

# Dîner du 1/10/2005 : alliance mets et vins

Animation par Catherine Agelasto

## 1. Introduction

C'est le deuxième cours de dégustation que Mme Catherine Agelasto nous anime. Le 1<sup>er</sup> cours effectué en septembre 2004 portait sur les grands principes de la dégustation. Celui-ci porte sur l'alliance des mets et des vins. Comme précédemment, Catherine nous donne quelques principes fondamentaux :

Prioriser son plaisir plutôt que les standards  
Choisir d'abord le vin puis le met car le met peut être modifié  
Préférer les vins issus d'un seul cépage

La texture du vin est un point très important : elle doit respecter celle du met. Certains vins vont s'effacer devant le plat, d'autres rester neutres et d'autres encore renforcer certaines notes aromatiques. Il y a alors potentialisation entre le met et le vin.

Les croyances voire les modes ne sont pas des principes intangibles et l'expérimentation est une des clés qui permet de lever le coin du voile. Ce n'est pas parce que la chose est complexe qu'elle doit apparaître compliquée. Pour citer notre animatrice : « essayer, ressentir, est plus valorisant, plus vivant que de croire ». De toute façon, le nombre de degrés de liberté est tel qu'il est quasi impossible de définir des règles comme le Gevrey Chambertin sur le bourguignon, le meursault sur le homard ou pire le sauternes sur le foie gras. Le Gevrey peut être fin ou puissant, jeune ou vieux, aromatique ou terne, tannique ou souple. Le bourguignon peut être gras ou léger, épicé ou fade, la sauce liée ou fluide etc.

En pratique, il faut :

Connaître le vin choisi, l'avoir déjà goûté ou se le faire expliquer par un expert  
Connaître le plat que l'on élabore, prévoir ses caractéristiques et le goûter.  
Connaître ses amis, leurs goûts et leurs attentes afin de bien les satisfaire

Le thème alliance mets vins est donc déconseillé pour une première rencontre sentimentale ...

## Les règles de base

### La succession des vins

- Les mélanges ne font pas mal à la tête si les vins sont de qualité ++++
- Les vins blancs secs avant les vins rouges
- Les vins rouges légers avant les rouges corsés
- Les vins moelleux ou liquoreux en dernier
- Les vins frais avant les vins chambrés
- Les vins les plus vieux pas forcément en dernier
- Déguster plusieurs millésimes du même cru est initiatique

### **La succession des mets**

- Réaliser une gradation gastronomique
- Après un plat typé, se refaire le palais avec du pain et de l'eau

### **Les alliances**

- Préférer les associations mets et vins de la même région
- Goûter les vins seuls puis les plats seuls. Evaluer alors les typicités respectives
- Puis goûter les successivement pour apprécier l'évolution des caractéristiques
- Servir le grand vin sur le grand plat
- Ne pas attendre le fromage pour servir la grande bouteille, surtout s'il s'agit d'un vin rouge
- Sur des viandes grasses, préférer des vins tanniques

### **Ce qu'il ne faut pas faire**

Pas de vin rouge avec :

- Tout ce qui est vinaigré
- Les œufs (quoique !), les asperges, les brocolis et les artichauts
- Les poissons fumés, les poissons maigres, les huîtres
- Les poissons à l'huile
- Les crustacés et les œufs de poisson
- Les sauces blanches, Madère, l'ail
- Les plats sucrés et aigre doux
- Les desserts
- Les bases de chocolat.

Pas de vin blanc avec

- Tout ce qui est vinaigré
- Les viandes rouges
- Les plats marinés au vin rouge (je vous recommande les plats marinés au vin blanc : plus léger et aussi aromatique).
- Les œufs (mais ça dépend parce que les œufs brouillés avec le chardonnay d'Arbois sont un accord parfait).
- La sauce Madère
- Le gibier à poil : (je ne suis absolument pas d'accord : les vins d'Alsace de bonne tenue comme Rolly Gasmann peuvent très bien se marier avec un gibier à poils durs ou mous !).

