Alliances

Auteur : Christian Pion

Date : 24 janvier 2020

Cuisine classique ou inventive, fusion ou traditionnelle, la question du choix du vin accompagnant chaque plat se pose avec acuite?, quelle que soit l'occasion.

L'harmonie entre mets et vins est un ve?ritable art de l'association que personne ne posse?de de manie?re inne?e ! L'appre?ciation d'un plat d'une belle finesse peut ainsi e?tre ga?che?e par un vin inadapte?. Souvent, nous achetons ceux que nous connaissons, se?duits par une appellation familie?re, un label rassurant ou encore le souvenir d'une saveur unanimement comprise. Le vin est avant tout un produit de consommation obe?issant aux re?gles de sa diffusion... Nous achetons dans la sphe?re usuelle qui convient le mieux a? nos attentes de budget, d'habitude, politique et culturelle. Nous n'anticipons que trop rarement le vin en pre?vision d'un accord projete?.

Quelques constats fondamentaux devraient aider a? bien choisir... Il semble ainsi essentiel de

privile?gier les mariages de proximite? ! A? un grand plat alsacien, par exemple, privile?gions un vin d'Alsace ou? existe un choix immense de flacons secs ou doux, rouges et blancs et a? porte?e de bourse. Au-dela? des accords traditionnels, que tout le monde connai?t, beaucoup, me?me s'ils ne sont pas parfaits, sont possibles sans nuire a? l'appre?ciation du plat et permettent d'initier de fe?condes discussions autour de la table. Donc pas de dogme en la matie?re, mais pluto?t quelques pistes de bon sens. Il s'agit d'e?viter un vin puissant, dense, aux tanins e?crasants avec un plat de finesse et re?ciproquement... David et Goliath ne font pas bon me?nage ! Les blancs de grande acidite? se marient avec l'iode, le gras, les saveurs marque?es... L'onctuosite? d'un vin doux appelle les e?pices, les poivres, les gou?ts plus orientaux, les marinades et les sucs re?duits d'une cuisson lente. Les vins tanniques sont a? conseiller sur les viandes rouges de pre?fe?rence. Pluto?t qu'un plateau de fromages, il est inte?ressant de proposer une assiette cible?e sur une re?gion accompagne?e de son vin : fromages de Franche-Comte? avec un vin du Jura, munster et tomme d'Alsace avec un Gewurztraminer, che?vre de chavignol avec un Sancerre, camembert avec un cidre brut... Pour ceux qui affectionnent les plateaux de fromage a? la diversite? alle?chante, un Bourgogne rouge e?panoui fera parfaitement l'affaire ! Enfin, la pre?paration du vin, la bonne tempe?rature de service, la mise en carafe pour les vins encore ferme?s, la qualite? du verre qui laissera s'exprimer tout le potentiel est indispensable aux amateurs d'e?motions. Pour les plus pointus, choisissez au pre?alable le vin que vous souhaitez partager et imaginez le plat qui lui conviendra : l'accord parfait devrait plus facilement e?tre approche?, pour le grand plaisir des convives !