



Prof. Fabrizio Bucella



15
Leçons



100
Exercices

Mon cours d'accords **METS & VINS**

Toutes
les associations



rouge,
blanc,
rosé

mais aussi bière,
whisky, gin, vodka

DUNOD

Principe de la maquette intérieure :
Atelier Marge Design

Adaptation graphique et réalisation :
Hokus Pokus Créations

Illustrations :
Manon Belaïche

© Dunod, 2019, 2025
11 rue Paul Bert, 92240 Malakoff
www.dunod.com
EAN 9782100890569

introduction

Le cours que vous tenez entre les mains est le livre que j'aurais voulu avoir lorsque j'ai débuté dans mon apprentissage œnologique. Cela tient à deux raisons. La première est relative au sujet, moteur de mon instruction vineuse. À cet égard, quand j'interroge mes étudiants, la plupart veulent apprendre les secrets du vin pour en profiter lors d'un repas. Percer la clé des accords réussis est une quête que beaucoup se sont fixée. Lors des dégustations, il m'est systématiquement demandé avec quels mets les vins testés pourraient se marier.

Le professeur se trouve alors confronté à donner une réponse rapide, mais toujours nantie d'une explication. Asséner une réponse en chaire de vérité ne m'intéresse pas car l'étudiant n'aura rien appris. «Une ratatouille niçoise ? Essayez un vin rouge, les tannins du vin assèchent la bouche et font un joli contrepoint au jus de la préparation.» Si cette phrase vous semble encore mystérieuse, elle ne devrait plus l'être à l'issue du deuxième chapitre du livre. Nous arrivons à la seconde raison qui fait la fierté de l'ouvrage. Ce cours ne vous donne pas de précepte ni d'injonction. Il vous aide à comprendre la structure du vin et comment en tirer le bon parti pour les accords. Il ne dicte pas les mariages, mais il vous explique comment ils fonctionnent. Pourvu de ces éclairages, vous serez à même d'accorder n'importe quel vin avec n'importe quel mets.

Terminons par les spécificités de ce livre-cours sur les accords. La première est celle de partir du vin – logique et normal pour un sommelier, me direz-vous –, mais d'explorer les accords au-delà de cet univers pour atteindre le monde des eaux-de-vie et celui de la bière.

L'ouvrage est donc séquencé en quatre chapitres :

- les vins blancs,
- les vins rouges,
- les autres vins (sucrés, effervescents et rosés),
- et les bières et eaux-de-vie.

La deuxième originalité est graphique. Elle tient aux diagrammes en croix présentés dans cette méthode, qui sont issus d'une longue expérience d'enseignement. Ils constituent une véritable innovation pédagogique permettant de synthétiser en un graphique simple les principales caractéristiques d'un accord. Je souhaite qu'ils soient aussi utiles à votre cheminement qu'ils le sont à celui de mes étudiants.

La troisième originalité, enfin, est de vous inciter à apprendre en groupe, que ce soit en famille ou avec des amis. Le livre peut être vu comme un grand jeu étalé sur plusieurs après-midis ou soirées, source d'inspiration pour les thèmes de vos futurs repas.

Entre les leçons et les exercices qui vous sont proposés, vous découvrirez toutes les possibilités des mariages entre les plats et les vins. Ils ont été une porte d'entrée vers la compréhension plus fine de mes propres goûts.

«Gnothi seauton» (Connais-toi toi-même) figurait gravé à l'entrée du temple de Delphes. La maxime socratique est particulièrement appropriée à ce domaine d'expertise.



Prof. Fabrizio Bucella

Du même auteur

Si vous souhaitez explorer d'autres facettes du vin, vous pouvez vous référer aux deux autres livres que l'auteur a publiés auprès du même éditeur :

L'Antiguide du vin, ce que les autres livres ne vous disent pas

Pourquoi boit-on du vin ?

Une enquête insolite et palpitante du Pr. Fabrizio Bucella

Si vous souhaitez poser des questions à l'auteur ou commenter votre découverte des accords en compagnie de ce livre-cours, l'adresse fabrizio@interwd.be est là pour continuer la discussion.

