. Notez bien la recette précise du mets, l'assaisonnement du plat, le vin très exactement. Ces accords sont malheureusement trop rares pour être galvaudés. Consignez ces moments précieux dans un carnet de notes. Ce sont VOS accords entre les vins que vous avez sélectionnés et les mets que vous avez préparés. Il vous sera alors plus facile de les reproduire.

LES CARACTÉRISTIQUES EN PHASE



Les étapes à suivre pour bien identifier l'accord

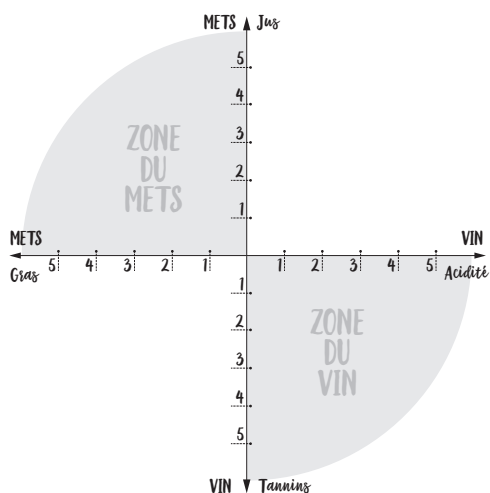
Remplir le diagramme

- 1 Dégustez le mets séparément et placez-le sur le diagramme en croix en évaluant ses deux caractéristiques : gras et jus.
- 2 Rincez-vous la bouche avec de l'eau et du pain.
- 3 Dégustez le vin séparément, notez sur le diagramme ses caractéristiques : tannins et acidité.

Analyser l'accord

- 4 Prenez le mets en bouche, mâchez-le lentement et avalez le morceau.
- 5 Avalez une gorgée de vin en le faisant quelque peu tourner en bouche.
- 6 Notez vos impressions du mélange entre la fin de la saveur du mets et le vin en bouche.

- **Notez vos impressions.** Le vin dégusté après la ratatouille vous semble-t-il moins tannique que le vin dégusté avant ?

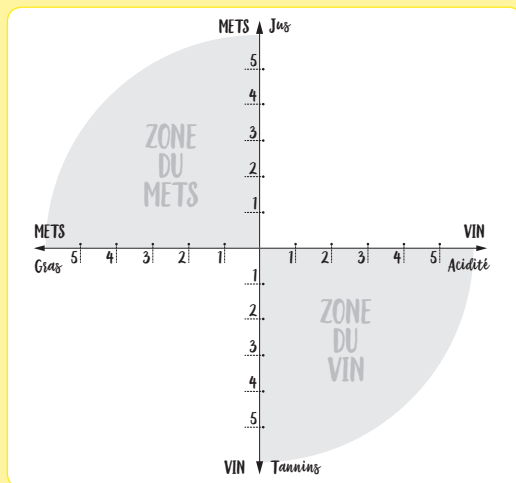


- 2** Refaites l'exercice en vous concentrant cette fois sur la saveur du mets. La ratatouille vous semble-t-elle moins liquide ? Corrigez si besoin le diagramme dans une autre couleur.

Quelle cuisson, le steak ?

- ① Entrons dans le vif du sujet avec une viande rouge cuite à la poêle ou au grill. Pour l'exercice, coupez un morceau en trois parties. La première sera cuite à point, c'est-à-dire jusqu'à ce que le cœur ne soit plus rouge. La deuxième sera cuite d'un côté et de l'autre, afin de conserver une viande saignante. La troisième enfin sera juste saisie de telle manière que le cœur soit chaud mais presque pas cuit (steak bleu). Prenez trois vins rouges plus ou moins tanniques.
- Testez chaque vin avec chaque type de cuisson et notez vos impressions.
 - Réalisez le diagramme en croix.

	steak à point	steak saignant	steak bleu
Vin A.....			
Vin B.....			
Vin C.....			



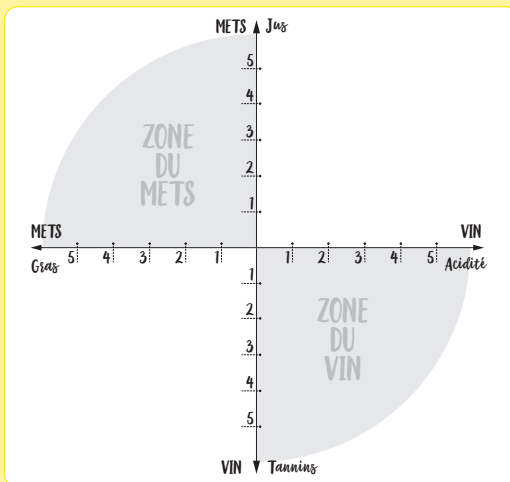
- Avec quel morceau de viande et quel vin l'accord est-il le plus réussi ?

- 2** Réalisez la cuisson de la pièce de viande selon votre goût. Montez une béarnaise ou une sauce mayonnaise, si la première vous semble difficile. Dressez sur assiette et nappez de sauce le morceau de viande, accompagné de pommes de terre sautées. Prenez maintenant les vins de l'exercice précédent. Testez-les en accord avec le morceau de viande, puis le morceau de viande agrémenté de la sauce béarnaise ou mayonnaise, puis enfin avec les pommes de terre. L'accord vous semble-t-il meilleur avec la sauce ?
- Notez vos impressions.
 - Remplissez le diagramme en croix avec une autre couleur.

Poulet bien cuit

- 4 Si on prend une viande blanche ou de la volaille, cuite classiquement, c'est-à-dire dans une poêle jusqu'au bout, on trouve une structure sèche composée essentiellement de protéines. L'effet des tannins est contre-indiqué. Comme nous l'avons vu, il vaut mieux accorder des vins blancs en jouant sur l'acidité. Faisons l'expérience. Cuisez un morceau de blanc de poulet dans une poêle et tentez l'accord avec un vin rouge tannique, par exemple un cahors ou un madiran dans le Sud-Ouest ou un médoc à Bordeaux. Comment se déroule l'accord ?
- Notez vos impressions.

- Réalisez le diagramme.



- 2** Essayez à présent en y ajoutant une sauce béarnaise par exemple (ou une mayonnaise). Prenez un blanc de poulet bien nappé de sauce. Comment se déroule l'accord ? Quel accord préférez-vous ?

- ② La cuisine moderne et la démocratisation des appareillages permettent de cuisiner avec des astuces qui étaient autrefois réservées aux brigades des restaurants : par exemple une cuisson lente à basse température. Dans ce cas, la texture de la viande reste très onctueuse, l'accord avec un vin rouge tannique peut être plus approprié.
- Si vous avez la possibilité d'essayer cette cuisson lente, tentez l'expérience et notez vos impressions.

Mise en pratique des accords

Rappels

L'acidité du vin

L'acidité du vin contrebalance les notes suivantes des mets :

- Très bien : notes grasses, que ce soit dans le mets lui-même (fromages, etc.) ou en apport extérieur (beurre, huile d'olive, etc.) ;
- Bien : notes douces mais pas sucrées (la douceur d'une carotte par exemple).

Les tannins du vin

Les tannins du vin contrebalancent les notes suivantes des mets :

- Très bien : le jus, soit du mets lui-même (succulence d'une viande), soit en apport extérieur (jus d'une préparation) ;
- Bien : saveurs onctueuses (huile par exemple).

Le diagramme vin-mets porte ces informations.

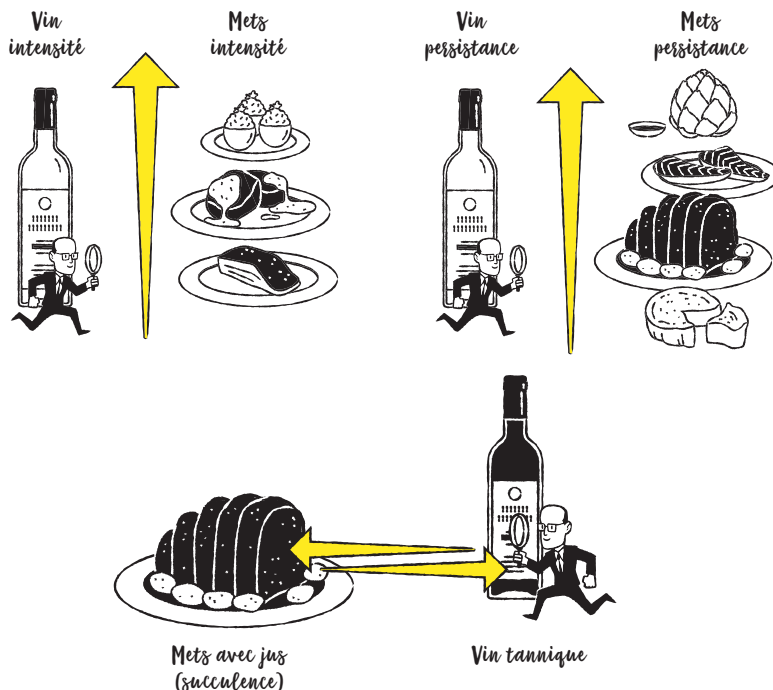
Accords en opposition et accords en phase

Nous avons vu deux types d'accord.

Le premier type est celui d'**accords en opposition**. Les tendances s'annulent et s'opposent de manière telle que l'accord sera plus harmonieux que la somme des parties (accord donnant-donnant). Le jus d'une viande est contrebalancé par la structure tannique d'un vin.

Le deuxième type est celui d'**accords en phase** et qui joue parfois le rôle de masque. Les tannins d'un café ou d'un chocolat noir vont saturer (masquer) l'effet des tannins du vin et inversement.

Concernant les caractéristiques en phase, il faut rappeler deux points très importants. Si le vin est intense



(puissant), il faudra un mets intense. Si le vin est persistant (long en bouche), le mets devra aussi être persistant (voir la leçon 5 des vins blancs).

QUAND FAUT-IL PRIVILÉGIER UN VIN ROUGE SUR UN VIN BLANC ?

Quand le mets possède du jus. Dans ce cas, l'accord avec les vins rouges est tout à fait approprié. ■

QUAND FAUT-IL PRIVILÉGIER UN VIN BLANC SUR UN VIN ROUGE ?

Si le mets ne possède pas de jus, s'il est sec, ou s'il est très gras, il faut essayer un accord avec un vin blanc d'abord. ■

Que faire si éviter le vin rouge n'est pas une option ?

Vous pourriez être dans la situation de l'écrivain Jim Harrison, qui considérait qu'en fin de compte, un bon repas devait toujours s'accompagner d'un vin rouge. Son vin préféré était le bandol. Comme nous l'avons vu, celui-ci est un des vins les plus tanniques. Harrison était cohérent : il recherchait la dimension des tannins dans le vin rouge, le vin blanc lui semblait manquer de quelque chose. L'auteur avait : « Quand je bois un verre de rouge, j'ai surtout envie d'en boire un autre ».

Dans ce cadre, il y a deux options. La première est de vous en fichez comme d'une guigne des accords et boire le vin que vous aimez avec le mets que vous aimez. Il s'agit d'une option de vie qui en vaut une autre, mais dans ce cas, pourquoi diable être arrivé si loin dans votre étude ? L'autre option est de chercher des vins rouges très peu tanniques, qui ressemblent presque à des vins blancs. Si vous deviez les placer sur le diagramme en croix, vous ne verriez presque pas la différence, car leur structure des tannins est très faible. Ces vins constituent des bonnes alternatives à des accords avec des mets secs ou peu juteux, la composante acide des vins prenant le dessus (exactement comme avec un vin blanc).

Pour l'anecdote, vers la fin de sa vie, Harrison confessait s'être (un tout petit peu) ouvert aux vins blancs : « Je n'ai pas trahi mon premier amour, le vin rouge. J'ai seulement tenté d'équilibrer mon goût déséquilibré »¹.

Désormais, vous savez réaliser tous les accords possibles avec les vins rouges, parce que vous avez compris comment fonctionnent les accords. Rappelez-vous que l'accord réussi se mesure dans votre appréciation du mariage du liquide et du solide. Il s'agit de l'accord qui vous plaît. De fines notes épicées tant du vin que du mets, qui, peut-être, n'avaient pas été perçues lorsque les aliments étaient essayés individuellement, peuvent se révéler lors du mariage : c'est l'**accord magique**.

Les accords magiques sont ceux où on trouve un goût nouveau, différent tant du vin que du mets, mais agréable et harmonieux. Ce nouveau goût, cette nouvelle saveur, n'est pas la simple addition du vin et du mets, elle porte quelque chose en plus que la somme des deux ingrédients. Le sommet de la réussite est la délectation. Voilà la clé de l'accord ultime, l'accord réussi.

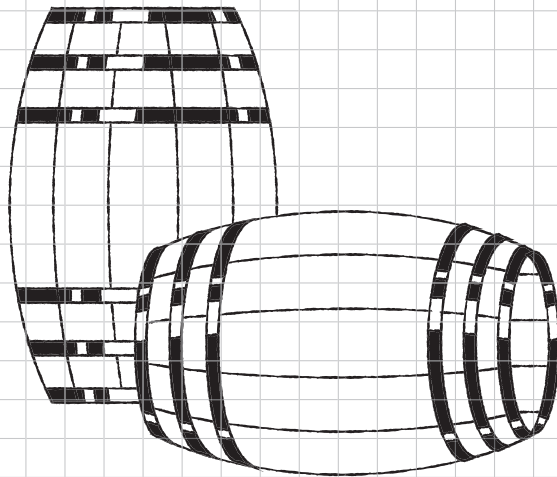
Faut-il obligatoirement utiliser les diagrammes en croix ?

Voilà une question que me posent souvent les étudiants. Les diagrammes en croix sont le cœur d'une méthode qui à l'intérêt pédagogique, celui de clarifier les choses de manière graphique. Certains les utilisent régulièrement, d'autres les réalisent mentalement ou conservent les différents points structurés dans leur tête.

Il n'y a pas de bonne manière de faire, seul compte le résultat. L'objectif de ce cours est de vous permettre de réaliser tous les accords possibles et imaginables et, surtout, de comprendre ce qui se passe quand ça coince. Terminons avec Harrison, toujours : « Beaucoup de gens me demandent : "Jim, comment fais-tu pour survivre dans ce bain de boue qu'est ta vie ?" La réponse est facile. Des bons plats et du vin. »

VIN ROUGE PASSÉ EN FÛT DE CHÊNE

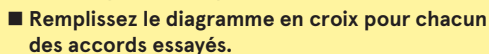
Le passage en fût apporte au vin des arômes spécifiques. Par ailleurs, le vin devient en réalité moins tannique, car il subit une lente micro-oxygénation lors du séjour dans la barrique. Les tannins souples du fût de chêne vont se combiner aux tannins du vin. Il n'est pas utile de les distinguer pour réaliser de bons accords.



ODEURS ET SAVEURS DU FÛT

Outre l'action sur les tannins, le passage en fûte apporte des odeurs et de saveurs caractéristiques. On pense notamment à la vanilline (odeur/arôme de vanille), qui apparaît lors du bousinage (chauffe) des barriques, et à la whisky-lactone, responsable des odeurs de noix de coco ou de cuir. ■

1. Jim Harrison (2018). *Un sacré gueuleton : Manger, boire et vivre*. Flammarion.



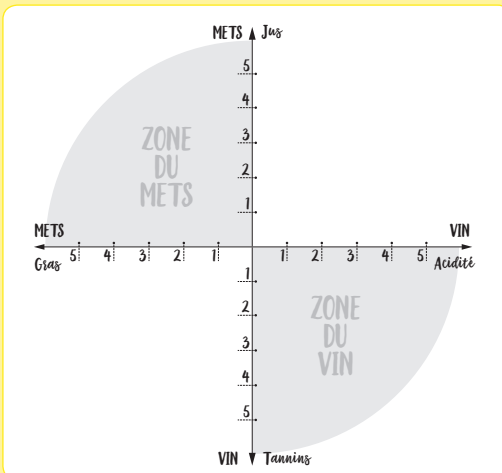
À votre avis, quel vin s'accorde mieux avec un potage ? Blanc ou rouge ?

Tomates, carottes et aubergines

Au XVIII^e siècle, les légumes existaient comme plat en tant que tel, partie du deuxième service, servis après la pièce de viande et avant la salade. Sous Napoléon et l'avènement des restaurateurs qui devaient calculer au plus juste, ils devinrent petit à petit des accompagnements, soit des « compléments » de « la viande de boucherie, toujours bonne à Paris, et du poisson de mer qui y abonde », raconte Brillat-Savarin.

Réalisez trois préparations à base de légumes, par exemple une ratatouille provençale, des légumes grillés au four et votre préparation ou accompagnement de légumes préférés. Choisissez des vins rouges parmi cette liste :

- un vin acide et minéral, par exemple un cabernet franc de Loire
- un vin acide et aromatique, par exemple un gamay du Beaujolais
- un vin structuré et puissant, par exemple un côtes-du-rhône rouge ou un bandol de Provence
- un vin solaire, par exemple un coteaux-du-languedoc
- et des vins passés en fût de chêne, par exemple un médoc, un saint-émilion ou un côte-de-nuit moins tanique et plus acide.

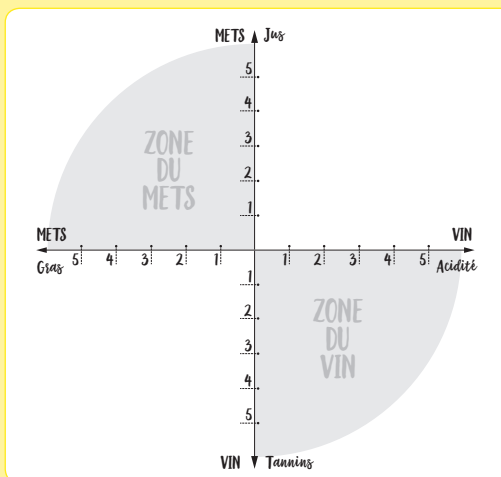


- Remplissez le diagramme en croix pour chacun des accords essayés.
- Quel est pour vous le vin le plus efficace avec ce type de plat ?

- Remplissez le tableau suivant avec vos impressions de dégustation.

	Préparation A	Préparation B	Préparation C
Vin A			
Vin B			
Vin C			

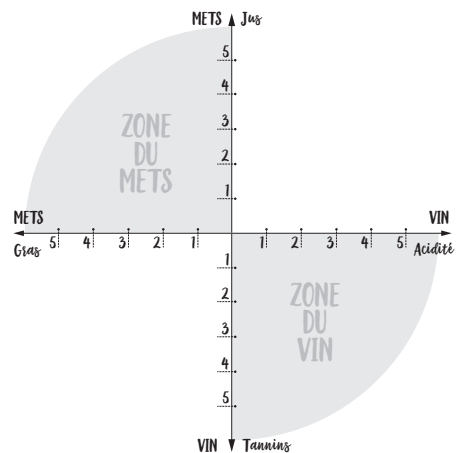
- Remplissez le tableau suivant avec vos impressions de dégustation.



	Préparation A				Préparation B				Préparation C			
Vin A												
Vin B												
Vin C												

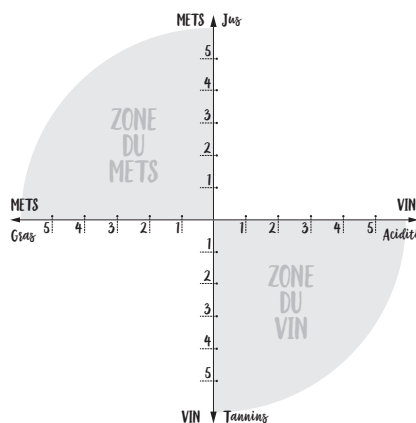
- Rappelez-vous de l'exercice effectué avec les vins blancs. À votre avis, quel type de vin s'accorde le mieux avec ces préparations à base d'œuf ? Blanc ou rouge ?

- Remplissez le diagramme en croix pour chacun des accords essayés.



- | | Préparation A | Préparation B | Préparation C |
|------------|---------------|---------------|---------------|
| Vin A..... | | | |
| Vin B..... | | | |
| Vin C..... | | | |

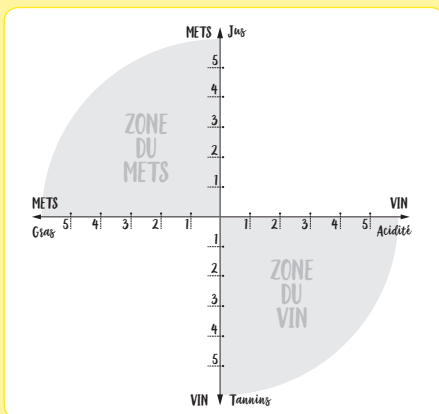
- Remplissez le tableau suivant avec vos impressions de dégustation.



	Sauce poivrade	Sauce grand veneur	Sauce Robert
Vin A			
Vin B			
Vin C			

Boeuf, mouton et cheval

Le bœuf est célébré de tous temps et à toutes les époques. Brillat-Savarin nous parle d'un « filet de bœuf à cœur rose piqué, et cuit dans son jus ». La bête peut également être bouillie, on gagne sur les deux tableaux : « Jetez dans un pot du sel, de l'eau et un morceau de bœuf, vous en retirerez du bouilli et du potage. Au bœuf, substituez du sanglier ou du chevreuil, vous n'aurez rien de bon ; tout l'avantage, sous ce rapport, appartient à la viande de boucherie ». Le mouton et le cheval font également partie des viandes dites rouges (contenant plus de myoglobine et donc plus de fer que les viandes blanches).



- ❶ Réalisez des préparations de viande à partir de ces trois espèces. Vous pouvez alterner les modes de cuisson (gril, bouilli, poêle, basse température) ou bien privilégier le rôti. Agrémentez-les d'une sauce qui vous plaît (par exemple : choron, c'est-à-dire une béarnaise tomatée, poivrade ou Robert). Vous pouvez réaliser l'exercice au cours de trois repas différents, mais l'idée est de pouvoir se faire une idée de chaque viande avec plusieurs vins rouges.
- Choisissez trois vins rouges. Vous pouvez les choisir parmi ces propositions plutôt tanniques et boisées (notes fumées ou grillées avec le passage en fût de chêne que les spécialistes appellent notes empyreumatiques) :
- Marange, pommar d ou beaune en Bourgogne
 - Saint-Estèphe à Bordeaux
 - Fitou dans le Languedoc
 - Bandol en Provence

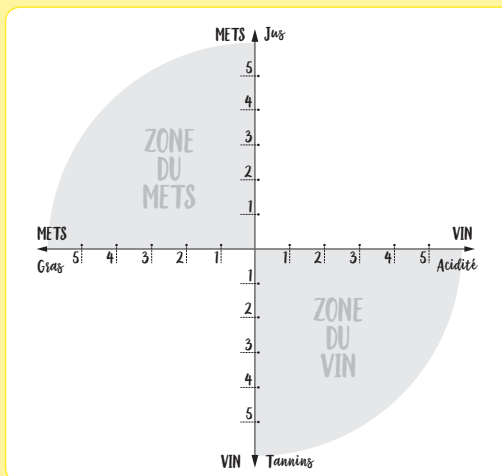
Dans vos impressions, veillez à bien faire la différence entre l'accord avec la viande et l'accord avec la viande et la sauce. Posez-vous les questions suivantes : comment se comportent les vins plus acides ? les plus tanniques ? les vins plus solaires (portés sur l'alcool) ? les vins passés en fût de chêne ?

- Remplissez le diagramme en croix ci-dessus.
- Remplissez le tableau suivant avec vos impressions de dégustation.

[illegible]

- ## 2 Comment se modifie l'accord avec la sauce ?

- Remplissez le tableau suivant en notant vos impressions de dégustation avec le rôti seul et le rôti avec la sauce. Si vous avez prévu un accompagnement, n'oubliez pas d'essayer une bouchée de l'ensemble des aliments (viande, sauce et légumes ou féculents) afin de bien comprendre la structure des accords.



- Remplissez le diagramme en croix ci-dessus.

	Rôti sans sauce	Rôti avec sauce
Vin A		
Vin B		

- ➊ Nous avons essayé ces rôtis avec des vins blancs secs, et voici le test avec les vins rouges. Quelles conclusions pouvez-vous en tirer ? Quelles sont vos préférences ?

Cerf, chevreuil, et sanglier

Le gibier est un animal bon à manger qui circule dans les bois. Les cerf, chevreuil et sanglier sont des mammifères sédentaires, donc qui ne migrent pas. Brillat-Savarin portait les bêtes dans son cœur, ou plutôt dans son buffet : « Le gibier fait les délices de nos tables ; c'est une nourriture saine, chaude, savoureuse, de haut goût, et facile à digérer toutes les fois que l'individu est jeune ». La chair des mammifères dont il est question est appelée venaison.

