

ATELIER ŒNOLOGIE N° 2 du 9 mai 2016

Texte et photos de Michel Maurice : article non paru à ce jour dans "La Montagne"

Ce deuxième atelier suivi par les 10 personnes fidélisées (2 absences) et animé par Elise Lemaitre, œnologue diplômée de l'I.U.V.V. de Dijon et représentant l'association d'œnologie « Le Clos des Fours à Chaux » de Montluçon.

Le thème pour ce deuxième atelier était consacré aux « Accords Mets Vins » parce que l'accord mets et vins n'est pas chose anodine. Un mariage réussi et partagé, font de l'accord mets et vins un moment inoubliable.

L'intervenante souligna que la règle de base pour bien accorder les plats à un vin se compose de plusieurs phases. Le mariage heureux d'un plat et d'un vin demande de bien tenir compte des caractéristiques organoleptiques et géographiques de chacun des deux partenaires. Nous présentons tous une sensibilité différente aux saveurs et composants aromatiques, (mémoire olfactive) et également de la perception du goût en bouche. Ces diversités des goûts sont : le Sucré, l'Acidité, le Salé, l'Amertume (ex : l'asperge) l'Unami (goût typique des mets asiatiques comme la sauce de soja)

L'accord mets et vins, est sans doute un des points les plus épineux à résoudre pour tout néophyte concernant n'importe quel repas. Pourtant, il suffit de respecter quelques points importants, afin de mériter l'admiration de vos convives. Le pilier de l'accord mets et vins consiste à créer une harmonie et respecter un équilibre c'est à dire équilibrer les intensités des plats et des vins « Le plat ne doit pas écraser le vin tout comme le vin ne doit pas écraser le plat » Les différentes intensité des vins sont les suivantes : Intensité de vin léger (idéal à l'apéritif) Champagne, Vin blanc sec, Intensité de vin moyenne : Vins Blanc Corsé, Rouge léger, Intensité de vin très forte : Vins rouge puissant, Rouge ou Blanc moelleux ou liquoreux Respecter l'équilibre des forces, et protéger ses papilles. Pour commencer le vin mousseux, afin de titiller le palais, le vin blanc suivra, ou le vin rosé, puis le vin rouge, et pour terminer le vin moelleux. Chambouler cette règle de base, et, déjà vous prenez le risque d'être incohérent. L'idée étant toujours de débiter par



le vin le plus acide, puis de monter en puissance afin de terminer par le vin le plus sucré. Là encore, cela reste une question de pur bon sens.

Si les accords mets & vins sont avant tout affaire de goût personnel, il est important de comprendre que certaines erreurs compromettent très sérieusement les échanges entre un mets et un vin, qui ne vont pas de pair. Les deux erreurs importantes à éviter : la plus courante et la plus catastrophique, constatée : débiter par un vin sucré en apéritif ou sur l'entrée. « Fatal ! Vos papilles sont écrasées, alourdies par le sucre et l'alcool. Fragilisées, elles auront du mal à se remettre en place pour les mets et les vins suivants. De plus, la sensation d'appétence sera bien entamée. Suite du repas donc compromis » Deuxième erreur: le champagne en dessert. « Les bulles offrent une fraîcheur et une sensation acide importante qui, au contraire est recherchée en tout début de repas, voire en apéritif. Les papilles s'en retrouvent aiguisées, affûtées et vous en profitez pour la suite du repas. Or, si vous montez en puissance avec un vin rouge, il vous faudra suivre la même trajectoire afin de ne pas déstabiliser votre palais. Continuer avec des bulles, donc des acidités, revient à reculer, et à confronter une violente acidité à un mets sucré : 2 extrêmes qui ne vous feront aucun bien.

A l'issue de cet atelier, les participants ont mis en pratique les accords entre les différents mets proposés et différents vins (étiquettes masquées) de manière à reconnaître les intensités des partenaires mets vins.





Paula Chaussonot adjointe à la culture remercia les participants et Elise Lemaitre pour son professionnalisme et donna rendez-vous à tout le monde pour l'atelier n°3 qui aura lieu le 5 septembre.