Remerciements

Le livre doit beaucoup à l'ensemble des étudiants qui me forment chaque jour ainsi qu'à l'équipe de l'école d'œnologie Inter Wine & Dine, notamment et dans le désordre : Arnaud, qui a relu de grandes parties du manuscrit ; Harold, professeur adoré ; Bernard et son beaujolais ; Christina, qui a corrigé mes tournures foireuses ; Gilles, en tenancier des comptes ; Adrien, exilé en Australie ; Clotilde, ne jurant qu'en auvergnat ; Félix, qui me dirige lors des vidéos ; Pol et son appareil photographique ; Valentin, présidentiel ; Martin et le RWDM ; Sofian vive le tram ; Léna, championne de Twitter... et mes parents.

Il est dédié à mon collègue et ami Didier Raymaekers. Il y a quinze ans, nous avons débuté l'enseignement des accords graphiques devant des étudiants perplexes mais enthousiastes. *Last but not least* comme on dit à Bruxelles. Plus qu'un autre, ce travail est le résultat d'un collectif. L'équipe éditoriale de Dunod a réussi l'exploit de rendre compréhensibles et surtout agréables les délires éthérés d'un professeur. Merci à Ronite et à Florian de me supporter avec le sourire, à Manon pour les superbes illustrations, à Hokus Pokus pour le travail minutieux de mise en pages.

programme

En 10 (voire 9) semaines top chrono,
devenez un spécialiste des accords mets et vins

Comment utiliser ce livre-cours ?

Les leçons ont été créées dans l'ordre logique de l'apprentissage.

Le **chapitre 1** traite des **vins blancs**. Les notions d'acidité, d'alcool, d'équilibre sont abordées et seront utilisées dans la suite des chapitres. Elles servent à réaliser des accords simples et de plus en plus complexes. Le diagramme en croix est introduit. La leçon 5 est un récapitulatif de tous les accords possibles avec les vins blancs. Elle comprend de nombreux exercices. Le chapitre 1 se termine avec des accords détonnants, par exemple celui des vins blancs avec les fromages.

Le **chapitre 2** traite des **vins rouges**. On étudie les tannins et leurs caractéristiques pour les accords. La leçon 10 est un récapitulatif de tous les accords possibles avec les vins rouges. Elle comprend de nombreux exercices.

Arrivé à ce stade du cours, vous maîtrisez la science des accords. Vous pouvez vérifier celle-ci avec le **chapitre 3** sur les **autres vins** : sucrés, effervescents et rosés. Vous mettrez également les notions à profit avec le **chapitre 4** sur les **bières et eaux-de-vie**.

Méthode classique

Réalisez un échancier de **10 semaines**. Vous étudiez chaque leçon dans l'ordre, de la n° 1 à la n° 6, pour les vins blancs, et de la n° 7 à la n° 10, pour les vins rouges. Vous connaîtrez tous les accords possibles avec les vins blancs et les vins rouges. Vous aurez compris comment fonctionnent les accords, notamment en utilisant les notions essentielles que sont l'acidité, l'alcool et les tannins. Avec les leçons 5 et 10, vous aurez réalisé une multitude d'exercices variés avec des plats cuisinés et apprêtés de manières différentes. Ces nombreux exercices peuvent bien entendu être réalisés au fil des semaines, afin de perfectionner vos connaissances et d'acquérir des automatismes.

En fonction de votre intérêt, vous pouvez étudier le chapitre 3 sur les autres vins dans l'ordre que vous souhaitez, en prenant la leçon qui vous intéresse le plus, par exemple celle sur les vins effervescents, qui peut être étudiée en parallèle de l'apprentissage général (il est recommandé d'avoir déjà vu le chapitre sur les vins blancs avant de les étudier). Il en est de même pour le chapitre 4 sur les bières et eaux-de-vie. Là également, allez directement à la leçon qui vous inspire.

Méthode alternative

Si je devais donner le cours oralement, sans doute me permettrais-je quelques libertés par rapport au manuel que vous tenez entre les mains. Je vous livre ici une manière de procéder qui peut donner un peu plus de relief à l'apprentissage, en brisant la monotonie de l'approche classique. L'apprentissage se réalise sur une durée sensiblement plus courte, soit **9 semaines**. Celles-ci sont nécessaires afin de maîtriser les notions essentielles. Vous étudiez les chapitres dans l'ordre, mais laissez les chapitres applicatifs 5 et 10 pour la 9^e semaine. Révisez-les comme des fiches synthétiques et réalisez les exercices de mise en application au fil des jours et semaines, pour vous perfectionner et essayer toutes les possibilités d'accords. Enfin, comme dans l'approche classique, compulsez les chapitres 3 (vins sucrés, effervescents et rosés) et 4 (bières et eaux-de-vie) en fonction de vos envies et de vos intérêts.

