

BIEN ACCORDER LES VINS

Infos & Conseils

Publié par:

Publié le : 29-03-2011 20:41:45

Le goût est une affaire très personnelle, on oublie que l'être humain sert de catalyseur pour chaque association. Cette affaire de goût est très souvent conditionnée par les conditions du moment. Il ne viendrait à l'idée de personne de commander un Châteauneuf du Pape rouge en pleine été sur une terrasse, en plein soleil. Un muscadet bien frais sera un choix beaucoup plus avisé.

Par ailleurs certaines idées reçues n'ont absolument pas lieu d'être, le mythe selon lequel le vin rouge ne s'accorde pas avec le poisson n'a aucun sens. Egalement une viande rouge saignante s'accordera fort bien d'un vin blanc corsé, riche en extrait et pas trop froid, le succès est garanti.

Les règles de base. La meilleure association est toujours celle qui vous plait le plus.

L'accord idéal entre un vin et un mets est celui qui permet aux deux de s'exprimer ou de se compléter.

- Buvez toujours les vins jeunes avant les vins vieux.

Buvez les vins blanc secs avant les plus doux. Si ce n'est pas possible (par exemple après un Sauternes et du foie gras), il est préférable de neutraliser le goût sucré avec de l'eau avant de passer aux autres vins.

Servir les vins à la bonne température de service pour éviter les déceptions.

Ne servez pas un excellent vin avec un plat qui va le dominer, comme les mets très acides (au citron, à l'orange ou avec du vinaigre), au chocolat ou très relevés.

C'est en général avec le menu que l'on choisit les vins et non l'inverse :

A cuisine simple : vin simple

A repas simple : vin unique

A plats légers : vin légers

A mets gras, vins frais

A plats corsé, vins puissants

A plat régional: vin régional

A grande cuisine : grands vins

Quelques accords vins et mets: Voici plusieurs exemples de vins pour accompagner les mets choisis :

[Téléchargez le tableau des accords](#)