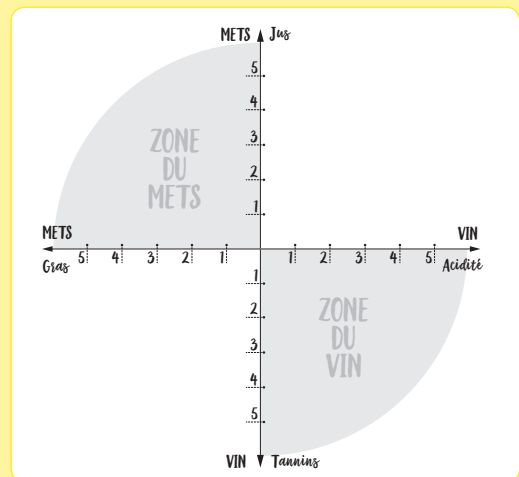
- ❶ Réalisez à votre convenance un plat de gibier en sauce. Veillez à ce que la viande soit cuite à point. La sauce (poivrade, grand veneur, venaison, soit une grand-veneur avec une pointe de cognac) contrebalance le goût puissant et faisandé de la viande.

Choisissez vos vins parmi ces duos de vins rouges plus ou moins tanniques pour pouvoir faire une comparaison pertinente :

- Un vieux bordeaux et un jeune bordeaux (par exemple côtes-de-bordeaux)
- Un vin de Bourgogne et un du Languedoc (côtes-de-beaune et terrasse-du-larzac)
- Un vin de Provence et un de Loire (côtes-de-provence et bourgueil)

Veillez à bien faire la différence entre l'accord avec la viande et l'accord avec la viande et la sauce.

- Remplissez le diagramme en croix ci-contre.



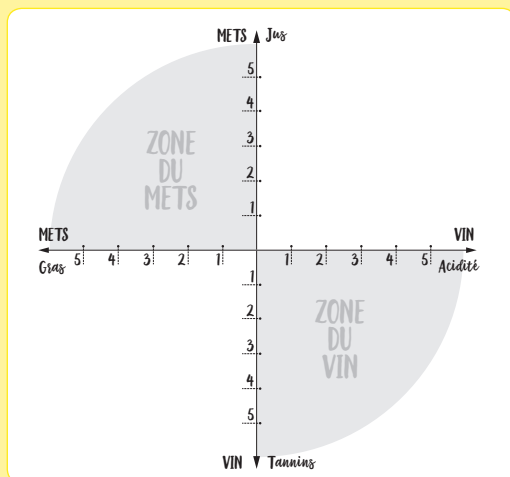
- Remplissez le tableau suivant avec vos impressions de dégustation.

	Gibier sans sauce	Gibier avec sauce
Vin A		
Vin B		

- ② Quel rôle jouent les tannins sur ce genre de viande cuite à point, au goût puissant et faisandé ?

Faisan, perdrix et lièvre

Hormis les venaisons, la catégorie des gibiers regroupe les gibiers de terre (lapin et lièvre) et gibiers de marais (bécasse, faisan, perdrix), gibiers de poil et de plumes. Brillat-Savarin pose une ode intéressée au volatile : « La caille est, parmi le gibier proprement dit, ce qu'il y a de plus mignon et de plus aimable. Une caille bien grasse plaît également par son goût, sa forme et sa couleur ».



① Réalisez à votre convenance un plat de gibier à plumes, c'est-à-dire caille, pigeon, faisan, perdrix, etc., ou un lièvre.

La sauce (arlequin pour le râble de lièvre, Robert pour une caille, ou toute sauce qui vous inspire) contrebalance le goût puissant de la viande.

Choisissez vos vins parmi ces duos de vins rouges plus ou moins tanniques pour pouvoir faire une comparaison pertinente :

- Un vieux bordeaux et un jeune bordeaux (par exemple saint-julien)
- Un vin de Bourgogne et un du Languedoc (par exemple fixin et saint-chinian)
- Un vin de Provence et un de Loire (par exemple bandol et chinon).

Veillez à bien faire la différence entre l'accord avec la viande et l'accord avec la viande et la sauce.

■ Remplissez le diagramme en croix ci-contre.

■ Remplissez le tableau suivant avec vos impressions de dégustation.

	Gibier sans sauce										Gibier avec sauce									
Vin A																				
Vin B																				

② Quel rôle jouent les tannins sur ces viandes, au regard des viandes noires essayées dans l'exercice précédent ? Doit-on ici servir des vins différents ?

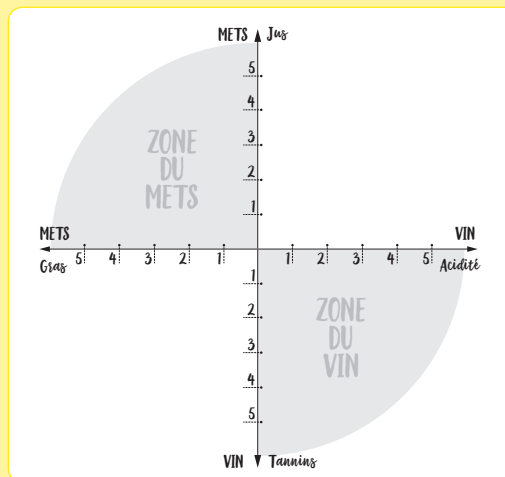
Cervelle, langue et ris de veau

Qu'y a-t-il de meilleur qu'une cervelle de veau sauce gribiche ? Ou des ris de veau à la crème et aux morilles ? Une langue sauce madère ? La gastronomie française s'est rendue maîtresse dans l'art d'accommoder les parties accessoires et non nobles des bêtes, parties qu'on ne pensait pas comestibles. De la tête jusqu'à la queue du veau, la gloutonnerie est totale. Brillat-Savarin parle de festins étranges, où se consomment les « cervelles de cinq cents autruches, ou les langues de cinq mille oiseaux ».

- ❶ Préparez quelques recettes de votre choix. Faites attention qu'un abat n'est pas l'autre, la sauce d'accompagnement joue également un rôle important. Ici, plus que partout ailleurs, il faut déguster. Choisissez des vins rouges pour le repas, par exemple :

- Bergerac rouge dans le Sud-Ouest
- Mondeuse ou persan (deux cépages rouges) de Savoie
- Rosé de Provence (essayez avant de critiquer, le résultat est étonnant)
- Tavel rosé (pour une cervelle en vinaigrette par exemple)

■ Remplissez le diagramme en croix ci-contre.



- Remplissez le tableau suivant en notant vos impressions de dégustation avec les différentes préparations. N'oubliez pas de prendre une bouchée de l'ensemble des aliments (viande, sauce) afin de bien comprendre la structure des accords.

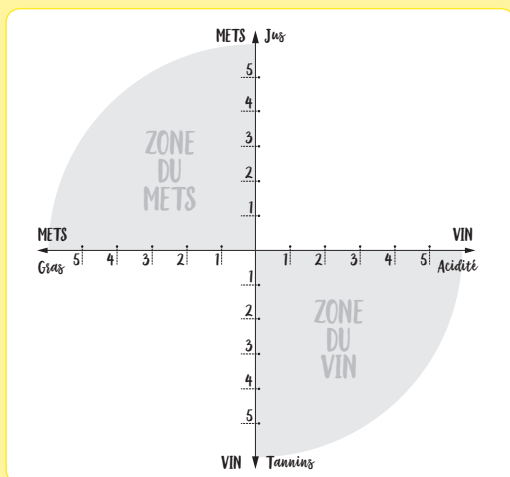
	Préparation A										Préparation B										Préparation C									
Vin A																														
Vin B																														
Vin C																														

- 2** Nous avons fait cet exercice avec des vins blancs. Selon vous, quel type de vin fonctionne le mieux ? Quel rôle jouent les tannins du vin rouge ? Sont-ils utiles dans ce cas ?

Saucisson, jambon et pâté

Devenir charcutier n'est pas une mince affaire, les études sont difficiles, car les créations le sont autant. Les cochonnailles et autres réalisations des maîtres-charcutiers sont fort grasses, c'est d'ailleurs en cela qu'elles sont succulentes. Un salami est un concentré d'arômes, Brillat-Savarin parlait d'osmazôme (depuis, les Japonais ont proposé le terme d'umami). Notre viandard préféré tiltait littéralement à la vue de jambons et pâtés : « J'ai vu deux de mes grands-oncles, gens sages et braves, se pâmer d'aise au moment où le jour de Pâques [rupture du jeûne, NDLA] ils voyaient entamer un jambon ou éventrer

un pâté ». J'avoue que lorsque j'ai une petite déprime, je m'achète quelques demi-kilogrammes de terrines en croûte de canard, des pâtés de sortes diverses et divers jambons. Un ami, une bouteille de vin et le moral revient au galop.



- 1** Qui dit structure grasse, dit vin rouge acide et peu tannique comme choix d'accord. Option offensive ! Procurez-vous chez votre charcutier préféré toutes sortes de bonnes choses : salami, jambon, terrines, pâtes, préparations en croute, viandes séchées et fumées... Choisissez trois vins rouges légers et fruités pour la dégustation, par exemple :
- IGP (indication géographique protégée) Pays d'Oc, Val de Loire ou Gard
 - Beaujolais, beaujolais-village
 - Rully, givry, montagny en côte chalonnaise en Bourgogne
 - Minervois, fitou dans le Languedoc, pour essayer des vins plus tanniques

■ Remplissez le diagramme en croix suivant.

■ Remplissez le tableau suivant en notant vos impressions de dégustation avec les préparations du charcutier.

					Caracteristică A	Caracteristică B	Caracteristică C	Caracteristică D
Vin A								
Vin B								
Vin C								

- 2** Nous avons fait cet exercice avec des vins blancs. Selon vous, quel type de vin fonctionne le mieux ? Quel rôle jouent les tannins du vin rouge ? Sont-ils utiles dans ce cas ?

Bœuf bourguignon, coq au vin, mouton en daube

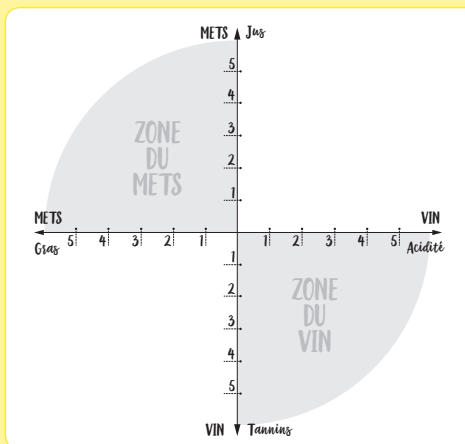
François Pierre de La Varenne, dans son recueil *Le Cuisinier François* (1655), premier ouvrage de grande cuisine, décrivait déjà la cuisson en marinade : « Bœuf à la daube. Après qu'elle est à moitié cuite, lardez-là de gros lard, & la remettez cuire avec le même bouillon si vous voulez ; puis étant bien cuite & assaisonnée, sans oublier le vin, servez ».

La daube sert à préparer la pièce. Le terme a la même racine qu'adoubement, la préparation du chevalier.

- 1** Réalisez un plat en daube ou en ragout de votre choix. Choisissez trois vins rouges pour le repas, plutôt intenses et persistants, car il faut pouvoir suivre l'intensité et la longueur en bouche du mets. Par exemple :
- Un saint-julien ou un pauillac à Bordeaux
 - Un vin de Bourgogne au choix (ce qui est logique, avec un bœuf bourguignon)
 - Un gigondas, un vacqueyras, un lirac ou un châteauneuf-du-pape dans le Rhône méridional
- Remplissez le diagramme en croix suivant.

■ Remplissez le tableau suivant en notant vos impressions de dégustation avec la viande seule, la viande nappée de sauce et la viande avec sa sauce et son accompagnement (par exemple des pommes de terre).

Pour le dernier cas, n'oubliez pas de prendre une bouchée de l'ensemble des aliments (viande, sauce et féculents) afin de bien comprendre la structure des accords.

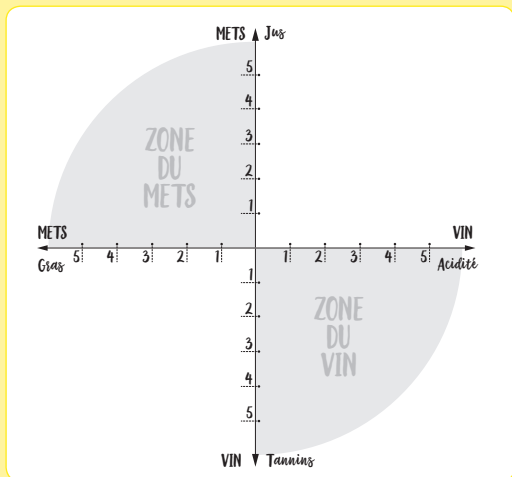


	Viande de la daube	Daube et sa sauce	Plat complet
Vin A			
Vin B			
Vin C			

- 2** Quelle est l'influence de l'assaisonnement sur la perception du vin ? Notamment le sel, les épices comme le poivre, etc. Peut-on dire que la sauce, selon qu'elle est plus ou moins réussie, modifie fortement l'accord du vin avec la viande ?

Pasta, spaghetti et tortellini

- ❶ Réalisez trois préparations de pâtes (sèches ou fraîches, comme vous les préférez), saupoudrées d'un zeste de parmesan – cela va de soi. Prévoyez des spaghetti *al ragù* (ou à la bolognaise), de farfallas au *pesto alla genovese* et des tortellinis *burro e salvia* (beurre et sauge). Choisissez trois vins rouges pour le repas, plutôt frais (acides) et légers, par exemple :
- Pinot noir d'Alsace ou gamay du Beaujolais
 - Syrah légère du Languedoc
 - Chinon, bourgueil, sancerre ou côteaux-du-giennois en Loire
- Dans les entrées de gamme : essayez les IGP méditerranée, comté-tolosan ou comtés-rhodaniens
- Remplissez le diagramme en croix suivant.



- Remplissez le tableau suivant en notant vos impressions de dégustation avec les trois plats de pâtes proposés.

	Spaghetti «al ragu»	Farfalle «pesto alla genovese»	Tortellinis «burro e salvia»
Vin A			
Vin B			
Vin C			

- 2** Cet exercice a déjà été réalisé avec les vins blancs. Quel accord préférez-vous ?
 Quel type de vin s'accorde le mieux d'après vous ?
 N'oubliez jamais, que la seule réponse importante est la vôtre. Ce sont vos goûts qui comptent.

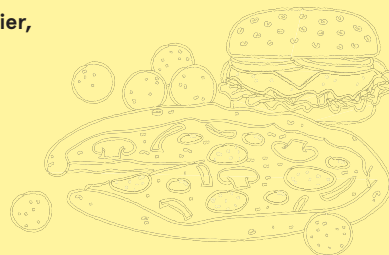
Pizza, hamburger et falafel

Inutile d'exhumer les textes de Taillevent, La Varenne, Vattel, Parmentier, Brillat-Savarin, Carême ou Escoffier... vous ne trouverez aucune référence à ce qu'ils auraient appelé de la non-cuisine. Ces plats sont l'apanage de nos contemporains. Il faut donc pouvoir les accorder. Voici trois règles simples.

Règle 1 : les pizzas s'accordent mieux avec une bière simple ; si vous aimez le vin, essayez les accords et choisissez le vin en fonction.

Règle 2 : les hamburgers s'accordent mieux avec un vin rouge très peu tannique et léger.

Règle 3 : les falafels s'accordent suivant la logique des hamburgers.

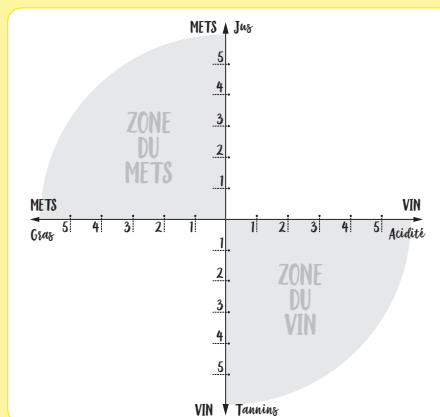


❶ Pour chacun de ces plats, essayez trois vins rouges de votre choix. Optez plutôt pour des recettes traditionnelles : pizza margherita, burger au bœuf et cheddar. Pour les vins, vous pouvez essayer parmi ces choix qui sont des vins de structure moyenne :

- Vin de Loire léger et frais (saint-nicolas-de-bourgueil)
- Vin du Rhône et épicé (côtes-du-rhône)
- Bordeaux ou bourgogne générique afin de faire la comparaison

■ Remplissez le diagramme en croix ci-contre.

■ Remplissez le tableau suivant en notant vos impressions de dégustation avec les différents plats.



	Pizza	Hamburger	Falafels
Vin A			
Vin B			
Vin C			

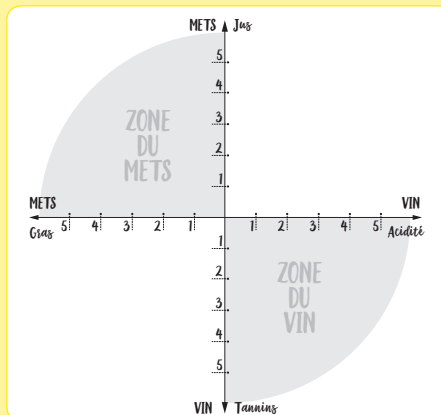
❷ Un cépage que nous avons testé à l'école Inter Wine & Dine et qui fonctionne très bien est le pinot noir. Nous vous le proposons en trois versions : pinot noir en appellation bourgogne ; pinot noir d'Alsace ; pinot noir de Loire. Essayez-les avec un de ces plats et notez vos impressions.

	Votre plat
Bourgogne pinot noir	
Pinot noir d'Alsace	
Pinot noir de Loire	

❸ Pizzas et hamburgers ont déjà été essayés avec des vins blancs. Quel accord préférez-vous ? Quel type de vin s'accorde le mieux d'après vous ?

Il se comporte mieux avec un vin rouge tannique, passé en fût.

- Remplissez le tableau suivant en notant vos impressions de dégustation. Quel est le rôle du citron dans l'accord ? Et celui de l'échalote ?



	Poisson fumé seul	Poisson fumé et citron	Poisson fumé, citron et échalote
Vin A			
Vin B			
Vin C			

- 3 La botte secrète du sommelier : essayez un rosé. Il fera ressortir le fumé du mets tout en conservant une très belle acidité. Voici trois exemples de rosés : Un rosé côtes-de-provence ; Un rosé de Corse ; Un rosé de Lirac dans le Rhône**
Essayez-les avec un de ces plats et notez vos impressions.

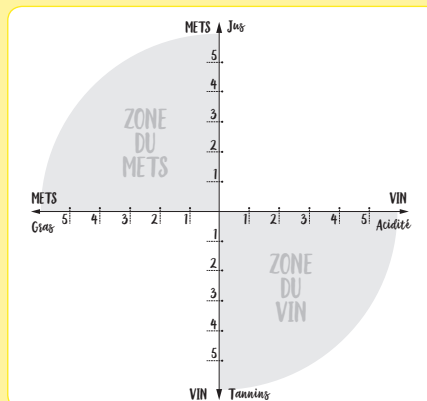
	Votre plat
Rosé côtes-de-Provence	
Rosé de Corse	
Rosé de Lirac	

Parmesan, mimolette et gouda extra-vieux

Nous avons vu que le fromage s'accompagne mieux d'un vin blanc. Brillat-Savarin n'aurait jamais eu l'idée d'associer fromage et vin rouge. Il décrit un convive ne pouvant s'offrir de dessert : « Les entremets furent fêtés à leur tour, et il fournit glorieusement sa carrière, ne se réservant, pour le dessert, qu'un morceau de fromage et un verre de vin de Malaga car les sucreries n'entraient jamais dans son budget ».

L'accord vin rouge et fromage résulte d'une certaine facilité. Le repas étant terminé, avant les desserts, il est de bon ton de grignoter un morceau de fromage. Il est plus aisé de terminer la bouteille de vin rouge qui se trouve à table que d'ouvrir une nouvelle bouteille de vin blanc, qui devra à son tour laisser la place pour le vin de dessert.

Il existe cependant certains fromages qui s'accompagnent très bien de vin rouge : le parmesan (parmigiano reggiano) en tête qui est un concentré d'osmazôme/umami, la mimolette (très vieille) ou le gouda (très vieux également).



■ Remplissez le diagramme en croix suivant.

❶ Réalisez un plateau de fromages avec ces trois appellations. Choisissez trois vins rouges pour l'accompagner, par exemple :

- Bourgogne ou Beaujolais : choisissez une appellation qui vous plaît
- Languedoc ou Roussillon : choisissez une appellation qui vous plaît
- Clairet de Bordeaux (rosé très prononcé)

■ Remplissez le tableau suivant en notant vos impressions de dégustation avec les fromages et les vins.

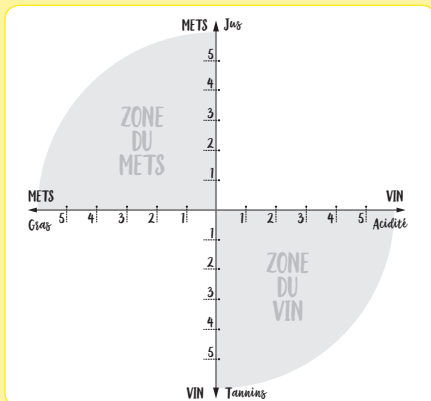
	Parmesan	Mimolette	Gouda
Vin A			
Vin B			
Vin C			

❷ Rappelez-vous l'exercice avec les vins blancs. Préférez-vous les fromages en accord plutôt avec les rouges ou avec les blancs ? Si vous préférez la couleur rouge, sans vouloir les tannins, il faut mettre en place la parade secrète : savoie/bugey/jura rouge, vins peu tanniques et à l'acidité prononcée. Essayez ces vins avec les mêmes fromages et notez vos impressions.

	Parmesan	Mimolette	Gouda
Savoie			
Bugey			
Jura rouge			

Chocolat, cacao, produit des dieux

Ce remède béni des dieux devrait être rendu obligatoire dans toutes les écoles de France et de Navarre. Je transmettrai un jour le nombre de tablettes de chocolat – noir de noir, cela va sans dire – qui furent nécessaires à la rédaction de cet ouvrage. Brillat-Savarin lui prêtait une foule de mérites : « Il est resté pour démontré que le chocolat, préparé avec soin, est un aliment aussi salubre qu'agréable ; qu'il est nourrissant, de facile digestion ; qu'il n'a pas pour la beauté les inconvénients qu'on reproche au café, dont il est au contraire le remède, qu'il est très convenable aux personnes qui se livrent à une grande contention d'esprit, aux travaux de la chaire ou du barreau, et surtout aux voyageurs ; qu'enfin il convient aux estomacs les plus faibles ; qu'on en a eu de bons effets dans les maladies chroniques, et qu'il devient la dernière ressource dans les affections du pylore ».



- 1 Réalisez des préparations faciles au chocolat : mousse au chocolat, cake au chocolat, etc. et gardez un morceau de chocolat noir à déguster séparément. Choisissez trois vins rouges, par exemple :
- Médoc ou bordeaux très tannique
 - Gigondas ou vin du Rhône très tannique
 - Bandol ou vin du Midi très tannique
- Remplissez le diagramme en croix suivant.

- Remplissez le tableau suivant en notant vos impressions de dégustation avec la mousse au chocolat, le cake au chocolat et le morceau de chocolat noir que vous ferez fondre lentement en bouche. Quelles différences percevez-vous entre les préparations et le carré seul ?

	Mousse au chocolat	Cake au chocolat	Carré de chocolat
Vin A			
Vin B			
Vin C			

- ## 2 Aller plus loin

Vous pouvez également tester l'accord avec des vins rouges sucrés, comme le banuyls, le maury, le rivesaltes ou le porto – voir la leçon 11 sur les vins sucrés. Quelles différences percez-vous ?

Exercice de synthèse : comparaison blanc et rouge

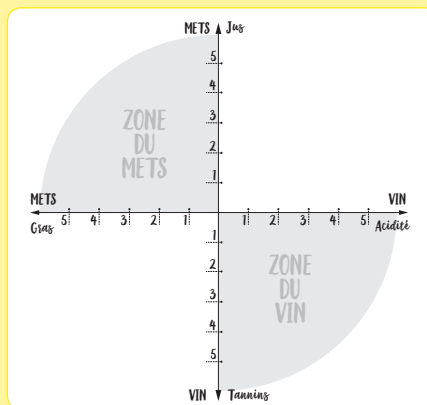
À ce stade du cours, il vous est possible d'accorder tous les mets possibles avec tous les vins blancs et rouges, soit plus de 90 % des vins consommés habituellement au cours du repas. Il est temps de réaliser un exercice de synthèse.

❶ Sélectionnez quelques préparations que vous avez particulièrement appréciées, parmi les suivantes :

- consommé, potage ou velouté
- ratatouille provençale ou légumes grillés
- steak sauce béarnaise ou poulet grillé huile et romarin
- œufs mimosas ou lentilles assaisonnées selon votre souhait
- rôti de porc ou rôti de veau, éventuellement accompagné d'une sauce (par exemple Robert)
- ris ou rognon de veau sauce tomate ou moutarde
- jambon ou pâté divers
- bœuf bourguignon ou coq au vin
- pâtes au pesto *alla genovese* ou pizza margherita
- saumon fumé ou jambon fumé
- fromages divers, dont du parmesan
- dessert ou entremets au chocolat

❷ Sélectionnez deux vins blancs et rouges qui vous plaisent particulièrement. L'objectif est de vérifier le mariage, les accords entre les plats que vous aimez et les vins que vous aimez.

