



Les mets & les vins

LES RÈGLES & LES METS
REFRACTAIRES

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



Edito

INFOMAG

Magazine pédagogique sur le vin, sa dégustation et ses accords.

Prix: 4,90€

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 réédité 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. Novembre 2015- 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

SOMMAIRE

EDITO

2 **LE VIN ACCESSIBLE**

INTRODUCTION

4 **POURQUOI CETTE
INITIATIVE?**

LE VIN A TABLE

5 **METS & VINS: LES REGLES**

LE VIN A TABLE

9 **LES METS REFRACTAIRES**

LE VIN A TABLE

16 **ACCORDS ETONNANTS**

LA BOUTIQUE DU BLOG

18 **MAGAZINES, FICHES DE
DEGUSTATION...**

19 **LE DICTON
CE QUE J'EN PENSE**





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 créé 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 carafier 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



Quand nous parlons d'accords mets et vins, avouons que nos mines peuvent se figer. Il n'est pas facile de se remémorer des souvenirs d'accords véritablement réussis. Pour commencer, listons quelques règles importantes à respecter

Par Emmanuel Delmas



Accords mets & vins

Des règles à respecter...

“Il n’est pas facile de se remémorer des souvenirs d’accords véritablement réussis.”

L'accord mets et vins, rarement réussi?

Quand nous parlons d’accords mets et vins, il est difficile de se souvenir d’une alliance parfaite entre un plat et un vin. Nous ne sommes pas souvent éduqués à associer l’un et l’autre, et encore moins à avoir reçu des explications claires, ou même à y avoir été confronté. L’accord idéal nous semble davantage un fantasme qu’une réalité. Et pourtant...des accords remarquables existent...

"Le vin ne doit jamais dominer un plat, tout comme le plat ne doit pas prendre le dessus sur le vin".

Cela semble évident, mais bien trop souvent force est de constater que cette règle est rarement respectée. Par exemple, le vin rouge est si souvent dominé par le fromage, le vin sucré étouffe le foie gras, les exemples sont nombreux...sans parler des vins rouges assommés par les plats épicés.

Un accord réussi, c'est quoi, au juste?

Un accord réussi se réalise quand la persistance du plat s’associe parfaitement à la persistance du vin. L’un et l’autre ne se heurtent pas, au contraire, ils s’unissent. Les sensations en bouche permettent à l’un et l’autre de perdurer bien plus longtemps en persistance. Ensemble les sensations et le plaisir ne sont pas alors doubles, mais décuplés...

- Ne jamais regretter le vin précédent

Voilà une erreur commune. Servir un grand vin pour débiter et suivre avec un vin modeste. Quand ce dernier arrive, alors souvent les convives regrettent la bouteille d’avant. Cette faute est impardonnable! Commencez donc gentiment puis montez en puissance par la suite. Faites en sorte de ne jamais regretter le vin précédent.



- Un beau vin se boit tout seul !

Un beau vin se déguste seul. Un plat risque fort à cause de ses épices, de sa sauce ou de son assaisonnement de prendre le dessus sur le vin. Les épices durcissent les tanins et donnent cette désagréable impression de goût métallique...quelle horreur! Tout comme le sel d'ailleurs...méfiance donc, notamment avec la charcuterie, qui fait partie des salaisons. Salée, donc.

Le vin rouge sera en souffrance! Faites donc l'expérience du vin rouge dégusté seul, délicieux...puis le même après plusieurs tranches de saucisson...que se passe t'il ? Le vin rouge devient comme abrasif, métallique...

Ne prenez donc pas le risque de bousculer votre grande bouteille faute à un plat inadapté. Dégustez le pour ce qu'il est...

- Respecter l'équilibre des forces

Proposez pour débiter des vins acides, pour ensuite vous orienter sur des vins rouges, et enfin les vins sucrés.

L'acidité dans les vins donne à saliver et ouvre l'appétit, vous les trouverez avec des vins blancs vifs, acides, et les vins mousseux. Parfaits donc pour débiter un repas.

Ne mettez jamais de vins acides en fin de repas, le sucre du dessert rendra l'acidité encore plus agressive, c'est encore plus vrai avec les bulles qui souligneront encore davantage le décalage entre l'acidité excessive et le sucre. Le vin sucré lorsqu'il est très bien travaillé offre une belle douceur parfaitement contrebalancée par une acidité bienvenue. L'équilibre sucre-acide est essentiel afin de proposer un vin empli de vitalité. Sucré certes, mais rafraichissant. Avec le dessert, l'accord est magnifique.



Bulles, vins blancs, vins rouges, vins sucrés...

En respectant ces quelques préceptes vous ne ferez plus d'erreurs grossières, et pourriez assurer l'essentiel: pas de fautes de goût! Vous monterez en puissance au fur et à mesure, dans le droit sillage du repas...constatez-le vous même...l'apéritif est léger, l'entrée croquante et relativement légère, quand le plat se montre plus nourrissant, et le dessert doucereux...il vous suffit d'épouser les mêmes contours avec les vins.



