

LES ACCORDS METS & VINS

Les différentes formules à tester

L'accord régional

Le mariage entre un plat régional et un vin de la même région fonctionne toujours très bien ; c'est l'assurance pour vous d'éviter la faute de goût !



*Nature morte à la tourte de dinde
Pieter Claesz (c. 1597-1661)*

L'accord en harmonie

C'est tout simple : servez un vin doux avec un plat sucré, un vin vif avec un plat plutôt acide ou un vin légèrement salin avec un plat salé.

L'accord contrasté

Osez les associations décalées comme le sucré-salé, un vin doux avec un plat salé ou épicé.

2 exemples bien connus : un Gewurztraminer alsacien (parfums de rose et de litchi) avec un plat exotique aux épices douces, ou un Maury ou Banyuls avec les fromages à pâte persillée comme le Roquefort, la Fourme d'Ambert ou le Bleu de Gex.

Pour des accords plus créatifs

Le foie gras avec un vin rouge de Bourgogne.

Un fromage à pâte fleurie, un beau camembert à point par exemple, avec un champagne blanc de noirs.

Evidemment, un fromage de chèvre sec avec un vin blanc tout aussi sec, comme le Sancerre ou le Menetou-Salon.

Les fromages à pâte dure, Comté, Beaufort, avec un vin blanc oxydatif, pourquoi pas un vin jaune du Jura ou un Fino andalou.

Un suprême de volaille à la crème, avec un vin blanc un peu riche de Bourgogne (Pouilly-Fuissé ou Meursault), un vin blanc bordelais de Pessac-Léognan ou un vin blanc sec-tendre ligérien de Vouvray.

Les erreurs à éviter absolument !

Pas de champagne avec le chocolat... Préférez un vin « muté » sec ou doux comme le Banyuls, le Maury, le Madère ou le Porto.

Le poisson gras et les vins tanniques ne font pas bon ménage : c'est le goût métallique en bouche assuré !

De même, un fromage trop fort va « tuer » votre meilleur vin rouge tannique.

... d'une manière générale, le vin blanc se marie bien mieux avec les fromages (iconoclaste, c'est vrai, mais vos papilles ne démentiront pas !)

A vous de faire preuve d'imagination et d'expérimenter de nouveaux accords... à partager