

C'est à boire qu'il nous faut, oui mais quoi ?

Le poisson ne se marie qu'avec le vin blanc, un moelleux accompagne à merveille le foie gras, qui dit fromage dit bon flacon de rouge... Et si on remettait en cause les idées reçues sur les accords mets-vins ?

Les goûts auraient-ils changé ? Pendant des décennies, voire des siècles, on a servi des vins bien particuliers pour accompagner tel ou tel aliment. Un usage qui s'est transformé en dogme, à tel point qu'aujourd'hui, certains ne veulent absolument pas s'en éloigner. Pas question de s'adonner au plaisir du plateau de fromage sans un bon Bordeaux, inimaginable de consommer du poisson avec un léger rouge fruité. Aujourd'hui pourtant, les accords classiques et les certitudes sont parfois remis en question par les œnologues...

Le plaisir avant tout

C'est que l'approche visant à marier mets et vins a évolué. « Initialement, les accords mets-vins étaient basés sur les régions, explique Fabrizio Bucella, expert sommelier, professeur à l'ULB et à l'école d'œnologie *Inter Wine &*

Dine. Le foie gras et le Montbazillac viennent tous deux du sud-ouest de la France : c'est typiquement un accord régional, plutôt que gustatif... Je ne suis absolument pas convaincu par cet accord, trop sucré. »

Actuellement, les règles utilisées relèvent davantage de l'analyse sensorielle. L'objectif est avant tout de magnifier les saveurs du plat et/ou du vin, en se basant sur l'olfaction, la rétroolfaction, l'odorat, le goût...

« Et s'il existe des règles de base à apprendre, il faut pouvoir s'en détacher : aucune n'est immuable, rien n'est arrêté, ajoute le spécialiste du vin. Ce qui compte avant tout, c'est que l'association vous plaise. »

Sur la même longueur d'onde...

Un vin peut s'accorder à un mets s'il présente des saveurs et goûts similaires à ceux de l'aliment – ce qu'on appelle « la concordance ». « Un exemple simple de concordance concerne la longueur en bouche d'un aliment : si vous avez un mets qui a un goût prononcé dans la durée, vous devez nécessairement avoir un vin long en bouche pour l'accompagner. Au contraire, si le goût de l'aliment disparaît rapidement, celui du vin doit le faire aussi : pas question de mélanger un pommarid avec une salade, par exemple... »

Outre la longueur en bouche, il faut aussi vérifier la concordance d'intensité : un aliment préparé simplement, comme un poisson nature (peu d'ingrédients, saveur unique...), s'accorde mieux avec bon petit vin gouleyant, facile à boire et sans prétention, qu'avec un grand cru aux tonalités complexes.

« Enfin, il faut aussi une concordance de sucrosité : si votre plat comporte du sucre, votre vin doit nécessairement contenir un peu de sucre résiduel. Sans cela, l'accord ne prendra pas. » Que les aficionados du champagne au dessert se rassurent : il

n'est pas obligatoire de verser dans le vin liquoreux, et le champagne demi-sec contient déjà assez de sucre pour accompagner votre clafouti, votre crème brûlée ou votre glace au café.

... et en totale opposition

Il est aussi possible de sublimer un plat en y adjoignant un vin possédant des propriétés diamétralement opposées. Un vin riche en tannins – donnant une impression d'astringence en bouche – se mariera particulièrement bien avec une viande juteuse, comme une entrecôte saignante. Il ne faut pas pour autant en conclure que viande de bœuf appelle automatiquement un vin rouge charpenté : si la viande est fort cuite, le côté astringent risque d'être des plus désagréables...

Dans un autre registre, un aliment gras, onctueux, se verra magnifié par un vin acide. C'est la raison pour laquelle la plupart des œnologues considèrent aujourd'hui qu'un plateau de fromages se marie bien mieux avec du blanc que du rouge, même s'il existe des exceptions.

Chacun son tour

La sélection des bouteilles servies dans un repas ne doit pas se faire qu'en fonction des plats : l'ordre de succession des vins a lui aussi son importance. Il faut assurer une gradation, car un vin léger après un vin plus intense et long en bouche décevra à coup sûr.

En règle générale, on passera du blanc au rouge, en terminant par un vin plus sucré, voire moelleux – ce dernier est par contre à éviter en début de repas, car il risque de saturer les papilles. Dans les faits, il n'existe pas d'ordre invariable avec les couleurs : il est tout à fait possible d'ouvrir avec un rouge léger avant de passer à un blanc plus construit. Là encore, ce sont les propriétés du vin qui sont primordiales. Inutile de rincer les verres avec un fond d'eau entre deux flacons : cela ne ferait que diluer le vin suivant. En dégustation professionnelle, le rinçage est d'ailleurs proscrit.

