

Accords vins et mets

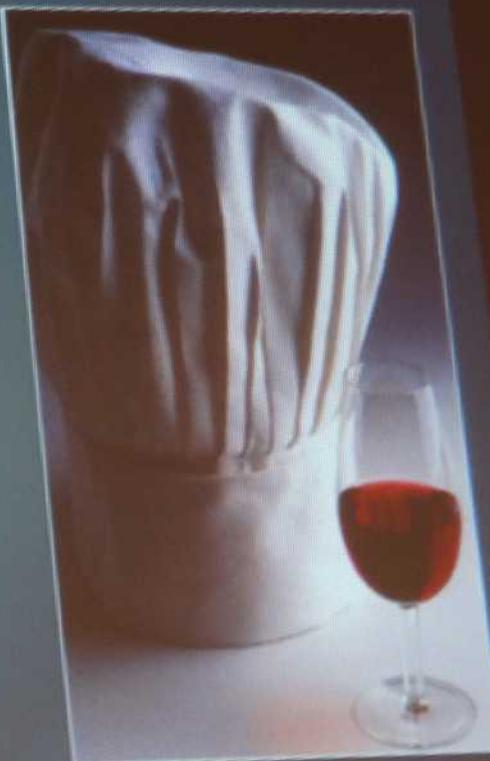


Confrérie des Echansons Ligériens

Dégustation du 20 septembre 2019

Les accords des vins et des mets

PAR JEAN MICHEL MONNIER OENOLOGUE - EXPERT
MAITRE DE CONFÉRENCES ESTHUA



Accueil du Président et présentation de l'intervenant





Jean Michel Monnier

Œnologue conseil
Expert près la cour d'Appel d'Angers

Maître de conférences associé
à l'Université d'Angers (UFR ITBS –
ESTHUA)

Les invités de la soirée



Les invités de la soirée

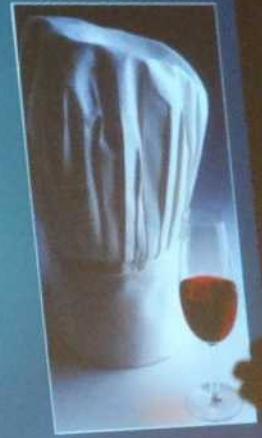


Les invités de la soirée



Les accords des vins et des mets

PAR JEAN MICHEL MONNIER CÉNOLOGUE – EXPERT
MAITRE DE CONFÉRENCES ESTHUA



Les accords des vins et des mets

PAR JEAN MICHEL MONNIER CÉNOLOGUE – EXPERT
MAÎTRE DE CONFÉRENCES ESTHUA



Des Echansons très concentrés



Des Echansons très attentifs





LES VINS BLANCS SECS

et leurs mets

Par Jean - Michel Monnier **Œnologue Conseil**
Maitre de conférences ESTHUA - Expert près la cour d'Appel d'Angers



Les Vins Blancs Secs de Mer

Description organoleptique

Ces vins blancs dégustés dans leur pleine jeunesse possèdent des robes jaunes aux reflets verts. D'intensité souvent moyenne, l'aspect est cristallin. En nez, le vin se livre tout en finesse, sur des arômes de fleurs blanches et de fruits acidulés... ou au contraire explose littéralement et emporte dans un tourbillon d'arômes vifs les fruits blancs (pêche, poire, pomme verte), les fleurs (tilleul, acacia, citronnelle, seringat, magnolia, genêt...) et les fruits exotiques (litchi, ananas, citron vert, papaye...). La bouche est à l'image du nez, tonique et percutante, l'attaque est souple sans douceur et la finale vive à franchement acidulée...

Quelques exemples d'appellations

Sur la vallée de la Loire : les Muscadet(s), Saumur blanc et Anjou blanc "de printemps" les Touraine-Azay le Rideau, Touraine-Mesland et Touraine-Amboise, Valençay, Cheverny, Quincy, Reuilly, Coteaux du Giennois, Menetou Salon.

En Bordelais : les Entre-Deux-Mers, Bordeaux blancs...

En Bourgogne : les Sauvignon de Saint Bris, Bourgogne Aligoté, Macon Blanc...

En Alsace : Sylvaner, Riesling.

L'apéritif

- rillettes de maquereaux ou de poissons fumés (saumon, truite...) ;
- canapés de saumon fumé ou tartare de saumon à la ciboulette ;
- beurre d'anchois ;
- petite friture d'éperlans ou de goujons croustillants et salés.

Les entrées

Ces vins blancs secs aux arômes dominants à tendance vive et à la structure simple, nerveuse et parfois acidulée, vont consentir à de merveilleuses associations sur des mets puissants, où l'on retrouvera quelques caractères aromatiques du vin.