Invitez quelques amis à la maison afin de confronter les points de vue. Servez les deux vins blancs et les deux vins rouges à l'aveugle, pour ne pas influencer les opinions. N'hésitez pas à servir l'ensemble de vins, même si intuitivement vous ne le feriez pas (servez aussi les vins blancs avec le bœuf et les rouges avec le potage). Notre volonté est de se concentrer sur la science des accords, sans souci du qu'en-dira-t-on.



■ Réalisez quelques diagrammes en croix.
À ce stade du cours, vous devriez les faire sans effort aucun.

■ Remplissez chacun de votre côté un tableau de ce type :

	Plat 1	Plat 2	Plat 3	Plat 4
Vin blanc 1				
Vin blanc 2				
Vin rouge 1				
Vin rouge 2				

LES AUTRES VINS

Ce chapitre donne les clés pour comprendre les autres vins. Parmi ceux-ci, on trouve les vins sucrés (moelleux, liquoreux, vins doux naturels et de liqueurs), les vins effervescents (champagnes et crémants) et les vins rosés. Il met l'accent sur les notions essentielles de sucre et d'effervescence – les notions d'acidité, d'alcool et de tannins ayant été abordées dans les chapitres sur les vins blancs et rouges. La partie débute avec les accords des vins sucrés pour les entremets et desserts. Nous verrons ensuite les astuces des mariages réussis avec les vins effervescents et rosés.

À l'issue du chapitre, vous serez en mesure d'accorder tous les vins sucrés, effervescents et rosés avec les mets adéquats.

les vins sucrés

Si les vins blancs sont construits sur deux composantes principales (acide et alcool), qu'en est-il des vins qui contiennent du sucre résiduel ? **Le sucre renforce la composante chaude, onctueuse, en un mot la dimension douce du vin. Notre diagramme à deux composantes est toujours valable. Les vins blancs sucrés sont des produits bidimensionnels, où le sucre se combine à l'alcool.**

Du sucre dans du vin ?

Le sucre provient du saccharose (fructose et glucose) des raisins, parfois d'un ajout de sucre autorisé par la réglementation (chaptalisation). En règle générale, le sucre est transformé en alcool par les levures. Il existe plusieurs méthodes pour conserver du sucre dans le vin. Une de celles-ci est de cueillir des **raisins surmûris**, puis de stopper la fermentation. Le sucre résiduel, celui qui reste dans la bouteille, donne le goût sucré. Le raisin peut également sécher sur des **claires de bois** (passerillage) ou un **lit de paille** (vin de paille). Il peut être attaqué par la **pourriture noble** qui se nourrit en partie de l'eau de la baie, tout en apportant des notes particulières (sauternes à Bordeaux, sélection de grains nobles en Alsace). Enfin, le vigneron peut arrêter la fermentation du moût en ajoutant de l'alcool vinique neutre : on trouve alors les **vins doux naturels** comme les muscats de Frontignan ou du Cap-Corse, le rivesaltes ou le maury. Ces derniers font partie des très rares vins rouges sucrés. Enfin, il reste à évoquer les **vins de liqueurs**, fabriqués par un procédé presque identique aux vins doux naturels : le pineau des Charentes, vin muté au cognac ou le floc de Gascogne, vin muté à l'armagnac.

Le diagramme ci-contre, que nous avons déjà utilisé pour les vins blancs, donne une idée graphique de la situation. Les vins sucrés sont donc des vins qui ont une composante douce (alcool et sucre) très forte en comparaison de la composante acide.

Équilibre

Cette notion est fondamentale. L'équilibre d'un vin sucré se fait sur la composante douce (alcool + sucre) en balance de celle dure (acidité). Le graphique montre que le sucre prend ici le pas sur la composante acide. Afin d'obtenir un meilleur résultat gustatif, ces vins sont à servir plus frais. Pour rappel, une température froide diminue la saveur douce (alcool et sucre) et augmente la perception acide. Le placement des vins liquoreux en haut à gauche du diagramme acidité/alcool ne signifie pas que leur acidité est faible. Par contre, en comparaison des autres vins, cette perception est amoindrie.

Les mots pour en parler

Question vocabulaire, les spécialistes parlent de **douceur**, parfois d'**onctuosité** pour décrire le sucre résiduel. Nous préférons ici utiliser le terme de sucre/sucrosité, qui renvoie directement à la substance et son effet gustatif bien connu.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

L'abaissement de la température renforce la dureté (acidité) et diminue les rondeurs (alcool et sucre). À partir de 5 °C, les papilles ne distinguent plus bien les différents saveurs. Température de service d'un vin sucré : entre 8 et 10 °C
Température d'un frigo domestique : environ 5/6 °C
Température dans une pièce : 21/22 °C minimum ■

ASTUCE

N'oubliez pas que le vin se réchauffe dans le verre. Un verre de sauternes se déguste bien à 10 °C (les crus classés 1855 et les tous grands vins liquoreux très complexes supportent quelques degrés de plus). Il vaut mieux le servir à 8 °C, afin d'en profiter sans devoir l'avaler en une seule gorgée. ■

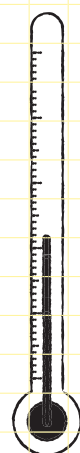
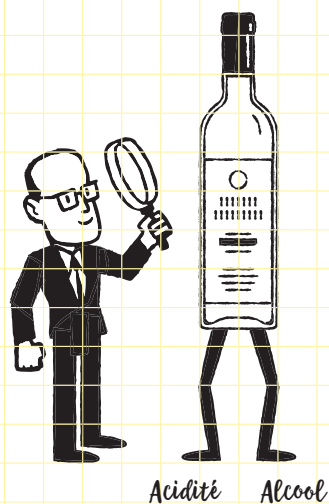
ASTUCE

Certains vins liquoreux très complexes gagnent à être passés en carafe afin d'en révéler tous les arômes et toutes les saveurs. ■

COMBIEN DE CALORIES DANS UN VERRE DE VIN ?

Prenons un verre (1/6 de bouteille) de vin sucré contenant 70 grammes de sucre par litre. Il y a entre 90 et 100 kilocalories en provenance de l'éthanol. Il faut y ajouter à peu près 35 kcal en provenance du sucre. Un total de 130 kcal par verre. ■

LES DIMENSIONS DES VINS SUCRÉS

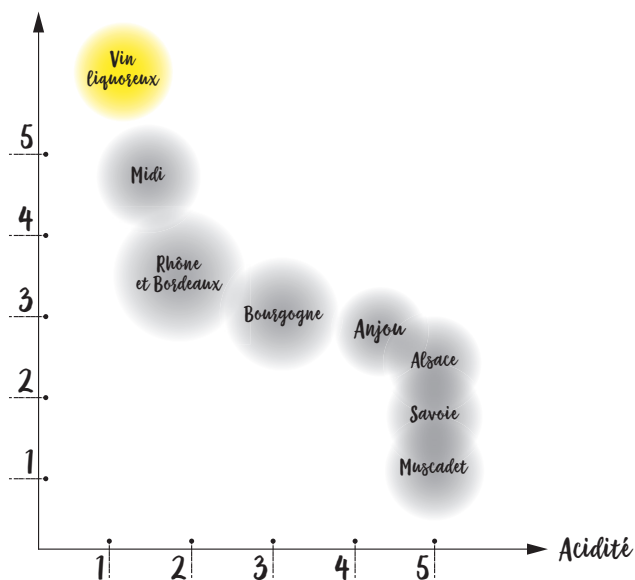


10-12°C



Augmente
la sensation d'acidité
Diminue
la sensation d'alcool
et de sucré

Alcool/Sucre



Comment accorder les vins sucrés ?

Les accords avec les vins sucrés sont relativement faciles à réaliser. La saveur sucrée prend le pas sur les autres. Il n'est pas nécessaire de réaliser un diagramme. Il faut bien accorder les vins et les mets selon l'intensité de la saveur sucrée :

- un vin très sucré avec un mets très sucré ;
- un vin peu sucré avec un mets peu sucré.

Entremets et desserts

Historiquement, les entremets étaient situés entre le rôti et le dessert. Ils étaient salés ou sucrés. De nos jours, ils désignent les créations des pâtisseries, glaciers et confiseurs venant après le fromage et avant le dessert, parfois désignés sous le terme de pré-desserts : charlottes, crêpes flambées, glaces, meringues, soufflés, monts-blancs. Le langage commun utilise le terme d'entremets en synonyme de celui de desserts.

Les vins sucrés s'accordent très bien avec les entremets et desserts sucrés. La réciprocité est encore plus vraie : les mets sucrés ne s'accordent bien qu'avec des vins sucrés. Les spécialistes appellent cet accord un **accord de concordance**. Si vous n'aimez pas le sucre (du vin) sur le sucre (du mets), il faut vous résoudre à déguster vos desserts soit avec un simple verre d'eau, soit avec des liquides alcoolisés qui ne sont pas des vins (bières, cognacs, vodkas...).

Sans être exhaustif, voici les grandes catégories d'entremets et desserts que reconnaît la cuisine traditionnelle : viennoiseries, pâtisseries, y compris les tartes, confiseries (macarons), chocolateries, pralinés, biscuits (madeleines), crèmes et mousses, gâteaux secs, glaces et sorbets. Il reste les fruits, qui constituaient un service à part dans la gastronomie française historique, et le sont restés dans l'italienne. À cause de leur

grande acidité, les fruits frais ne sont pas faciles à marier, cela nous semble quelque peu inopportun. Privilégiez un verre d'eau avec cet aliment en droite ligne de mère nature.

Brillat-Savarin disait par ailleurs :

« Un buveur était à table, et au dessert on lui offrit du raisin. "Je vous remercie, dit-il en repoussant l'assiette, je n'ai pas coutume de prendre mon vin en pilules". »

Intensité, persistance

Il nous semble important de revenir sur les notions d'intensité gustative et de persistance aromatique.

Comme nous l'avons vu dans le chapitre sur les vins blancs, outre leur équilibre, les vins se distinguent par deux notions : intensité et persistance. Souvent, on confond l'une avec l'autre. L'intensité gustative est la « puissance » du vin en bouche. La persistance aromatique (que les spécialistes appellent persistance aromatique intense ou PAI) est le « temps » que le vin reste dans la bouche après l'avoir avalé ou craché.

Que viennent faire ces notions avec les accords ? On comprend aisément qu'un vin intense (puissant) doit se marier avec un mets intense (puissant). De la même manière, un vin persistant (qui dure longtemps en bouche) doit s'accorder avec un mets persistant.

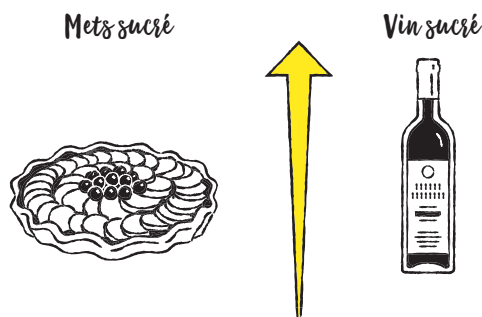
Astuce pour les accords

En réalité, lorsque vous réalisez un accord mets et vin, il n'est pas forcément nécessaire de disséquer les quatre composantes (intensité du vin et du mets, persistance du vin et du mets). C'est pour cela que nous avons abordé ces notions de manière plus rapide. Lorsque vous avalez le vin et puis le mets, il suffit de se concentrer sur la **finale** de l'accord. Que ressentez-vous ? Uniquement le vin ? Il a complètement occulté le mets. Ressentez-vous uniquement la saveur du mets ? Le vin est trop faible. Si vous ressentez des nouvelles saveurs, de nouveaux arômes, qui se mélangent harmonieusement, ne sont plus le mets ni le vin mais un mélange délicat entre les deux... alors vous avez la clé de l'accord réussi. Si vous faites attention, intensité gustative et persistance aromatique du vin et du mets sont en phase.

Typologie des vins sucrés

Des termes historiques de la sommellerie servent à cataloguer les vins sucrés en fonction de leur quantité de sucre par litre. Un vin tranquille (non pétillant) est dit :

- Sec : maximum 4 g/l de sucre
- Demi-sec : entre 4 g/l et 12 g/l
- Moelleux (ou demi-doux) : entre 12 g/l et 45 g/l
- Liqueureux (ou doux) : plus de 45 g/l.

Accord de concordance

QUELQUES EXEMPLES D'ACCORDS

Voici quelques exemples de vins sucrés selon leur concentration de sucre, et quelques exemples de mets qui peuvent s'accorder (nous proposons des accords classiques et hors des sentiers battus afin de montrer toute l'étendue des accords possibles).

Accords classiques

Vins sucrés	Exemples de mets qui peuvent convenir
Demi-sec : <ul style="list-style-type: none"> - Vouvray - Bergerac - Pinot gris 	<ul style="list-style-type: none"> - Tarte aux pommes - Salade de fruits - Flan au caramel
Moelleux : <ul style="list-style-type: none"> - Coteaux-du-layon - Jurançon - Bordeaux blanc moelleux 	<ul style="list-style-type: none"> - Fondant aux poires - Crêpe suzette - Clafoutis aux abricots
Liquoreux : <ul style="list-style-type: none"> - Sauternes - Gewürztraminer sélection grains nobles - Monbazillac 	<ul style="list-style-type: none"> - Boule de Berlin - Tarte aux myrtilles - Crème catalane

Accords alternatifs

Vins sucrés	Exemples de mets qui peuvent convenir
Demi-sec : <ul style="list-style-type: none"> - Cabernet d'anjou - Riesling alsace grand cru - Chenin du Languedoc 	<ul style="list-style-type: none"> - Soupe de fraise, menthe, poivre noir - Glace au miel, gaufrette et écorces d'oranges - Tarte tatin, glace vanille et crème fleurette
Moelleux : <ul style="list-style-type: none"> - Monbazillac - Jurançon - Gewürztraminer vendanges tardives 	<ul style="list-style-type: none"> - Feuilleté à la fourme d'Ambert - Gâteau aux pommes, amandes et gelée de coing - Tartelettes crème de violette et framboises
Liquoreux : <ul style="list-style-type: none"> - Sauternes - Arbois, l'étoile - Pacherenc-du-vic-bilh 	<ul style="list-style-type: none"> - Poire au roquefort - Tarte à la rhubarbe crème fraîche - Gâteau Merveilleux aux amandes

ET LE BABA ?

Si vous prenez l'exemple du baba au rhum, dont l'auteur raffole, il est difficile de l'accorder avec un autre vin que le rhum utilisé pour la préparation. Certains s'amusent à utiliser un rhum de moindre qualité pour le baba et à siroter un rhum de grande classe. Cela nous semble inopportun. Il suffit de 10 cl de rhum pour la préparation d'un baba correct convenant à quatre convives. ■

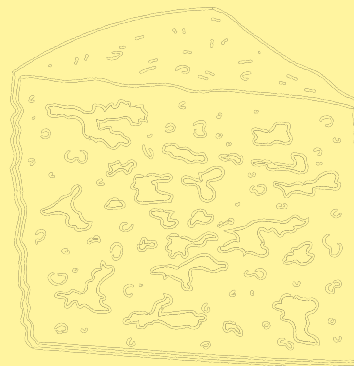
Rechercher le point d'équilibre

■ Notez vos impressions et la température de service de chaque dégustation.

[illegible]

Roquefort, bleu d'auvergne et stilton

Les fromages à pâte persillée, aussi appelés « bleus », sont parmi les meilleurs fromages au monde. Gustativement, le fromage est extrêmement complexe : gras, sucre, sel, amertume et osmazôme/umami se mêlent en une foule d'arômes. Le roquefort est produit avec du lait de brebis, plus gras. Le bleu d'Auvergne et le stilton sont produits avec du lait de vache. Le second, anglais, est ordinairement produit avec du lait pasteurisé – voilà qui est un peu particulier car la pasteurisation uniformise fortement le produit. Les trois fromages cités bénéficient d'une appellation.



Procurez-vous ces trois fromages ou voyez avec votre fromager quel autre fromage à pâte persillée il peut vous fournir, ainsi que trois vins liquoreux, par exemple :

- Sauternes vieux millésime (Bordeaux)
- Riesling sélection de grains nobles (Alsace)
- Moscato passito di Pantelleria (Italie)

Quel accord préférez-vous ? Le fromage semble-t-il plus ou moins sucré/salé/gras avec les différents vins ?

■ Complétez le tableau suivant avec les trois fromages et trois vins sucrés.

	Fromage A	Fromage B	Fromage C
Sauternes vieux millésime			
Riesling sélection de grains nobles			
Moscato passito di Pantelleria			

Sur la base des informations qui sont les vôtres jusqu'à présent, il vous appartient de décider si cet accord est réussi. Si vous n'aimez pas l'ensemble, cela peut arriver, il ne vous reste qu'à accorder votre foie préféré avec un peu d'eau ou une bien nommée eau-de-vie (vodka par exemple).

- bordeaux blanc moelleux (Bordeaux)
- côtes-du-jura, vin de paille (Jura)
- pacherenc-du-vic-bijl (Sud-Ouest)

- | | Foie gras seul | Foie gras
avec pain nature | Foie gras
avec pain brioché |
|-------------------------------------|----------------|-------------------------------|--------------------------------|
| Bordeaux blanc
moelleux | | | |
| Côtes-
du-jura,
vin de paille | | | |
| Pacherenc-
du-vic-bihl | | | |

Poulet, veau ou porc rôti

Il s'agit sans-doute de l'accord le plus détonnant. Prenez une viande blanche que vous faites rôtir doucement. Il faut que l'extérieur commence à brunir et caraméliser en même temps. Vous pouvez également essayer avec du gibier. Certains de mes amis ont essayé cet accord avec une pièce de bœuf, mais l'accord est un peu moins saisissant, la viande blanche étant plus douce. Si vous le souhaitez, procurez-vous un poulet rôti sur broche dans une rôtisserie ou sur un étal au marché.

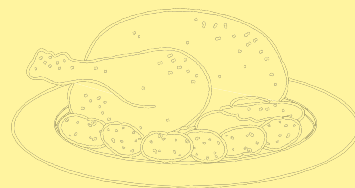
La douceur, l'onctuosité, la finesse de la croûte donne un supplément d'âme à la préparation. Brillat-Savarin l'avait également remarqué. Il parlait d'osmazôme pour désigner cette saveur supplémentaire. « C'est l'osmazôme qui fait le mérite des bons potages ; c'est lui qui, en se caramélisant, forme le roux des viandes ; c'est par lui que se forme le rissolé des rôtis, enfin c'est de lui que sort le fumet de la venaison et du gibier. »

Sélectionnez trois vins liquoreux de catégories et de puissances différentes :

- vouvray (Loire) ou vin d'Alsace légèrement sucré
- jurançon (Sud-Ouest), vin préféré de Colette qui disait de lui : « Je fis, adolescente, la rencontre d'un prince enflammé, impérieux, traître comme tous les grands séducteurs : le jurançon. »
- sauternes (Bordelais), la patrie des plus grands liquoreux, notamment avec les crus classés 1855.

Réalisez les mariages avec le rôti seul, avec le rôti servi avec des pommes de terre rissolées ou un gratin dauphinois et avec le rôti accompagné d'une salade assaisonnée à la vinaigrette (si, si, faites une vinaigrette).

Vous pouvez profiter de cette occasion pour effectuer cet exercice avec vos proches et amis, et comparer vos résultats. Quel accord préférez-vous ? Le rôti vous semble-t-il plus ou moins en adéquation avec les différents vins sucrés ? Comment se comporte le gratin dauphinois ? et la salade-vinaigrette ?



■ Complétez le tableau suivant avec les trois préparations et trois vins sucrés.

	Rôti seul	Rôti et pommes de terre	Rôti et salade assaisonnée
Vouvray			
Jurançon			
Sauternes			

Crêpes, beignets et gaufres

De la farine, des œufs et du lait... la pâte à crêpes est d'une facilité déconcertante.

Son origine remonte à près de 9 000 ans. Les gaufres et les beignets sont fabriqués sur la même base.

Réalisez des crêpes de trois manières différentes :

- nature
- au sucre
- Suzette (sucre caramélisé/orange/beurre et arrosées de cognac/grand marnier)

Vous pouvez flamber les crêpes Suzette si vous le souhaitez.

Sélectionnez trois vins liquoreux :

- sauternes
- jurançon
- sélection de grains nobles (par exemple riesling ou pinot gris)

Selon vos possibilités, cela peut être n'importe quelle sélection de vins sucrés.

Quel accord préférez-vous ? Le mets semble-t-il plus ou moins sucré avec les différents vins ?

■ Complétez le tableau suivant avec les trois préparations et les trois vins sucrés.



	Crêpe nature	Crêpe au sucre	Crêpe Suzette
Sauternes			
Jurançon			
Sélection de grains nobles			

Mille-feuille, paris-brest et saint-honoré

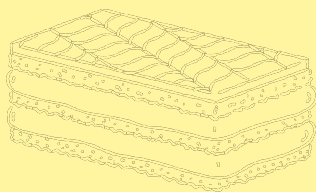
L'auteur avoue un faible pour les fabrications historiques de la pâtisserie traditionnelle française : mille-feuille, éclair (au chocolat uniquement), paris-brest, saint-honoré. L'origine du mille-feuille remonte à La Varenne au milieu du grand siècle (XVII^e). Le grand Carême perfectionne la préparation au début du XIX^e. Le mille-feuille est réalisé avec de la pâte feuilletée. C'est casse-pied à réaliser, pas forcément compliqué, mais cela demande un peu d'adresse. La pâte feuilletée se fait avec six repliements en trois, lesdits « tours simples ». Au bout des opérations, peu le savent, on obtient exactement 730 couches de pâte intercalées de 729 couches de beurre lorsqu'on effectue le feuilletage en six tours simples (calcul que je dois à Hervé This, le célèbre chimiste moléculaire).

Sélectionnez trois pâtisseries que vous aimez auprès d'un bon artisan-pâtissier ou bien préparez-les vous-mêmes. Choisissez trois vins liquoreux pour la dégustation, par exemple :

- vouvray (Loire)
- jurançon (Sud-Ouest)
- gewurztraminer vendanges tardives (Alsace)

Quel accord préférez-vous ? Le mets semble-t-il plus ou moins sucré avec les différents vins ?

■ Complétez le tableau suivant avec trois pâtisseries et trois vins sucrés.



	Pâtisserie A	Pâtisserie B	Pâtisserie C
Vouvray			
Jurançon			
Gewurztraminer vendanges tardives			

■ Complétez le tableau suivant.

	Tarte A	Tarte B	Tarte C
Graves-supérieures			
Côteau-du-layon			
Pinot gris			

Essayez le même fruit avec différentes pâtes ou bien la même pâte avec différents fruits. Si vous voulez alléger la tarte, ne mettez pas de sucre sur les fruits, ou diminuez-en la quantité. La tarte sera plus acide, mais aussi moins caramélisée. Quelles conclusions pouvez-vous en tirer ?

Biscuits, viennoiseries, gâteaux secs...

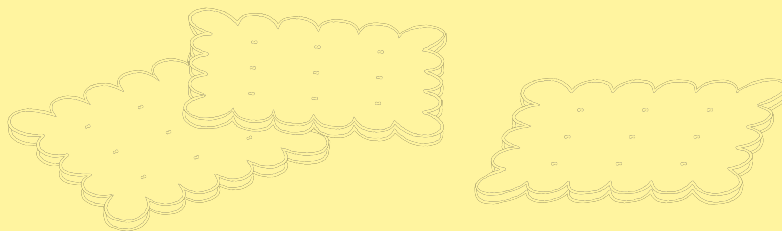
Sous ce titre un peu générique, on propose l'ensemble des entremets qui n'ont pas encore été abordés. Il reste également les clafoutis, toutes les préparations à la crème, les meringues... Les biscuits secs font les délices des préparations en famille et des fins de repas paisibles. Il faudra les accorder avec des vins sucrés mais surtout d'une belle acidité.

Préparez ou procurez-vous quelques uns de ces desserts. Sélectionnez trois vins liquoreux et réalisez les mariages, par exemple :

- jurançon (Sud-Ouest)
- côtes-du-jura, vin de paille (Jura)
- muscat sélection de grains nobles (Alsace)

Quel accord préférez-vous ? Les gâteaux vous semblent-ils plus ou moins sucrés avec les différents vins ?

■ Complétez le tableau suivant.



	Gâteau A	Gâteau B	Gâteau C
Jurançon			
Côtes-du-jura, vin de paille			
Muscat sélection de grains nobles			

Glace, sorbet et granité

Les glaces seraient connues depuis la Préhistoire. À l'époque du Paléolithique, nos ancêtres auraient profité de glaces de mammoth. La différence essentielle entre glace et sorbet réside dans les ingrédients : la première se fait avec du lait, éventuellement des œufs, le deuxième est une glace à ... l'eau. On parle de crème glacée quand la crème fleurette remplace le lait. Un granité est un jus aromatisé et refroidi sous forme de glace pilée, ou l'inverse, de la glace pilée aromatisée.

D'un point de vue chimique, la glace ou crème glacée est extrêmement complexe, combinant les trois états de la matière (solide, liquide et gazeux) et six systèmes dispersés, comme l'explique Hervé This, spécialiste de la physico-chimie en cuisine. Les glaces industrielles sont bon marché car elles incorporent dans la structure une grande partie d'eau et surtout d'air. Le succès de ces préparations doit beaucoup au développement du réfrigérateur domestique, popularisé au milieu du XX^e siècle.