Maintenant que vous savez ce qu'il ne faut pas faire, vous devez savoir ce qu'il faut faire ! En cas de doute, Mme Agelasto nous a fourni une liste de conseils d'association sur 4 pages environ. Si vous n'avez pas été à la réunion, vous n'avez donc pas cette liste. Vous pouvez vous la procurer auprès d'un dévoué membre\* ou téléphoner juste avant le dîner à un de vos amis pour lui confier vos doutes et hésitations. Pour sûr, il aura la liste devant le nez et pourra vous renseigner utilement.

## **2. Travaux Pratiques**

### **Dîner dégustation sur les accords mets / vins**

- En guise d'apéritif : un **crémant d'Alsace Mayerling** de la cave de Turckheim. C'est une cave très réputée. Ce crémant est bien frais, fruité et la bulle est fine. A noter une touche d'amertume en fin de bouche.

- **Sur un thon (cuit juste comme il faut) avec une sauce réglisse et des mûres**

Trois vins rouges pour détruire l'idée préconçue poisson = vin blanc. Le résultat est très intéressant car les participants ont tous témoigné, justifiant ainsi devant l'assistance leur préférence. Les avis ont été partagés.

#### **Reuilly rouge 100% pinot noir 2003**

Robe surprenante avec des tons un peu bruns. Le nez est très fruité sur la cerise. En bouche, le fruit l'emporte et il n'est pas noté de tanins. Le vin s'est bonifié avec le temps et nous avons jugé autant l'accord du vin que son ouverture dans le verre. Quoiqu'il en soit, l'alliance avec le thon était jugée comme excellente par une majorité des participants (15 votants pour).

#### **Morgon Domaine des générations 2004 cépage gamay**

Vin sympathique, souple et fruité. Malheureusement, il est complètement écrasé par la sauce au réglisse. L'alliance détruit le vin.

**Mondeuse vieilles vignes** de M. Quenard à Tomery. Ce vigneron possède de très vieilles vignes (90 ans environ) situées à 300 mètres d'altitude avec une superbe exposition. Tout ceci donne à ce vin des caractéristiques très particulières.

Robe très foncée. Le nez est violent avec des notes animales très prononcées. Certains ont qualifié ce nez en utilisant des comparaisons très péjoratives comme la poubelle, les égouts .... En bouche, le vin est structuré, plus marqué par le terroir que par le cépage avec des notes poivrées très nettes. Huit participants ont apprécié l'alliance avec le thon.

- **Sur un magret de canard aux pêches de vigne.**

Trois vins blancs pour détruire les préjugés : du vin rouge avec le plat principal. La pêche de vignes à la cuisson se comporte divinement et ce plat est remarquable si l'on choisit bien les fruits.

#### **Cotes du Rhône village Les Ribières 2001**

Vin très agréable au nez comme en bouche. De la finesse et un peu de complexité. Bel équilibre et final soyeux avec beaucoup de gras. Malheureusement, ce vin ne tient pas bien sur le canard.

#### **Pinot gris grand cru 2002 Louis Sipp**

Ce vin vient de Ribeauvillé.

Vin typique de l'appellation avec un bel équilibre. L'alliance avec le canard est excellente.

#### **Vin de rhubarbe 2002**

C'est la surprise et, bien entendu quasiment personne n'a trouvé de quoi il s'agissait. Seul Patrick, l'époux de la secrétaire\*\*, déjà confronté à la délicate question « dites nous un peu ce que c'est que ça » par le sommelier roublard d'un grand restaurant parisien, a reconnu l'intrus !

La recette est simple apparemment : prenez de la rhubarbe, sucez la, ajoutez de la levure et attendez les étapes de la fermentation alcoolique que nous connaissons bien. Après trois années de patience, vous obtenez du vin de rhubarbe.

Assez difficile à décrire, la caractéristique dominante est le coté acidulé avec un peu de sucre résiduel. Beaucoup d'entre nous ont pensé qu'il s'agissait de vin. A acheter pour épater la galerie !

\*Sur simple demande la secrétaire se fera un plaisir de vous adresser personnellement une photocopie complète de tous les conseils de Catherine. C'est pas du service ça ?

\*\*Note de la secrétaire : Je dirais même plus : « l'heureux époux de la secrétaire »