

La planète-vin / Le vin et vous

[[Bas de la page](#) | [Page précédente](#) | [Page suivante](#) | [Table des matières](#)]

Le vin à table

Accoupler, occupation toujours divertissante, devient un véritable plaisir quand il s'agit de marier les aliments et le vin. (Alexis Lichine).

Certains conseillers ont tendance à se montrer tyranniques sur ce sujet. N'écoutez pas les voix qui prétendent que seul le *Sauternes* peut valablement accompagner le foie gras; ou que la seule boisson correcte avec les huîtres est le *Champagne*. En général, un vaste choix de vins s'offre pour accompagner la nourriture.

Cependant, pour votre satisfaction, quelques règles consacrées par des siècles d'expérience méritent d'être respectées. Elles concernent :

- la succession des types de vins au cours d'un repas,
- les principes généraux à connaître pour obtenir de bons accords;
- les divorces flagrants (mets qui ne s'accordent avec aucun vin, mets qui se querellent avec certains types de vins),

Nous examinerons ensuite un bon nombre de plats qui apparaissent souvent au cours d'un bon repas (du moins en France et dans les pays limitrophes). Pour chacun d'eux, nous essaierons de comprendre ce qui gouverne leur comportement vis-à-vis du vin, et nous en déduirons le ou les types de vin avec lesquels ils sont susceptibles de s'entendre le mieux. Pour chaque plat, quelques vins seront suggérés à titre d'exemple et de base de recherche personnelle, en aucun cas en tant que liste exhaustive d'accords "gastronomiquement corrects".

Ordre des vins au cours du repas

Il s'agit ici de règles que l'on pourrait qualifier d'"étiquette" au sens protocolaire.

Eviter les mélanges : sauf repas exceptionnel (et exceptionnellement long), ne pas servir plus de trois vins par repas; les palais les plus entraînés se saturent.

L'expérience a amplement démontré qu'il est plus judicieux de boire :

- un vin blanc sec avant un rouge,
- un rouge délicat avant un rouge corsé,
- un vin jeune avant un vin âgé,
- et un vin sec avant un doux.

La raison sous-jacente est simple : aucun vin ne doit faire regretter le précédent. C'est cette raison qui doit nous guider, et non pas le respect aveugle des règles. Par exemple, il est tout à fait correct de servir d'abord un rouge léger peu tannique tel qu'un *Beaujolais*, s'il doit être suivi d'un *Pessac-Léognan* blanc puissant. Tout dépend donc de la force et du caractère des vins.

Par ailleurs, les vins doux devraient -comme les mets sucrés- n'être servis qu'à la fin du repas. En effet, on sait

depuis Brillat-Savarin (*La physiologie du goût*, 1826) que le goût de sucré agit sur la langue comme un signal de satiété. Au début du repas, ce signal provoquerait une baisse prématurée de l'appétit; alors qu'à la fin du repas, ce même signal est perçu comme un événement normal venant à point pour susciter une impression de satisfaction.

Aussi, même s'il est avéré que le *Sauternes* se marie bien avec le foie gras, on trouvera peut-être plus judicieux de l'accompagner par un vin moins liquoreux (un *Gewurztraminer*, un *Coteaux-du-Layon* à la douceur équilibrée par une bonne touche d'acidité, conviennent parfaitement), et de garder les liquoreux pour le dessert.

Principes généraux

Le respect des règles d'étiquette énoncées ci-dessus permet d'éviter les erreurs les plus grossières. Mais il en est des accords comme des mariages : certains couples divorcent; certains n'ont pas grand'chose à se dire; beaucoup vivent une entente relativement cordiale; les grandes passions sont rares.