Sélectionnez trois glaces ou sorbets et trois vins sucrés qui vous inspirent. Variez les goûts, par exemple une glace/sorbet au citron (acide), une aux fruits rouges (plutôt sucrée), une encore à la vanille ou au café. Pour les vins, vous pouvez prendre par exemple :

- Loupiac, Cadillac, sainte-croix-du-mont (Bordeaux)
- Bergerac (Sud-Ouest)
- Monbazillac (Sud-Ouest)

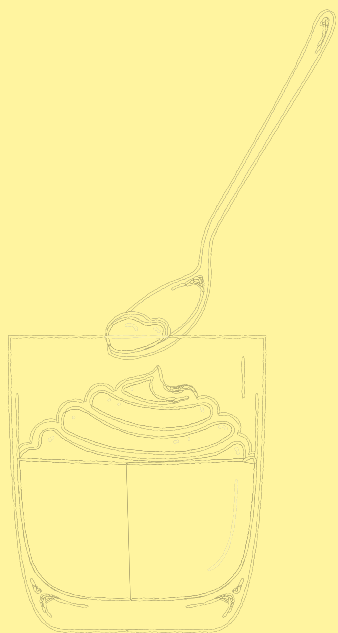
Quel accord préférez-vous ? Les glaces réagissent-elles bien avec les vins sucrés ?



■ Complétez le tableau suivant.

	Glace A	Glace B	Glace C
Loupiac, cadillac, sainte-croix- du-mont			
Bergerac			
Monbazillac			

Mousse, moelleux et chocolat



Le chocolat est l'aliment béni des dieux. La culture du cacao semble attestée au Mexique et en Honduras depuis le deuxième millénaire avant J.-C. Il est adopté en Europe vers la fin du XVI^e siècle. Le chocolat chaud faisait fureur à la cour de Louis XIV.

Le début du XIX^e voit le chocolat se démocratiser. Brillat-Savarin donne la recette de l'époque : « On est convenu d'appeler chocolat le mélange qui résulte de l'amande du cacao grillée avec le sucre et la cannelle, telle est la définition classique du chocolat ».

Nous avons déjà analysé comment accorder des vins rouges tanniques avec du chocolat noir. Un autre classique est l'accord de vins rouges sucrés. Pensez à une mousse au chocolat, un moelleux, une tarte ou même un flan au chocolat. Sélectionnez trois ou quatre vins rouges sucrés, par exemple :

- Rivesaltes
- Maury
- Banyuls
- Porto

Quel accord préférez-vous ? Le chocolat semble-t-il plus ou moins sucré avec les différents vins ?

■ Complétez le tableau suivant avec les trois desserts au chocolat et trois vins sucrés.

	Dessert A	Dessert B	Dessert C
Vin A			
Vin B			
Vin C			

les vins effervescents

Les vins effervescents sont des vins particuliers. Ils sont à la fois plus vifs et tendus à cause des bulles, mais l'effet est adouci par l'adjonction d'un peu de sucre. Le gaz carbonique renforce la dimension acide, tant d'un point de vue chimique que physique (piqûre mécanique). Le petit ajout de sucre renforce, lui, la dimension alcool. Les vins blancs effervescents sont des produits bidimensionnels ou l'acidité se combine à l'effervescence.

D'où viennent les bulles ?

Si le vin est produit selon la méthode traditionnelle (champagnes et crémants), les bulles proviennent d'une seconde fermentation dans la bouteille, aussi appelée **prise de mousse**. Il y a environ cinq litres de gaz carbonique dans une bouteille de ¾ litre, ce qui fait une pression équivalente à 6 fois la pression atmosphérique. En tout, on trouve à peu près 80 millions de bulles potentielles dans une bouteille de champagne, soit 10 millions de bulles (potentielles) dans une flûte de champagne

Du sucre dans du champagne ?

Que ce soit un champagne ou un crémant, il y a un peu de sucre ajouté lors de l'opération de dégorgement. Celle-ci sert à expulser les levures décédées au champ d'honneur lors de la seconde fermentation, celle qui a permis la prise de mousse. En substitution est ajoutée une **liqueur** dont le secret de fabrication est aussi bien gardé que celui de la pierre philosophale.

Brut et extra-brut

La mention **brut** signifie que le champagne peut contenir de 0 à 12 grammes de sucre par litre. L'intervalle est conséquent. Actuellement fleurissent les mentions **extra-brut** (moins de 6 grammes) et **brut nature** (ou zéro dosage, virtuellement pas de sucre, soit sous les 3 grammes). La raison ? Un peu à cause d'une tendance aux dosages globalement plus faibles, un peu pour des raisons de santé (le sucre, c'est mal). Le génie champenois est justement de transformer la grande acidité des vins septentrionaux en atout. L'acidité est la colonne vertébrale d'un bon champagne... parce que justement il est dosé. Lorsque le champagne est bien fait, le vin sera équilibré et rafraîchissant. C'est valable tant pour les bruts, que les extra-bruts ou les bruts natures. Une seule recommandation : la dégustation !

La confusion sémantique

Le milieu du vin n'est pas à une confusion près. La suivante met souvent en difficulté mes étudiants novices. On appelle vin tranquille un vin qui n'est pas effervescent. Lorsqu'on parle de vin (tranquille) sec, il s'agit d'un vin sans sucre résiduel (ou sous les 2 grammes par litre, bref presque zéro). Attention : un vin effervescent sec est un vin dont le dosage est habituellement entre 17 et 32 grammes par litre. Comment reconnaître la teneur en sucre résiduel d'un champagne ou d'un crémant ?

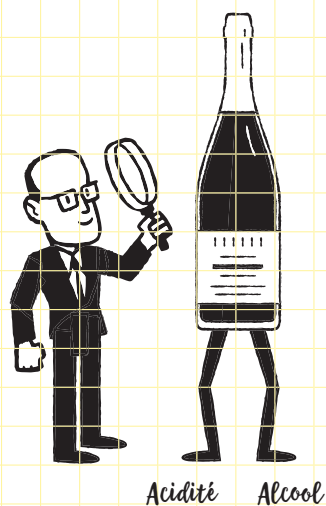
- doux : plus de 50 grammes de sucre par litre
- demi-sec : entre 32 et 50 grammes de sucre par litre
- sec : entre 17 et 32 grammes de sucre par litre
- extra-dry : entre 12 et 17 grammes de sucre par litre
- brut : moins de 12 grammes de sucre par litre
- extra-brut : entre 0 et 6 grammes de sucre par litre.

Pour une teneur de moins de 3 grammes et si le vin n'a fait l'objet d'aucune adjonction de sucre, on peut utiliser la mention brut nature, pas dosé ou dosage zéro.

CRÉMANT OU CHAMPAGNE ?

Cela dépend de vos goûts et de votre budget. Les produits suivent la même logique mais sont très différents. Les crémants de Bourgogne sont gustativement les plus proches des vins de Champagne. ■

LES DIMENSIONS DES VINS EFFERVESCENTS



8-12°C



Augmente
la sensation d'acidité
et d'effervescence

Diminue
la sensation d'alcool
et de sucré

Alcool
(et sucres)

Sec

Extra-dry

Brut

Extra-brut

Brut nature

Acidité
et effervescence

Équilibre

Cette notion est la pierre d'angle de tout notre édifice. L'équilibre d'un vin effervescent se fait sur la composante dure (acidité et effervescence) en balance avec la composante douce (alcool et sucre). Afin d'obtenir un résultat plus satisfaisant d'un point de vue gustatif, ces vins sont servis frais. Pour rappel, une température froide diminue la saveur douce (alcool et sucre) et augmente la perception acide et le piquant de l'effervescence (saveurs dures).

TEMPÉRATURE DE SERVICE

L'abaissement de la température renforce les duretés (acidité et effervescence) et diminue les rondeurs (alcool et sucre).

À partir de 5 °C, les papilles ne distinguent plus bien les différentes saveurs.

Température de service

d'un vin effervescent : entre 8 et 12 °C (pour les champagnes très complexes)

Température d'un frigo domestique : environ 5/6 °C

Température dans une pièce :

21/22 °C minimum ■

Vieux champagnes

Certains champagnes ou crémants gagnent à vieillir quelques années en cave. Dans ce cas, le vin est moins effervescent, une partie du CO₂ étant diffusée à l'extérieur lors du vieillissement. Le vin acquiert également de notes plus complexes. Il convient de le servir un peu plus chaud, vers 14 °C. On peut même passer ces champagnes en carafe.

L'accord avec les mets

Les vins effervescents s'accordent très bien avec tous les plats classiques des vins blancs. Grâce au sucre résiduel, ils peuvent également s'accorder avec certains entremets très peu sucrés, par exemple des glaces ou des sorbets artisanaux. La tradition italienne de servir le vino spumante avec le dessert ne fonctionne qu'avec des vins plus sucrés que les bruts classiques (par exemple les extra-dry ou les secs).

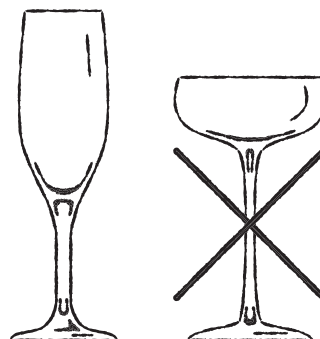
Faut-il servir le champagne en apéritif ?

Il s'agit d'une option qui n'est jamais mise en défaut. Un brut sans année est parfait dans la formalisation d'un moment d'exception, puis dans le rôle de vivifier les papilles et enfin de préparer le convive au repas qui suit. Le champagne, comme les crémants, est également un vin tout terrain qui s'adapte fort bien à des canapés ou des bouchées apéritives.

Il peut être servi tout au long du repas. Dans ce cas, on privilégie les champagnes plus simples à l'apéritif, les blancs de blancs sur les entrées de poisson, les cuvées spéciales ou les millésimes sur le plat principal (viande). On peut réserver un champagne à base de pinot noir (blanc de noirs) pour un entremets aux fruits des bois et un plus sucré (extra-dry ou sec) pour les desserts.

Flûte ou coupe ?

L'idée essentielle est de conserver le plus de gaz carbonique possible lors du service du champagne. Si le vigneron s'est cassé le dos pour le sauver, autant ne pas le galvauder. Les arômes, dont les bulles sont le vecteur, sont mieux diffusés. Les travaux scientifiques ont montré que la flûte permet de conserver plus longtemps le gaz carbonique dissous. Pour un même volume de champagne, la flûte possède une surface de diffusion plus faible que la coupe. On laissera dans l'armoire la coupe moulée sur le sein de la Pompadour, qui ne nous en voudra pas, et on privilégiera une flûte élancée, si possible refermée sur le buvant, afin de mieux concentrer les odeurs.



Le champagne peut être servi tout au long du repas



QUELQUES EXEMPLES D'ACCORDS

En fonction du dosage

Champagne	Des mets qui marchent bien	Des fausses idées et des déceptions
Peu sucré (brut, extra-brut)	<ul style="list-style-type: none"> - Potage et hors-d'œuvre - Poisson grillé ou en sauce - Viande blanche - Fromage (sauf bleu) 	<ul style="list-style-type: none"> - Tarte aux fruits - Glace et sorbet - Saumon fumé - Foie gras
Plus sucré (extra-dry et sec)	<ul style="list-style-type: none"> - Tarte aux fruits - Biscuit, pâtisserie - Foie gras - Fromage bleu 	<ul style="list-style-type: none"> - Potage et hors-d'œuvre - Entrée froide (poisson, viande) - Salade composée - Fruits de mer

En fonction des cépages

Champagne brut	Des mets qui marchent bien	Des fausses idées et des déceptions
Mélange (classiquement chardonnay, pinot noir, pinot meunier)	<ul style="list-style-type: none"> - Viande blanche - Fromage (sauf bleu) - Tarte salée (quiche, etc.) 	<p>Il est difficile de parler de « fausses idées ». Les accords en fonction des cépages sont de l'ajustement en finesse. Utiliser un blanc de blancs sur une tarte salée ou un mélange de cépages sur un poisson ne conduira pas à des horreurs gastronomiques.</p>
Blanc de blancs	<ul style="list-style-type: none"> - Poisson grillé ou en sauce - Salade composée - Potage et hors-d'œuvre 	
Blanc de noirs	<ul style="list-style-type: none"> - Charcuterie, jambon - Poêlée de champignons - Viande en sauce, daube - Volaille et gibier 	

Rechercher le point d'équilibre

Essayez avec une bouteille de vin préalablement refroidie à 5-6 °C (sortie du réfrigérateur) et que vous laissez réchauffer au fur et à mesure de l'expérience.

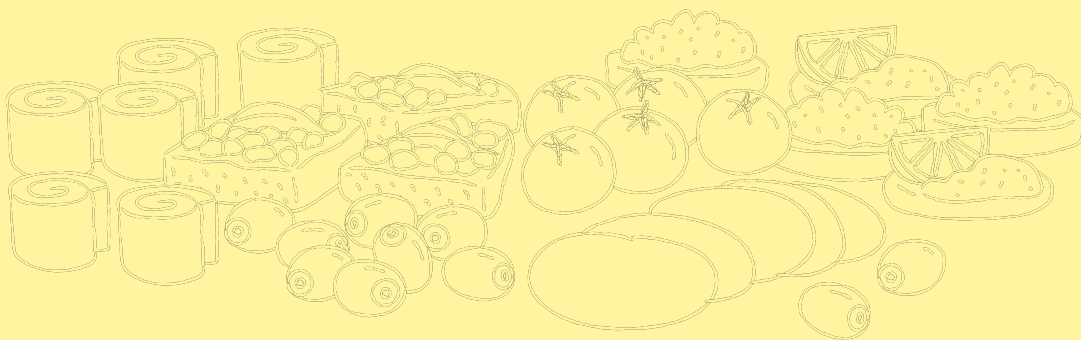
[illegible]

Bouchées apéritives

Réalisez ou procurez-vous des bouchées et verrines apéritives, plutôt salées. Sélectionnez trois vins, deux effervescents et un blanc sec, afin de bien faire la comparaison et comprendre l'effet des bulles. Pour le blanc sec, vous pouvez opter pour un sauvignon de Loire ou un muscadet si vous préférez quelque chose de plus tranchant.

Quel accord préférez-vous ? Le mets semble-t-il plus ou moins en équilibre avec les vins effervescents ?

■ Complétez le tableau suivant avec les trois bouchées et trois vins.



	Bouchée A	Bouchée B	Bouchée C
Effervescent A			
Effervescent B			
Blanc sec			

Charcuterie

Les produits les plus simples s'accompagnent facilement de bulles. Procurez-vous des jambons (persillés), salaisons, salamis et terrines diverses. Sélectionnez trois vins, deux effervescents et un blanc sec, afin de bien faire la comparaison et comprendre l'effet des bulles. Pour le blanc sec, vous pouvez choisir parmi un chardonnay de Bourgogne (toutes appellations), par exemple, ou tout autre vin qui vous convient.

Quel accord préférez-vous ? Le mets semble-t-il plus ou moins en équilibre avec les vins effervescents ?

■ Complétez le tableau suivant avec les trois salaisons et trois vins.



	Mets A	Mets B	Mets C
Effervescent A			
Effervescent B			
Blanc sec			

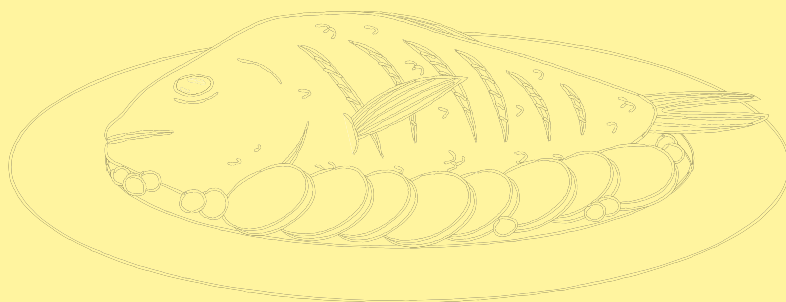
EXERCICE N°4

Poissons

Les champagnes et crémants sont de très beaux accompagnements pour des poissons, qu'ils soient grillés, pochés, cuits entiers, en sauce ou simplement agrémentés d'un filet d'huile d'olive. Préparez trois poissons cuits différemment et sélectionnez trois vins, deux effervescents et un blanc sec, afin de bien faire la comparaison et comprendre l'effet des bulles. Pour le blanc sec, vous pouvez vous référer aux propositions faites aux exercices précédents, ou prendre un autre vin qui vous convient.

Quel accord préférez-vous ? Le mets semble-t-il plus ou moins en équilibre avec les vins effervescents ?

■ Complétez le tableau suivant avec les trois poissons et trois vins.



	Poisson A	Poisson B	Poisson C
Effervescent A			
Effervescent B			
Blanc sec			

Crustacés

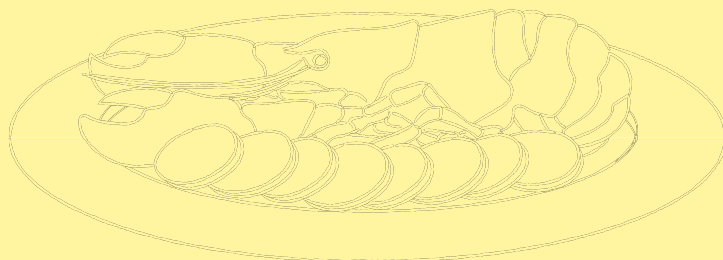
Voilà encore des mets magnifiques et délicats qui s'accordent facilement avec des vins effervescents.

Sélectionnez quelques crustacés : crabe, langouste, langoustine, crevettes, homard. Optez pour un assaisonnement simple, pas trop présent (un simple filet d'huile, un peu de mayonnaise ou une sauce montée avec de la bisque de homard si vous souhaitez le ton sur ton).

Sélectionnez trois vins, deux effervescents et un blanc sec, afin de bien faire la comparaison et comprendre l'effet des bulles. Pour le blanc sec, vous pouvez vous référer aux propositions faites aux exercices précédents, ou prendre un autre vin qui vous convient.

Quel accord préférez-vous ? Le mets semble-t-il plus ou moins en équilibre avec les vins effervescents ?

■ Complétez le tableau suivant avec les trois crustacés et trois vins.



	Crustacé A	Crustacé B	Crustacé C
Effervescent A			
Effervescent B			
Blanc sec			

Fromages

Avec les champagnes et les crémants, on oublie généralement les fromages. Bien entendu, ceux-ci s'accordent facilement avec un vin blanc, mais pourquoi ne pas essayer aussi des vins effervescents ? L'accord fonctionne également avec des fromages fondus et servis chauds, comme les fondues et raclettes. Sélectionnez quelques fromages que vous appréciez particulièrement ou effectuez ce test lors d'une fondue ou d'une raclette partagée en famille ou entre amis.

Sélectionnez trois vins, deux effervescents et un blanc sec, afin de bien faire la comparaison et comprendre l'effet des bulles. Pour le blanc sec, vous pouvez vous référer aux propositions faites aux exercices précédents, ou prendre un autre vin qui vous convient.

Quel accord préférez-vous ? Le mets semble-t-il plus ou moins en équilibre avec les vins effervescents ?

■ Complétez le tableau suivant avec les trois fromages et trois vins.



	Fromage A	Fromage B	Fondue/Raclette
Effervescent A			
Effervescent B			
Blanc sec			

- | | Tarte A | Tarte B | Glace/Sorbet |
|----------------|---------|---------|--------------|
| Effervescent A | | | |
| Effervescent B | | | |
| Blanc sec | | | |

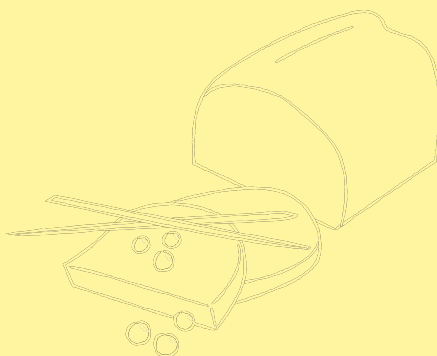
Et avec le foie gras ?

Pourquoi ne pas essayer le champagne avec du foie gras ? Nous avons déjà testé le foie gras avec du vin liquoreux (leçon 11 exercice 3), mais un champagne sec ou demi-sec apporte en supplément la fraîcheur des bulles. La piqûre du gaz carbonique rafraîchit la bouche et allège l'accord.

Sélectionnez deux champagnes, un sec ou demi-sec et un autre brut, afin de bien percevoir la différence. Réalisez les mariages avec le foie gras seul et le foie gras sur une tranche de pain nature et une tranche de pain brioché.

Vous pouvez profiter de cette occasion pour effectuer cet exercice avec vos proches et amis, et comparer vos résultats. Quel accord préférez-vous ? Le foie gras vous semble-t-il plus ou moins sucré avec les différents vins ?

■ Complétez le tableau suivant avec les trois foie gras et trois vins sucrés.



	Foie gras seul	Foie gras avec pain nature	Foie gras avec pain brioché
Champagne brut			
Champagne demi-sec ou sec			

les vins rosés

Les vins rosés sont des vins issus de raisins rouges à jus blanc dont la macération est courte. Le temps de contact restreint entre la peau et le jus permet un léger transfert de couleur, ainsi qu'un transfert presque imperceptible des tannins.

Quand il s'agit d'accord, on considère en général les vins rosés comme des vins blancs. Ces vins sont construits sur deux composantes : composante douce (alcool et sucre éventuel) et composante dure (acide). On peut les associer facilement avec tous les mets habituellement servis avec des vins blancs : poissons, crustacés, viandes blanches, salades, légumes, fromages et charcuteries.

Popularité des vins rosés

Les vins rosés sont très populaires en France. Depuis 1994, il se vend plus de vins rosés que de vins blancs. Cependant, les vins rosés sont malheureusement cantonnés à l'apéritif et accompagnent rarement les mets.

Voici quelques régions productrices de vins rosés et quelques appellations connues :

- Vallée de la Loire : cabernet-d'anjou
- Bourgogne : bourgogne rosé ou marsannay rosé
- Champagne : rosé-des-riceys
- Bordeaux : claret ou Bordeaux rosé
- Vallée du Rhône : tavel
- Provence : bandol
- Sud-Ouest : bergerac

Méthodes d'élaboration des vins rosés

Il existe plusieurs méthodes pour réaliser du vin rosé. Les raisins rouges, à de rares exceptions près, ont la peau colorée mais leur jus est blanc. La couleur se transfère lors de la phase de macération, quand la peau est en contact avec le jus.

Cas 1. Si la macération est courte, disons quelques heures, parfois une petite nuit, un léger transfert de

couleur s'opère. C'est un rosé de macération.

Cas 2. Si on réalise une saignée de moût d'un vin rouge en cours de macération, on obtient un rosé de saignée. Le jus de saignée, de couleur rose pâle, fermente pour donner du vin.

Cas 3. On peut également presser le raisin petit à petit après la vendange, avec un transfert de couleur dans la presse. Voilà un rosé de pressurage.

Cas 4. Peut-on couper du vin blanc et du vin rouge pour faire du rosé ? En France, la seule région qui autorise cette pratique est la Champagne. C'est un rosé de coupage.

Vieillessement

Sauf de très rares exceptions (certains rosés à Bandol, certaines cuvées de certains crus classés en Provence), les vins rosés ne gagnent pas à être conservés en cave. Les professionnels disent qu'un millésime chasse l'autre. Quand la nouvelle saison approche, il faut avoir terminé les vins rosés de la saison précédente. Commercialement, il est presque impossible de vendre un rosé d'un vieux millésime.

Secs et doux

Les vins rosés sont parfois secs, parfois... moins secs. Il n'est pas rare qu'ils contiennent du sucre résiduel. Le sucre renforce la structure du vin (il semble moins léger) et, bien entendu, augmente les douceurs. Le vin rosé avec du sucre résiduel est plus doux. Lorsqu'on pense au fameux Rosé Piscine (en gros : un grand verre, 12 cl de vin rosé et des glaçons), la clé gustative est d'avoir du sucre résiduel dans le vin, exactement comme on a du sucre dans un cocktail (soit ajouté, soit grâce à des préparations alcoolisées qui en contiennent).

Quand on réalise des accords avec des vins rosés, il faut faire très attention à cette variable. Si le sucre résiduel est important, l'accord ressemble plutôt à celui avec un vin demi-sec (voir la partie sur les vins sucrés). Si le sucre est très faible voire inexistant, l'accord ressemble à celui avec un vin blanc sec.