QUELLE MÉTHODE CHOISIR ?

Souhaitez-vous progresser plus vite ? Choisissez sans conteste la deuxième approche. Vous gagnez une semaine et évitez de vous languir sur les vins blancs. La méthode alternative nécessite d'avoir déjà quelques notions de base sur la dégustation des vins. Si vous êtes totalement débutant, choisissez l'approche classique. Celle-ci vous conduira à bon port sans rien laisser dans l'ombre.



vos cours en 10 semaines

SEMAINE 1

Les caractéristiques du vin blanc

LEÇON N°1 8 EXERCICES 12-15

SEMAINE 2

La géographie des vins blancs

LEÇON N°2 16 EXERCICES 20-23

SEMAINE 3

Mon premier accord : jouer avec l'acidité du vin

LEÇON N°3 24 EXERCICES 28-31

SEMAINE 4

Mon deuxième accord : jouer avec l'alcool du vin

LEÇON N°4 32 EXERCICES 36-41

SEMAINE 5

Mise en pratique des premiers accords

LEÇON N°5 42 EXERCICES 46-57

SEMAINE 6

Les accords détonnants

LEÇON N°6 58 EXERCICES 62-65

SEMAINE 7

Les caractéristiques du vin rouge

LEÇON N°7 68 EXERCICES 72-77

SEMAINE 8

La géographie des vins rouges

LEÇON N°8 78 EXERCICES 82-85

SEMAINE 9

Mon accord vin rouge : jouer avec les tannins

LEÇON N°9 86 EXERCICES 92-95

SEMAINE 10

Mise en pratique des accords

LEÇON N°10 96 EXERCICES 98-115



Les vins sucrés

LEÇON N°11 118
EXERCICES 122-131

Les vins effervescents

LEÇON N°12 132
EXERCICES 136-143

La bière

LEÇON N°14 152
EXERCICES 156-159

Les vins rosés

LEÇON N°13 144
EXERCICES 146-149

Les eaux-de-vie

LEÇON N°15 160
EXERCICES 164-169

CORRIGÉS
DES EXERCICES 170

*En supplément,
ordre des leçons au choix,
à picorer comme bon
vous semble*

L'UNIVERS DU VIN BLANC

Ce chapitre donne les clés pour comprendre l'univers du vin blanc. Vous maîtriserez les notions d'acidité, d'alcool, d'équilibre, de sucre, ainsi que la température de service. Si ces notions sont déjà bien connues, vous pouvez passer directement à la leçon 2, qui place les vins blancs sur une carte de France selon ces caractéristiques. À l'issue du chapitre, vous serez en mesure de visualiser les accords de manière graphique grâce à une première utilisation du diagramme en croix, innovation pédagogique de ce livre. De ce fait, vous posséderez les clés afin d'accorder tous les vins blancs avec tous les mets possibles.

Les exercices de synthèse constituent les portes d'entrée pour les accords les plus fréquents. Si vous désirez réaliser des œufs mimosas par exemple, vous vous référerez utilement à l'exercice « Œufs, salades et quiches » qui traite de ces préparations. Les exercices ont été mis en contexte au moyen de l'ouvrage *Physiologie du goût* (1825) de Jean-Anthelme Brillat-Savarin, considéré comme le texte d'élévation de la gastronomie au rang d'art.

les caractéristiques du vin blanc

Tous les vins blancs secs s'appuient sur deux composantes principales : une structure acide et une structure alcool. Normal pour un vin d'avoir de l'alcool. Dans cette première leçon, nous explorerons chacune de ces composantes : d'abord l'acidité et ensuite l'alcool.

À la fin de celle-ci, vous serez à même de placer n'importe quel vin blanc sur un diagramme acidité/alcool. Dans la suite du cours, vous apprendrez comment utiliser l'acidité et l'alcool des vins blancs afin de réaliser des accords réussis.

D'abord une clarification. Nous parlons des vins blancs secs, c'est-à-dire des vins blancs sans sucre résiduel, ou qui en possèdent tellement peu qu'il ne se perçoit pas. Les vins avec du sucre résiduel (moelleux et liquoreux) seront abordés dans le chapitre 3 sur les autres vins.

