AU SERVICE DU VIN

LE MAGAZINE QUI REND LE VIN VRAIMENT ACCESSIBLE

HORS SÉRIE

Magazine & Pédagogie

PRÉSENTATION DU PROJET
LES METS RÉFRACTAIRES AUX VINS
POURQUOI LE TANIN RÂPE T'IL?
LA CITATION

Au Service du Vin-Emmanuel Delmas
20 pages, 3,50€

Edito

INFOMAG

Hors série du magazine Au service du Vin.

Prix: 3,50€

Emmanuel Delmas
Sommelier

- Guy Savoy, La Tour d'Argent, Lasserre, Alain Ducasse au Plaza Athénée, Fouquet's Barrière...

- Créateur du Blog Sommelier-vins.com en 2005

- Auteur de *'VINS-Leçons de dégustation'* aux éditions de la Martinière en 2012 puis réedité en 2015

- Site professionnel: emmanuel-delmas.com

- Chevalier de l'ordre du Mérite agricole

Emmanuel Delmas
20 bis rue Raymond Marcheron
92170 Vanves
FRANCE

©Tous droits réservés- Emmanuel Delmas

Rendre le vin accessible

Pour celles et ceux qui me suivent depuis longtemps, vous devez vous souvenir du magazine *'Au Service du Vin'*, qui en 2010 et 2011 avait connu son succès.

Malheureusement, après 8 numéros, et avec dix contributeurs il m'était devenu impossible de le continuer, surtout gratuitement. Mon livre *'VINS-Leçons de dégustation'* était paru quelque temps après.

J'ai toujours profondément regretté ce magazine qui fut le tout premier de ce type en France à l'époque. Si le Blog du Sommelier continue à offrir un immense réservoir de 1 200 articles sur le vin, j'ai toujours eu une arrière pensée pour ce magazine afin de continuer d'une façon ou d'une autre à le proposer sous une autre forme.

C'est alors que m'est venue cette idée de poursuivre sur ce format en proposant du contenu inédit, sous la forme de 'cahiers' ou 'magazines'. Chacun abordera une thématique qui se voudra pédagogique. Ainsi il sera possible de vous constituer une petite collection de ce magazine qui créera le lien entre le Blog, et moi-même sous la forme PDF. Qui permet un merveilleux confort de lecture sur vos mobiles et vos tablettes. J'espère que cette aventure vous plaira également!

Emmanuel Delmas ©Sopexa

SOMMAIRE

EDITO
2 LE VIN VRAIMENT ACCESSIBLE

INTRODUCTION
4 POURQUOI CETTE INITIATIVE?

LE VIN A TABLE
5 LES METS RÉFRACTAIRES
de 'Mets & vins, les règles'

LE VIN A TABLE
11 LES METS À ÉVITER
De"Mets & vins, les règles '

LE DICTON
14 POURQUOI JE L'APPRÉCIE

LES VINS ROUGES
16 POURQUOI LE TANIN RAPE?
De 'Les tanins & les vins rouges'

LES VINS ROUGES
19 EXEMPLES DE VINS TANNIQUES

POURQUOI CETTE INITIATIVE?

Rendre le vin accessible fut pour moi une évidence tant je respire et transpire la passion pour le vin. Le blog, ouvert début 2005 fut crée sans autre attente que le partage et la transmission de cette passion et de mes connaissances.

Les premiers articles rédigés concernaient déjà les accords mets & vins. Le tout premier fut naturellement sur le vin et le foie gras. C'est à ce jour sans doute l'article le plus lu. Ont suivi le saumon fumé, les huitres, le poisson avec le vin rouge et à ce jour 80 autres articles sur ce thème.

Si la forme actuelle se rapproche du magazine je le vois comme une collection de cahiers pédagogiques. Il n'y aura ainsi pas de notion de numéros, de périodicité, chaque 'magazine' aura un thème bien défini.