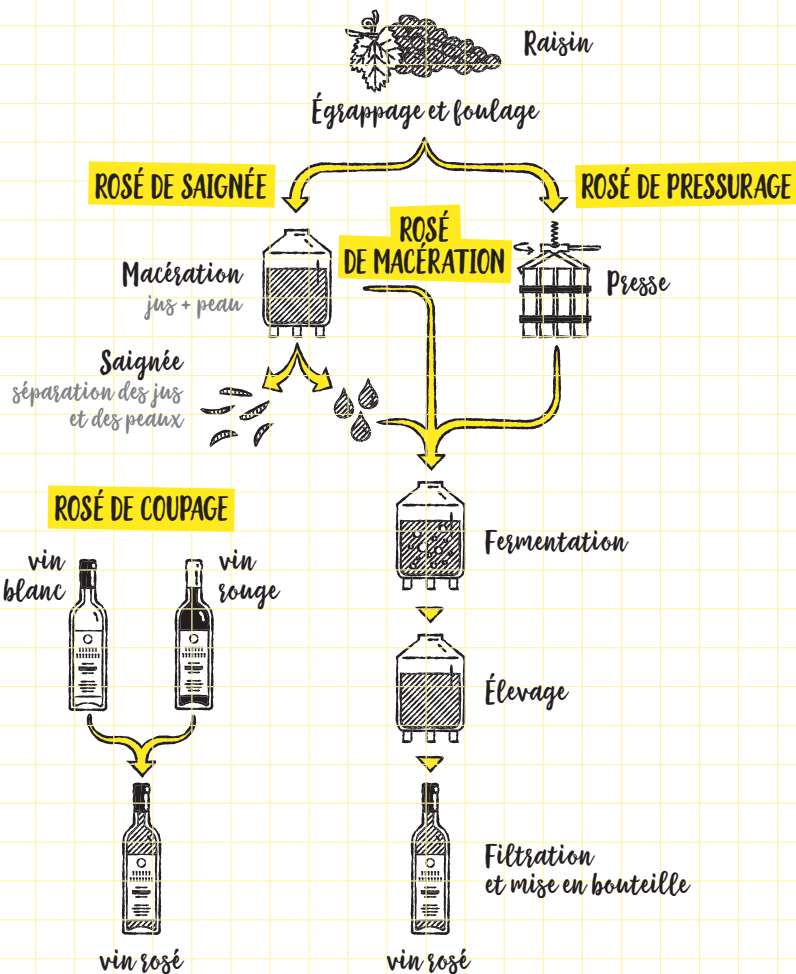
Rosé toute l'année ?

Le vin rosé sort petit à petit du produit saisonnier, consommé uniquement entre avril et octobre, pendant les beaux jours. Il se déguste toute l'année, certains appréciant un verre de rosé en rentrant du boulot.

ROSÉ EN BELGIQUE

Le vin rosé en Belgique suit la fracture linguistique. Les Flamands sont plus friands de vins blancs, tandis que les Wallons (francophones) sont plus friands des vins rosés, à l'instar de leurs voisins français. ■

L'ÉLABORATION DES VINS ROSÉS



ROSÉS CLAIRES

Les vins claires sont des vins produits sur l'ensemble de l'appellation bordeaux. Ils sont de couleur rosée très foncée, tirant vers le vin rouge clair.

La mention « clair » est une mention traditionnelle, protégée par les règlements de l'Union européenne. L'histoire raconte que ces vins ressemblent à ceux qui étaient en vigueur au Moyen Âge et qu'appréciaient particulièrement les Anglais.

Anglais ? Rappelez-vous que depuis le remariage d'Aliénor d'Aquitaine, l'ensemble de son Duché et donc la région est passé sous la couronne d'Angleterre.

« Après il print les esguieres,
Le vin, le clairer, l'ypocras,
Darioles, tartes entières :
Il tasta de tout, par compas. »

François Villon, *Les Repues franchises* ■

Rechercher le point d'équilibre

Essayez avec une bouteille de vin préalablement refroidie (5-6 °C à la sortie du réfrigérateur) et que vous laissez réchauffer au fur et à mesure de l'expérience.

À _____ °C	À _____ °C	À _____ °C	À _____ °C	À _____ °C
------------	------------	------------	------------	------------

Alcool + sucre

5

4

3

2

1

1 2 3 4 5

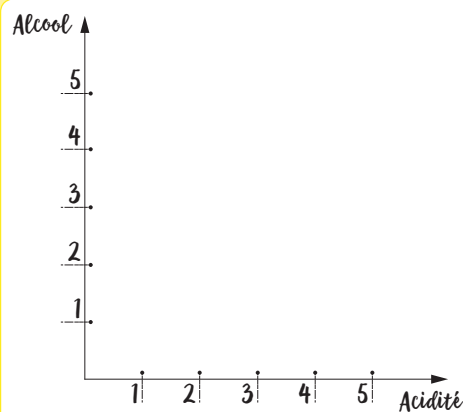
Acidité

Avec les vins rosés secs

Avec des vins rosés secs, les mets généralement associés aux vins blancs sont tout indiqués. D'un point de vue gustatif, le vin rosé est un vin blanc teinté de rose, mais il possède des arômes spécifiques. En Provence, patrie des vins rosés, on trouve ordinairement des notes amyliques : banane, violette, bonbon anglais... Le vin rosé servi lors d'un repas apporte une note particulière à la table et égaye les convives.

Nous vous suggérons de reprendre les exercices du chapitre sur les vins blancs et de les refaire avec des vins rosés. Notez par exemple comment vos invités apprécient un turbot sauce mousseline servi avec un verre de vin rosé. Voici quelques idées de vins rosés secs :

- Bordeaux clair et
 - Bourgogne rosé
 - Rosé de Provence (vérifier avec votre caviste)
- Remplissez le tableau et le diagramme avec vos différents essais.



	Plat A	Plat B	Plat C
Bordeaux clair et			
Bourgogne rosé			
Rosé de Provence			

ASTUCE

Procurez-vous des verres noirs – on en trouve dans le commerce assez facilement.

Servez le vin rosé dans les verres noirs, sans montrer la bouteille aux convives. Lancez le repas avec le plat et le vin (dans le verre noir). Discutez des accords.

Après quelques bouchées et discussions autour du repas, révélez l'astuce à vos invités. ■

ASTUCE DANS L'ASTUCE

Servez à un convive sur deux du vin blanc toujours dans le verre noir. La moitié de vos invités a donc du rosé et l'autre du blanc. Les invités ne sont pas au courant qu'ils n'ont pas le même vin. Laissez la discussion s'installer. Quand chacun a exprimé son avis, apportez les bouteilles et indiquez qui a reçu quel vin. ■

Avec les vins rosés sucrés

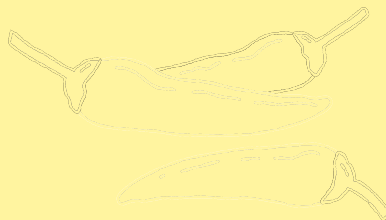
La cuisine asiatique, parfois piquante, s'accorde bien des vins rosés avec un peu de sucre résiduel. Le sucre est un baume pour la brûlure des piments. Essayez quelques plats que vous appréciez et dosez les piments de la sauce.

Sélectionnez trois vins rosés assez sucrés, par exemple :

- Vouvray
- Cabernet-d'anjou
- Pinot gris d'Alsace

Quel accord préférez-vous ? Le mets semble-t-il plus ou moins en équilibre avec le rosé ? Les épices sont-elles atténuées ?

■ Complétez le tableau suivant.



	Plat A	Plat B	Plat C
Vouvray			
Cabernet-d'anjou			
Pinot gris d'alsace			

ASTUCE

Les astuces de l'exercice précédents peuvent aussi être appliquées pour cet exercice. ■

Crevettes grises de la mer du Nord

Les crevettes grises épluchées à la main sont, pour moi, un des mets les plus délicats. J'en raffole.

L'exercice suivant met à l'honneur ce délice prisé des Belges.

Les crevettes grises sont relativement onéreuses, mais tellement plus savoureuses que les crevettes roses ou blanches. Elles ne nécessitent pas forcément de cuisson et se dégustent en salade, avec un filet de sauce mayonnaise faite maison ou simplement d'huile d'olive.

On peut également évider une tomate et puis la farcir de crevettes et d'un peu de sauce mayonnaise.

Ladite tomate aux crevettes est une entrée magnifique et rafraîchissante.

Enfin, les crevettes peuvent constituer l'ingrédient des fameuses croquettes, plat quasi-national du Royaume de Belgique. Demandez bien au restaurateur si elles sont préparées maison. Les croquettes aux crevettes fabriquées de manière industrielle se caractérisent par l'absence de crustacé. En général, vous trouverez plus de doigts sur une main que de crevettes dans ce genre de croquette.

Si vous souhaitez explorer d'autres recettes aux crevettes grises, voici quelques idées :

œufs gratinés aux crevettes grises, sole ou cabillaud aux crevettes grises, poêlées de crevettes grises à la coriandre et citron vert, avocat et crevettes grises en salade, endives (chicons en Belgique) gratinées aux crevettes grises.

Sélectionnez trois ou quatre vins rosés de catégories gustatives différentes, par exemple :

- claret de Bordeaux
- rosé de Provence
- marsannay rosé
- pinot gris d'Alsace

Quel accord préférez-vous ?

Les crevettes grises vous semblent-elles plus ou moins en équilibre avec le rosé ?

Préférez-vous les préparations froides ou chaudes ? Les rosés plutôt secs ou sucrés ?

■ Complétez le tableau suivant avec trois vins rosés et trois préparations de crevettes grises.

	Préparation A	Préparation B	Préparation C
Rosé A			
Rosé B			
Rosé C			

LES AUTRES ALCOOLS

Ce chapitre donne des clés pour comprendre les autres boissons alcoolisées, à savoir les bières et les bien nommées eaux-de-vie. On aura compris qu'il ne s'agit pas de réaliser un cours exhaustif. Il y a autant de sortes de bières que de sortes de vins. Pour les eaux-de-vie, nous sommes face au même problème. Il y a presque autant de sortes de gins, vodkas, cognacs, rhums, whiskies... que d'idéogrammes en chinois. Vous trouverez les bases les plus utiles afin d'accorder les grandes catégories de bières et les principales eaux-de-vie avec les mets.

Le secret d'un repas réussi se trouve également dans l'élément de surprise, ce petit plus qui fait la différence. Si vous serviez un verre de vodka bien glacée avec le foie gras ? Ou bien une bière triple avec le plateau de fromage ? Sans renier le caractère structurant du vin comme accompagnateur des grandes tables, vous serez en mesure de sortir des sentiers battus, pour la joie de vos papilles et l'émerveillement de vos convives.

la bière

Fondamentalement, une bière est la fermentation d'un moût de céréales fabriqué par la main de l'homme. Au départ de matières sèches (orge malté, froment) et d'eau, le brasseur réalise une pâte liquide qu'il fait cuire, c'est le moût. Lors de la phase d'ébullition, qui précède la fermentation, est ajouté le fameux houblon. Celui-ci donne à la fois les notes amères caractéristiques et des arômes spécifiques (par exemple fruit de la passion ou citron).

D'un point de vue gustatif, les trois grandes différences entre les bières et le vin sont la présence :

- d'une mousse abondante, donc de fines bulles ;
- d'une note amère structurante, sauf cas particulier ;
- d'un taux d'alcool plus faible, qui masque moins facilement les saveurs acide, saline ou amère des mets, rendant les accords un peu plus subtils.

Les bières possèdent également un corps plus onctueux, dû à la présence de sucres (non fermentescibles) et parfois une finale sèche, qui peut rappeler le côté tannique de certains vins passés en fût de chêne.

Les types de bières

La classification des bières est une entreprise en soi et les meilleurs spécialistes s'écharpent sur cette question – et sur d'autres d'ailleurs. Nous avons retenu sept types de bières principaux, facilement reconnaissables. À ces types, il faut adjoindre les bières d'abbaye et/ou trappistes, qui se déclinent dans les types décrits. Il existe aussi les bières dites blanches, non filtrées et donc troubles, qui contiennent une plus grande proportion de froment.

Lager/pils

Ce sont les bières blondes de consommation courante, réalisées en fermentation basse. Une pils est toujours claire et limpide alors qu'une lager peut être également trouble, ambrée ou brune. Les deux ont une structure moyenne, rafraîchissante et un degré d'alcool peu élevé, généralement compris entre 3 et 5 %. Elles conviennent très bien à l'apéritif.

Blonde/triple

Les bières blondes se caractérisent par la couleur de leur robe. Les triples par contre, sont des blondes dont la teneur en alcool est plutôt élevée (9 % pour fixer les idées, mais elles peuvent monter jusqu'à 11 %). Ces bières sont très structurées, très fortes, parfois avec des notes amyliques prononcées (banane, violette). Elles réalisent de très beaux accords avec les fromages.

Brune/double

Les bières brunes se caractérisent par la couleur de leur robe. Si celle-ci est brune très pâle, on parlera de bières ambrées. Les doubles sont des bières brunes dont la teneur en alcool est élevée (environ 7 %). Souvent, mais pas toujours, ces bières sont caractérisées par des notes grillées ou fumées. Cela est dû au touraillage du malt, qui donne aussi la couleur à

la bière. Elles font de beaux accords avec les desserts au caramel et au chocolat (flan, crème brûlée, mousse au chocolat).

Noire/stout

La robe des bières noires est très opaque. Olfactivement, ces bières sentent le brûlé, voire le fumé. On pense que ces bières sont fortes. Ce n'est pas toujours le cas. Les bières anglaises ou irlandaises (stout/porter) servies à la pompe ont des teneurs en alcool plutôt faible (4 %). Ces bières font de magnifiques accords avec les mets fumés (poisson, charcuterie) et le chocolat noir.

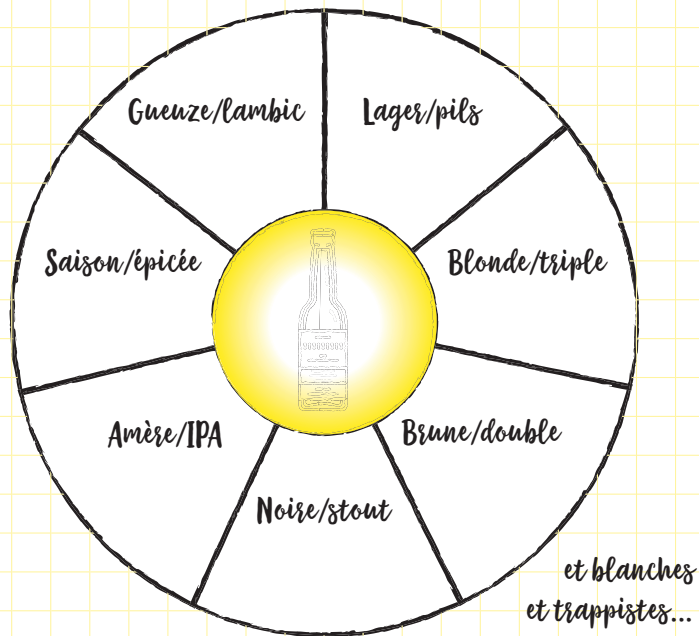
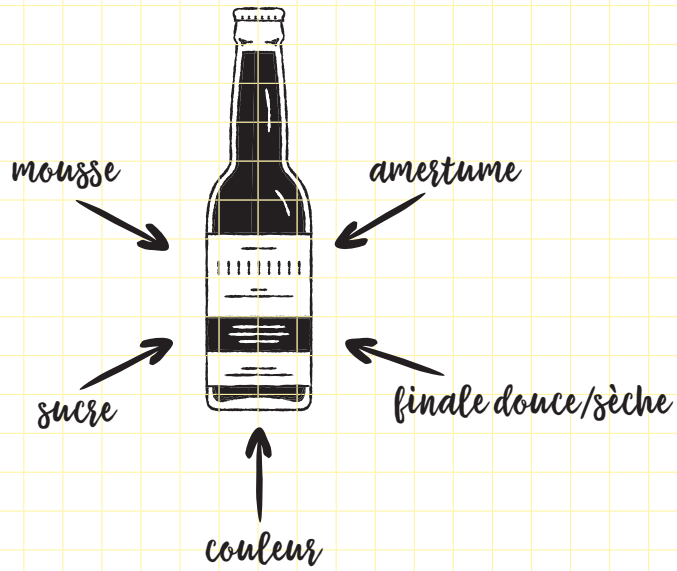
Amère/IPA

Les bières de type Indian Pale Ale sont des bières avec une plus grande quantité de houblon. En général, elles sont marquées par des notes complexes, fruitées ou florales, et bien entendu l'odeur de foin ou d'herbe coupée, caractéristique de l'amertume gustative. Ces bières s'accordent bien avec des noix de Saint-Jacques, des endives ou des artichauts. Elles font également un apéritif intéressant, car l'amertume réveille les papilles. Elles peuvent servir, en fin de repas, de césure avant les desserts.

Saison/épiciée

Les bières de saison ne sont pas très fortes en alcool et ordinairement ambrées. Elles utilisent fréquemment des épices. Ces bières sont intéressantes pour les accords. Bien entendu, il faut essayer chaque bière, car une saison n'est pas une autre. Si on peut utiliser les épices de la bière dans la préparation du mets, on peut avoir des accords intéressants, avec des notes qui font le pont entre le liquide et le solide.

LES CARACTÉRISTIQUES ET TYPES DE BIÈRES



Gueuze/lambic

Voilà les bières les plus proches de ce qu'un amateur de vin connaît : peu amères, voire pas amères du tout, acides et avec une mousse évanescence. On pourrait les considérer comme le « chaînon manquant » entre la bière et le vin. Les gueuzes sont les bières les plus faciles concernant les accords : elles s'adaptent à tous les types de plats : légumes, poissons, viandes blanches et rouges... Il faut juste faire attention avec des mets sucrés.

Équilibre

Vous savez que cette notion est fondamentale. L'équilibre d'une bière sucrée se fait sur l'ensemble de ses composantes : rondes (alcool et sucre) et dures (acide, effervescence et amertume).

Accorder l'amertume

L'amertume est une saveur dure, elle vient donc renforcer l'acidité et l'effervescence. Le plus bel accord qui puisse être réalisé avec l'amertume est celui de **l'effet de masque** (voir l'accord chocolat/vin

rouge dans le chapitre correspondant pour l'explication du principe de l'accord par effet de masque). L'amertume du mets sera masquée par l'amertume de la bière, rendant la perception de la saveur du mets moins amère. Essayez des endives (chicons en Belgique) braisées avec une IPA ou bien des coquilles Saint-Jacques avec une bière houblonnée, vous verrez que le mets semblera plus doux et moins amer.

La bière et le fromage

Si vous compulsez n'importe quel ouvrage sur la bière, l'accord avec les fromages tient une belle place. Sans prétendre ni à l'exhaustivité, ni à la généralité, vous trouverez ci-dessous un tableau avec des indications pour vous aider. Lors de votre prochain plateau fromage, essayez de proposer des bières en accompagnement, le résultat ne manquera pas de vous étonner.

Température

Les bières doivent être servies entre 6 et 8 °C. Les bières les plus légères seront servies plus fraîches.

Certaines bières triples ou imperial stouts (stouts puissantes et fortes en alcool) peuvent être servies à 10 °C. Il faut dans ce cas bien faire attention à ne pas servir toute la bière, afin que la bouteille reste au froid.

Quantité

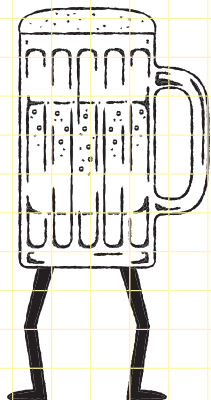
Il n'est pas nécessaire de servir une bouteille complète de 33 cl par convive. Une bière se partage. Surtout quand on parle d'accords. Une bouteille de 33 cl pour trois personnes, cela fait des verres de 11 cl chacun et la bière est servie et dégustée à bonne température. Si la gorge nécessite un rinçage supplémentaire, rien n'empêche d'ouvrir une deuxième bouteille.

Verre

La bière se déguste parfaitement dans un verre INAO (aussi appelé verre tulipe), voire dans un verre à vin. Il n'est pas besoin de chercher le verre de marque, la plupart sont en forme de calice. Hormis le concept marketing ou l'esthétique de l'objet, ce sont rarement des bons verres à dégustation.

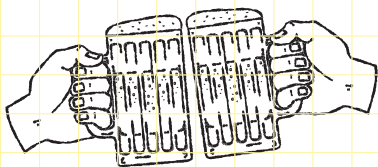
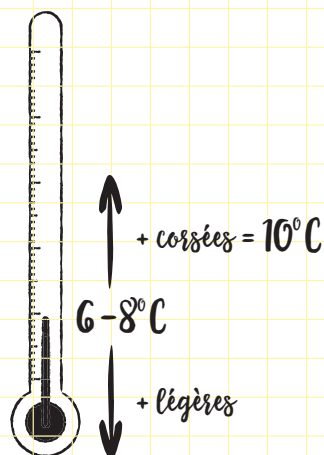
Bières	Quelques accords avec le fromage
Lager/pils	Fromages frais et croûte pressée non cuite (reblochon, saint-nectaire, saint-marcelin)
Blonde/triple	Croûte fleurie (brie, coulommiers, brillat-savarin), croûte pressée cuite (comté, abondance), croûte pressée non cuite (reblochon, saint-nectaire)
Brune/double sucrée	Pâtes persillées (bleu d'auvergne, roquefort)
Noire/stout par exemple imperial stout (stout plus dense et sucrée)	Pâtes persillées (bleu d'auvergne, roquefort)
Amères/IPA	Croûte lavée (maroille, munster, livarot, époisse) ou fromages affinés (mimolette, parmesan, comté extra-vieux)
Saison/épiciée	Certains fromages de chèvre aux épices
Gueuze/lambic	Tous les fromages sauf les pâtes persillées

LES DIMENSIONS DE LA BIÈRE

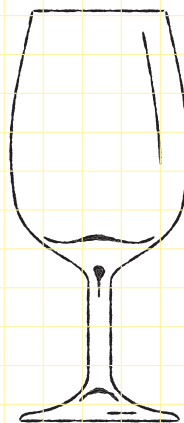


RONDEURS
alcool
sucre

DURETÉS
acidité
amertume
effervescence



«Une bière,
ça se partage»



VERRE INAO

aussi appelé verre tulipe

Certains spécialistes
utilisent un verre spécifique
appelé Teku.

EXERCICE N°2

Fromages

Un classique des accords entre les bières et les mets est le mariage avec les fromages. Sélectionnez différents fromages et différentes bières que vous appréciez.

Notamment, pour les fromages, essayez :

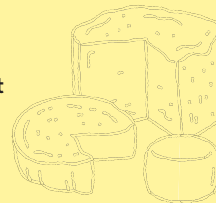
- brie de Meaux ou camembert
- comté ou beaufort jeune
- gouda extra-vieux, mimolette ou parmesan

Pour les bières, variez les goûts et les couleurs.

Quel accord préférez-vous ?

Quelles bières vous semblent mieux en phase avec quels fromages ?

■ Complétez le tableau suivant.



	Brie de Meaux / Camembert	Comté / Beaufort	Gouda / Mimolette
Bière A			
Bière B			
Bière C			

EXERCICE N°3

Fromages persillés

Les fromages persillés, aussi appelés bleus, sont parmi les meilleurs fromages au monde. Gustativement, le fromage est extrêmement complexe : gras, sucre, sel, umami que Brillat-Savarin appelait osmazôme, et une foule d'arômes. Sélectionnez avec votre fromager trois de ces fromages, par exemple : roquefort, bleu d'Auvergne, stilton...

Sélectionnez trois bières et réalisez les mariages. Essayez notamment les brunes sucrées et les imperial stouts.

Quel accord préférez-vous ? Le fromage semble-t-il plus ou moins sucré/salé/gras avec les bières ?

■ Complétez le tableau suivant avec trois fromages et trois bières.

	Fromage bleu A	Fromage bleu B	Fromage bleu C
Bière A			
Bière B			
Bière C			

EXERCICE N°4

Pâtisseries

Vous savez que l'auteur cède face aux fabrications historiques de la pâtisserie traditionnelle française : mille-feuille, éclair (au chocolat uniquement), paris-brest, saint-honoré et baba au rhum. L'avantage est de les trouver relativement facilement chez les bons pâtisseries, sans devoir mettre la cuisine sans-dessus dessous.

Sélectionnez trois bières et réalisez les mariages

avec quelques-unes de ces pâtisseries. Essayez par exemple les triples (blonde), parfois les doubles (brune), voire des imperial stouts ou certaines bières de saison.

Quel accord préférez-vous ? Quelles bières vous semblent mieux en phase avec quelles pâtisseries ?

■ Complétez le tableau suivant avec trois pâtisseries et trois bières.

	Dessert A	Dessert B	Dessert C
Bière A			
Bière B			
Bière C			

EXERCICE N°5

Desserts au chocolat

Il s'agit d'un classique des accords avec les bières brunes ou noires : les préparations à base de cacao, principalement les desserts au chocolat (mousse au chocolat, éclair, moelleux, tarte ou même un flan au chocolat). Sélectionnez trois bières brunes/noires pour cet exercice.

Quel accord préférez-vous ? Le chocolat semble-t-il plus ou moins sucré avec les différentes bières ? Plus ou moins amer ?

■ Complétez le tableau suivant avec trois pâtisseries et trois bières.