Dans un accord idéal, le vin et le mets se mettent en valeur mutuellement, et leur association vaut alors beaucoup mieux que chacun pris isolément. Pour avoir une quelconque chance d'obtenir un bon accord, il convient de suivre les principes suivants :

- de même qu'aucun plat ne doit faire regretter le précédent, les vins doivent se succéder en ordre croissant de qualité et de caractère;
- la force du vin doit s'accorder avec celle du plat; un plat lourd écrase un vin léger; plus le plat est lourd, plus le vin doit être robuste;
- un bon accord n'est pas forcément une question de couleur, mais plutôt le fait d'une complémentarité gustative :
 - pas de grand vin rouge avec des coquillages ou des poissons;
 - éviter le foie gras avec un rouge corsé, les huîtres avec un Sauternes, etc.
 - pas de blanc liquoreux avec les viandes noires ou le gibier;
 - éviter le fromage avec un rouge tannique : le mélange du tanin, de la salive, et de la graisse du fromage donne une saveur désagréable pour un palais initié;
 - dans une préparation culinaire au vin, ne pas employer un vin médiocre; employer celui-là même qui va être bu.

Les accords régionaux sont souvent très satisfaisants; par exemple, la cuisine espagnole s'accorde en général très bien avec des vins espagnols. Pourquoi ? parce que les régions à grande tradition gastronomique ont tout naturellement élaboré des vins qui se marient bien avec leur cuisine.

Cela étant, nombre de petits vins délicieux dans leur région natale perdent beaucoup d'intérêt quand ils s'en éloignent. Tel rosé qui -bu frappé sous le soleil de la Côte d'Azur- était savoureux et rafraîchissant, se révèle mou et informe à Paris deux mois plus tard. Non, il ne s'est pas dégradé : le contexte a changé. Plus généralement, il faut aux vins légers beaucoup de caractère pour résister à l'expatriation; même un Grand Cru Classé du Médoc qui remplit toutes ses promesses au cours d'une réception parisienne, pourrait bien décevoir sous une chaleur tropicale avec une cuisine un peu épicée.

L'accord des mets et des vins a inspiré de nombreux auteurs, mais peu ont été assez honnêtes pour reconnaître que le sujet n'est pas toujours évident. On trouve aussi souvent des conseils manifestement inspirés par un souci d'originalité. Pour notre part, nous resterons résolument classiques, afin que la majorité des lecteurs s'y retrouvent.

Cependant, il convient de garder à l'esprit ce fait tout simple : en dernier ressort, il *vous* appartient de trouver les bons accords. Qu'est-ce qu'un bon accord ? C'est un accord que *vous* trouvez agréable : les goûts varient d'un pays à l'autre, et d'une personne à l'autre.

Mets posant problème

Mets réfractaires à tous les vins

Ils ne sont pas nombreux; en voici la liste :

- ail (et oignon dans une moindre mesure),
- anchois (essayer cependant avec un Collioure),
- crudités,
- oeufs (du moins le jaune d'oeuf),
- fromages à la crème,
- fruits frais acides (citron, pamplemousse, etc.),
- plats épicés : les épices meurtrissent la langue et la privent de sa sensibilité; mieux vaut alors boire de la bière;
- et tout ce qui comporte du vinaigre, de la vinaigrette, ou de la moutarde : pickles, salades, hors d'oeuvre à la vinaigrette, etc.

Une seule chose à faire dans ce cas : boire de l'eau...

Mets rebelles aux vins blancs

Il n'y a guère de mets incompatibles avec tous les vins blancs; tel mets qui ne va pas avec un blanc doux se mariera avec un blanc sec ou corsé. Ce n'est pas tant la couleur du vin qui est en cause, que son caractère plus ou moins doux.

Si le vin doux et la viande ne font pas bon ménage, certains grands blancs secs de caractère affirmé accompagnent mieux les viandes que des rouges légers et très fruités. Le meilleur accord, dans ce cas, viendra cependant de rouges plus puissants.

