



Dix règles d'or pour accorder mets et vins

Le principal obstacle à un accord harmonieux entre mets et vins est d'ordre purement quantitatif: il existe d'innombrables possibilités de combinaison. Ce qui explique que les exceptions à la règle sont extrêmement nombreuses. Je vous livre néanmoins quelques principes de base, qui jusqu'ici m'ont bien aidés dans ma carrière de dégustatrice.

Texte: Chandra Kurt Photos: Gian Vaitl

Lorsque j'ai écrit mon dernier livre «Whisky & Food» (www.chandrakurt.com/whisky.html), je me suis rapidement aperçue qu'il était plus facile de combiner cuisine et whisky que cuisine et vin. Ce dernier contient en effet des tannins et une acidité qui peuvent se révéler négatifs pour l'équilibre du repas. D'un autre côté, il n'y a rien de plus beau qu'un accord réussi entre mets et vins. Pour que la magie opère, je vous recommande de respecter les dix règles d'or suivantes.

1) Le sel exige des vins possédant une acidité naturelle élevée. En Espagne, on vous sert par exemple du xérès avec tous les tapas, qui sont général très salés. Or, le sel neutralise l'acidité du vin, dont le côté fruité ressort mieux. C'est dire que les crus dotés d'une acidité naturelle élevée comme le Sauvignon blanc, le Riesling ou le Pinot grigio font bon ménage avec une cuisine salée.

2) Servez un vin rouge léger avec le poisson. Un Pinot noir ou un Gamay accompagnent par exemple très bien un steak de thon. Il est important que le vin ne soit pas trop tannique sans quoi le poisson a tendance à développer un goût de métal.

3) Les plats gras appellent des vins acides ou tanniques. Lorsqu'un plat est gras, il est aussi en général lourd et riche, une opulence qui s'harmonise parfaitement avec des crus tanniques comme le Cabernet Sauvignon ou le Nebbiolo ou dotés d'une belle acidité comme la Syrah, qui laissent tous une bouche bien nette.

4) Les plats fumés supportent mal les nuances toastées de certains vins. Il faut donc éviter de les confronter. Servez un plat fumé de préférence avec un cru non «barriqué».

5) Servez un vin riche avec un plat riche. Un vin aromatique fera donc parfaitement l'affaire avec un plat lui aussi aromatique.

6) Les spécialités exotiques ont besoin de vins frais. Les Riesling et les Gewürztraminer, voire un Sauvignon blanc, font merveille avec nombre de ces plats. Les accords entre curry et vins sont difficiles car il existe de multiples variantes de curry. Mieux vaut parfois renoncer purement et simplement au vin au profit d'une bière.

7) Privilégiez un blanc puissant ou un rouge léger avec une viande blanche. Sur le plan aromatique, une viande blanche est en général moins goûteuse qu'une viande rouge. Elle ne doit donc pas être accompagnée d'un rouge trop corsé. Je recommande pour ma part un Chardonnay, un Viognier, voire un Pinot noir ou un Gamay si vous préférez les rouges.

8) Les viandes rouges (côtelettes d'agneau, entrecôtes, rôtis, gibier) et les rouges tanniques (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah et Nebbiolo) se marient souvent merveilleusement.

9) Pour les plats en sauce, définissez vos accords mets/vins en fonction de la sauce et

La table est dressée: il ne manque plus que les plats et bien sûr les vins.

non pas de la viande car celle-ci est en général moins relevée que la sauce. Essayez par exemple un Sauvignon blanc frais, doté d'une belle acidité avec une escalope au citron ou un Chardonnay opulent, voire un Pinot noir léger avec une côtelette de veau aux morilles.

10) Déterminez le vin liquoreux en fonction de la douceur du dessert. Ne croyez

pas que n'importe quel vin de dessert fera l'affaire. L'important est que le vin ait la même intensité que le dessert. Un rosé ou un rouge élevé en vin doux mettra parfaitement en valeur un plat de fraises de même qu'un blanc liquoreux bonifiera des pâtisseries.

Pour toute question sur le vin: www.chandrakurt.com

