

Alliance des mets et des vins

En matière d'alliance, tout est relatif. Chaque individu a un goût et des habitudes qui lui sont propres, le nombre d'alliances possibles est donc immense. Certains recherchent la convivialité lors d'un repas, d'autres ne veulent que des produits frais, certains sont très sensibles aux sels, aux épices ou aux graisses, d'autres ne supportent pas le goût des fromages ou des abats. Certains adorent les coquillages, d'autres sont malades rien qu'à l'idée de devoir en manger un...

À cause de cette grande variabilité, nous cherchons à nous rassurer avec des valeurs refuges : le blanc va bien avec le poisson, le rouge avec la viande rouge... L'idée de l'alliance entre les mets et les vins que nous avons mémorisé depuis notre adolescence et avant tout culturelle et régionale. Dans un premier temps, il est intéressant de connaître les grands classiques de ces alliances.

Ensuite, vous pouvez vous amuser à vous transformer en explorateur, à découvrir par vous même en vous basant sur l'équilibre ou le contraste des saveurs. Soyez créatifs, si vous en avez envie et que vos invités vous semblent réceptifs.

Pour chercher l'équilibre entre un vin et un plat, c'est plus facile si vous avez bien compris le profil gustatif du vin et celui du plat. Ensuite, à vous d'imaginer ce que donnera la rencontre entre ces deux produits.

les questions à se poser sont :

- Quels sont les arômes, la texture, les goûts qui dominent dans le plat ?
- Est-ce que ces facteurs dominants sont limitants dans le choix des vins possible ?
- Que voulez-vous faire avec ce plat ? Surprendre, rassurer, charmer ?
- Qui va manger ce plat ? Quels sont les vins que vos invités apprécient ? Quel prix pour les vins ?
- Parmi ces vins, quels sont ceux dont je peux disposer et qui conviendront le mieux ?

Profil gustatif des vins

Chaque vin a des caractères qui permettent de le classer dans une des treize catégories suivantes. L'intérêt est de bien comprendre quelles sont les dominances du vin : l'acidité, le gras, les tanins, l'amertume ?

	Acidité	Amertume	Alcool	Sucre	Tanins	Gras
Blanc très sec à sec	Très forte à forte	Variable	Faible à moyen	Très faible	Très faible	Très faible
Blanc rond	Moyenne, équilibré	Variable	Moyen	faible	Très faible	moyen
Blanc de garde	Moyenne, équilibré	Variable	Fort	Faible à moyen	Faible	Moyen à fort
Rosé sec	fort	Variable	Faible à moyen	Très faible	Très faible	Faible
Rosé rond	Moyenne, équilibré	Variable	Moyen à fort	Faible	Faible	Moyen
Rosé sucré	Moyenne, équilibré	Variable	Faible à moyen	Moyen	Faible	Moyen
Rouge souple	Forte à moyenne	Variable	Moyen	Faible	Moyen	Faible
Rouge rond	Moyenne, équilibré	Variable	Moyen à fort	Faible	Fort	Moyen
Rouge charpenté	Moyenne à faible	Souvent présente	Fort	Faible à moyen	Très fort	Moyen
Mousseux	Forte	Variable	Moyen	Variable faible à fort	Faible	Faible à moyen
Moelleux	Moyenne	Variable	Moyen	fort	faible	Fort
Liquoreux	Faible	Variable	Fort	Très fort	faible	Très fort
Vin doux naturel	Faible	Variable	Très fort	Très fort	Variable (rouge)	Très fort

Profils gustatif des mets

Ce tableau vous donne une idée de l'effet limitant de certains saveurs.

Pour associer les mets et les vins, il faut éviter les caractères trop marqués. Un plat très salé ou très épicé, très amer ou très acide sera difficilement associable. On recherche un équilibre et il est plus difficile d'équilibrer un caractère trop tranché.