Cela permettra de réveiller :

*** les saveurs iodées**

- salade de raie au beurre citronné ;
- oeufs de lump ;
- maquereaux froids au vin blanc et aux aromates ;
- crabes ou des oursins farcis et épicés ;
- sardines à l'huile, accompagnées de pommes de terre, de fleur de sel et de ciboulette.



*** les saveurs « aillées »**

- palourdes farcies ;
- escargots dans leur coquille ou dans un feuilleté ;
- cuisses de grenouilles au beurre fondu persillé.

*** les notes fumées**

La truite, le saumon le flétan, le requin, l'anguille ou le thon fumés.

*** les saveurs herbacées**

- salade de mâche (ou petite salade frisée) au fromage de chèvre chaud ;
- asperges encore tièdes servies avec une sauce crémée.

Les poissons et les crustacés

*** les poissons crus**

Tartare de thon, tartare de saumon légèrement anisé ou carpaccio de saumon.

*** les poissons gras**

- truite meunière dorée au four et nappée d'un beurre "noisette" ;
- friture de petits poissons en robe croustillante et dorée ;
- sardines ou maquereaux grillés et rafraîchis.

*** les poissons aux légumes herbacés**

- dorade farcie au lard fumé et accompagné de céleri, merlan en habit vert ;
- mullet, bar ou rouget flambé au pastis, accompagnés de fenouil et de tomates provençales.

*** les poissons ou crustacés aux saveurs iodées et salées**

- raie au beurre ou à l'infusion de sauge et sa vinaigrette ;
- langoustines grillées sur un lit de poireaux au vinaigre de Xérès.

Les fromages

Les nombreux fromages de chèvre : la bûchette d'Anjou et la Sainte Maure de Touraine, le Chabichou fermier, le Crottin de Chavignol, le Valençay.



Les Vins Blancs Secs de Race

Description organoleptique

Les vins secs de race étonnent par leur richesse et leur potentiel de longévité. A l'image des grands Bourgognes blancs, les robes jaune d'or soutenues réfléchissent toute la concentration du raisin en début de surmaturation. Les perceptions olfactives sont envoûtantes de complexité et de suavité. Les fruits blancs très mûrs (pêche, abricot...) et souvent confits (coing, raisin, ananas...) rivalisent d'ingéniosité pour s'imposer sur les notes de miel et de fleurs capiteuses (tilleul, genêt, acacia...). En bouche, la maturité du cépage s'installe avec beaucoup de générosité. Les structures sont veloutées, presque onctueuses, et leur faible acidité conforte cette impression de charnu. Ces structures, souvent proches de vins rouges très souples, sont soutenues de la même façon par de fins réseaux de tanins, parfois façonnés et embellis grâce à un élevage en barrique... Les tanins sont alors plus nerveux et des notes de vanille, de réglisse et de boisé enrichissent la complexité aromatique.

Quelques exemples d'appellations

Sur la vallée de la Loire : Savennières et ses deux crus classés, La Coulée de Serrant et La Roche aux Moines, puis L'Anjou blanc et le Saumur blanc, les Jasnières, Vouvray, Montlouis, et dans la région centre : les Pouilly fumés et Sancerre.

En Bordelais : les Graves blancs, Pessac Léognan...

En Bourgogne : les Chablis, Meursault...

Sur la vallée du Rhône : Hermitage, Condrieu, Chateauneuf du Pape...

Les entrées

On choisira pour ces nectars des mets élaborés, composés d'ingrédients nobles tels que :

- langoustes cuites au court-bouillon ou grillées ;
- homards à la nage ou à l'Armoricaine ;
- langoustines au court-bouillon ;
- coquilles St Jacques, noix de St Jacques grillées, accompagnées d'une sauce réduction de vin blanc et déposées sur un lit d'épinards tout juste cuits ;
- tartes ou cassolettes de fruits de mer gratinés ;
- tagliatelles au saumon fumé et aux queues de langoustines grillées ;
- vols au vent ou bouchées à la reine ;
- quiche lorraine.

Les poissons et les crustacés

*** les poissons de rivières**

- brochet de Loire au beurre blanc ;
- saumon de Loire grillé avec un beurre fondu citronné.

*** les poissons de mer**

- filet de sole au beurre salé, aiglefin en papillote ou daurade braisée au vin blanc ;
- blanquette de poissons à la crème et aux légumes croquants ;
- « thazard » mariné dans le citron vert et cuit à l'étouffé....

