



Guides

Accords mets et vins : Grands Principes



Par : Vin Social Club
date de publication: mercredi 23 Oct 2013



Bien accorder son vin avec son plat – ou son plat avec son vin – est une question primordiale. Après tout, le vin est destiné à accompagner un mets ! Il y a quelques grandes lois à respecter pour former un accord parfait. Cependant, il est parfois difficile de pouvoir créer le mariage parfait, tant la cuisine et les vins sont diversifiés. On pourra ainsi proposer des vins différents pour un même plat et des plats différents pour un même vin. Mais on ne pourra nier que certains vins s'accordent plus parfaitement que d'autres.

Règle ultime : L'équilibre

Ce qu'il faut toujours garder à l'esprit, c'est qu'il est question d'équilibre lors d'un accord mets-vin. Il ne faut surtout pas que l'un domine l'autre, l'élément « écrasé » perdra toute sa valeur. L'équilibre peut se trouver sur plusieurs éléments constitutifs du vin et du plat :

- L'intensité des arômes et des saveurs ;
- L'acidité ;
- La sucrosité.



Sur cette base voici quelques exemples :

- Marier la viande rouge (beaucoup de saveur) avec des vins rouges aromatiques et tanniques (beaucoup d'arômes) ;



- Marier les aliments fumés avec des vins de caractère et de préférence boisés ;
- Marier la nourriture épicée avec des vins très aromatiques, épicés et/ou sur le fruit très mûr et juteux ;
- Marier la nourriture sucrée avec des vins doux, en adaptant le vin au taux de sucre. Plus le plat est sucré, plus le vin devra être doux (sucré) ;
- La nourriture acide ou contenant des ingrédients acides (citron, vinaigre, tomates ananas...) doivent être accompagnés de vins à forte acidité ;
- Les viandes séchées, faisandées, les vieux fromages contiennent ce que l'on appelle le goût « umami » qui renforce l'effet tannique. Il faut donc les accompagner de vins sans tanins ;
- Les poissons gras, huîtres, fruits de mer sont composés principalement du goût « umami », il faudra privilégier des vins blancs aux arômes légers avec une acidité élevée ;



- Marier les aliments salés avec des vins doux : Jambon cru, Roquefort, Foie gras avec du Porto ou du Sauternes ;



- Marier les aliments gras, onctueux ou frits avec des vins à forte acidité pour soutenir l'onctuosité.

Ces quelques exemples illustrent bien la complexité de trouver l'harmonie entre un plat et un vin. De plus, un plat est souvent accompagné d'une sauce qui peut à elle seule tout changer de l'accord de base, il faut donc être très vigilant sur ce point et presque privilégier l'accord sauce-vin.



Ces grands principes permettent d'éviter un désastre mais n'ont que peu de valeur tant la palette de plats et de vins est vaste. Et ne parlons pas des goûts de chacun ! Le mieux sera toujours de tester un accord. Enfin, même si la règle veut que l'on privilégie l'équilibre, il est possible de jouer également sur les contrastes et d'obtenir ainsi des résultats étonnants.