	Faible	Moyen	Puissant	Très puissant
Iodé	Blancs, rouges souples	Blancs	Blancs très secs	Blancs très secs
Salé	Tous vins	Tous vins	Vins blancs secs, ronds, rosés et rouges souples. Vins Moelleux	Eau
Acidité	Tous vins	Vins ronds et vins sucrés	Vins sucrés	Eau
Amertume	Tous vins	Vins peu amers	Vins ronds et sucrés	VDN ou liquoreux très fruités
Alcoolisé	Tous vins	Blancs et rouges évolués	Rouges évolués	Le même alcool
Gras	Vin gras (moelleux, liquoreux, VDN)	Vins blancs et rouges souples et ronds	Vins rouges charpentés Vins blancs de garde	Rouges très charpentés
sucré	Tous vins	vins blancs ronds, de garde, moelleux, mousseux, rouges rond	Vins blancs ronds, moelleux (sucre faible), rouges ronds à charpentés	Eau, rouges charpentés
Tanins	Tous vins	Blancs et rouges ronds, moelleux	moelleux	Eau
Aromatique	Tous vins	Vins aromatiques	Vins aromatiques et longs	Vins très aromatiques (muscat, gewurztraminer)
Relevé	Rouges ou blancs souples ou ronds aromatiques	Tous vins	Blancs et rosés ronds, rouges souples	Pain, bière, rosé, moelleux

Pour utiliser les deux tableaux :

Si je pars du plat. J'observe les caractères dominants du plat.

Ex : soupe à l'endive

Endive cuite : amertume

Beurre/ crème fraîche : gras

Sel/poivre : limitant si trop marqué

Ici l'amertume est le principal problème. Un vin rouge jeune très fruité et rond peut convenir

Ex : Salade périgourdine

Salade

Tomate : acidité si pas assez mûres

Noix : aromatique, tanins et amertume

Magret, gésiers : aromatique, gras

Sauce : vinaigre très limitant si trop présent

Ici c'est le vinaigre de la sauce qui cause souvent problème. En diminuant sa quantité, on peut très bien associer avec des vins rouges ronds qui apportent les tanins qui viennent équilibrer le gras des gésiers, des magrets et de la sauce.

Ex : magret de canard au miel

Magret : gras, aromatique

Miel : aromatique, amertume

Sauce : limitant si sel, poivre ou épices trop marqués

Le gras du magret appelle un vin rouge rond à tannique. Le miel a un effet limitant car il renforce l'amertume du vin. On cherchera donc un vin rouge rond à tannique bien fruité et peu amer afin d'équilibrer la saveur et l'amertume du miel

Ex : tarte tatin

Pomme cuite : aromatique

Beurre : gras

Pâte : gras

Sucre : facteur limitant si en excès

Ici les facteurs limitants sont le sucre et le beurre s'ils sont en excès. Un grand nombre de vin peuvent aller avec la tarte tatin car on peut partir sur un équilibre sucre/acide, beurre/tanins, arômes des pommes , arômes du vin : vin blanc rond (chardonnay ou chenin), vin blanc de garde (chardonnay, chenin, sémillon), vin moelleux, vin liquoreux, champagne « blanc de blanc », rouge rond fruité, rouge charpenté fruité.

Choix du vin

Une fois que vous avez déterminé le type de vin à choisir, il faut décider quel vin en particulier vous allez utiliser. Si je prends l'exemple du magret au miel. J'ai décidé qu'il me fallait un vin rouge rond fruité qui puisse venir équilibrer le gras et les arômes du canard et du miel. Je dois me méfier de l'amertume.

Quel sont les cépages et/ou les vins qui présentent des arômes de miel ? : de nombreux liquoreux et moelleux, les vins doux naturels, la syrah et le mourvèdre.

Vu que je veux du rouge, mon choix va aller vers la syrah.

Quel est mon budget ?

Je ne veux pas dépasser 10 euros pour une bouteille.