Mets rebelles aux vins rouges

Ici encore, trop de douceur pourrait nuire, mais les rouges doux sont rares (on les trouve surtout en Italie). Dans la pratique, les mésententes viennent des mets qui n'aiment pas le tanin :

- crustacés, coquillages, poissons,
- sardines à l'huile,
- foie gras,
- nouilles, macaronis,
- sauce blanche et sauce Madère,
- fromages blancs (et bon nombre d'autres),
- plats sucrés.

Apéritif

C'est là que le repas commence...

Champagne brut ou sec, Vins Doux Naturels blancs (pas trop doux), Xérès, sont de grands classiques. Eviter les boissons anisées, et veiller à ne pas offrir une boisson qui ne ferait pas bon ménage avec l'entrée.

Ne pas offrir un liquoreux si l'entrée doit être accompagnée d'un blanc sec.

Potages et soupes

Tout dépend de la saveur dominante : oignons, légumes, poissons, etc. Voir les paragraphes correspondants.

Autre dimension de l'accord : la force de la soupe. Exemples :

- Bouillons légers : vins blancs ou rouges légers.
- Soupe à l'oignon gratiné : Beaujolais, Riesling.
- Bouillons puissants, soupes paysannes de type pot-au-feu
Beaujolais rouge, Passe-tout-grain, rouges du Val de Loire, Corbières, Languedoc, rosés de Provence.
- Gaspacho : rosé de Navarre ou de Provence, Coteaux de Pierrevert.
- Minestrone : Provence, Bandol, italien sec tel que le Barolo.
- Garbure : Cahors, Madiran.

Oeufs

La différence de goût et de texture entre le blanc et le jaune, manifeste dans les oeufs sur le plat, rend l'accord problématique. Une solution consiste à faire une préparation au vin, et à servir ce même vin.

- Préparations simples : blancs secs pas trop corsés.
Oeufs mimosa : Pinot gris.
- Préparations à l'ail, aux pommes de terre
Beaujolais, Crus Bourgeois du Médoc.
- Oeufs brouillés : vin blanc gras et onctueux. Si des truffes participent à la recette, c'est le moment de sortir votre meilleur Bourgogne; un Montrachet fera très bien l'affaire...
- Omelettes aux champignons et aux truffes
l'apport de champignons incite à rechercher des vins âgés présentant un bouquet de sous-bois; on en trouvera parmi les grands rouges de la Côte de Nuits, le Médoc, Cahors, Graves, Pomerol, Saint-Emilion.

Hors d'oeuvre et entrées

La présence fréquente d'oignons, de vinaigre, de citron, rend l'accord difficile (voir "[Mets posant problème](#)"); on est tenté de servir un vin assez puissant, mais cela compliquerait la suite du service. Dans de tels cas, s'il faut servir un vin, essayer un rosé fruité ou un blanc nerveux.

Mais pour une entrée en sauce, force est de lui associer un vin de caractère.

Suggestions pour quelques entrées :

- Anchoiade : accord difficile; essayer un rosé de Provence, un rouge du Luberon, un blanc de Galice.
- Artichaut : Sauvignon léger, rosé léger.
- Asperges : Chardonnay, Muscat d'Alsace, Champagne, Chenin sec.
- Avocat : blancs secs (Sauvignon) ou demi-secs (Gewurztraminer).
- Bouchées à la Reine : Bourgogne.
- Caviar : Vodka, Champagne.
- Céleri rémoulade : Beaujolais.

