

Accords mets & vins

Ce cours vise à **comprendre les principes des accords mets et vins**, explorer des combinaisons classiques et audacieuses, et appliquer ces notions lors d'une dégustation.

Nous aborderons les 6 interactions principales : **acidité, sucre, amertume, épices, sel, et protéines.**

Nous explorerons deux types d'accords : l'harmonie et le contraste.

 par **Margaux Ferlay**



Acidité et Sucre

Acidité



L'**acidité affine** les arômes des **vins blancs**, mais **durcit** les **rouges tanniques**.

Le **citron** met en valeur la **vivacité** du **Sauvignon**, mais renforce l'**astringence** des rouges.

Sucre



Le **sucre exacerbe** l'**acidité** des **vins secs**, mais **sublime** les **vins doux**.

Un **Montbazillac** s'**accorde parfaitement** avec un **cookie**, amplifiant ses saveurs caramélisées.



Acidité : Exemples Pratiques

Citron + Sauvignon Blanc

Une explosion de fraîcheur ! Le citron **sublime la vivacité du Sauvignon**, révélant ses notes d'agrumes avec intensité.

Citron + Saumur Champigny

Un défi gustatif ! L'acidité du citron accentue les tanins du Saumur Champigny, créant une expérience plus complexe et structurée, mais **potentiellement déséquilibrée** pour certains palais.

Règle générale :

- Associer l'amertume à des **vins doux ou équilibrés** pour compenser.



Sucre : Exemples Pratiques

Sucre + Sauvignon Blanc

Accentue l'acidité et amène une légère amertume, rendant le vin **moins agréable**.

Cookies + Muscadelle

Alliance parfaite, où la douceur du vin **amplifie les saveurs caramélisées du dessert**.

Règle générale :

□ Le sucre **exacerbe l'acidité et l'amertume des vins secs**, mais **sublime les vins doux naturels**.

Amertume et Épices



Amertume

Associer l'**amertume** à des **vins doux** ou **équilibrés**. Le **chocolat noir** s'harmonise mieux avec un **Montbazillac** qu'avec un **Pauillac**.



Épices

Privilégier les **vins doux** et **aromatiques** pour les plats épicés. Le **curry** s'accorde mieux avec un **Montbazillac** qu'avec un **Sauvignon**.



Sel

Le **sel** enrichit les **vins rouges** et **doux**. Il adoucit les **tanins** et apporte une meilleure texture au vin.





Amertume : Exemples Pratiques

Endive ou Chocolat 90% + Pauillac 1998

La combinaison des amertumes **étouffe les subtilités du vin** et rend l'accord lourd.

Chocolat noir + Muscadelle

Contraste équilibré entre douceur et intensité, créant une **harmonie gustative.**

Règle générale :

- Associer l'amertume à des **vins doux ou équilibrés** pour compenser.



Épices : Exemples Pratiques

Curry + Sauvignon Blanc

Les épices **prennent le dessus** sur les notes aromatiques du vin.

Curry + Muscadelle

Le sucre **calme les épices**, permettant une expérience gustative harmonieuse.

Règle générale :

- Privilégier les **vins doux et aromatiques** pour les plats épicés.



Sel : Exemples Pratiques

Sel + **Pauillac 1998**

Adoucit les tanins et apporte une **meilleure texture au vin**.

Sel + **Muscadelle**

Le sel accentue le fruité du vin et **enrichit sa texture**.

Règle générale :

□ Le sel **enrichit les vins rouges et doux**.

Umami et saveurs lactiques

Umami



L'**umami assoupli les tanins** des vins rouges et enrichissent les blancs gras ou ronds.

Saveurs lactiques



Les **vins blancs** accompagnent mieux les fromages que les rouges.

Un **Montbazillac** s'**accorde parfaitement** avec une **Fourme d'Ambert**.



Umami : Exemples Pratiques

Viande de grison + Sauvignon Blanc

Les arômes végétaux et frais du Sauvignon **équilibrent** la saveur intense de la viande.

Miso + Pauillac 1998

Le sel **adoucit** les tanins du Pauillac, offrant un mariage élégant.

Règle générale :

□ Les aliments umami **assouplissent** les tanins des rouges et **enrichissent** les blancs gras ou ronds.



Saveurs lactiques : Exemples Pratiques

Fourme d'Ambert + Muscadelle

Mariage classique, où le gras du fromage **équilibre** la douceur du vin.

Chèvre sec + Sauvignon Blanc

Alliance vivace et élégante, où l'acidité du vin **s'accorde** avec le fromage.

Règle générale :

□ Les vins blancs **accompagnent** mieux les fromages que les rouges.

Parcours des cuvées



Sauvignon "Gaudry' Olle" Vincent Gaudry

Notes vives d'agrumes et de fleurs blanches.

Associer avec : citron, chèvre sec.



Chateau Gaudin, Pauillac, 1998

Tanins fondus, arômes de cuir, fruits noirs mûrs.

Associer avec : viande de grison, sel.



Montbazillac 2019

Douceur miellée, abricot confit.

Associer avec : fourme d'Ambert, chocolat noir.



Saumur Champigny Domaine de Rocheville "La Page" 2022

Fraîcheur, fruits rouges croquants, tanins souples.

Associer avec : endive, sel.