Les accords mets & vins de fête par exemple très prochainement, le vin rouge et ses tanins ensuite, puis la problématique des carafages, décantations, pourquoi éviter de carafer un vin, ses alternatives, et dans quels cas peut-on être amené à procéder à un carafage.
Toujours dans l'optique de rendre l'information plus abordable, juste et confortable en terme de lecture.

“Ce format est confortable, complet et surtout à portée de vos mains, partout, tout le temps ”

Si les explications sont claires, précises, le format du blog ne permet pas toujours une lecture optimale.

C'est pourquoi j'ai pris la décision de proposer un format plus confortable en terme de lecture avec le magazine PDF. Ainsi, sur vos tablettes, mobiles, ou autres lecteurs tactiles, tout prendra encore davantage de sens, pour un plaisir accru.

Les articles que je rédigerai seront différents, et travaillés afin de faciliter encore davantage les leviers de compréhension. J'aborderai d'autres thèmes, et ferai en sorte que le contenu soit vraiment optimisé.

J'ai pris beaucoup de plaisir à rédiger cet opus, et je garderai la même trame visuelle, la couverture également, seule la photo et le thème évolueront selon les sujets qui seront abordés.

L'ambition étant encore une fois de rendre le vin plus accessible, d'une façon plus confortable, et enfin, et ça me semble le plus important, toujours à portée de mains, de façon mobile et portable. Et cela, me semble n'avoir aucun prix, et d'une déconcertante facilité de lecture et d'approche. Pour le plaisir de toutes et tous. Toujours au service du vin.

Emmanuel Delmas

Les mets réfractaires aux vins

“Epices, aromates, oeufs, agrumes...ne sont pas les meilleurs amis du vin...”

Si nous parlons souvent d’accords entre les vins et les mets, afin de sublimer l’un et l’autre, nous occultons cependant la problématique des aliments qui posent de réels problèmes à l’alliance des vins, et des mets. Et ils sont plus nombreux que nous pouvons l’imaginer...

Il existe des aliments difficiles à marier. Par difficile, nous pensons compliqué, pas impossible. La nuance est importante. Par exemple, en France, l’asperge est connue pour poser certaines difficultés. Cependant l'asperge ne peut pas être écarté de nos assiettes, et punie par l'absence de vins. L'asperge pousse sous la terre, et lui confère des savers assez marquées, terreuses, fermes, mais savoureuses.

Pour autant un vin blanc tout en finesse, finement acidulé, aux nuances aromatiques fruitées et finement minérales parvient à rester en cohérence.

Un muscat alsacien par exemple, ou un cépage aligoté (Bourgogne), auxerrois (Alsace), chasselas, voire plus aromatique comme un viognier (Condrieu en Rhône). Ces cépages sont souvent aromatiques, avec des structures assez fines, et des finales fraîches ou salivantes. Cela est un peu moins vrai avec le viognier, cependant aromatique, il parvient à s’associer avec l’asperge, tout en offrant un profil plus charnu, ample, et des acidités moins saillantes. Un accord assez étonnant.

Lorsque vous proposez un accord mets & vins, restez vigilant quant à la composition des sauces, des aromates ou encore des herbes aromatiques qui pourraient composer la recette. Ils peuvent avoir une véritable incidence pour l'accord avec les vins. Le respect et surtout la réussite d'un accord peut se jouer à une nuance près, à quelque subtilité, parfois à ce petit condiment qui fera la différence.

Dans ce même registre, les anchois posent également quelques soucis. La force et la salinité des anchois réclament des vins blancs très nerveux, vifs, tranchants en terme d'acidité. L'accord ne sera pas immense mais aura le mérite là encore d'être en cohérence.
Aucune faute de goût, mais peut-être là encore une petite frustration. Optez pour des vins blancs franchement acidulés. Muscadet, Gros plant du Pays nantais, Chablis, Saumur...et tant d'autres, comme une bulle champenoise ou saumuroise.

Les épices: un vrai problème

Avec leur caractère piquant, puissant, franchement épicé, les plats à base d'épices, surtout quand ceux-ci sont appuyés posent de vrais soucis.