Il est possible de trouver un grand nombre de vins des Côtes-du-Rhône Sud, de Provence ou du Languedoc-Roussillon à moins de 10 euros.

Je dois par contre veiller à ce que l'amertume ne soit pas dominante.

Je veux un grand vin, je ne suis pas limité par le prix.

Côté-Rôtie, Cornas, Saint-Joseph, Châteauneuf-du-pape avec des tanins très ronds, beaucoup de fruits et peu d'amertume.

En conclusion : Dans le choix du vin, le plus difficile est de ne pas connaître individuellement chaque vin. Tous les Minervois ne se ressemblent pas, ni tous les Saint-Joseph. Je peux faire confiance à un caviste, si je connais bien ses goûts et qu'il est bien formé. Je ne peux pas décider seul en grande surface s'il n'y a rien d'inscrit sur la contre-étiquette. Est-ce de la syrah, du grenache ou du carignan ?

Mais suis-je capable de différencier un carignan d'une syrah, un merlot d'un cabernet sauvignon ?

Si vous n'aimez pas ou ne voulez pas utiliser la syrah ou les vins du Languedoc et que vous préféreriez rester sur du Bordeaux ou de Bergerac, dans ce cas, il faudrait aller chercher un vin à base de merlot, très fruité, peu amer, peu boisé. Si vous êtes de Cahors, il faudra trouver un vin très fruité, très moderne pour éviter le piège de l'amertume et des tanins durs du Malbec.

Chaque vin d'une même catégorie a un profil sensiblement similaire qui convient aux mêmes types de mets. Dans une région viticole, on peut en général trouver plusieurs catégories voir toutes. Dans le Bergeracois, le vin rouge souple, le mousseux et le blanc très sec sont très peu présents voir absents. Cela est dû aux cépages (cabernet sauvignon, merlot, malbec) qui sont assez tanniques pour les vins rouges, au climat océanique atténué qui ne permet pas l'obtention de vins très acides, aux us et coutumes. On n'a pas la culture du mousseux dans cette région.

En champagne, le climat ne permet pas d'obtenir des vins rouges tanniques

Relation entre le cépage blanc et le type de vin

	Cépages	Régions
Blanc très sec à sec	Gros plant Melon de Bourgogne Sylvaner Sauvignon Chenin Chardonnay Aligoté Chasselas	Pays nantais Muscadet Alsace Loire et Sud-ouest Loire Chablis Bourgogne Alsace, Savoie
Blanc rond	Sauvignon Sémillon/Muscadelle Pinot gris Chardonnay Chenin Petit et gros manseng Savagnin Viognier Marsanne Roussanne Grenache blanc Bourboulenc Vermentino	Sud-ouest /Loire Sud-ouest Alsace Bourgogne Loire Pyrénées (Pacherenc/Jurançon) Jura Rhône nord (Condrieu) Rhône nord + pourtour méditerr. Rhône nord + pourtour méditerr. Pourtour méditerranéen Pourtour méditerranéen Pourtour méditerranéen
Blanc de garde	Sauvignon Sémillon Chardonnay Riesling Chenin Grenache blanc	Sud-ouest/Loire Sud-Ouest Bourgogne Alsace Loire (Savennières) Pourtour méditerranéen
Mousseux	Chardonnay Pinot noir Chenin Mauzac Sauvignon	Champagne, Limoux, Bourgogne Champagne Loire, Limoux Limoux Sud-ouest
Moelleux	Sauvignon Sémillon/muscadelle Petit et gros manseng Gewurztraminer/Pinot gris Chenin	Sud-ouest Sud-ouest Jurançon, Pacherenc Alsace Loire
Liquoreux	Sauvignon Sémillon/Muscadelle Gewurztraminer/Pinot gris Petit et gros manseng Chenin Savagnin	Sud-ouest Sud-ouest Alsace Jurançon, Pacherenc Loire Jura