De l'acidité dans un vin blanc ? Vous êtes certain, docteur ?

Oui, l'acidité est indispensable à la structure du vin blanc. Il s'agit de sa colonne vertébrale. Comment sentir l'acidité ? Pensez à un jus de citron pressé, voilà une boisson très acide. Il s'agit en réalité d'une des boissons les plus acides (les sucs gastriques et l'acide chlorhydrique le sont encore plus, mais ce ne sont pas des choses que l'on consomme habituellement...). À l'autre bout du spectre de l'acidité se trouve le lait, voilà une des boissons les moins acides, même si elle l'est toujours un peu. Petite anecdote : si vous comparez un lait frais et un yaourt nature, le lait semble moins acide que le yaourt. Les bactéries lactiques transforment le lactose en acide lactique et rendent de ce fait le yaourt plus acide, ce qui lui permet une plus grande conservation.

Comment se révèle l'acidité dans les vins blancs ? C'est une sensation qui vient piquer la bouche : langue, intérieur des joues, palais.

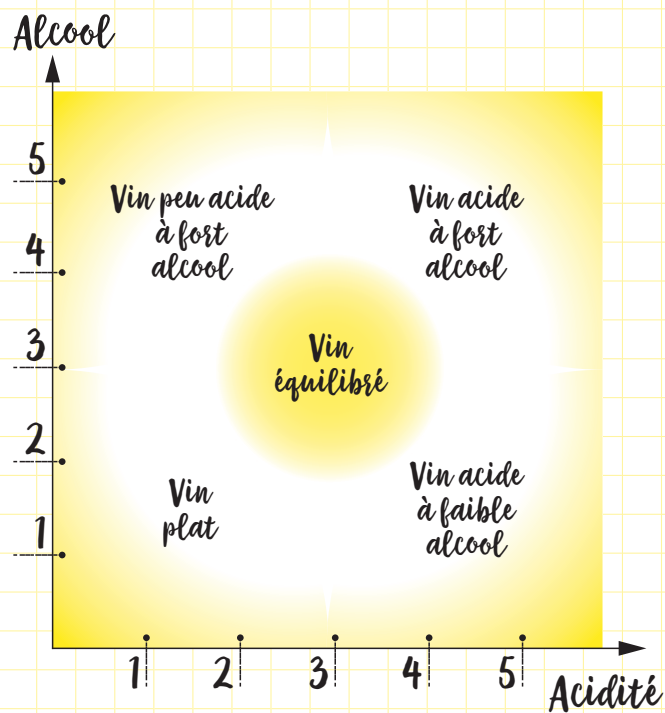
De l'alcool dans un vin ? Évidemment !

Pas tant que ça en vérité. Bien entendu, les vins possèdent de l'alcool, mais le tout est de bien en percevoir la sensation gustative. La molécule d'éthanol provoque une sensation de douceur, de velouté et une pseudo-chaaleur en bouche. Si vous ne voyez pas bien de quoi il s'agit, pensez à un alcool très fort, peu aromatique, par exemple une vodka blanche. Lorsque vous dégustez la vodka à température ambiante, vous sentirez en bouche la douceur et la chaleur (parfois brûlante) de l'alcool.

Classer les vins blancs

Comme nous l'avons évoqué en début de cette leçon, les vins blancs secs peuvent se voir comme des produits bidimensionnels. Ils sont composés d'une dimension acide et d'une dimension alcool. Le graphique représenté dans la grille ci-contre est très important. Il vous permet de classer tous les vins blancs du monde sur ces deux simples composantes. Pourquoi faut-il comprendre la structure d'un vin avant de réaliser des accords ? Celle-ci joue un rôle essentiel en interagissant avec les mets. Les effets vous seront dévoilés plus tard. Pour l'instant, concentrons-nous sur la définition des composantes. Sur ce graphique, lorsque les composantes acides et alcool se contrebalancent exactement, le vin est placé au milieu, il est dit équilibré. Lorsqu'une composante prend le pas sur l'autre, le vin se déplace dans le graphique vers cette composante. Si le vin est plus acide que celui dit équilibré, il se place à droite du précédent. Si le vin est plus alcoolique, il se place plus haut. Vous pouvez évaluer comment l'une des composantes peut modifier la perception de l'autre. L'alcool contrebalance l'acidité, un peu comme le sucre que vous ajoutez dans un jus de citron pressé pour atténuer le piquant. L'alcool provient d'ailleurs du sucre des raisins.