En effet, les vins rouges, notamment quand ils sont jeunes, moins de 5/7 ans sont riches en tanins. Or ceux-ci au contact des épices vont franchement se durcir, devenir abrasifs.

L'accord devient très difficile, et le vin pourtant très bon dégusté seul, perd de sa saveur, etde sa subtilité, quel dommage! Le vin ne se donne plus complètement...

"Les cuisines épicées posent certains problèmes avec les vins..."

...**L**'acidité faisant saliver, elle donne également aux vins une longue persistance, ce qui parviendra à atténuer la force salée des anchois. On remarquera naturellement que les vins acides sont souvent situés sur des climats du nord, les raisins offrant plus d'acidité naturelle à maturité que sur des climats plus chauds, où l'acidité sera moindre.
Cependant dans le sud, si les vins offrent davantage de chair et d'amertume, des terroirs parviennent à donner aux vins qui en sont issus des caractères plus incisifs.
Certains éléments comme les roches 'acides' le granite, ou les schistes (ce sont des granites décomposés), l'altitude (on perd 0,6° tous les 100m), une exposition nord, un vent froid apportent au vin davantage d'acidité.

Optez donc pour des vins blancs fringants, toujours vifs en acidité afin d'offrir une meilleure persistance et l'acidité parvient mieux à accompagner le caractère épicé du plat. Une fois encore le vin blanc se montre davantage polyvalent que le vin rouge.

Ne laissons pas pour autant de côté les vins moelleux. Par leur sucre résiduel ils permettent d'adoucir le caractère épicé, en l'englobant. Néanmoins le sucre ne doit pas alourdir le plat, ce serait dommageable. L'équilibre de ces vins peut devenir remarquable à condition que les acidités soient assez saillantes afin d'apporter un regain de vitalité à ces vins naturellement plus riches. Le sucre et l'acidité ou la combinaison là encore du chaud et du froid, propice à d'étonnants accords.

emmanuel delmas
Le vin accessible à tous

Les mets & les vins de fête

LE FOIE GRAS, LE SAUMON FUMÉ, LE CAVIAR, LES HUITRES...

30 pages
Emmanuel Delmas 'au service du vin'
pour le Blog du Sommelier

Vinaigrette et moutardes…

Pour les mêmes raisons que celles citées plus haut, les alliances sont très difficiles également. Les entrées ou plats à base de moutarde et surtout de vinaigrette sont totalement incompatibles avec le vin. Les salades à la vinaigrette, ou avocats vinaigrette sont donc à proscrire…

Leur caractère piquant, acide déstabilise très sérieusement la structure tannique et la trame acide des vins rouges, naturellement mais mettent à mal également l'architecture d'ensemble des vins blancs. La persistance reste bloquée, heurtée, le vin ne s'étire plus en longueur, et malheureusement se casse littéralement.

Les oeufs

Par leur texture, les oeufs posent un problème également vis à vis des vins. Qu'ils soient durs, en omelette ou brouillés, le vin aura toujours du mal à exprimer ses subtilités, et ses atours, sa structure semblera toujours déstabilisée.

En revanche, si l'oeuf est cuit avec une sauce au vin rouge, une réduction de sauce, comme des oeufs en meurette, un vin rouge tonique, peu tannique, ou même un vin blanc affûté, de bonne acidité sauront accompagner à merveille des oeufs à la sauce au vin rouge. L'oeuf et sa texture particulière seront adoucis par la sauce, et l'accompagnement, créant ainsi un liant, une passerelle salvatrice pour une alliance réussie avec le vin.

Les agrumes

Par leur caractère très acide, il semble naturel que les agrumes deviennent un ennemi du vin, blanc et d'autant plus rouges. Les agrumes servis seuls sont donc incompatibles avec les vins. Néanmoins, un vin sucré bien équilibré entre le sucre et l'acidité ira à merveille avec une pâtisserie aux agrumes, tarte aux citrons, ou tarte aux fruits de la passion. Sans oublier les vins effervescents sucrés de type Clairette de Die ou encore Moscati d'Asti dans le Piémont italien.