	Dessert A	Dessert B	Dessert C
Bière A			
Bière B			
Bière C			

Tartes aux fruits

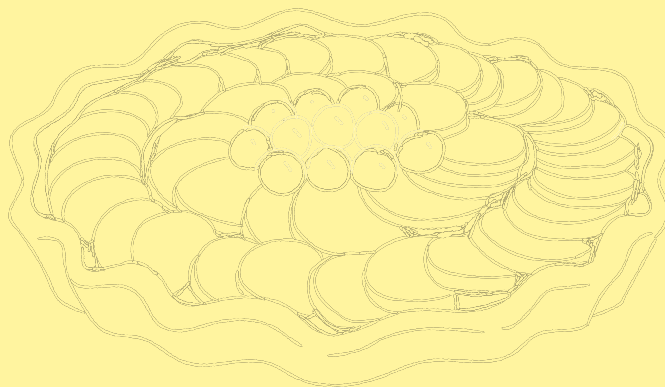
Les tartes (pâte sablée, brisée ou feuilletée) aux abricots, pommes, poires, etc., se révèlent intéressantes avec la bière. On pense même aux tartes tatin ou au citron meringuée.

Sélectionnez trois bières et réalisez les mariages. Essayez notamment une triple, une brune/noire et une de saison.

Quel accord préférez-vous ? Les tartes vous semblent-elles plus ou moins sucrées avec les différentes bières ?

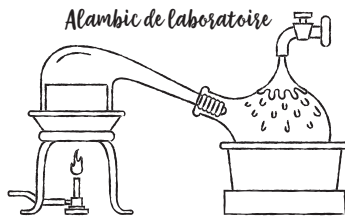
■ Complétez le tableau suivant.

	Tarte A	Tarte B	Tarte C
Bière A			
Bière B			
Bière C			



les eaux-de-vie

Les alcools distillés, comme leur nom l'indique, sont le résultat d'une distillation dans un alambic. S'appuyant sur la différence de température d'ébullition entre l'eau pure et l'éthanol, le distillateur réalise d'abord une chauffe puis un refroidissement. Ce faisant, il sépare l'alcool de l'eau et obtient la fameuse eau-de-vie. L'appareil utilisé depuis plus de 5 000 ans se nomme alambic (emprunté à l'arabe *al-anbiq*, «chapiteau de la cornue»). L'eau-de-vie peut être aromatisée avec des herbes ou épices ou passée en fût de chêne, donnant lieu à la variété des distillats. Le terme d'eau-de-vie est une survivance des alchimistes du Moyen Âge qui cherchaient l'élixir de longue vie.



D'un point de vue gustatif, les grandes différences entre les eaux-de-vie et le vin sont :

- la forte teneur en alcool, au moins 40 % ;
- l'ajout, pour les eaux-de-vie ambrées, de caramel, ce qui induit une sensation de douceur et de sucrosité.

Accord avec les mets

Comme nous l'avons vu, l'éthanol a un pouvoir nettoyant. Il permet de contrebalancer les saveurs salée, amère, acide, voire sucrée des préparations. Si par ailleurs les arômes du plat entrent en résonance avec ceux de l'eau-de-vie, le mariage peut être à la fois surprenant et magique. Afin de simplifier la discussion, nous nous concentrerons sur les eaux-de-vie en tant que telles plutôt que les mélanges. Elles se dégustent pures ou avec des glaçons. Si vous souhaitez réaliser des cocktails, le champ des possibles devient infini et sort du cadre de ce cours.

Les types d'eaux-de-vie

La classification des eaux-de-vie n'est pas simple. Nous avons sélectionné les principales. En fonction des modes, des époques et des lieux, celle-ci peut évoluer. D'un point de vue général, on distingue les eaux-de-vie blanches, qui ne sont pas passées en fût de chêne, des eaux-de-vie ambrées, passées en fût de chêne – ordinairement avec l'adjonction de caramel. Certains distinguent les eaux-de-vie de vin des autres, provenant de la fermentation de céréales, grains ou fruits.

Vodka

Cet alcool originaire de Russie et de Pologne résulte en la distillation d'une foulditude d'ingrédients : céréales, betteraves, pommes de terre... La vodka est blanche, généralement non aromatisée. Elle symbolise l'eau-de-vie dans ce qu'elle a de plus pur. La qualité d'une vodka se ressent à la finesse des odeurs. Cet alcool permet des accords merveilleux, par exemple avec le **foie gras**, le **saumon fumé**, les **huîtres**,

voire des assaisonnements à base de citron ou de vinaigre toujours difficile à marier.

Gin

Cette boisson résulte en la distillation d'un alcool de grain (orge, seigle, maïs), comme pour le whisky. L'eau-de-vie est aromatisée avec des épices, dont certaines sont connues et d'autres sont le secret du fabricant. Les accords sont plus à la fête si le plat récupère quelques-unes des épices du gin : prenez un **saumon au genévre**, fumé ou non, des **salades au fenouil ou au céleri** pour la note anisée...

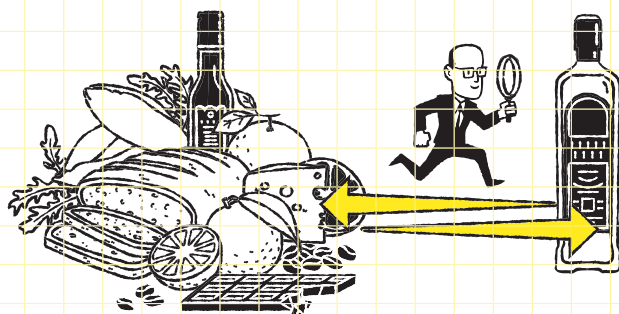
Whisky

Il s'agit d'un alcool de grain (blé, maïs, avoine, seigle et orge maltée, comme pour la bière) vieilli en fûts de chêne pendant au minimum trois ans. D'un point de vue gustatif, la mode actuelle distingue les whiskies non tourbés des whiskies fort tourbés. Ces derniers sont très demandés. Certains whiskies ont également des notes iodées prononcées. Les mariages sont nombreux. Les whiskies iodés s'accordent bien aux **produits de la mer**, les whiskies plus tourbés aux **aliments fumés**, voire aux **fromages persillés**. Le mariage whisky et **chocolat** est un autre classique.

Rhum

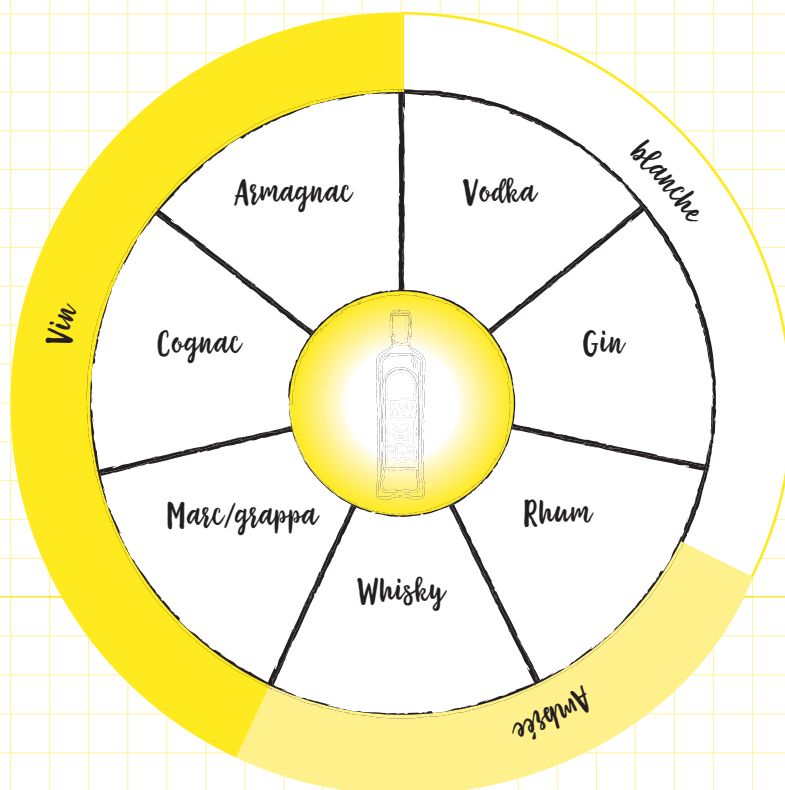
Le rhum résulte d'une distillation d'un alcool fabriqué à partir de la canne à sucre. L'eau-de-vie peut vieillir en fût de chêne, sinon elle est de couleur blanche. Comme pour les whiskies, les rhums les plus prisés sont plutôt âgés. Les rhums se marient avec des **desserts au chocolat**, les **tiramisus**, les **crustacés grillés** et les **fromages**. À vous de faire vos propres découvertes.

CARACTÉRISTIQUES ET TYPES D'EAUX-DE-VIE



Mets salé, amer, acide, sucré

Eau-de-vie



Marc/grappa

La famille des marcs regroupe des eaux-de-vie de moût de raisin. En fonction de la région de production, le marc prendra le nom de la région. Il se nomme grappa en Italie. En France, le marc est ordinairement vieilli en fût, alors que les grappas sont le plus souvent blanches, même si on en trouve des ambrées. Très vineux et aromatiques, les marcs sont cantonnés au pousse-café pour une fin de repas agréable. Les accords avec les mets restent possibles : **gâteaux secs, desserts, fromages.**

Cognac

La distillation, selon les règles, d'un vin produit en Charente donne du cognac. L'alambic utilisé est dit charentais, le vieillissement en fût doit être d'au moins 30 mois. Il s'agit de l'eau-de-vie française la plus célèbre. Près de 98 % de la production est exportée. Les spécialistes ont recensé pas moins de 63 odeurs dans une roue des arômes du cognac. Les accords fonctionnent très bien avec le **gibier**, certains **fromages affinés** comme le parmesan ou la mimolette et toute préparation à base de **cacao**.

Armagnac

Frère du précédent, il est élaboré à peu près dans l'ancienne Gascogne, également à partir de vin. L'eau-de-vie est distillée avec un alambic armagnacais et vieillie pendant au moins douze mois. L'armagnac s'est fait une spécialité des millésimes. Il est tout à fait possible d'obtenir le millésime de votre année de naissance. L'armagnac accompagne facilement les **salaisons**, le **foie gras poêlé**, les **viandes blanches**.

VS, VSOP, XO...

Les mentions de vieillissement du cognac donnent une indication sur l'âge de l'eau-de-vie la plus jeune entrant dans l'assemblage :

- 2 ans : VS (*Very Special*), 3 étoiles
- 3 ans : Supérieur, Cuvée supérieure
- 4 ans : VSOP (*Very Superior Old Pale*), Réserve
- 5 ans : Vieille Réserve, Réserve rare
- 6 ans : Très vieille Réserve, Napoléon
- 10 ans : XO (*Extra Old*), Hors d'âge, Impérial ■

Arômes du cognac et de l'armagnac

Les producteurs d'armagnac regroupent les arômes par famille aromatique avec des spécificités propres à l'évolution vers la maturité. L'armagnac jeune développe un nez chaleureux et des arômes qui évoquent la cuisson et la concentration des notes fruitées et florales du vin dans l'alambic. Les familles aromatiques des armagnacs plus âgés témoignent du mariage de l'eau-de-vie et du bois (les notes de pâtisserie en sont une illustration) et de la lente évolution vers des arômes fruités et boisés. Après vingt ans, beaucoup d'armagnacs sont qualifiés de « rancio », un terme qui décrit une grande maturité de l'eau-de-vie (source : Bureau national interprofessionnel de l'armagnac).

Parmi les arômes du cognac, les cinq majeurs sont la vanille, le pruneau, le caramel, l'orange et l'abricot. Les arômes restants ont été classés en quatre familles : les arômes frais et légers, notamment floraux ; les arômes plus moelleux, notamment agrumes, fruits du verger et saveurs exotiques ; les arômes épicés,

notamment gingembre, réglisse, vanille ou caramel ; enfin, les arômes grillés, notamment café, tabac, pain grillé, et le bois de cèdre ou de santal (source : Bureau national interprofessionnel du cognac).

Équilibre

Cette notion reste centrale. L'équilibre d'une eau-de-vie se fera sur l'ensemble des composantes, l'alcool prenant toutefois la part du lion. La température de service est essentielle, ainsi que la possibilité – ou la volonté – d'y ajouter un mince filet d'eau pure, voire un glaçon.

Dégustation

À notre estime, les arômes s'exhalent mieux si on ajoute un filet d'eau pure dans le verre. Certains emportent toujours avec eux une petite pompe afin d'y injecter quelques gouttes très précisément, c'est une astuce superfétatoire. Il est tout à fait possible de déguster une très bonne eau-de-vie avec un glaçon, ce n'est pas choquant. Le tout est que vous appréciez la chose. Question reniflement des arômes, on prendra garde à éloigner le nez du bord du verre, la teneur en alcool brûle vite les perceptions. Un verre classique de dégustation de type INAO convient très bien. Il suffit de servir quelques centilitres, de garder le nez à distance respectable et le tour est joué.

DÉGUSTER LES EAUX-DE-VIE



Différents types de bouteilles d'eaux-de-vie



*Pour mieux apprécier les arômes,
il faut éloigner son nez
du bord du verre.*

Essayez avec des eaux-de-vie agrémentées ou non d'un glaçon. Vous pouvez faire l'exercice avec plusieurs eaux-de-vie différentes (gin, whisky, vodka...) ou plusieurs variantes d'une même eau-de-vie (whiskies vanillés, iodés, tourbés...). Il est recommandé de recracher ou d'avaler des quantités minimales afin de ne pas se retrouver cul par-dessus tête.

	À°C	À°C	À°C	À°C	À°C
Eau-de-vie A					
.....					
Eau-de-vie B					
.....					
Eau-de-vie C					
.....					

EXERCICE N°2

Foie gras

Voilà l'occasion de réaliser des accords inventifs avec le foie gras, qu'il soit servi froid ou poêlé. Sélectionnez trois eaux-de-vie, dont au moins une vodka.

Préparez des bouchées de foie gras, et préparez un foie gras poêlé.

Quel accord préférez-vous ? Le foie gras semble-t-il plus en équilibre avec les eaux-de-vie qu'avec les précédents essais réalisés avec les vins liquoreux ?

■ Complétez le tableau suivant.

	Foie gras froid	Foie gras poêlé
Vodka		
Eau-de-vie B		
Eau-de-vie C		

EXERCICE N°3

Charcuterie et jambons

Les produits les plus simples s'accompagnent facilement des eaux-de-vie. Procurez-vous des jambons (persillés), salaisons, salamis et terrines diverses. Sélectionnez trois eaux-de-vie, dont au moins deux ambrées.

Quel accord préférez-vous ? Le mets semble-t-il plus en équilibre avec les eaux-de-vie qu'avec les précédents essais réalisés avec les vins ?



■ Complétez le tableau suivant avec trois salaisons et trois vins.

	Charcuterie A	Charcuterie B	Charcuterie C
Eau-de-vie A			
Eau-de-vie B			
Eau-de-vie C			

EXERCICE N°4

Produits de la mer

Les eaux-de-vie réalisent de beaux accompagnements avec des poissons, notamment fumés, voire certains crustacés. Sélectionnez trois eaux-de-vie. Si vous avez un whisky iodé sous la main, c'est parfait. Côté nourriture, essayez à tout le moins un morceau de truite ou de saumon fumé. Je vous invite à essayer également un poisson cru

mariné, comme le gravlax, plat d'origine suédoise dans lequel le saumon est mariné avec une préparation de sel, poivre, sucre, huile et aneth. Quel accord préférez-vous ? Le mets semble-t-il plus en équilibre avec les eaux-de-vie qu'avec les précédents essais réalisés avec les vins ?

■ Complétez le tableau suivant.

	Poisson frais	Poisson fumé	Poisson mariné
Whisky iodé			
Eau-de-vie B			
Eau-de-vie C			

EXERCICE N°5

Crustacés

Ces mets magnifiques et délicats sont accordés facilement avec des eaux-de-vie. Sélectionnez quelques crustacés : crabe, langouste, langoustine, crevettes, homard, voire même des coquillages (huîtres notamment).

Sélectionnez trois eaux-de-vie, dont au moins une vodka.

Quel accord préférez-vous ? Les crustacés semblent-ils plus en équilibre avec les eaux-de-vie qu'avec les précédents essais réalisés avec les vins ?

■ Complétez le tableau suivant.

	Crustacé A	Crustacé B	Crustacé C
Vodka			
Eau-de-vie B			
Eau-de-vie C			

Desserts et entremets

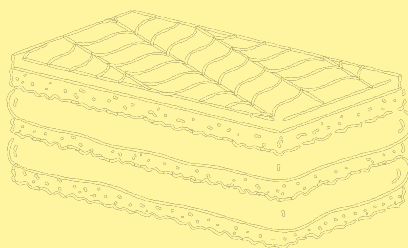
D'expérience, il s'agit des plus beaux accords avec les eaux-de-vie. Il faut tester tous les desserts traditionnels : saint-honoré, mille-feuille, baba au rhum, paris-brest, éclair et mousse au chocolat, flan caramel, tiramisu... Les tartes aux fruits sont également de bonnes candidates, sans oublier glaces et sorbets. Le taux élevé d'alcool contrebalance l'acidité du fruit ou du sorbet.

Sélectionnez trois eaux-de-vie et trois entremets ou desserts. Pour les eaux-de-vie, essayez notamment :

- un marc (ambré) ou une grappa (blanche)
- un cognac (jeune, par exemple un VS) ou un armagnac (millésime)
- un whisky (blend ou peu tourbé)

Quel accord préférez-vous ? Les desserts semblent-ils plus en équilibre avec les eaux-de-vie qu'avec les précédents essais réalisés avec les vins liquoreux ?

■ Complétez le tableau suivant.



	Dessert A	Dessert B	Dessert C
Marc/Grappa			
Cognac/Armagnac			
Whisky			

Le chocolat dans tous ses états

Le chocolat est l'aliment béni des dieux. La culture du cacao semble attestée au Mexique et en Honduras depuis le deuxième millénaire avant J.-C. Il est adopté en Europe vers la fin du XVI^e siècle. Le chocolat chaud faisait fureur à la cour de Louis XIV. Le début du XIX^e siècle voit le chocolat se démocratiser. Brillat-Savarin donne la recette de l'époque : « On est convenu d'appeler chocolat le mélange qui résulte de l'amande du cacao grillée avec le sucre et la cannelle, telle est la définition classique du chocolat. »

Nous avons déjà analysé comment accorder des vins rouges tanniques et des vins sucrés avec du chocolat noir (voir leçon 10 exercice 17 et leçon 11 exercice 10). Un autre classique est l'accord avec des eaux-de-vie. Pensez à une mousse au chocolat, un moelleux, une tarte, un flan au chocolat ou même un carré de chocolat noir d'origine.

Sélectionnez trois ou quatre eaux-de-vie, par exemple :

- un rhum ambré
- un whisky tourbé
- un vieil armagnac
- un cognac XO

Quel accord préférez-vous ? Le chocolat semble-t-il plus ou moins sucré avec les différentes eaux-de-vie ?

■ Complétez le tableau suivant avec les trois desserts au chocolat et trois eaux-de-vie de votre choix.



	Dessert au chocolat A	Dessert au chocolat B	Dessert au chocolat C
Eau-de-vie A			
Eau-de-vie B			
Eau-de-vie C			

Les valeurs fournies pour les corrigés des diagrammes sont données à titre purement indicatif. En ce qui concerne le diagramme en croix, pour un vin, (5,1) signifie 5 sur 5 en acidité (axe horizontal), et 1 sur 5 en tannins (axe vertical) ; pour un mets, (5,1) signifie 5 sur 5 en gras (axe horizontal) et 1 sur 5 en jus (axe vertical). Dans le cas des accords des vins blancs, on ne se concentre que sur les axes horizontaux (acidité du vin et gras du mets).

Leçon n° 1

Exercice n° 1

① La dégustation du jus de citron donne un aperçu d'une des boissons les plus acides qui existent dans la nature. Le pH est de 5,7 pour un melon, 3,8 pour une orange et 2,5 pour un citron (valeurs moyennes). *Remarque* : un pH de 7 est neutre, à peu près comme la salive, un pH plus bas que 7 est acide.

② L'ajout d'eau dilue le pH et atténue l'acidité du jus de citron.

③ L'adjonction du sucre modifie l'équilibre du jus de citron. Le pH est identique (il contient toujours autant d'acidité), mais la perception de l'acidité est moins forte avec l'ajout de sucre. Il s'agit en quelque sorte d'un accord (le sucre neutralise la perception de l'acidité).

④ L'acidité décroissante des boissons étudiées suit cet ordre : jus de citron pur ; jus de citron dilué ; jus de citron avec ajout de sucre.

Diagramme acidité/sucre : jus de citron pur (5,1) ; jus de citron dilué (3,1) ; jus de citron avec sucre (3,3).

Exercice n° 2

La perception de l'acidité et de l'alcool évolue. Les vins du Nord de la France montrent un équilibre porté sur l'acidité, au contraire des vins du Midi dont l'équilibre est plutôt porté sur l'alcool. Les vins de Bordeaux ou du Rhône sont dans un entre-deux (45° parallèle).

Exercice n° 3

① Lorsque du sucre est ajouté au vin, la perception de l'acidité diminue, exactement comme avec le jus de citron (voir exercice n° 1 ③). Parallèlement, on renforce quelque peu la perception de l'alcool.

② Il est important de noter que les vins blancs sont construits

sur deux composantes : acidité et alcool. La perception de celles-ci évolue. Lorsqu'on va du Nord au Sud de la France, les vins passent globalement d'une structure plutôt portée sur l'acidité à une structure plutôt portée sur l'alcool.

Diagramme acidité/alcool : muscadet (5,2) ; chablis (4,3) ; beaune (3,3) ; bordeaux blanc (3,4) ; languedoc blanc (2,5).

Exercice n° 4

Le vin qui semble le moins acide est le vin blanc sucré à température ambiante. Le vin le plus acide est le vin blanc refroidi (mais pas glacé). Enfin, le vin blanc non sucré à température de la pièce est dans un entre-deux. Il est important de noter que l'ajout de sucre diminue la perception de l'acidité, comme le fait l'élévation de la température. *Remarque* : sous les 5 °C, les papilles sont engourdies par le froid, la perception de l'acidité, comme des autres composantes, est diminuée.

Diagramme acidité/alcool : blanc à 5-6 °C (5,1) ; blanc à 21-22 °C (2,4) ; blanc à 22 °C + sucre (1,5).

Exercice n° 5

La perception relative de l'acidité et de l'alcool évolue en fonction de l'élévation de la température. Vers les températures plus chaudes, la perception de l'acidité diminue et celle de l'alcool est renforcée. Le vin semble lourd et pâteux. Au contraire, vers les températures plus basses, la perception de l'acidité augmente et celle de l'alcool diminue. Le vin semble plus frais et moins consistant. La bonne température de service est celle qui met le vin en valeur... en fonction de vos goûts !

Leçon n° 2

Exercice n° 1

① Les trois vins (muscadet, bordeaux ou rhône et languedoc par exemple) se situent globalement dans le sens suivant lorsqu'on passe du Nord au Sud de la France : diminution de l'acidité et augmentation de l'alcool. Il s'agit d'une tendance générale qui dépend de chaque domaine et de chaque cuvée. La notion d'équilibre est en partie subjective, certains auteurs considèrent que l'équilibre idéal des grands vins blancs est celui des bourgognes (pensez à un meursault ou un chassagne-

montrachet par exemple).

② Il peut arriver que la disposition théorique des régions de France sur le diagramme acidité/alcool ne corresponde pas toujours à l'expérience. Les conduites de la vigne et les techniques de vinification, notamment les corrections d'acidité ou d'enrichissement des moûts (chaptalisation), permettent de réaliser des vins blancs acides dans le Sud et des vins blancs avec plus d'alcool dans le Nord.

③ Logiquement, les vins du Sud, plutôt portés sur l'alcool, supportent mieux un abaissement de la température (qui renforce leur plus faible acidité et diminue leur perception d'alcool). Les vins du Nord, plutôt portés sur l'acidité, supportent mieux une élévation de la température (qui diminue leur plus forte acidité et renforce leur perception d'alcool). Attention, ce sont des tendances générales.

Exercice n° 2

① Généralement, l'acidité diminue et l'alcool augmente dans le sens nord-sud. Classons les trois vins de Bourgogne dans ce sens : chablis, beaune et pouilly-fuissé. Les vins plus acides se trouvent à Chablis et les vins moins acides à Pouilly-Fuissé. Beaune est un entre-deux. Classons de la même manière les trois vins de Bordeaux et du Sud-Ouest : bordeaux supérieur, graves et bergerac. Enfin, dans la Loire, les latitudes sont à peu près identiques. Le muscadet est le vin le plus acide, vouvray et sancerre étant de belle acidité, quoiqu'inférieure à celle du muscadet.

② Voir ① de l'exercice n° 1.

③ Chablis > marsannay > beaune > pouilly-fuissé.

Exercice n° 3

① Parmi les vins cités, le verdejo d'Espagne est sans conteste le vins le plus acide. Cependant, beaucoup de producteurs compensent la forte acidité en laissant un peu de sucre résiduel (voir exercice n° 3 ① de la leçon n° 1). Les vins blancs du Frioul, notamment du cépage pinot ou du cépage local friulano, sont de belle acidité et équilibrés. Enfin, concernant les vins d'Océanie, le sauvignon de Nouvelle-Zélande est plus acide que le chardonnay d'Australie. Si vous comparez le sauvignon de Nouvelle-Zélande à un sauvignon de Loire, il est bien entendu moins acide.