L'ÉQUILIBRE DU VIN BLANC



D'où viennent ces composantes ?

Les acides proviennent d'une part du raisin et d'autre part de la fermentation. Il existe six acides principaux. Les trois premiers proviennent du fruit, le raisin. Ce sont les acides tartrique, malique et citrique. Les trois derniers proviennent de la fermentation : il s'agit des acides acétique, malique (ou lactique) et succinique.

L'éthanol provient de la maturation du raisin, donc des sucres que contenait la pulpe du fruit. Attention cependant : il est fréquent que les vignerons ajoutent du saccharose (sucre de betterave ou sucre de cuisine) au moût de raisin avant la fermentation, surtout dans les régions plus septentrionales. En général, la chaptalisation (ajout de sucre) est interdite dans les régions du pourtour méditerranéen : Roussillon, Languedoc, Provence et Corse.

À NOTER

L'apprentissage des accords mets-vins se construit sur des notions de perceptions. Nous n'allons pas évaluer les composés en tant que tels – les analyses en laboratoire sont plus fiables que l'appareil humain. L'enjeu est d'apprendre à catégoriser les sensations et à pouvoir les décrire correctement. ■

La température

Comment influencer la perception d'acidité/alcool des vins ?

Sans modifier le produit, il est un outil qui se trouve dans chaque habitation et qui vous permet de très bien modifier la perception du vin en dégustation. Il s'agit du réfrigérateur. Lorsque le vin est plus froid, la sensation d'acidité se renforce et celle de l'alcool diminue. On retient la chose en sachant que **l'abaissement de la température renforce les duretés (ici l'acidité) et diminue le rondeurs (ici l'alcool)**. Inversement, si vous réchauffez un vin, ou simplement si vous le laissez à température ambiante, l'acidité semblera moins forte, au contraire de la sensation d'alcool qui prendra le dessus. On retient la chose en disant que **l'élévation de la température diminue les duretés (ici acidité) et augmente le rondeurs (ici alcool)**. On comprend mieux pourquoi les sommeliers sont tellement attentifs à cette variable. Attention, lorsque le vin est trop froid, 5-6 °C ou moins, les papilles gustatives sont anesthésiées et les perceptions sont toutes diminuées (acidité comme alcool).

Résumé

Les températures plus chaudes favorisent la perception de l'éthanol, tandis que les plus froides augmentent la perception de l'acidité.

ASTUCE

Dégustez un café chaud sans sucre et le même café froid : le café froid semblera bien plus acide que le café chaud ! ■

Comment déterminer la température d'un vin ?

Il existe quelques éléments de repère. La température d'un réfrigérateur domestique est réglée sur 5-6 °C. Celle d'une pièce tourne autour des 21-22 °C. Un vin chambré est donc toujours à température de la pièce. Un vin dans la porte du frigo est à la température de réglage. Si on veut être plus précis, on peut se procurer pour quelques euros un petit thermomètre. On en vend facilement dans des quincailleries ou sur Internet. Évitez les thermomètres « spécial vin », plus jolis mais plus chers. Après quelques mesures avec le thermomètre au cours de situations usuelles, vous serez à même de déterminer intuitivement la température d'un vin.

CHAMBRER

Le terme apparaît dès le XVII^e siècle. Son application au vin est attestée au XVIII^e siècle (*Littré*), lorsque le vin était remonté de la cave pour le mettre à température de la chambre (15-16 °C, le chauffage central n'existant pas à cette époque). Aujourd'hui, il faut que la « chambre » en question soit une pièce très fraîche, sinon le vin arrivera à la température usuelle des habitations, souvent au-dessus de 21 °C. ■

FRAÎCHEUR/CHALEUR

Classiquement, les sommeliers utilisaient le terme de fraîcheur pour parler de l'acidité et le terme de chaleur pour parler de l'alcool. Dans ce cours, afin de ne pas compliquer la donne, nous préférons utiliser directement les termes d'acidité et d'alcool. De nos jours, ceux-ci sont utilisés plus fréquemment en tant que tels, sans passer par leurs correspondants frais/chaud. ■