Relation entre le cépage rouge et le type de vin obtenu

	Cépages	Régions
Rosé sec	Cabernet Franc Pinot noir Cinsault	Loire /Sud-Ouest Bourgogne/Loire Pourtour méditerranéen
Rosé rond	Merlot Cabernet Franc Cinsault Syrah Grenache rouge	Sud-ouest Sud-ouest Pourtour méditerranéen Pourtour méditerranéen Pourtour méditerranéen
Rosé sucré	Cabernet franc	Loire
Rouge souple	Cabernet Franc Pinot noir Cinsault Poulsard Trousseau	Loire/Sud-ouest Bourgogne/ Centre Loire/Savoie Pourtour méditerranéen Jura Jura
Rouge rond	Cabernet Franc Merlot Sciacarello/ Niellucio Syrah Mourvèdre Grenache rouge Gamay Pinot noir Mondeuse Duras Braucol	Loire/Sud-Ouest Sud-Ouest Corse Pourtour méditerranéen Pourtour méditerranéen Pourtour méditerranéen Beaujolais, Bourgogne, Loire Bourgogne, centre Loire Savoie Gaillac Gaillac
Rouge charpenté	Tannat Malbec Cabernet Sauvignon Négrette Merlot Syrah	Madiran, Côtes-de-St-Mont, Iroulégu Cahors, Bergerac, Sud-Ouest Bordeaux, Sud-ouest Fronton Bordeaux, Bergerac, Sud-ouest Rhône Nord, Pourtour méditerranéen.
Vin doux naturel	Grenache rouge Muscat	Banyuls , Maury, Rivesaltes Pourtour méditerranéen

Type de vins	Types d'alliances possibles
Blanc très sec à sec	poissons légers, plateau de fruit de mer, huîtres, petits crustacés, poissons fumés
Blanc rond	apéritif, crustacés, tartes salées, poissons, thon à l'huile, hareng, choucroute, andouillette, fromage de chèvre
Blanc de garde	Poissons en sauce, terrine de poisson Crustacés, viande blanche en sauce, Coq au vin, poulet à la crème, Fromage à pâte dure (Beaufort, comté)
Rosé sec	Poissons crus, crustacés
Rosé rond	apéritif, grillade, poisson, tartes salées, Quiche Lorraine, artichauts à la barigoule, Calamars farcis, escargot à la languedocienne, andouillette, tajine, couscous, tapenade, paella, ratatouille, beignets de courgette, pizza, tomates farcies, poulet sauté au poivron, aubergines grillées, rouget grillés Plat à base de fromage
Rosé sucré	Melon, soupe de fruits rouges
Rouge souple	potages, Charcuterie, Tartes salées, tourtes, salades, foie de veau, grillades, volailles, poisson, plats épicés, tripes, fromages à pâte pressée ou demi-dure (Cantal, tomme, Saint Nectaire)
Rouge rond	potages, salade périgourdine, viandes froides, viandes blanches et rouges rôties, viandes braisées (daube, bourguignon), pot au feu, Lapin, Poularde farcie, Poulet rôti, Poulet à la crème, coq au vin, jambonneau, terrine, langue de bœuf, veau grillé, Filet mignon de veau, veau en sauce, escalope viennoise, fromages à pâtes dures ((comté, beaufort), fromages à pâtes molles (reblochon)
Rouge charpenté	viandes rouges épaisses, chevreuil, marcassin, sanglier, Terrine de gibier, canard, canette, ris de veau, agneau, civet de lièvre, fromage à pâtes molles au goût prononcé (Maroilles, livarot)
Mousseux	apéritif, plat peu gras et peu acide, caviar, saumon et truite fumé, tartare de poisson, coquilles saint jacques, sole aux cèpes, poulet au champagne charlotte, soufflés, biscuits secs, tartes aux pommes
Moelleux	plat sucré/salé, apéritif, boudin aux châtaignes, homard grillé fromage bleu tarte aux pommes ou poires, soufflé aux fruits, Crème caramel
Liquoreux	apéritif, volaille à la crème, chapon farci, cuisine exotique, sorbet aux fruits exotiques, fromages à pâtes molles au goût prononcé Fromage bleu sorbet aux fruits exotiques,
Vin doux naturel	apéritif melon, jambon de pays tajine, porc aux pruneaux, fromage à pâtes molles au goût prononcé gâteau au chocolat, crème catalane, tarte meringuée au citron, , gâteau de noix, tarte aux myrtilles, pêches rôties