- Champignons crus : Gamay, Saumur rouge.
- Concombre aux herbes : vodka.
- Cuisses de grenouille : blanc sec corsé (Chablis Premier Cru, Côtes du Jura).
- Escargots au beurre aillé : Bourgogne générique rouge ou blanc, ou Bourgogne Aligoté. Certains italiens de nebbiolo ou brunello.
La présence de l'ail empêche d'apprécier un grand vin à sa juste valeur.
- Foie gras
le choix est beaucoup plus vaste que les snobs ne le pensent;
 - Blancs secs fins : Corton-Charlemagne, Meursault, Montrachet.
 - Blancs du Sud-Ouest, soit moelleux (Jurançon), soit liquoreux (Sauternes, Barsac, Monbazillac),
 - Blancs doux d'Anjou : Quart-de-Chaume, Bonnezeaux, certains Coteaux du Layon,
 - Alsace : Pinot Gris, Gewurztraminer; éviter le Sylvaner, trop fruité,
 - *Champagne* fin avec le foie gras d'oie; savoureux et plus corsé avec le foie gras de canard.
- Gésiers en salade : Cahors, Gaillac rouge.
- Gougères au fromage : Chablis.
- Harengs aux pomme de terre et à l'huile : blanc sec.
- Melon : VDN, Porto jeune, Pineau des Charentes, Macvin du Jura.
- Oeufs en gelée : Gamay, Xérès blanc sec.
- Pâté en croûte : Bourgogne rouge, Rully.
- Pizza : rosé sec ou rouge léger.
- Poivrons grillés : Cassis blanc.
- Quiche : Sancerre, Pinot d'Alsace, Arbois.
- Salade niçoise : Bellet blanc, rosé de Provence. ou Coteaux d'Aix-Les Baux.
- Soufflé : vin selon le contenu du soufflé, au fromage ou au poisson.

Charcuteries

Les charcuteries sont souvent grasses, et parfois fumées. Le gras peut être équilibré par des blancs secs (Muscadet, Sylvaner, Bourgogne Aligoté, etc.); le fumé s'entend mieux avec des rouges peu tanniques de corps moyen.

Il y a donc là matière à expérimentation, en particulier avec les vins originaires de la même région que la charcuterie. Beaujolais, Bardolino, Valpolicella, Navarre, ou encore un jeune Cabernet sauvignon du Chili, fournissent souvent de bons accords. Les pâtés, terrines, aspics, et ballotines, méritent des vins à forte personnalité.

Quelques suggestions :

- Jambon
Beaujolais, Chianti, rouge ou rosé de Navarre.
Jambon blanc : Bourgogne rouge.
Jambon de pays : Chianti, Madiran et autres rouges du sud-ouest.
Jambon de Parme : Chianti blanc sec.
Jambon chaud en sauce : Côte de Beaune.
- Quenelles, boudin blanc : Condrieu, Pouilly-Fuissé.
- Rillettes : les avis vont du pinot noir aux rouges un peu lourds du sud-ouest, en passant par le Cabernet Franc; je crois que de nombreux vins (blancs ou rouges) conviennent, à condition d'être secs et assez riches en alcool;
- Saucisson sec, salami : Beaujolais, Côtes-du-Rhône rouge, rouges de l'Italie du nord; tout semble bon à

- condition que le vin soit plus vif que tannique;
- Terrine de foies de volaille : blanc sec corsé (Chablis, Meursault);
- Terrine de lapin : idem.

Fruits de mer

Les saveurs marines -parfois iodées- des fruits de mer ne s'accordent pas avec tous les vins; par contre, elles se marient parfaitement avec certains vins; voilà donc un cas qui mérite particulièrement notre attention.

En général, les blancs secs ou très secs conviennent, mais certaines préparations de crustacés, à la chair délicate et légèrement sucrée, justifient de grands blancs ou rosés.

Suggestions :