On peut considérer que les vins blancs du Frioul sont plus équilibrés, mais n'oubliez pas que cette notion est en partie subjective.

Diagramme acidité/alcool : verdejo (5,2) ; chardonnay d'Australie (2,5) ; sauvignon de Nouvelle-Zélande (3,3) ; friulano (4,3).

② Voir ① de l'exercice n° 1.

Exercice n° 4

Cet exercice est essentiel. Il vous permet de devenir un fin dégustateur en reconnaissant très vite la perception acide, alcool et donc l'équilibre d'un vin.

Exercice n° 5

① L'équilibre du vin blanc doit être cerné entre les perceptions acide et alcool.

② L'ajout de liqueur de cassis (sucrée) compense la perception acide et renforce la perception alcool. Une température plus chaude fait ressortir le sucre et l'alcool, une plus froide l'acidité.

③ Régulièrement, mes étudiants m'expliquent apprécier des vins et mets plus acides après un certain temps de leur apprentissage œnologique. Est-ce le cas également pour vous ?

Leçon n° 3

Exercice n° 1

① Lors de l'accord entre le vin blanc et la mozzarella, le gras du fromage compense l'acidité du vin. Le vin semble moins acide. Il y a toujours autant de matières grasses et d'acidité en bouche, mais le vin semble moins acide et le fromage moins gras. Chaque contribution participe à l'accord de manière que le résultat soit meilleur. Le vin donne/perd de l'acidité et la mozzarella donne/perd du gras.

② De la même manière, la mozzarella semble moins grasse.

Diagramme en croix : mozzarella (4,0) et muscadet (5,0).

Exercice n° 2

La mozzarella assaisonnée d'huile d'olive est un mets plus gras que la mozzarella seule. Elle nécessite un vin plus acide qu'à l'exercice n° 1. Si vous essayez l'accord avec le même vin, ce dernier vous semblera moins acide et le mets plus gras (ajout d'huile). L'huile, comme toutes les matières grasses fondues (par exemple dans les émulsions

à chaud comme les sauces hollandaise et béarnaise), est un ingrédient essentiel. Elle permet de contrebalancer un vin plus acide. Quel que soit le mets choisi, vous pourriez toujours corriger l'acidité du vin en ajoutant un filet d'huile d'olive sur la préparation lors du service.

Diagramme en croix : mozzarella + huile (5,0) et muscadet (5,0).

Exercice n° 3

① Imaginons que vous ayez trois vins blancs : de Loire (acidité forte), de Bourgogne, de la vallée du Rhône ou de Bordeaux (acidité moyenne) et du Languedoc ou de Provence (acidité faible). L'accord avec le pain trempé d'huile est très bon avec le vin plus acide (Loire), adéquat avec le vin de moyenne acidité (Bourgogne, Rhône ou Bordeaux) et moins bon avec le vin du Sud de la France (Languedoc ou Provence). Pour être contrebalancée, la saveur très grasse de l'huile nécessite une grande acidité du vin.

Diagramme en croix : pain + huile (5,0) ; vin blanc peu acide (2,0) et vin blanc très acide (5,0).

② L'accord avec du pain et du beurre est sensiblement le même si on prend le temps de laisser fondre le beurre en bouche. Dans le cas contraire, le pain/beurre peut sembler moins gras et l'accord fonctionne alors mieux avec les vins de moyenne acidité.

③ Cet exercice sert à comparer l'accord entre du pain (seul) et du pain agrémenté de matière grasse (huile ou beurre) avec différents vins. Les vins moins acides sont mieux accordés avec le pain seul, au contraire des vins plus acides qui sont mieux accordés avec le pain et la matière grasse (huile ou beurre).

Exercice n° 4

① En fonction du vin choisi, il s'accorde mieux avec la mozzarella seule (vin moins acide) ou avec la mozzarella assaisonnée d'huile (vin plus acide). L'ajout de citron déstructure l'accord. Le jus de citron est très difficile à marier et, en grande quantité, est un désastre pour les accords. Ce point est important car le jus de citron s'ajoute dans beaucoup de préparations : viandes blanches, poissons, salades...

② L'acidité d'un jus de citron (très dilué) peut se contrebalancer avec un vin à la composante alcool forte.

Leçon n° 4

Exercice n° 1

① L'accord entre une mozzarella assaisonnée d'huile d'olive et un peu de jus de citron dilué est ambivalent. Le vin le plus acide (muscadet) s'accorde bien avec la tendance grasse du mets et le vin le plus alcool (côtes-du-rhône blanc) s'accorde mieux avec la tendance acide du mets (jus de citron dilué). Quel vin vous semble préférable dans votre cas particulier ? Cela dépend en partie de l'assaisonnement du mets... et de vos propres goûts.

② Le vin avec plus d'alcool contrebalance mieux la pointe acide du jus de citron dilué.

③ Voir ①.

Exercice n° 2

L'alcool (éthanol) du vin contrebalance également la salinité du mets (le sel de la mozzarella et celui ajouté en pincée). Plus la tendance saline est importante, plus juste est l'accord avec un vin dont la composante alcool est importante.

Exercice n° 3

① Un mets qui combine les saveurs d'acidité, de salinité et d'amertume, comme la salade de roquette, doit être contrebalancé par un vin dont la tendance alcool est importante.

② Si l'accord semble trop déséquilibré sur l'acidité du vin, on peut ajouter de l'huile d'olive. Si un accord semble trop déséquilibré sur l'alcool du vin, essayez de rajouter un peu de jus de citron dilué ou bien une pincée de sel.

Exercice n° 4

L'alcool (éthanol) du vin contrebalance également l'amertume du mets (celle induite par la cuisson au grill par exemple). Plus la tendance amère est importante, plus juste est l'accord avec un vin dont la composante alcool est importante.

Exercice n° 5

La noix de Saint-Jacques est un mets fort amer. Seule, elle est adéquatement mariée avec un vin dont la composante alcool est plus importante. Si vous ajoutez une pincée de sel, la composante saline doit également être contrebalancée par la composante alcool du vin. Au contraire, la structure elle-même du coquillage et l'ajout d'huile (ou l'utilisation de graisse de cuisson) nécessitent un vin plus acide.

Notez comment l'alcool du vin contrebalance celle-ci. Quel est l'accord adéquat ? Il n'y a pas de bonne réponse, chaque sommelier a sa propre idée, la bonne réponse est celle qui correspond à vos goûts !

Exercice n° 6

① Le jus de citron pressé et dilué est contrebalancé par l'alcool (éthanol) d'un rhum.

② Si l'acidité semble trop forte, on compense alors avec l'ajout de sucre de canne (voir exercice n° 1 ③ de la leçon n° 1).

③ Voir exercice n° 5 ③ de la leçon n° 2.

Leçon n° 5

Exercice n° 1

① Les trois vins blancs proposés (pinot blanc, beaujolais et coteaux-du-languedoc) s'accordent avec les potages.

Diagramme en croix : soupe de tomate (5,2) ; vin blanc beaujolais (3,0) et vin blanc passé en fût de chêne (3,1).

② Si les potages sont accompagnés d'un vin blanc, ils doivent cette particularité au fait d'être servis au tout début du repas, soit juste avant les hors-d'œuvre, eux-mêmes précédant le premier service. D'un point de vue gustatif, l'accord fonctionne bien avec les vins rouges (les tannins du vin sont contrebalancés par le jus du potage, voir ce chapitre).

Exercice n° 2

La ratatouille provençale s'accorde mieux avec les vins puissants en alcool (côtes-du-rhône blanc ou coteaux-du-languedoc blanc). Ils contrebalancent l'assaisonnement appuyé. Voilà l'explication de ce que d'aucuns appellent un accord régional ou de tradition. Les vins blancs passés en fût de chêne sont également adéquats, les tannins du fût étant contrebalancés par le jus de la préparation.

Diagramme en croix : ratatouille (3,5) et languedoc blanc passé en fût (3,1).

Exercice n° 3

Le jaune d'œuf cuit dur est pâteux, voire crayeux en bouche. Il s'accorde bien d'un vin blanc acide. Si le jaune est mélangé à une émulsion froide comme la mayonnaise, l'accord est encore meilleur. La quiche est typiquement une préparation qui s'accompagne bien d'un vin blanc : la pâte brisée et la garniture à base de crème et d'œufs nécessitent un vin blanc

de bonne acidité. La quiche lorraine étant une préparation du Nord de la France, on remarque l'explication d'un accord régional en privilégiant des vins du Nord également (meilleure acidité).

La salade s'accompagne d'un grand nombre de vins, mais il faut faire attention à l'accompagnement. Une vinaigrette trop appuyée nécessite de rincer la bouche avec une bouchée de pain et un verre d'eau avant d'essayer un quelconque accord.

Diagramme en croix : œuf mayonnaise (4,2) et saucerre (4,0).

Exercice n° 4

Les légumineuses sont riches en amidon et en fibres. L'amidon donne une saveur douce au mets, à ne pas confondre avec la sucrosité d'un dessert. La saveur douce s'équilibre fort aisément avec l'acidité du vin. Si vous agrémentez la préparation d'une sauce – peu de gens mangent des lentilles juste cuites à l'eau, sans rien du tout – d'un peu de beurre ou d'huile d'olive, vous apportez de l'onctuosité, une saveur grasse. Elle aussi s'équilibre avec l'acidité du vin. Ne cherchez plus, les vins blancs seront vos amis préférés pour ces mariages. L'ajout de l'assaisonnement (principalement le sel) permet d'apprécier des vins du Sud de la France, ceux-ci apportant une composante alcool (éthanol) plus forte.

Diagramme en croix : pomme de terre risolées (4,2) et languedoc blanc (3,0).

Exercice n° 5

Les émulsions stables, qu'elles soient froides ou chaudes, contiennent au moins 50 % de lipides, soit des corps gras. Elles font un très beau mariage avec l'acidité des vins blancs.

Diagramme en croix : sauce béarnaise (5,1) et pinot blanc d'Alsace (4,0).

Exercice n° 6

Le poisson est un mets cuit à point, il peut paraître sec en bouche. La sauce (ou un filet d'huile d'olive) donne une texture soyeuse à l'ensemble. Le contrepoint se fait facilement avec l'acidité d'un vin blanc. Si le poisson est grillé, comme de tradition sur le pourtour méditerranéen, on renforce la saveur amère (voir exercice n° 4 de la leçon n° 4). Dans ce cas, un vin plus fort en alcool, notamment du Midi de la France, est adéquat.

Voici l'explication d'un accord régional.

Diagramme en croix : poisson grillé (2,1) et rhône blanc (3,0).

Exercice n° 7

Le crustacé est cuit à point. Agrémenté d'une sauce ou d'un filet d'huile, il fait un bon mariage en contrepoint avec l'acidité d'un vin blanc. En fonction de la cuisson et du type d'assaisonnement, le vin blanc est plus acide ou plus porté sur l'alcool. Voir également exercice n° 5 de la leçon n° 4.

Diagramme en croix : homard grillé (3,1) et côte-de-beaune blanc (3,0).

Exercice n° 8

Les viandes blanches, au contraire de viandes rouges, sont en général cuites à point, voire légèrement rosées. La délicatesse d'un cochon ou d'un veau fait merveille avec un vin blanc. Si l'accompagnement est prévu avec une sauce plutôt grasse, il faut un vin plus acide. Si la viande est grillée ou bien assaisonnée, il faut un vin blanc contenant plus d'alcool. Si vous préférez un vin rouge, refaites l'exercice après avoir étudié le chapitre correspondant. Il faut privilégier des vins rouges acides et peu tanniques.

Diagramme en croix : rôti de veau sauce madère (3,3) et beaujolais blanc (3,0).

Exercice n° 9

Avec des ris de veau à la moutarde, il est possible d'essayer un vin sucré (liqueureux). Il est également possible de réaliser des accords avec des vins rouges acides et peu tanniques : cabernets-francs de Loire ou gamays du beaujolais, ou bien des vins rouges vieux (dont les tannins sont fondus). Refaites l'exercice après avoir terminé la partie sur les vins rouges.

Diagramme en croix : ris de veau moutarde (5,2) et vieux bordeaux rouge (3,2).

Exercice n° 10

① Les charcuteries sont des mets fort gras. À ce stade du cours, la réponse doit fuser : vin blanc acide.

Diagramme en croix : jambon de bayonne (5,0) – et muscadet blanc (5,0).

② Si vous préférez un vin rouge, privilégiez-le peu tannique et de belle acidité. Les cochonailles et le gamay sont à la fête à Lyon. Voilà l'explication d'un accord régional.

Exercice n° 11

① Les pâtes sont de l'amidon cuit. L'accord est bien réalisé avec un vin blanc (voir exercice n° 4). Les sauces proposées sont fort grasses mais également fort relevées. Les vins blancs acides sont préférés pour le côté gras, les vins blancs alcool sont préférés pour les tendances salines, acides ou amères. Quel est le bon accord ? Celui qui vous convient.

Diagramme en croix : pâtes au pesto (3,2) et pessac-léognan blanc (3,0).

② Si vous préférez un vin rouge, revoyez les exercices n° 8 et 10 de cette leçon.

Exercice n° 12

① et ② Les sommeliers italiens préfèrent une bière toute simple pour accompagner la pizza. Personnellement, c'est également mon choix. Le vin blanc nécessite une belle composante alcool afin de contrebalancer l'assaisonnement. Les hamburgers offrent un dilemme. En fonction de la cuisson de la viande, vous devez opter pour des vins blancs acides (viande cuite à point et sauce très grasse) ou des vins blancs moyennement acides ou passés en fût de chêne (viande saignante, sauce plus fine et relevée). Les frites sont toujours mieux accompagnées de bière ou de vin blanc acide. Les sushis suivent la même logique (bière ou vin blanc). Si vous forcez trop sur la sauce au wasabi, le vin blanc doit être plus chargé en alcool pour contrebalancer.

Leçon n° 6

Exercice n° 1

Sauf pour les fromages à pâte persillée (bleus), privilégiez les vins blancs ou les bières. Si vous avez un morceau de parmesan, n'importe quel vin rouge fonctionne.

Diagramme en croix : brie de Meaux (5,1) et riesling d'Alsace (5,0).

Exercice n° 2

① L'accord ne fonctionne pas. Il y a un goût dissocié en bouche provoqué par la grande acidité du vinaigre (acétate d'éthyle). La réaction avec le vin n'est pas harmonieuse. Si vous ajoutez plus de vinaigre, le résultat est encore plus catastrophique.

② En rinçant la bouche avec du pain et de l'eau, la situation

n'est toujours pas idéale, mais la débâcle est évitée.

Exercice n° 3

① L'accord ne fonctionne pas. Il y a un goût dissocié en bouche provoqué par la trop grande salinité des huîtres. La réaction avec le vin n'est pas harmonieuse. Si vous ajoutez du jus de citron, le résultat est plus catastrophique.

② En rinçant la bouche avec du pain et de l'eau, la situation n'est toujours pas idéale, mais la débâcle est évitée. Voilà en partie l'explication du service de pain de mie et de beurre avec les huîtres. Il permet un meilleur accord avec le vin.

③ Voir leçon n° 15 exercice n° 5.

Exercice n° 4

① L'accord ne fonctionne pas. Il y a un goût dissocié en bouche provoqué par le côté trop fumé et salé du saumon. La réaction avec le vin n'est pas harmonieuse. Si vous ajoutez du jus de citron, le résultat est plus catastrophique.

② En rinçant la bouche avec du pain et de l'eau, la situation n'est toujours pas idéale, mais la débâcle est évitée. Voilà en partie l'explication du service de pain grillé et de beurre avec le saumon. Il permet un meilleur accord avec le vin.

③ Les vins rouges tanniques avec un côté fumé dû au passage en fût de chêne s'accordent à merveille avec le saumon fumé.

Leçon n° 7

Exercice n° 1

① Le chocolat noir, plus amer et chargé en tannins, assèche la bouche. Quant au chocolat blanc, en vérité il ne contient pas de cacao en poudre, mais du beurre de cacao. Il donne une impression de gras et de sucré, et donne soif. Le chocolat noir est moins gras et moins sucré. Il provoque également une sensation de soif. Si vous prenez la peine de déguster le chocolat noir et d'attendre un peu, la sensation de soif s'amenuise grâce à la salive produite.

② Les tannins du chocolat masquent l'effet des tannins du café. En retour, le café semble moins tannique, moins amer et plus acide. Vous venez d'assister au premier effet de masque. Astuce : l'effet de masque fonctionne aussi dans l'autre sens. Si vous avalez d'abord un café noir non sucré et ensuite dégustez le chocolat noir, c'est alors le chocolat qui

semble plus souple, plus fruité et moins asséchant, en un mot moins tannique.

Exercice n° 2

① Le diagramme en triangle représente le vin dans l'équilibre entre ses trois composantes : alcool, acide et tannins. Il s'agit de l'équilibre que vous ressentez lors de la dégustation.

② Vous venez de constater un deuxième effet de masque. Le chocolat noir masque la perception d'astringence. Le vin rouge, après que vous avez absorbé du chocolat, semble moins tannique, plus souple, plus acide et plus fruité. Sur le triangle, il se trouve en dessous du précédent (plus bas sur l'axe des tannins).

À retenir : les tannins fonctionnent avec un effet de masque. Un produit fort tannique (café ou chocolat) sature la perception tannique. Le produit qui vient après semble moins tannique (astringent). Les vins rouges tanniques font de beaux accords avec le chocolat noir, à cause de l'effet de masque. Avez-vous constaté qu'à certaines fins de repas, quelques convives avalent leur café en sirotant un verre de rouge ? La raison est simple : toujours l'effet de masque. Le vin ou le café est perçu moins tannique, cela dépend de quel produit est avalé en premier.

Exercice n° 3

Voir exercice n° 2 ①.

Exercice n° 4

① L'adjonction du sucre modifie l'équilibre du vin. Celui-ci contient toujours autant de tannins et d'acidité, mais il semble moins tannique et moins acide. Les rondeurs du vin (alcool et sucre) contrebalancent les duretés (acide et tannin).

② Si les vins que vous préférez sont bien notés sur l'axe des tannins, vous préférez les vins tanniques. Inversement, s'ils se trouvent plutôt bas sur cet axe et bien notés sur l'axe de l'acidité, vous aimez les vins acides et peu tanniques. Ce ne sont que des exemples. Les goûts évoluent en fonction des saisons, des moments de la journée et au cours de la vie.

Exercice n° 5

① Les températures basses renforcent les sensations de duretés dont les tannins (astringence). Le vin sorti du frigo (5-6 °C) semble plus tannique que le vin à 17-18 °C,

qui semble plus tannique que le vin à 21-22 °C. Voilà la réponse à la différence de température de service entre les vins de Bourgogne et de Bordeaux. Les vins de Bourgogne étant moins tanniques que leurs homologues bordelais, il faut les servir plus frais afin de renforcer les tannins du pinot noir. Inversement, les vins de Bordeaux servis trop frais seraient durs en bouche (trop tanniques). Une température plus élevée adoucit la perception des tannins. En résumé, un vin rouge tannique (Bordeaux, Sud-Ouest) ne doit pas être servi trop froid, sinon il semble trop dur (renforcement des tannins). Un vin rouge moins tannique (Bourgogne, Beaujolais) doit être servi plus froid, sinon il semble trop mou (adoucissement des tannins).

② À un moment donné, la perception de l'alcool devient désagréable. Une température de 18 °C est la limite à ne pas dépasser, sinon la sensation d'alcool prend le dessus. Parallèlement, une température plus froide que 5-6 °C annihile toutes sensations.

Exercice n° 6

Le passage en carafe assouplit la composante tannique du vin. Le vin est plus souple et moins tannique. Sur le diagramme en triangle, il se trouve en dessous du vin non passé en carafe. Si vous souhaitez bien comprendre le phénomène, prenez le pli de toujours passer en carafe une demi-bouteille et de la comparer avec le vin qui n'est pas passé en carafe. Il faut, bien entendu, deux verres identiques. Il s'agit d'un exercice simple et passionnant que je conseille très régulièrement à mes étudiants.

Exercice n° 7

Le point d'équilibre est celui qui vous convient, en fonction de vos propres goûts. Personnellement, j'aime à servir les vins de Bordeaux ou du Midi de la France un peu plus froids afin d'atténuer les sensations dues à l'alcool et de renforcer les composantes acidité et tannins.

Leçon n° 8

Exercice n° 1

① La perception de l'acidité, de l'alcool et des tannins évolue selon les régions. Les vins du Nord de la France (Bourgogne, Beaujolais, Loire) ont un équilibre moins tannique et plus acide. Au contraire, les vins du

Sud de la France (Sud-Ouest, Roussillon, Languedoc) sont plus tanniques, plus fort en alcool et moins acides. Les vins de Bordeaux ou du Rhône sont un entre-deux.

② Lorsque les vins du Nord sont refroidis, la perception des tannins et de l'acidité augmente, mais celle de l'alcool diminue. Au contraire, lorsque les vins du Sud sont réchauffés, la perception tannique diminue ainsi que celle de l'acidité, mais la perception de l'alcool augmente. La juste température de service est celle qui vous convient en fonction de vos goûts.

Exercice n° 2

① et ② Les trois exemples cités se distinguent de la manière suivante. Le vin du Médoc est généralement plus tannique que celui de Saint-Émilion. Le cabernet sauvignon, majoritaire dans le Médoc, est un cépage plus tannique que le merlot, majoritaire à Saint-Émilion. Le vin de Gigondas est plus tannique avec une perception de l'alcool plus forte (chaleur ou pseudo-chaleur) que le vin de Crozes-Hermitage, qui est plus acide. Il s'agit de la différence essentielle entre la partie septentrionale de la vallée du Rhône (presque exclusivement de la syrah) et la partie méridionale, avec un multi-encépagement. Enfin, le vin de la côte de Nuits devrait être plus tannique que celui de la côte de Beaune. Les terroirs et les expositions sont différentes.

③ Si on prend des vins du même niveau d'appellation et du même millésime (par exemple toutes des appellations villages), les vins de Nuits-Saint-Georges et les vins de Gevrey-Chambertin se valent question tannins. Le vin de Beaune est plus souple au niveau des tannins. Le vin de Rully devrait être encore un peu plus souple. Nuits-saint-georges = gevrey-chambertin > beaune > rully.

Exercice n° 3

① La réponse dépend des vins et des régions que vous aurez choisis. Faites confiance à vos propres goûts.

② Voir l'exercice n° 1 ②.

Exercice n° 4

Il s'agit de l'exercice le plus intéressant. À vos marques !

Exercice n° 5

Très bon complément à l'exercice n° 4. Les exercices que vous réalisez avec des amis

sont les meilleurs remparts contre l'ennui, sans compter qu'ils vous permettent de progresser encore plus vite en découvrant des vins que vous n'auriez pas forcément achetés.

Leçon n° 9

Exercice n° 1

① Vous avez assisté au premier accord en opposition. Le jus/liquide de la ratatouille contrebalance les tannins du vin. Sur le diagramme en croix, la ratatouille peut être notée en 2/5 pour le gras et 5/5 pour le jus. Le vin de Cahors peut être noté en 3/5 pour l'acidité et 5/5 pour les tannins. Les zones sont de tailles comparables. Les tannins du vin contrebalancent le jus de la préparation et l'acidité du vin contrebalance la saveur grasse de la préparation. L'accord fonctionne bien.

Il y a toujours autant de tannins en bouche, mais le vin semble moins asséchant et la ratatouille moins juteuse. Voilà un exemple d'accord *donnant-donnant*. Ce terme indique que chaque contribution participe à l'accord de manière telle que le résultat est meilleur que la somme des contributions prises séparément. Le vin donne/perd des tannins et la ratatouille donne/perd du jus.

Pour rappel, il faut encore se concentrer sur la puissance et la persistance du mets et du vin, ainsi que la finale de l'accord où se mélangent les saveurs. L'accord entre ratatouille et vin rouge est un bon accord.

② La ratatouille semble moins liquide quand la bouche est un peu asséchée par les tannins et inversement.

Exercice n° 2

① La viande séchée est très sèche (merci Monsieur de La Palice). Un vin rouge tannique assèche plus la bouche. L'accord est difficile.

② L'huile est un ingrédient essentiel qui permet de contrebalancer (un peu !) un vin plus tannique. Quel que soit le mets choisi, vous pourrez toujours corriger la préparation en l'adaptant à un vin rouge plus tannique. Il suffit d'y ajouter un filet d'huile d'olive lors du service. L'accord avec la viande séchée agrémentée d'huile d'olive fonctionne mieux que l'accord avec la viande séchée seule. Sur le diagramme en croix, on peut noter la viande séchée à l'huile d'olive à 4/5 pour la saveur grasse et 2/5 pour la composante jus. Un vin

acide et faiblement tannique devrait convenir. On peut le placer sur le diagramme à 4/5 pour la composante acide et 2/5 pour la composante tannique.

Pouvez-vous penser à des exemples de vin possédant ces caractéristiques ? Le Beaujolais (gamay) et la vallée de la Loire (cabernet franc) produisent des vins adaptés à notre situation.

③ Faites attention à ne mettre qu'une infime quantité de jus de citron (voir leçon n° 6).