La température de service des vins

Une température trop fraîche masque les arômes, fait ressortir l'acidité, durcit les tanins des vins rouges, diminue l'impression de gras. Une température trop élevée alourdit le vin, augmente la sensation d'alcool, diminue la sensation d'acidité.

Les températures du tableau ci-dessous permettent de mettre en valeur les qualités du vin. A vous d'essayer et de vérifier si elles correspondent à votre goût.

Pour mémoire :

Température d'une bonne cave : minimum 8°C en été/maximum 18°C en plein été. Le mieux étant d'avoir 10/15°C constant toute l'année. Plus la cave est fraîche, moins le vin vieillit vite.

Température des maisons chauffées en hiver : de 17 à 25°C

Température des maisons non rafraîchies en été : de 20 à 35°C

Compter au moins 2 heures pour qu'une bouteille de vin de 75 cl prenne la température de la pièce.

Une fois versé dans le verre le vin prend rapidement la température de la pièce (5 à 15 minutes en fonction de la quantité de vin et de la différence de température entre le vin et la pièce).

	Température
Blanc très sec à sec	8 à 10°C
Blanc rond	9 à 12°C
Blanc de garde	11 à 15°C
Rosé sec	8 à 10°C
Rosé rond	10° à 12°C
Rosé sucré	8 à 10°C
Rouge souple	14 à 18°C
Rouge rond	17 à 19°C
Rouge charpenté	18 à 20°C
Mousseux	8 à 10°C
Moelleux	8 à 10°C
Liquoreux	8 à 10°C
Vin doux naturel	8 à 10°C

Vocabulaire pour décrire les vins

Voici un tableau pour apprendre à décrire en mots simples des sensations perçues. Libre à vous de le compléter au fur et à mesure de vos dégustations.

Saveur ressentie	Exemple de vocabulaire descriptif simple
Acidité marquée	Frais, vif
Amertume marquée	Blanc : goût de pamplemousse Rouge : goût de noix, de cacao
Très tannique	Corsé, charpenté, structuré
Tanins âpres, durs	Ne pas acheter ! Vin très charpenté, à laisser vieillir
Tanins présents sans excès ou fondus	Rond
Tanins peu présents	Souple
Tanins très fins	Soyeux, tout en finesse
Tanins apportés par le fût	Boisé
Vin asséchant	Vin ayant beaucoup de corps qui demande à s'assagir ou à associer avec un confit et des pommes de terre à la périgourdine
Vin ayant du gras	Rond, agréable
Sensation que le vin ne remplit pas la bouche	Souple, léger
Sensation que le vin remplit la bouche	Structuré, ayant du corps
Alcool très dominant	Puissant, chaud
Les arômes de bouche disparaissent très vite	Discret
Arômes de bouches très persistants	Très long en bouche
Finale désagréable	Ne pas acheter
Finale agréable	Laisse un bon souvenir
Vin équilibré	Bel équilibre
Très sucré	Vin moelleux, liquoreux, doux
Sucre équilibré par l'acidité	Vin avec un bel équilibre entre le sucre et la fraîcheur
Vin fruité, aromatique	Fruité, croquant, tout en fruit
Notes musquées	Évolué
Notes végétales	Notes de tabac, de foin séché
Notes minérales (très à la mode..)	Belle minéralité