Les soupes et potages

Paradoxalement, on ne pense pas très souvent aux soupes dès qu'on aborde la question des mets réfractaires aux vins. Liquides pour les soupes, texture plus consistante pour les potages, par leurs textures justement, ces plats sont toujours compliqués à allier aux vins. J'ai souvenir d'ailleurs, dans mes premiers jours en école hôtelière, de mon professeur de restauration nous déclarant catégoriquement: "pas de vin avec les soupes et potages!" On boit de l'eau!"

Je ne serai pas aussi catégorique cependant j'adhère assez bien. La texture liquide ou plus ou moins épaisse des soupes ne permet pas de parfaitement lier le vin en bouche, les sensations sont difficiles à extraire tant la texture granuleuse des soupes ou potages ont tendance à écraser la texture et l'onctuosité de certains vins. Pour autant, même si l'accord n'est pas parfait, peut-on se soustraire au seul désir de vouloir se faire plaisir ? Un joli vin blanc sans prétention, mais qui nous ravit peut bien faire officie de compagnon de fortune, non?

Liste de mets à éviter avec les vins

"Il existe des mets qui heurtent franchement les vins...un seul conseil: les éviter! "

Quels sont les mets vraiment réfractaires aux vins?

Listons déjà tout ce qui a trait aux épices, sauces fortes, et vinaigrées.

- La sauce vinaigrette
- Les sauces épicées
- La sauce au poivre
- Le piment
- Le tabasco
- L'ail
- La moutarde
- Le vinaigre
- Sauce barbecue
- L'harissa

Les aliments très acides sont également difficiles à marier, surtout quand ils sont dominants

- Le citron
- Le pamplemousse et autres agrumes

Les mets révélant des textures dérangeantes, qui ont du mal à se lier au vin.

- Les oeufs
- Les soupes
- Les potages
- Les yaourts, et fromages blancs
- La crème fraiche (sans les herbes)

Article issu du magazine 'Les mets & les vins, les règles essentielles'

VIVE LE VIN BLANC !

Si ces aliments, épices et autres sauces posent de réels problèmes à table, il est intéressant de souligner également à quel point les cuisines deviennent de plus en plus métissées, grâce à la facilité des transports à travers le monde, de nos jours. A la mixité des sauces, épicés, des saveurs.

Les plats épicés posent surtout des problèmes aux vins rouges, à cause des tanins. Une fois de plus il est amusant de constater que les vins blancs sont autrement plus polyvalents et plus aisés à marier…cela tombe bien, ces vins sont souvent plus désaltérants, notamment dans les régions chaudes, cela reste une très bonne excuse pour les remettre au centre des tables.

Emmanuel Delmas

emmanuel delmas

Le vin accessible à tous

Le vin rouge & les tanins

VIN BLANC & VIN ROUGE, QUELLES DIFFÉRENCES?
LE TANIN C'EST QUOI?
D'OÙ VIENT-IL?
POURQUOI LE TANIN RÂPE ?
BORDEAUX ET SUD-OUEST, VIVE LE TANIN!

Emmanuel Delmas Au Service du Vin
Magazine pédagogique
28 pages, 4,90€

LE DICTON

J'aime l'idée de mettre en avant un dicton ou une phrase que j'aime particulièrement, qui m'inspire ou me touche. Et surtout vous raconter quelles en sont les raisons.

Ce dicton est pour moi la plus fantastique introduction pour tous mes cours de dégustation, séminaires et autres interventions qui ont trait au vin.

Pourquoi j'aime ce dicton?