Les viandes

a) Si le vin blanc charpenté possède encore une acidité résiduelle tonique (mais non aggressive), on pourra le confronter avec des alliances de viandes blanches et de crustacés :

- ris de veau aux langoustes ;
- fricassée de poulet aux crevettes sur un lit de tagliatelles fraîches;
- choucroute traditionnelle (saucisses, jarret, coquenailles) ou de la mer (poissons, crustacés, coquillages...). La viande ou les poissons recherchent leur accord sur un vin très parfumé, le chou lourd et légèrement amer a besoin d'acidité pour l'alléger.

b) Si le vin blanc possède un équilibre parfait entre le nez complexe (de fruits murs, de miel...) et une bouche veloutée totalement gourmande, les mariages sont à l'image du vin, délicats, harmonieux et tout en douceur :

- boudin blanc truffé ;
- blanquette, filet mignon de veau ou blanquette de volailles aux champignons ;
- gigolette de volailles farcies aux agrumes confits ;
- poulet au citron vert avec du riz complet et des raisins de Corinthe "gonflés" au rhum ;
- cervelle d'agneau au beurre noir.

c) Si la charpente du vin élevé en barrique domine les arômes variétaux et la structure veloutée habituelle, les mariages devront être plus riches, plus racés et plus complexes :

- pot au feu de canard ;
- pouarde de Bresse truffée et cuite à la vapeur ou poulet sauté aux morilles ;
- poule au pot ou pouarde au gros sel de Noirmoutier.

Les fromages

Les pâtes pressées non cuites (Cantal, Salers, Laguiole de l'Auvergne, Tomme de Savoie ou des Pyrénées, Gouda ou Mimolette de Hollande), les pâtes pressées cuites, avec un affinage plus long et particulièrement salé (Comté du massif jurassien, Emmental français, Beaufort de Haute Montagne) accompagneront admirablement bien ces vins.



Passage aux travaux pratiques



Avec les blancs



Les mets arrivent







Les Vins Rouges souples



Description organoleptique

Qu'ils soient issus du Gamay, du Pinot noir, du Pineau d'Aunis ou du Cabernet franc, les vins souples possèdent une robe délicate et peu intense, rouge framboise dans leur jeunesse et tuilée après quelques années de bouteille. Le nez explose de fraîcheur : les fleurs des champs ou des jardins (rose, violette, iris) puis très rapidement les petits fruits rouges acidulés (fraise des bois, groseille, framboise, cerise...) et parfois des notes d'épices (clou de girofle et poivre) prennent le relais. L'attaque en bouche est franche, vive et tonique. La structure est souple, parfois veloutée, jamais charnue. En finale, on ne discerne aucune rugosité, les tanins sont absents si la vinification a été courte ou soyeux si l'élevage a été bien adapté. Ce sont des vins friands, gourmands, simples et coulants pour le palais.

Quelques exemples d'appellations

Sur la vallée de la Loire : les fiefs vendéens : l'Anjou Gamay , les Anjou rouges et le Saumur rouge, les Coteaux du Loir et Coteaux du Vendômois, et dans la région Centre : Sancerre, Menetou Salon, Reuilly, Coteaux du Giennois.

En Beaujolais : les Beaujolais et Beaujolais villages...

En Bourgogne : Macon, Bourgogne Passetoutgrain...

En Alsace : Pinot noir

Les entrées

* la charcuterie

- pâté au poivre sur une tartine de pain de campagne, jambonneau ;
- fromage de tête ou terrine de queue de bœuf ;
- jambon sec de Bayonne ou d'Aoste, terrine de lapin ou de gibier.

*** de nombreux légumes cuits** souvent farcis s'accommodeent très bien d'un rouge légèrement frais ;

- tomates farcies, poivrons farcis ;
- hachis parmentier.

Les poissons et les crustacés

- sandre aux échalotes confites et au Saumur
- saumon rôti sur sa peau avec sa sauce beurre rouge ;
- matelote d'anguilles au vin rouge ;
- thon grillé servi avec une sauce vin rouge et des tomates provençales.



Les viandes

*** les volailles et les gibiers à plumes**

- cailles farcies ou cailles flambées au cognac accompagnées de champignons de Paris rissolés avec de la poitrine fumée ;
- faisane ou perdrix aux choux ;
- bécasse rôtie au foie gras servie sur une tranche de pain de campagne ;
- poulet rôti, poule au pot ou rôti de dinde, brochettes de poulet ou de volailles aux poivrons, aux champignons et aux tomates.

*** les abats**

Rognons de veau sauce Madère, foie de veau aux jeunes poireaux et aux oignons frais, tripes à la mode de Caen.

*** la viande de porc**

- cochon de lait en gelée ;
- côtes de porc accompagnées de haricots verts au beurre « aillé » et persillé ;
- rôti de porc à la sauge et aux oignons ;
- filet mignon de porc au vinaigre de framboises.