Il est aussi envisageable de décliner tout un repas avec un seul et même vin. « Mais attention, met en garde Fabrizio Bucella. En ce cas, il faut choisir ses plats en fonction du vin, et non l'inverse. »



→ fait possible d'accompagner un poisson de vin rouge ou un hamburger de vin blanc ! (voir encadré ci-dessous)

Célibataires endurcis

Reste qu'un accord mets-vins n'est pas toujours possible. Certains aliments ou saveurs restent rétifs au précieux nectar. « Il est très difficile de marier du vinaigre et du citron avec du vin. A titre personnel, j'assaisonne d'ailleurs la salade « à l'italienne », simplement avec de l'huile, du sel et du poivre. Les anchois sont eux aussi difficiles à associer. »

Quant aux plats exotiques épicés, ils risquent de transformer un grand cru en liquide vaguement parfumé, irritant davantage les papilles : mieux vaut dès lors opter pour de l'eau

A la bonne température ?

Inutile de mesurer avec un thermomètre de précision la température de vos bouteilles avant de les servir : tout au plus vous faut-il savoir que plus un vin blanc est acide, mieux il passera frais (9-10°C), tandis qu'un rouge tannique trop froid vous donnera l'impression de boire un papier de verre liquide et se dégustera mieux aux alentours de 18-19°C.

« En règle générale, mieux vaut toujours servir un vin un peu trop frais qu'un vin un peu trop chaud, détaille Fabrizio Bucella. Tout simplement parce que le vin se réchauffe assez rapidement dans les verres : il suffit alors de patienter quelques minutes. »

fraîche ou, comme en Asie ou au Mexique, pour de la bière.

Le vin peut enfin se suffire à lui-même : si votre cave héberge une bouteille frisant l'excellence ou possédant une valeur sentimentale,

mieux vaut la boire ailleurs qu'à table, pour en profiter au maximum. Les Italiens ont d'ailleurs un nom pour ces flacons un peu particuliers : *Vini da meditazione*, vins de méditations. Tout un programme... ■

Osez l'accord !

Quelques petites idées d'accords insoupçonnés, suggérés par Fabrizio Bucella :

→ **Du vin avec un hamburger ?** « Avec le gras du hamburger, des frites, des sauces, je conseillerais sans hésiter un vin blanc très sec et minéral. La fraîcheur, l'acidité viendra nettoyer la bouche des matières grasses et provoquera par contraste un bel accord. Par exemple un muscadet de Sèvre-et-maine (cépage muscadet ou melon de Bourgogne). »

→ **Du rouge avec du poisson ?** « Il faut viser un vin rouge qui ne soit pas trop tannique afin de ne pas mettre en péril la subtilité de la chair du poisson. On pense notamment à un cru du Beaujolais, ou à un vin de Bourgogne assez frais comme un rouge du Mâconnais ou, un peu plus au nord, un givry. »

→ **Du blanc avec du fromage ?** « La culture du plateau varié étant fort développée, il est difficile de trouver un vin blanc qui convienne à tous les fromages en présentation. Les fromages à pâte pressée cuite comme un comté, surtout s'ils sont affinés, s'accompagnent assez bien d'un vin blanc avec quelques années de cave. On peut prendre un vieux bourgogne, voire un vieux champagne. Si on pense à un fromage de chèvre, on partira plutôt sur un vin d'Alsace jeune et frais, assez fruité, comme un pinot blanc. Enfin, avec les fromages à pâte fleurie, il faut opter résolument pour un vin avec du sucre résiduel. Un quarts-de-chaume devrait faire l'affaire. »

→ **Remplacer le moelleux avec le foie gras ?** « Si le foie gras est proposé en torchon, avec le traditionnel pain brioché et un peu de beurre, l'accord sera difficile si on veut vraiment éviter le sucre résiduel dans le vin. On peut simplement, ce n'est pas un crime, rester à l'eau pour ce plat. Ou en tout cas, prendre le pli de se rincer la bouche avec un bon verre d'eau avant de déguster le vin (blanc plutôt, pourquoi pas un champagne) qu'on aura choisi. Ainsi, on ne fera pas vraiment d'accord en tant que tel. Enfin, on peut essayer un accord : un (voire deux) petits verres de vodka servie glacée mais sans glaçons afin de ne pas la diluer. C'est un peu perturbant au début, mais l'accord est saisissant. »