Car je trouve que celui-ci résume à merveille tout ce que doit être le bon vin. Et le mot exprimé par Jacques Puisais, *'juste'* est pardonnez moi cela, le plus 'juste', justement. Le vin 'juste' doit en effet révéler l'identité de son terroir qui l'a nourri, qui l'a vu grandir. Et tout cela ne peut se faire que par l'implication, la passion de son géniteur, ou sa génétrice, le vigneron

"Le vin juste a toujours la gueule du lieu où il est né et les tripes du vigneron qui l'a fait naitre"

Jacques Puisais

ou la vigneronne. En deux lignes, Jacques Puisais a résumé les qualités essentielles du vin, sincère, authentique. Et ce qu'il y a de formidable est que l'on peut aisément transposer cela à tous les fruits, les légumes, ou autres aliments propulsés par un terroir bien défini.

Cette phrase nous oblige surtout à toujours nous intéresser à ce qui nourrit le vin. En nous renseignant sur son lieu, nourrit par un climat, un sol, des vents, parfois l'altitude, une exposition, une végétation, alors le vin à sa dégustation nous racontera son histoire. Mais cette histoire ne peut être entendue, écoutée, qu'à la seule condition, que le vigneron ait mis ses tripes sur la table, qu'il ait donné son coeur, passionné et investi, lui seul a permis cette réalité, cette évidence.

AU SERVICE DU VIN

LE MAGAZINE QUI REND LE VIN VRAIMENT ACCESSIBLE

L'aération & les vins

LE CARAFAGE DES VINS:
EST-CE OBLIGATOIRE?
QUELLE ALTERNATIVE?
DÉCANTER OU CARAFER?
FAUT-IL DÉCANTER LES VIEUX VINS?
- GRAND ENTRETIEN AUTOUR DE MES EXPÉRIENCES DE L'AÉRATION DES VINS

Au service du vin -Emmanuel Delmas
32 pages, 5,90€

Pourquoi le tanin râpe t'il ?

“Le tanin a une propriété, faire perdre ses qualités lubrifiantes à la bouche.”

Quand je déguste un vin rouge, souvent je ressens une sensation assez étrange, parfois déplaisante. Qu'est ce donc?

Bien souvent lorsqu'un vin est richement doté en tanin, le mot qui revient le plus fréquemment dans la bouche des personnes non initiées est d'utiliser le terme 'râpeux'. "Oh! Ce vin est râpeux!" A lui tout seul ce terme parle de lui-même. Le vin râpe, donne une impression de sécheresse, resserre les muqueuses. Il râpe, voilà! La bouche semble se crisper en finale.

Alors justement, pourquoi le tanin râpe?

Le tanin renferme donc des polyphénols. Or, à la dégustation, ceux-ci ont une propriété notamment, celle de cesser toute lubrification. Ainsi, au passage du tanin, dans la bouche, vous ne salivez plus. C'est ainsi que naît cette sensation de sécheresse, le vin semble râpeux du fait qu'on ne lubrifie plus.

Bien entendu, le tanin n'est pas identique d'un vin à l'autre, le tout dépendant de l'implication du travail du vigneron dans sa vigne, de sa méthode d'élaboration (grappes vinifiées entières, ou éraflées, le temps de macération, d'élevage en fûts, leur origine ou leur chauffe...), et bien évidemment, en tout premier lieu, de l'état de maturité des baies sans oublier du ou des cépages. Chaque cépage offrant des tanins plus ou moins affirmés.

Et l'astringence c'est quoi?

D'un point de vue chimique et physiologique, l'astringence est dûe au tannage des protéines salivaires par des tannins polyphénoliques: ils entrainent leur précipation et la perte du pouvoir lubrifiant de la salive, d'où un dessèchementdes muqueuses buccales. C'est cela qui donne cette fameuse sensation d'astringence.

Article issu du magazine 'Le tanin & les vins rouges'

Et si on mâche le vin, alors le tanin est ressenti de façon plus évidente?

A la dégustation, le vin se mâche. C'est à dire que vous le gardez un certain temps en bouche, et liez votre salive avec lui. Naturellement cela décuple toutes les sensations en bouche...

Mais si on mâche, alors tous les vins paraissent plus astringents, plus râpeux?

Les sensation perçues sont bien évidemment décuplées, sans parler de la persistance. Les tanins sont ainsi davantage perçus pourrions nous croire. Cependant, le fait de saliver offre l'avantage de rendre les tanins moins fermes, ou serrés.