- Calmars : rosé, Minervois blanc.
- Caviar : vodka.
- Coquilles Saint-Jacques : Bourgogne blanc, Chardonnay sec, Graves blanc; encore une fois, les avis diffèrent mais semblent avoir un point commun : le blanc sec relativement corsé.
- Crevettes grises : Muscadet, Sylvaner, Riesling alsacien, blanc galicien sec.
- Crustacés, coquilles : vins blancs secs assez légers.
 - Tous les blancs secs du Val de Loire,
 - Sylvaner, Riesling,
 - Graves, Entre-Deux-Mers,
 - Aligoté, Chardonnay du Mâconnais ou du Chalonnais,
 - Blancs de Savoie, Jura, Provence, Bianco di Custoza.
- Ecrevisses : Sancerre, Pouilly-Fumé.
Ecrevisses à la crème : Puligny-Montrachet, Meursault, Corton-Charlemagne.
- Gambas : vin blanc catalan, rosé de Provence.
- Homard : *Champagne* racé et alerte;
Homard à l'armoricaine : rosés puissants de Tavel ou de Provence, ou rouges de Gigondas, Châteauneuf-du-Pape, etc. Et aussi de grands blancs secs de Bourgogne ou des Graves, plus ceux de Château-Chalon, Château-Grillet, Châteauneuf-du-Pape, Hermitage.
Ou encore le Vin Jaune. Les blancs ayant fait un séjour dans le chêne ne sont pas ennemis du homard.
- Huîtres : Muscadet, Entre-Deux-Mers, Côtes de Blaye, Sauvignon, Châblis, Picpoul de Pinet; des blancs secs n'ayant pas fait de passage en fût.
Si on veut servir du *Champagne*, choisir un vin alerte pour accompagner les huîtres creuses, un vin rond et de caractère pour les huîtres plates.
- Langouste : Chablis, Meursault, Champagne; et pour ceux qui veulent absolument de l'originalité, pourquoi pas un vin corse léger ?
- Langoustines : Muscadet, Sylvaner sec.
Avec des langoustines grillées, un Tavel ou un rouge de corps moyen, voire un Bandol dans les grandes occasions.
- Mouclade : après avoir essayé de nombreux blancs et rosés, le meilleur accord est venu d'un sauvignon des Côtes de Blaye.
- Moules marinière : Muscadet, Sauvignon sec.
- Oursins : Muscadet (l'iode ne laisse guère le choix).

Poissons de mer

Le choix du vin dépend beaucoup de la préparation, mais en général on pourra choisir un blanc de caractère.

- Poisson fumé : si le fumé domine et si le gras du poisson est modéré, on peut chercher l'accord avec un blanc sec de Loire (Sancerre, Pouilly Fumé) ou d'Alsace. Si le gras est très prononcé, on peut essayer de le combattre par un alcool (vodka).
- Poisson en marinade : équilibrer la marinade peut demander un blanc sec très aromatique mais pas trop fruité (Cassis, Jurançon sec etc.). Pourquoi ne pas employer tout simplement pour la marinade, le vin qui va être bu ?
- En ce qui concerne les poissons à chair très délicate, éviter la saveur vanillée des vins qui ont séjourné en fûts.
- Poissons frits ou servis froids avec une sauce relevée : des vins plus acides ou plus corsés.; blancs secs convenant aux crustacés, plus Château-Chalon, Condrieu, Hermitage blanc.
- Poisson en sauce : le vin qui a servi à la sauce.
Plus il y a de sauce, plus le vin doit être grand : Graves, Châteauneuf du Pape, Bourgogne.

Suggestions :

- Bar grillé : blanc de Lirac, rosé de Provence ou de Corse.
- Bouillabaisse : blancs et rosés de Provence et du Languedoc.
- Brandade : Tavel, Clairette de Bellegarde, Bordeaux blanc, Costières de Nîmes.
- Maquereaux : Sauvignon, Tavel.
- Poissons blancs ou à chair délicate (colin, flétan, mullet, raie, sole, turbot) : Champagne Blanc de blancs, Muscadet, Savennières, Pinot blanc d'Alsace, Soave, Vernaccia di San Gimignano.
- Haddock, dorade, morue : des vins blancs ayant plus de bouche.
- Raie au beurre noir et câpres : rouges de Loire.
- Sardines grillées : le gras de la sardine demande à être équilibré par un vin doté d'une bonne touche d'acidité, tel que Vinho verde, Muscadet.
- Thon : Bordeaux blanc, Côtes du Roussillon.
- Tuna : alors que presque tous les poissons préfèrent un vin blanc, voici une exception; le tuna admet la compagnie de rouges californiens (pas trop tanniques quand même).