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 saveurs 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, et de 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.



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 Moscato 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 dérangementes, qui ont du mal à se lier au vin.

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



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

Osez les belles surprises !



▲ Risotto de la mer, safran et herbes aromatiques, tomates

Avec ce plat, j'ai osé un superbe vin blanc du Languedoc-Roussillon, proposant une matière charnue qui épouse à merveille la texture du risotto. Le terroir de Limoux permet à ses vins d'offrir une belle énergie, de la fraîcheur. ainsi safran et herbes fraîches apprécient la finale finement amère, et persistante du vin. Et sa légère salinité offre du relief à l'accord. Superbe!

▼ Foie gras chaud, aux épices, poivres et consommé de boeuf

J'ai toujours aimé cette faculté qu'ont les vins bordelais à maturité, à s'adapter aux foies gras chauds au poivre. Après une quinzaine d'années, appellations communales, grands crus classés, ou crus bourgeois révèlent des tanins fondus, une belle chair et une prise de bois patinée. Le poivre et le fondant du foie aiment ces caractéristiques. Osez, vous serez surpris!



Etonner, surprendre...



▲ Pâté de sanglier aux épices avec sa confiture aux fruits confits, poivres

La force et la puissance du sanglier adoucies par la touche sucrée-poivrée de la confiture réclame la compagnie d'un vin rouge puissant, plein et aux tanins relativement fins. L'alcool met en lumière la touche sucrée du plat tout en rehaussant le caractère giboyeux et épicé de la terrine. Les tanins fins laissent place à une belle connivence en persistance. Gigondas, Lirac de 7/9 ans.

▼ Soupe asiatique, volaille, yuzu et menthe, coriandre, poivre blanc.

La fraîcheur et le caractère incisif de la soupe, bien équilibrée par la texture de la volaille ont contribué à faire appel à un vin blanc de bonne structure. Cependant, afin de contrebalancer la force du plat, le vin blanc devait offrir une acidité saillante. Le chenin, cépage du Saumur blanc combine à merveille ces deux traits de caractère. Alliance formidable, tonique et pleine de connivence sur un jeune millésime.



◀ Baba au rhum, crème à la vanille, aux agrumes et menthe fraîche

Je souhaitais surprendre avec ce dessert. Alors, direction ici le Japon avec un délicieux Saké. L'accord fut magnifique, tant les deux compères parvenaient à harmoniser leurs atours. Ce fut une surprise étonnante, le baba tout en finesse et le sucre bien équilibré ont permis au Saké d'exprimer ses subtilités, tout en assumant une certaine autorité. Sacrée compémentarité!



La Boutique du Blog

LE NEZ

Plaisir: Déplaisant Plaisant

Puissance: Fermé Discret Expressif Exploratoire

1er nez: Fruits rouges Fruits noirs Boisé ...

A l'aération: ...

Maturité du fruit: Acidulé Macéré à l'eau de

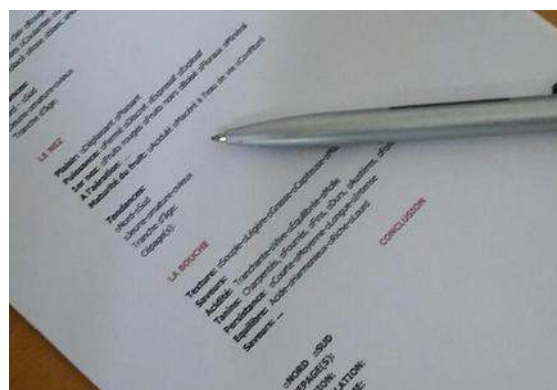
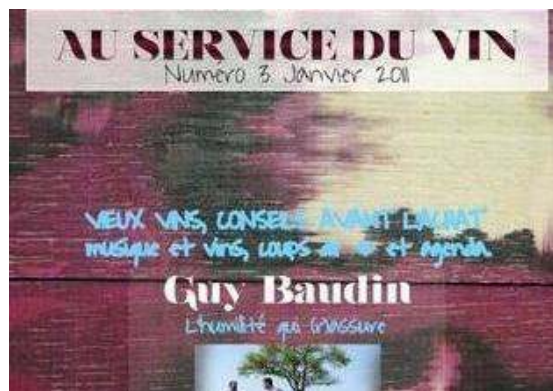
Tendances:

Nord- Sud

Jeune- mature- vieux

La boutique du blog du sommelier

Je propose des magazines à la vente et autres fiches de dégustations, fichiers sous format PDF. Venez y jeter un oeil...





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 génitrice, le vigneron

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

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 cœur, passionné et investi, lui seul a permis cette réalité, cette évidence.



LEÇONS DE DÉGUSTATION

EMMANUEL DELMAS

Éditions
de La Martinière