Dégustation guidée

1

Citron + Sauvignon

Observez l'effet de l'acidité sur un vin vif.

2

Fourme d'Ambert + Montbazillac

Analysez un accord classique douceur/salé.

3

Chocolat noir + Pauillac

Expérimentez la complémentarité entre tanins et amertume.

Conclusion

Expérimentation

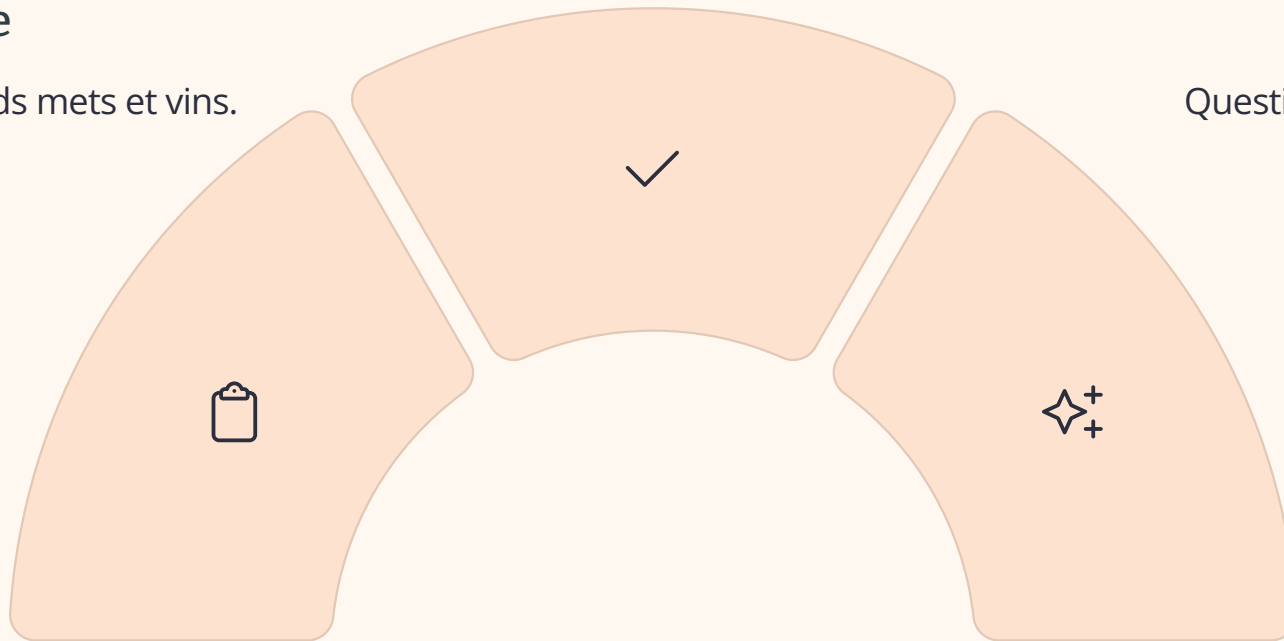
Essayez avec des plats locaux ou internationaux.

Synthèse

Principes clefs des accords mets et vins.

Échanges

Questions et discussions.



Quizz !

1 Quelles sont les 6 interactions principales qui influencent un accord mets et vins ?

- a) Acidité, sucre, amertume, épices, sel, protéines
- b) Acidité, tannins, douceur, épices, alcool, texture
- c) Amertume, fruité, acidité, salinité, rondeur, minéralité

5 Pourquoi évite-t-on d'associer un vin rouge tannique avec un plat épicé ?

- a) Les tanins et les épices s'annulent et rendent le vin fade
- b) Les épices amplifient l'astringence et l'alcool du vin
- c) Les épices font disparaître tous les arômes du vin

2 Que se passe-t-il lorsqu'on associe un vin rouge tannique avec du citron ?

- a) Le vin devient plus rond et fruité
- b) L'acidité du citron renforce l'astringence des tanins
- c) Le vin prend une saveur sucrée

6 Quel accord fonctionne grâce au principe du contraste ?

- a) Fromage de chèvre et Sauvignon
- b) Foie gras et Sauternes
- c) Viande rouge et vin rouge

3 Quel vin est le plus adapté pour accompagner un fromage de chèvre sec ?

- a) Pauillac 1998
- b) Sauvignon "Gaudry' Olle"
- c) Montbazillac 2019

7 Quel vin parmi ceux dégustés est le plus adapté avec du chocolat noir à 90 % ?

- a) Montbazillac 2019
- b) Saumur Champigny "La Page" 2022
- c) Sauvignon "Gaudry' Olle"

4 Quel est l'effet du sel sur un vin rouge tannique comme le Pauillac ?

- a) Il rend les tanins plus durs
- b) Il adoucit les tanins et apporte plus de texture
- c) Il n'a aucun effet

8 Que fait l'amertume d'un aliment sur un vin rouge ?

- a) Elle adoucit le vin
- b) Elle renforce l'amertume du vin, le rendant plus dur
- c) Elle n'a aucun impact sur l'équilibre du vin

Annexes pour approfondir

- Chronique Olivier Poussier (larvf)
- Grille d'évaluation pour tester les accords
- Livre recommandé : "Accords Mets & Vins" de JP Giraud