Cette sensation de dureté, apportée par cette cessation de salivation (faute aux polyphénols) ne pose aucun problème dès lors que ceux-ci proviennent d'une vendange saine.

L'énergie du vin déployée par sa minéralité ainsi que ses acidités permettent à la sensation 'râpeuse' de n'être qu'un point de passage. On a souvent tendance à occulter l'importance de l'acidité mais aussi des amers dans les fins de bouche pour rester concentré sur les tanins. Cet ensemble de sensations offre parfois de superbes persistances.

> “Un beau tanin transcende le vin en lui offrant une certaine force et une partie de son identité.”

Passionnant ! Alors mâchons!

Complètement! car toutes les composantes du vin, notamment les molécules, qui ne sont pas toutes olfactives ou gustatives vont le devenir au contact de la salive. Au moins en grande partie.
Ces molécules vont devenir à la fois, en partie aromatique et gustative, en s'éparpillant dans toute la bouche jusque dans les joues grâce à la salive.

Les tanins sont donc nécessaires au vin?

Les tanins apportent à ce moment-là uen forme de caractère, mais aussi de la structure (sans oublier les amers) au vin, qui ne pose aucun problème, bien au contraire. Les acidités prenant de suite le relais, elles soutiennent le tanin, et assurent ainsi la salivation. La persistance en est souvent plus longue.Un vin rouge jeune dont on aurait 'lissé' les tanins, manque souvent de caractère. Quel ennui!

En conclusion, si le tanin râpe, il le doit à ses polyphénols qui stoppent la salivation. Le vin se durcit comme crispé. Puis les acidités prennent le relais et réactivent la salivation. Plus le vin sera acide, plus l'impression d'astringence sera accrue.

A l'inverse, la richesse en sucres et en alcool dans les vins aura tendance à mieux intégrer les tanins. Exemple en est avec les vins sud rhodaniens, notamment ceux issus majoritairement du cépage grenache. Le tanin apporte pour eux, une forme de caractère, de poigne, et la persistance (acidité, minéralité, sucres...) révèle une élégance par la longueur de bouche. Evidemment, ce tanin aura besoin de temps afin qu'il se fonde puis se patine avec les années. Mais ça, c'est déjà une autre histoire...

Exemples de vins riches en tanins

"Le tanin est nécessaire à la structure des vins, sachez les adopter pour prendre plus de plaisir"

VINS ROUGES DU SUD

BORDEAUX

Rive gauche: Haut Médoc, Médoc, Margaux, Pauillac, St Julien, St Estèphe, Listrac, Moulis.
Rive droite: Pomerol, St Emilion GCC, Graves de Vayres, Fronsac, Canon Fronsac...
Graves, Pessac-Léognan

SUD-OUEST

Cahors, Madiran, Bergerac, Gaillac, Irouleguy, Fronton...

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Corbières, Minervois, St Chinian, Fitou, Côtes du Roussillon Villages, Collioures, Faugères, Coteaux du Languedoc, Terrasses du Larzac

PROVENCE-CORSE

Côtes de Provence, Les Baux de Provence, Coteaux Varois, Coteaux d'Aix, Bellet. Vins de Corse Patrimonio, Sartène, Ajaccio...

VALLÉE DU RHÔNE

Lirac, Châteauneuf du Pape, Vinsobres, Gigondas, Vacqueyras, Cairanne.
St Joseph, Cornas, Côte Rôtie, Hermitage, Crozes Hermitage.

VINS ROUGES DU NORD

LOIRE

Saumur, Saumur Puy Notre Dame, Saumur Champigny, Chinon, Saint Nicolas de Bourgueil

La liste n'est pas exhaustive...

emmanuel delmas

Le vin accessible à tous

Les mets & les vins

LES RÈGLES & LES METS REFRACTAIRES

Emmanuel Delmas 'au service du vin'
pour le Blog du Sommelier