*** la douceur légendaire du veau**

- rôti de veau ou côtes de veau ;
- tête de veau, filet mignon de veau avec mousseline de patates douces et courgettes.

*** le bœuf sous certaines facettes**

- steak tartare, carpaccio de viande de bœuf, un Chili con carne ;
- le bœuf bourguignon et tous les bœufs en daube nécessitent des vins jeunes rafraîchissants pour alléger les sauces souvent lourdes.

*** le lapin**

Un lapin aux choux et à l'ail, un lapereau sauté aux champignons.

Les fromages

Peu affinés pour ne pas exacerber l'amertume et parfois une saveur ammoniacale, un grand nombre de fromages détiennent des goûts délicats et des arômes subtils : Chaource de Champagne, un camembert frais, Bleu de Bresse ou de Gex, un gorgonzola italien, St Nectaire d'Auvergne, un curé nantais, St Paulin ou Port Salut des Pays de la Loire, et un grand nombre de fromages industriels au caractère moins typé...



Les Vins Rouges de Garde

Description organoleptique

Tout commence par une robe grenat sombre, évocatrice d'un lourd drapé. Cette intensité puissante et profonde retranscrit toute la concentration des raisins rouges surmûris sous le soleil « ligérien » ! Ensuite, dans sa jeunesse, le Cabernet franc s'exprime sur des notes florales (iris, violette, rose), fruitées (fraise, groseille, cerises, framboises...), épicées (régissoise douce, caramel au lait...) et parfois végétales (poivron, fougère). Le Cabernet sauvignon bien mur, quant à lui, est plus lourd avec ses notes de cassis, mures, myrtilles compotées et de poivre noir.

En bouche, "la présence" s'intensifie somptueusement dans un environnement soyeux et harmonieusement structuré où les petits fruits rouges et noirs se font pâtes de fruits réglissées. La charpente et le charnu se confondent dans une étoffe de velours... et les riches tanins un peu durs des premières années s'accrochent avec l'âge.

Avec quelques années d'évolution en bouteille, les vins de Cabernet(s) vont tendre vers des goûts giboyeux (viande fumée à caractère viscéral, faisandée, sous bois humide...) et empyreumatiques (fumet, tabac, cuir, pierre chaude) qui permettront de nouvelles associations mets - vins.

Quelques exemples d'appellations

Sur la vallée de la Loire : Les Anjou Villages, Saumur Champigny, Anjou rouge et Saumur rouge, en Touraine : Saint Nicolas de Bourgueil, Bourgueil, Chinon.

En Bourgogne : les grands crus et premiers crus...

En Bordelais : les vins du Médoc, des graves et du libournais.

En vallée du Rhône : Saint Joseph, Côtes Rôties, Gigondas, Châteauneuf du Pape...

Les entrées

Tourte chaude de gibiers à poils et à plumes, cèpes à la Bordelaise.

s viandes

*** le bœuf et le veau**

- côte de bœuf grillée aux serments de vigne, entrecôte vigneronne ;
- rôti de bœuf saignant accompagné de haricots verts du jardin cuits à la vapeur ;
- bavette grillée aux échalotes et flambée au whisky ;
- tournedos Rossini, bœuf à la ficelle au gros.

*** le mouton et l'agneau de lait**

- épaule d'agneau grillée au romarin ou agneau rôti ;
- côtes d'agneau au thym, gigot de mouton à la ficelle et ses épices.

*** les gros gibiers à poils**

- gigue de chevreuil et poires confites aux airelles ou gigue de chevreuil grand veneur ;
- civet de sanglier ou de marcassin, jambon de sanglier braisé à la lie de vin.

*** les petits gibiers à plumes et à poil, et leurs homologues de basse cour**

- civet de lièvre au Chinon accompagné de dés de poitrine fumée, de petits croûtons à l'ail, de champignons et de pommes vapeur ;
- coq au vin rouge, magret de canard au poivre vert ;
- canard rôti, confit de canard ou d'oie ;
- pigeonneau aux petits pois et aux champignons des bois (« aillés »).

Les fromages

Qu'ils soient à croûte fleurie (Camembert, Neuchâtel de Normandie, Bries De Meaux et de Melun, Feuille de Dreux et Coulommiers d'Ille De France, Saint Marcellin de L'Isère) ou à croûte lavée (Livarot, Pont L'Evêque de de Normandie, Langres de l'Est, Epoisse de



Bourgogne, le Reblochon de Savoie), ils doivent être de caractère pour ne pas être écrasés par le vin rouge structuré (pour cela un affinage d'un à deux mois est nécessaire).

Avec les rouges



Les desserts pour finir





Conclusions et remerciements du Président



Et rendez vous le 18 octobre