Exercice n° 3

① Plus la viande (steak) contient du jus, plus elle est adaptée à un vin tannique. Le steak bleu se marie bien avec un vin très tannique (par exemple du Sud-Ouest), le steak saignant avec un vin moyennement tannique (par exemple de Bordeaux ou du Rhône) et le steak à point avec un vin moins tannique (par exemple un vieux de Bordeaux ou du Rhône).

② Si vous ajoutez une sauce, elle contrebalance mieux un vin tannique. Une personne aimant le steak bien cuit, mais nappé de sauce béarnaise, est donc plus à la fête avec un vin tannique grâce à l'effet de la sauce.

Astuce : si vous êtes un amateur de viande crue, le steak tartare est fait pour vous. Dans ce cas, un vin rouge frais et léger est approprié. Essayez avec un cabernet-franc de Loire ou un gamay du Beaujolais.

Exercice n° 4

① Le blanc de poulet est une viande sèche moyennement grasse (effet du beurre de cuisson). Elle se note donc vers 3/5 sur la composante grasse et 1/5 sur celle de jus. Le vin doit donc être relativement acide (3/5) et très peu tannique (1/5 au maximum). Il s'agit d'un vin... blanc !

② Voir exercice n° 3 ②. Cet exercice montre que la cuisson classique d'un blanc de poulet, ou de toute autre viande blanche, ne permet pas de réaliser un accord harmonieux avec un vin rouge tannique. Par contre, lorsque la viande est nappée d'une sauce onctueuse, l'accord est meilleur.

③ La cuisson à basse température assèche moins la viande. Celle-ci conserve du jus, qui se marie bien avec les tannins d'un vin rouge. Il faut toujours préciser le mode de cuisson afin de réaliser des accords réussis. Un poulet cuit à basse température n'a pas la même texture que la même pièce de viande poêlée

(plus sèche) ou grillée (plus amère). Astuce : dans le cas où vous souhaitez avoir un vin rouge à table, il faut prévoir un vin rouge peu tannique, par exemple un pinot noir d'Alsace, un cabernet de Loire ou un beaujolais.

Leçon n° 10

Exercice n° 1

① Les trois vins rouges proposés (bordeaux, languedoc et sud-ouest) s'accordent avec les potages, car ce sont des vins dont les tannins contrebalancent le jus/liquide de la préparation.

Diagramme en croix : soupe de tomate (2,5) et vin rouge bordeaux (3,4).

② Si les potages sont accompagnés d'un vin blanc, ils doivent cette particularité au fait d'être servis au tout début du repas, soit juste avant les hors-d'œuvre, eux-mêmes précédant le premier service. D'un point de vue gustatif, l'accord fonctionne bien avec les vins rouges. Les tannins du vin sont contrebalancés par le jus du potage.

Exercice n° 2

La ratatouille provençale s'accorde mieux avec les vins rouges tanniques et puissants en alcool (côtes-du-rhône, coteaux-du-languedoc ou bandol par exemple). Ils contrebalancent le jus et l'assaisonnement appuyé. Voilà l'explication de ce que d'aucuns appellent un accord régional ou de tradition.

Diagramme en croix : ratatouille (3,5) et languedoc rouge (3,5).

Exercice n° 3

① Le jaune d'œuf cuit dur est pâteux, voire crayeux en bouche. Il s'accorde bien avec un vin rouge acide et peu tannique. Si le jaune est mélangé à une émulsion froide comme la mayonnaise, l'accord est encore meilleur. La quiche est typiquement une préparation qu'accompagne bien le même type de vin. Comment rendre l'accord meilleur ? En ajoutant un filet d'huile d'olive. La quiche lorraine étant une préparation du Nord de la France, on remarque l'explication d'un accord régional en privilégiant des vins du Nord également (meilleure acidité et moins de tannins). La salade s'accompagne moins bien d'un vin rouge, il faut de toute façon faire attention à l'accompagnement. Une

vinaigrette trop appuyée nécessite de rincer la bouche avec une bouchée de pain et un verre d'eau avant d'essayer un quelconque accord.

Diagramme en croix : œuf mayonnaise (4,2) et chinon rouge (4,2).

② Si les œufs ou quiches sont souvent accompagnés d'un vin blanc, ils doivent cette particularité au fait d'être servis au tout début du repas, en tant que hors-d'œuvre, eux-mêmes précédant le premier service. L'accord que vous préférez ne dépend que de vos goûts.

Exercice n° 4

① Les légumineuses sont riches en amidon et en fibres. L'amidon donne une saveur douce au mets, à ne pas confondre avec la sucrosité d'un dessert. La saveur douce s'équilibre fort aisément avec l'acidité du vin. Si vous agrémentez la préparation d'une sauce – peu de gens mangent des lentilles juste cuites à l'eau, sans rien du tout –, d'un peu de beurre ou d'huile d'olive, vous apportez de l'onctuosité, une saveur grasse. Elle aussi s'équilibre avec l'acidité et avec les tannins du vin. Les tannins du vin rouge doivent être plutôt légers.

Diagramme en croix : pommes de terre risolées (4,2) et beaujolais (4,2).

② Dans cet exemple, il faut privilégier un vin rouge faisant un bel accord avec la pièce de viande, de cuisson saignante, cela va de soi.

Exercice n° 5

① Les émulsions, qu'elles soient froides ou chaudes, contiennent au moins 50 % de lipides, soit des corps gras. Elles font un très beau mariage avec l'acidité des vins blancs. L'astuce est que rarement on mange les sauces seules (voir exercice n° 4 ②). Avec des viandes rouges, les vins rouges sont adaptés.

Diagramme en croix : sauce béarnaise (5,1) et médoc (3,5).

② Les sauces au vin sont plus adaptées à des accords avec les vins rouges que les émulsions. Cela étant, on accorde rarement la sauce avec le vin, mais bien le plat, la sauce et le vin. L'ensemble doit être équilibré et harmonieux.

Exercice n° 6

① La viande de bœuf se marie avec des vins rouges. Une pièce braisée au barbecue est en mariage avec un vin de Saint-Estèphe ; accompagnée de sauce, elle supporte un vin

du Midi (bandol par exemple). D'autres exemples ? Un vin acide et minéral (provenant de Loire, d'Alsace, de Bourgogne ou du Beaujolais) est plus adapté à une pièce de viande sauce Choron. Une poivrade est mise en valeur par un bordeaux ou un cahors, une sauce tomate par un vin tannique, éventuellement du sud (coteaux-du-languedoc, provenance). La sauce Robert est à la fête avec des bourgognes et de beaujolais.

Diagramme en croix : faux-filet de bœuf sauce choron (4,4) et marange (4,3).

② Ce point est essentiel, car trop souvent on oublie de mentionner la sauce. Or la base de protéine (poisson, viande), principalement du collagène, voit son goût tout à fait modifié selon qu'elle est absorbée seule, avec une sauce ou une autre.

Exercice n° 7

① Les viandes blanches, au contraire des viandes rouges, sont en général cuites à point, voire légèrement rosées. Question vin rouge, il vaut mieux privilégier des vins moins tanniques et plus délicats.

Diagramme en croix : rôti de veau sauce madère (4,3) et beaujolais rouge (4,3).

② Les préférences ne doivent pas être jugées. Il est important que vous puissiez les expliquer.

Exercice n° 8

① Les venaisons doivent être cuites à point. Elles s'accompagnent de vins moins tanniques, c'est pour cela qu'on propose souvent des vins vieux. L'oxydation et le vieillissement dans la bouteille assouplissent les tannins du vin. L'idée est également esthétique. Les produits de la chasse étant saisonniers, rares et onéreux, ils se prêtent à l'ouverture d'un vieux millésime.

Diagramme en croix : filet de biche grand veneur (3,3) et bourgogne rouge (4,3).

② Les tannins assèchent la bouche. Avec un morceau de viande nappée de sauce, les vins rouges sont plus adéquats.

Exercice n° 9

① Lorsque le gibier peut se satisfaire d'une cuisson rosée (pigeon), un vin plus tannique est d'à-propos. Sinon, on privilégie des vins moins tanniques ou des vieux millésimes (voir exercice n° 8). L'oxydation et le vieillissement dans la bouteille assouplissent les tannins du vin.

Diagramme en croix : table de lièvre sauce arlequin (4,4) et saint-julien rouge (3,3).

② Voir exercice n° 8 ②.

Exercice n° 10

① Avec des ris de veau, par exemple à la moutarde, il est possible de réaliser des accords avec des vins rouges acides et moins tanniques : cabernet-francs de Loire ou gamays du beaujolais, ou bien des vins rouges vieux (dont les tannins sont fondus). Refaites l'exercice après avoir terminé la partie sur les vins rouges.

Diagramme en croix : ris de veau moutarde (5,2) et vieux bergerac rouge (3,3).

② Tout est affaire de goût, mais les tannins du vin apportent une dimension supplémentaire, pour autant qu'ils soient souples (vieux vins ou vin du Nord de la France). Comparez avec les résultats obtenus pour les vins blancs.

Exercice n° 11

① Les charcuteries sont des préparations fort grasses. À ce stade du cours, la réponse doit fuser : vin rouge acide et peu tannique, par exemple cabernet-franc de Loire ou gamay du Beaujolais, ou bien un vin rouge vieux (dont les tannins sont fondus).

Diagramme en croix : jambon de bayonne (5,0) et beaujolais rouge (5,1).

② Encore une fois, c'est une affaire de goût (*De gustibus, non est disputandum*). Si la charcuterie n'est pas fumée, tant les vins blancs que rouges (peu tanniques) sont adaptés. Avec des charcuteries fumées, je préfère des vins rouges passés en fût de chêne.

Exercice n° 12

① Les plats en daube très juteux s'accompagnent bien de vins tanniques, plutôt jeunes. Les tannins du vin assèchent la bouche. Ils font un accord en opposition au jus de la marinade.

Diagramme en croix : bœuf bourguignon (3,5) et gigondas (3,5).

② L'assaisonnement vient modifier la finale en bouche. Il s'agit de bien vérifier que les saveurs se mêlent harmonieusement. Le principe de l'accord magique est décrit dans la leçon. Il s'agit presque toujours d'un accord *donnant-donnant* : le tout est supérieur à la somme des parties.

Exercice n° 13

① Les pâtes sont de l'amidon cuit. L'accord est bien réalisé

avec un vin blanc. Avec une sauce *al ragù*, on essaye un vin rouge faiblement tannique, comme un bourgueil (cabernet-franc de la vallée de la Loire) Quel est le bon accord ? Celui qui vous convient.

Diagramme en croix : spaghetti *al ragù* (4,3) et bourgueil (4,2).

② Encore une fois, ce sont vos impressions qui sont les bonnes.

Exercice n° 14

① Les sommeliers italiens préfèrent une bière toute simple pour accompagner la pizza. Personnellement, c'est également mon choix. Si on préfère un vin rouge, il doit être faiblement tannique. Les hamburgers posent un dilemme. En fonction de la sauce utilisée, des autres ingrédients (fromage) et de la cuisson de la viande, essayez des vins rouges acides et peu tanniques (viande cuite à point et sauce très grasse) ou des vins rouges tanniques (viande saignante, sauce plus fine et relevée). Les frites sont toujours mieux accompagnées de bière ou de vins acides. Les sushis s'accordent mal de vin rouge.

② Le pinot noir montre son étonnante capacité d'adaptation à des accords très différents. Si votre budget le permet, proposer un pinot noir de Bourgogne vous mettra rarement en défaut.

③ Encore une fois, ce sont vos impressions qui sont les bonnes. *De gustibus, non est disputandum.*

Exercice n° 15

① et ② Les aliments fumés s'accompagnent bien de vins rouges passés en fût de chêne. Il y a un effet de masque, le côté fumé de l'un gommant le côté fumé de l'autre. Le vin paraîtra moins fumé et plus fruité. Essayez du saumon fumé avec un bandol ou un margaux : l'accord est magique.

Diagramme en croix : saumon fumé (5,3) et margaux (4,4).

③ Les vins rosés sont détaillés à la leçon 13.

Exercice n° 16

① Le parmesan est un concentré de glutamate. L'accord avec le vin rouge fonctionne très bien. De mon expérience, l'ensemble des vins proposés réalisent de beaux accords avec un parmesan (minimum 24 mois, 36 de préférence).

② Une autre botte secrète

est de bien rincer la bouche avec de l'eau et du pain entre le mets et le vin. Dans ce cas, le vin rouge passera mieux sur les fromages (on triche un peu, question de réaliser un « accord »).

Exercice n° 17

① L'auteur pense que le chocolat ne devrait s'accorder qu'avec un simple verre d'eau non gazeuse servie tempérée. Cependant, il s'est résolu à proposer un accord avec un vin rouge tannique, voir exercice n° 2 de la leçon n° 7 sur l'effet de masque.

Diagramme en croix : mousse au chocolat (5,4) et gigondas (3,5).

② Les vins rouges sucrés sont le meilleur accord possible avec des préparations au chocolat. Le petit souci est d'avoir comme un trop plein de magnifiques sensations en bouche. Est-ce vraiment un problème ?

Exercice n° 18

L'exercice de synthèse est une belle manière de mettre à profit l'ensemble des informations et de l'expérience acquise. N'hésitez pas à le réaliser sans œillère, en vous concentrant sur la qualité de l'accord, plutôt que sur les croyances (par exemple, essayez des vins blancs avec des viandes rouges et vice-versa). N'oubliez pas, la seule chose qui compte est la sensation de vos propres goûts. Subsidièrement, le fait de comprendre pourquoi un tel accord vous plaît et pourquoi un tel autre ne vous plaît pas vous permet de modifier les préparations en fonction des vins que vous servez, ou bien de sélectionner des vins mieux adaptés aux préparations qui vous sont chères.

Leçon n° 11

Exercice n° 1

Le vin semble moins sucré lorsqu'il est servi à température de 5-6 °C (sorti du frigo). Le vin le plus sucré est le vin blanc à température de la pièce à 21-22 °C (pensez à un Coca-Cola, s'il est chaud, le sucre se perçoit plus). Enfin, le vin blanc à 8-10 °C est dans un entre-deux. Rappel : sous les 5 °C, les papilles sont engourdies par le froid, la perception du sucre et de l'acidité, comme des autres composantes, est diminuée.

Diagramme acidité/alcool+sucre : vin à 5-6 °C (5,2) ; vin à 9-10 °C (3,3) ; vin à 21-22 °C (1,5).

Exercice n° 2

Les fromages à pâte persillée (bleus) donnent des accords magiques avec les vins liquoreux. Le fromage étant extrêmement complexe, on peut se procurer des grands vins pour un accord de superlatifs : sauternes dans un vieux millésime, riesling sélection de grains nobles ou moscato passito di Pantelleria italien.

Exercice n° 3

① Le foie gras seul s'accorde bien d'un vin sucré simple, comme un bordeaux blanc moelleux. Lorsqu'il est accompagné d'un pain nature, on peut essayer une appellation de vins plus complexes comme le pacherenc-du-vic-bihl. Enfin, avec du pain brioché, on cherche l'acidité d'un côtes-du-jura en vin de paille.

② Le foie gras marbré au poivre accompagné d'un vin rouge tannique est une... tuerie !

Exercice n° 4

Les vins liquoreux s'accordent bien avec les viandes blanches. De plus, ils permettent de passer outre une salade-vinaigrette. En fonction de la saveur sucrée du vin, il faudrait apprécier le vouvray sur le rôti seul, le jurançon sur le rôti et les pommes de terre et le sauternes sur l'ensemble constitué du rôti, des pommes de terre et de la salade assaisonnée.

Exercice n° 5

Le mets sucré se trouve déséquilibré s'il n'est pas accordé avec un vin sucré. Essayez les crêpes au sucre avec un vin blanc sec. Le vin semble acide, âcre, peu engageant. Personnellement, mais c'est vraiment une affaire de goût, j'aime jouer une forme de contraste : la crêpe nature (la moins sucrée) servie avec le vin le plus liquoreux (sauternes), la crêpe au sucre avec la sélection de grains nobles (qui devrait conserver une belle acidité) et la crêpe Suzette avec le jurançon. Comme toujours, ce sont vos impressions qui sont les bonnes. *De gustibus, non est disputandum.*

Exercice n° 6

L'ensemble des pâtisseries proposées sont adaptées aux trois vins suggérés. L'idée est de prendre des vins liquoreux avec une belle acidité et des taux de sucre plus faibles. Tant le paris-brest, le saint-honoré, le mille-feuille que les éclairs sont fort chargés en crèmes

diverses. Concentrez-vous sur la finale de l'accord, au niveau du mélange des saveurs. Voilà la clé de l'accord magique.

Exercice n° 7

① Les tartes aux fruits conservent une belle acidité. Celles-ci se marient bien avec des vins liquoreux plus accessibles comme les graves-supérieures, coteaux-du-layon et pinot gris d'alsace.

② Lorsque la tarte est moins sucrée, le vin peut monter en puissance (complexité, sucre).

Exercice n° 8

Les clafoutis et meringues s'adaptent à beaucoup de vins sucrés différents. Les gâteaux secs nécessitent des vins avec une grande acidité, comme ceux proposés : jurançon, côtes-du-jura en vin de paille et muscat sélection de grains nobles.

Exercice n° 9

La température froide des glaces ne facilite pas les accords. Les sorbets aux agrumes sont plus difficiles à accorder. L'accord avec la crème glacée est meilleur grâce à la structure plus grasse. On peut aller vers des vins moins complexes tels que les loupjac, cadillac et sainte-croix-du-mont ou bien les bergerac et montbazillac. L'auteur préfère une vodka glacée avec la crème glacée (pour autant, il ne se prétend pas alcoolique).

Exercice n° 10

Question accord avec les mets, les vins rouges sucrés s'accordent très bien avec les desserts et les entremets au chocolat. Certains dégustent simplement une tablette de chocolat avec ce type de vin, d'autres encore le vin tout seul. Enfin, certains apprécient un cigare pour terminer le verre de banyuls, rivesaltes, maury ou porto.

Les préparations au chocolat peuvent s'accorder avec des vins rouges tanniques (et non sucrés), voir le chapitre sur les vins rouges (voir leçon n° 10 exercice n° 17).

Leçon n° 12

Exercice n° 1

Le vin effervescent semble plus acide lorsqu'il est servi à température de 5-6 °C (sortie du frigo). Le vin semble moins acide et plus sucré lorsqu'il est servi à température de la pièce, 21-22 °C (pensez à un Coca-Cola, s'il est chaud, l'acidité se perçoit moins).

Enfin, le vin effervescent servi à 8-10 °C est dans un entre-deux. Rappel : sous les 5 °C, les papilles sont engourdies par le froid, la perception du sucre et de l'acidité, comme des autres composantes, est diminuée.

Diagramme acidité+effervescence/alcool+sucre : effervescent à 5-6 °C (5,2) ; effervescent à 9-10 °C (3,3) ; effervescent à 21-22 °C (2,5).

Exercice n° 2

Les vins effervescents sont souvent un très bel accompagnement avec les bouchées apéritives salées. Si l'effervescence ne vous plaît pas, optez pour un vin blanc sec. *De gustibus, non est disputandum.*

Exercice n° 3

Les jambons (non fumés), salamis et autres terrines s'accompagnent très bien des vins effervescents. Le gras du mets est contrebalancé par l'acidité et l'effervescence du vin, et la fine sucrosité du mets s'accompagne bien du petit taux de sucre résiduel (pour un effervescent brut, on parle de 8 grammes environ de sucre par litre, soit 6 grammes par bouteille, un gramme de sucre par verre!).

Exercice n° 4

Personnellement, j'apprécie les vins effervescents sur des poissons de la mer en sauce (hollandaise, mousseline, béarnaise). L'acidité et l'effervescence contrebalancent très bien le poisson accompagné du gras de la sauce.

Exercice n° 5

Les crustacés, comme un homard en sauce, s'accompagnent bien d'un vin effervescent, mais d'un vin blanc sec également. Tout est affaire de goût.

Exercice n° 6

On oublie trop souvent les vins effervescents pour des plateaux de fromages, des fondues et des raclettes. L'accord fonctionne très bien (le gras du fromage contrebalancé par l'acidité et l'effervescence du vin).

Exercice n° 7

① L'accord entre les desserts et les vins effervescents nécessite des vins

effervescents avec un peu de sucre résiduel comme les extra-dry ou secs.

② *De gustibus, non est disputandum.*

Exercice n° 8

L'accord entre le foie gras et les vins effervescents nécessite des vins effervescents avec un peu de sucre résiduel comme les extra-dry ou secs. Les vins effervescents bruts risquent d'être mis en défaut et de sembler trop maigres par rapport au foie gras.

Leçon n° 13

Exercice n° 1

Si vous avez un vin rosé sans sucre résiduel, l'exercice s'apparente à ceux déjà réalisés pour les vins blancs. Si la quantité de sucre résiduel est importante, l'exercice s'apparente plutôt à celui réalisé pour les vins sucrés.

Diagramme acidité/alcool+sucre : rosé à 5-6 °C (5,2) ; rosé à 9-10 °C (3,3) ; rosé à 21-22 °C (2,5).

Exercice n° 2

L'exercice vise à montrer que d'un point de vue gustatif la différence est tenue entre un vin blanc et un vin rosé sec. Le rosé se comporte comme un vin blanc.

Exercice n° 3

Les vins rosés avec un peu de sucre résiduel sont des compagnons de choix pour une cuisine très relevée et piquante.

Exercice n° 4

Les vins rosés accompagnent très bien les crevettes grises de la mer du Nord. Ils se comportent comme un vin blanc et réalisent en sus un mariage de couleurs.

Leçon n° 14

Exercice n° 1

Une bière semble moins sucrée lorsqu'elle est servie à température de 5-6 °C (sortie du frigo). En revanche, elle semble plus amère et plus acide, cette dernière sensation étant renforcée par le pétillant. Une bière servie à température ambiante (21-22 °C) semble plus portée sur l'alcool et plus sucrée. Rappel : sous les 5 °C, les papilles sont engourdies par le froid et la perception de l'amertume, de l'acidité et

du sucre, comme des autres composantes, est diminuée.

Exercice n° 2

Référez-vous au tableau de la leçon afin d'avoir une idée générale des accords entre les bières et les fromages. Suggestion : brie de Meaux ou camembert avec une triple ; comté ou beaufort avec une gueuze ; et gouda ou mimolette avec une IPA.

Exercice n° 3

Les bières brunes, notamment les doubles et les bières noires (stouts et surtout imperial stouts) font des accords magiques avec les fromages à pâte persillée.

Exercice n° 4

Les desserts au chocolat se marient bien avec les stouts, les imperial stouts ou les doubles (bières brunes). Les mille-feuilles et éclairs se marient avec des saisons légèrement sucrées. Les gâteaux secs ou tartelettes font des mariages réussis avec les gueuzes. Avec les entremets et les desserts, on évite les IPA et les bières sèches en bouche.

Exercice n° 5

Les bières brunes, notamment les doubles et les bières noires (stouts et surtout imperial stouts) font des accords magiques avec les desserts au chocolat. Exemples : les trappistes Rochefort 10° et Westvleteren 12.

Exercice n° 6

Les saisons et les gueuzes font merveille avec les tartes aux fruits. Les triples passent correctement, les brunes/noires sont à éviter.

Leçon n° 15

Exercice n° 1

Une eau-de-vie semble moins alcoolisée lorsqu'elle est servie à température de 5-6 °C (sortie du frigo). Une eau-de-vie servie à température ambiante (21-22 °C) semble plus portée sur l'alcool et plus sucrée. Rappel : sous les 5 °C, les papilles sont engourdies par le froid et la perception de l'alcool, comme des autres composantes, est diminuée.

Exercice n° 2

Le foie gras poêlé se marie bien avec l'armagnac ou le cognac. Le foie gras en torchon servi

frais se marie bien avec la vodka.

Exercice n° 3

Essayez les eaux-de-vie ambrées sur les charcuteries très intenses ou très grasses (coppa par exemple).

Exercice n° 4

Les whiskies iodés et les vodkas blanches font merveille avec les produits de la mer.

Exercice n° 5

Les whiskies iodés et les vodkas blanches font merveille avec les crustacés.

Exercice n° 6

Les whiskies et certains rhums se marient très bien avec les fromages à pâtes persillées. Les cognacs et les armagnacs seront servis avec des fromages affinés (comté extra vieux, parmesan). Les eaux-de-vie blanches (grappa, vodka) peuvent convenir à des pâtes pressées cuites ou non. Les gins doivent chercher l'accord avec des fromages aux herbes (par exemple des chèvres).

Exercice n° 7

Les eaux-de-vie les plus faciles à marier avec des desserts et entremets au chocolat sont les suivantes : cognac, armagnac, whiskies (les *blend* notamment) et certains rhums.

Exercice n° 8

Pour les desserts au chocolat, privilégiez les whiskies tourbés, les rhums, certains vieux cognacs et les armagnacs. Pour les pâtisseries, privilégiez les cognacs et armagnacs et certains rhums. Pour les tartes, essayez les marcs de vin. Pour les fruits et les biscuits secs, essayez la vodka blanche. Pour les confitures aux épices, essayez un gin.

Bon travail !

N'oubliez pas :
Il n'y a qu'une solution,
la dégustation.
Une question ?
fabrizio@interwd.be

