



Actualité du vin

## Quelques astuces pour réussir vos accords mets vins de fin d'année 2014



Par : Vin Social Club  
date de publication: mercredi 17 Déc 2014



Les fêtes approchent et c'est l'occasion pour bon nombre de se retrouver autour d'un somptueux repas agrémenté de vins agréables. C'est aussi la période de l'année où l'on sort ses meilleures bouteilles de vin pour en faire profiter sa famille et ses amis (et soi-même!). Et quand vient la question : qu'est qu'on prépare à manger pour Noël ? s'en suit : qu'est-ce qu'on boit ? C'est à la deuxième question à laquelle nous allons vous aider à répondre. Pour cela, nous allons vous donner quelques astuces accord mets vins autour des plats traditionnellement servis pour Noël. Pour un repas de fête réussi, premier réflexe, pensez toujours aux accords mets vins et au sens de dégustation de vos vins.

Tout d'abord essayez de respecter la chronologie de dégustation :

1. Vin effervescent sec : Champagne brut sec, Prosecco brut ou extra-dry ...
2. Vin blanc sec : Chablis, Sancerre ...



3. Vin rouge léger : Alsace Pinot Noir, Savigny les Beaune ...
4. Vin rouge tannique : Margaux, Saint Julien, Mondeuse ...
5. Vin doux rouge ou blanc selon l'humeur : Sauternes, Macvin, Porto, Mas Amiel, Gewurztraminer ...

Si vous respectez cet ordre, vous devriez déjà passer une bonne soirée. Bien entendu vous n'êtes pas obligé de passer par toutes les étapes de la chronologie de dégustation.

L'ordre c'est bien mais l'accord mets vins c'est mieux! Vous trouverez ci-dessous la liste des principaux plats préparés pour les fêtes et le type de vin qui va bien avec :

- Crevettes : vin blanc sec ou vin blanc effervescent. Champagne, Prosecco, un Crémant d'Alsace ou de Bourgogne, un Moscato d'asti ou une Blanquette de Limoux, un Vouvray.
- Langouste : vin blanc sec ou vin blanc effervescent. Sancerre blanc, Chinon, Petit Chablis, Chablis, Bourgogne aligoté, Cortese di gavi, Buzet, Sylvaner
- Poisson : vin blanc sec. Sancerre blanc, Chinon, Petit Chablis, Chablis, Bourgogne aligoté, Cortese di gavi, Buzet, Sylvaner
- Saint-jacques : vin blanc sec ou vin blanc effervescent. Champagne, Prosecco, un Crémant d'Alsace ou de Bourgogne, un Moscato d'asti ou une Blanquette de Limoux, un Vouvray.
- Crabe : vin blanc sec ou vin blanc effervescent. Sancerre blanc, Chinon, Petit Chablis, Chablis, Bourgogne aligoté, Cortese di gavi, Buzet, Sylvaner
- Saumon fumé : vin blanc sec. Pouilly fumé, vins fumés, Quincy, Mercurey



- Foie gras : vin doux. Sauternes, Monbazillac, Coteaux du Layon, Porto, Vendanges tardive, Alsace grand cru, Coteaux de l'Aubance, Mas Amiel

- Dinde : vin rouge léger. Sancerre, Jura, ou Savoie, Montlouis
- Canard : vin rouge plus puissant et épicé. Saint-émilion, Médoc, Pomerol, Saint-joseph, Crozes Hermitage, Hermitage, Côte Rotie, Nuits Saint Georges , Gevrey Chambertin, Bourgueil, Saumur, Gaillac ou même Collioure
- Bœuf : vin rouge tannique et puissant. Graves, Haut Médoc, Saint-émilion, Madiran, Chinon, Coteaux du Languedoc, Saint-Chinian
- Fromage : vin blanc sec. Sancerre blanc, Chinon, Petit Chablis, Chablis, Bourgogne aligoté, Cortese di gavi, Buzet, Riesling
- Dessert : vin doux. Sauternes, Monbazillac, Coteaux du Layon, Porto, Vendanges tardive, Alsace grand cru, Coteaux de l'Aubance, Mas Amiel



Voici quelques astuces supplémentaires pour être sûr de ne pas se louper. Parce que les recommandations ci-dessus sont toujours bonnes à prendre, attention tout de même à vos sauces et accompagnements ainsi qu'à la cuisson de la viande qui peuvent avoir un impact non négligeable sur votre accord mets vins. Pensez donc à la texture également, en accord mets vins, équilibre des sensations et textures sont fondamentale. Avec un plat acide, prenez un vin acide, un plat épicé, un vin épicé, un met gras, un vin plutôt gras ... L'idée globale un que l'un ne prenne pas l'avantage sur l'autre au risque de gâcher soit le plat soit le vin. Pour plus de précisions sur les accords mets vins, consultez notre [guide dédié sur les accords mets vins](#).

Passez de bonnes fêtes de fin d'année !