

L'ACCORD DES METS ET DES VINS

Introduction

L'accord des mets et des vins permet une harmonisation parfaite entre les mets consommés et le vin qui l'accompagne.

I Principes généraux

1 Accoutumance

Le Champagne est le seul vin qui peut accompagner tous les mets d'un repas.

2 Rythme

On doit servir :

- Le vin le plus léger avant le vin le plus corsé ;
- Le vin sec avant le vin liquoreux ;
- Le vin rouge avant le vin blanc liquoreux ;
- Le vin blanc sec avant le vin rouge.

3 Harmonie

Les vins et les mets doivent s'harmoniser comme suit :

- Un plat léger s'harmonise avec un vin rouge léger ;
- Un plat relevé s'harmonise avec un vin rouge corsé ;
- Un vin comportant une sauce au vin s'harmonise avec le vin correspondant.

II Accords classiques

A ce sujet, il est recommandé de :

- Boire peu au début du repas ;
- Absorber une gorgée d'eau pure au moment de changer de vin.

1 Les hors- d'œuvre

Les hors –d'œuvre assortis s'harmonisent avec un vin blanc sec.

Le melon s'accompagne du Banyuls, de Roussillon, de vin blanc liquoreux.

2 Les potages

Il semble préférable de ne rien boire avec les potages. Cependant on peut servir un vin blanc sec ou un vin rouge léger susceptible d'accompagner le plat suivant.

3 Le Caviar

Pour la dégustation du caviar, on recommande plus particulièrement :

- Un Champagne ;
- Un grand Bourgogne blanc ;
- Un vin du Rhin de qualité exceptionnelle.

4 Foie gras

Le vin choisi est différent suivant la place du foie gras dans le menu et selon la région d'origine.

4-1 Foie gras servi en hors-d'œuvre

Origine du Foie gras	Vins
Alsace	Riesling, Gewurztraminer,...
Périgord	Monbazillac, Bergerac, Banyuls,...
Landes	Jurançon, Sauternes, Graves,...

4-2 Foie gras servi en fin de repas

Il s'accompagne d'un grand vin rouge : Bordeaux, Bourgogne, Vieux Cahors, etc.

Il peut aussi être accompagné de Champagne.

5 La charcuterie

Elle s'harmonise avec un vin blanc sec, un vin rouge léger ou un vin rouge corsé.

Exemples :

- Boudin, Galantine s'accompagnent d'un vin blanc sec ;
- Jambon s'accompagne d'un vin rouge léger ou rosé.

6 Les poissons et les crustacés

En principe, on recommande tous les vins blancs secs ou demi-secs pour accompagner les poissons et les crustacés.

Exemples :

Mets	Types de vins
Huîtres, fruits de mer	Vin blanc sec
Poissons grillés, frits, meunière	Vin blanc sec
Poissons accompagnés d'une sauce	Vin blanc demi-sec ou moelleux Le poisson préparé avec une sauce au vin s'accompagne du même vin.
Langouste, homard, poisson mayonnaise	Vin blanc sec ou champagne nature.
Langouste, homard à l'américaine	Vin blanc demi-sec ou moelleux ou champagne
Ecrevisses	Sancerre, Pouilly-sur-Loire,...

La bouillabaisse s'accompagne de Chateauneuf-du-Pape, Chablis, Bourgogne aligoté, etc.

7 Œufs

Les œufs à la coque ou sur le plat s'accompagnent de vin blanc sec.

L'omelette s'accompagne selon ses composants d'un vin blanc, d'un vin rosé ou d'un vin rouge léger.

8 Les viandes

La viande comme le fromage exige un vin rouge.

La viande de porc s'accompagne d'un vin rouge léger.

Les viandes de bœuf et de mouton s'accompagnent d'un vin rouge corsé.

9 Les légumes

Si les légumes accompagnent la viande, il n'y a pas de vin particulier.

Si les légumes sont servis à part, ils s'harmonisent avec le vin accompagnant le plat précédent.

10 Les gibiers

a) Gibier à poil

Il est accompagné de vin rouge corsé : Chambertin, Musigny, Chateauneuf-du-Pape, Vieux Cahors, etc.

b) Gibier à plume

Il est accompagné de vins rouges très bouquetés : Médoc, Beaune, Graves rouge, etc.

11 Les volailles

Le canard aux olives, aux navets, le poulet en sauce, le canard aux petits pois grillé ou rôti sont accompagnés d'un vin rouge corsé.

La poularde et le poulet grillés ou rôtis, les abattis sont accompagnés d'un vin rouge léger.

12 Les fromages

a) Les fromages à pâte ferme

Les fromages à pâte ferme (Port Salut, Cantal, Saint-Nectaire, Hollande, etc.) sont accompagnés de Beaujolais (Juliéna, Fleurie, ...), Bourgogne (Chambertin, Pommard, ...), Côte du Rhône (Châteauneuf-du-Pape, ...).

b) Fromage de chèvre

Il est accompagné de Sancerre, Quincy, Pouilly-sur-Loire, ...

c) Le fromage fermenté à pâte molle (Camembert, Livarot, Brie, Pont-l'Évêque, ...) est accompagné d'un vin rouge de classe : Bordeaux, Bourgogne, Côte du Rhône.

d) Les fromages à pâte pressée cuite (gruyères, ...) sont accompagnés d'un vin rouge peu corsé ou vin blanc sec bouqueté.

Exemple : Pouilly-Fuissé.

e) Les fromages frais (double crème, Fontainebleau, ...) sont accompagnés d'un vin très souple ou moelleux.

Exemples : Sancerre, Sauternes,...

13 Les entremets et les desserts

Les entremets sucrés sont accompagnés de Champagne demi-sec, de Sauternes, Barsac, Monbazillac, Gaillac mousseux,...

Les fruits et les glaces sont accompagnés de Champagne.