Poissons de rivière

La chair délicate des poissons de rivière appelle des blancs plutôt secs, peu dominateurs, à moins que la préparation n'aboutisse à un plat relevé; dans ce cas, plutôt que le poisson lui-même, c'est la préparation qui commandera, comme pour les poissons de mer. Le vin sera d'autant plus riche que la préparation fait davantage appel à la crème.

Suggestions :

- Poisson au four ou grillé : Bourgogne blanc.
- Poisson au court-bouillon : Bourgogne blanc, Muscadet.
- Alose : blanc ou rosé sec de Loire.
- Anguille (matelote) : le vin de la préparation;
Lamproie à la bordelaise : idem;
Anguille fumée : sauvignon, vodka.
- Brochet : Sancerre, Graves.

- Brochet au beurre blanc : les blancs secs de Loire (en particulier le Savennières), Graves, Chablis, Mâcon.
- Sandre grillé : Chablis Grand Cru ou Pouilly-Fuissé, Sancerre.
- Saumon
Saumon frais : Montrachet, Chablis, Savennières.
Saumon fumé : Nuits-Saint-Georges blanc, vodka.
Oeufs de saumon : la vodka combat efficacement leur gras.
- Truite au bleu : Riesling, Vin Jaune.
Truite saumonée : comme le saumon frais.

Viandes

Règle : accorder le vin en fonction de la qualité de la viande.

- viande blanche : vin très simple, rouge chaleureux ou blanc sec.
- viande rôtie : bon vin, rouge tannique pas trop corsé, de Bordeaux, Bandol, Cahors, etc.
- viande en sauce : grand vin rouge.
- viande fumée (exemple : viande des Grisons) : la teneur en sel s'oppose à un bon accord avec les rouges. Préférer un blanc sec nerveux, tel qu'un jeune Riesling.

Choix selon l'animal :

- Veau : un rouge souple, Anjou, Beaujolais, etc.
Jarret de veau : rouge du Médoc, Gaillac;
Tête de veau sauce gribiche : Bourgueil, Macon blanc.
- Mouton en sauce : idem.
- Mouton rôti ou grillé : un rouge assez corsé.
- Boeuf en sauce : un rouge assez souple.
- Boeuf rôti ou grillé : un rouge plutôt corsé.
- Porc : le gras se marie mal au tanin; préférer un vin corsé pas trop tannique, tel qu'un Côte de Beaune.
Carré de porc : Rully blanc.

Suggestions :

- Abats : en fonction de la texture.
 - Foie : les avis diffèrent; pour les uns, Côte-Rôtie, Hermitage; pour d'autres, un jeune Chinon; pour d'autres encore, Montagny, Rully;
 - Ris de veau : un blanc rond, onctueux, comme un Anjou demi-sec, ou un Meursault;
 - Rognons : Bourgogne, Saint-Joseph, Châteauneuf, Rioja, Vino Nobile di Montepulciano.
- Agneau : Bourgogne ou Bordeaux puissant (Médoc, Pomerol, Saint-Emilion, Fronsac);
Ragoût d'agneau : Aglianico del Vulture.
Curry d'agneau : cas difficile; essayer un blanc épiced (Gewurztraminer) ou un blanc des Cotes du Rhône du nord.
- Blanquette de veau aux champignons : Monthélie, Saint-Romain.
Osso bucco : Valtellina.
- Boeuf rôti : Bordeaux.
- Gigot : Châteauneuf, Costers del Segre, tempranillo.
- Porc rôti : Beaujolais.

- Steak au poivre : Côtes-du-Rhône, rouge californien.
- Steak tartare : un rouge fruité peu corsé, tel qu'un Beaujolais, un jeune Chianti, un Mâcon;
- Tournedos : Bourgogne, Bordeaux.
Tournedos béarnaise : Madiran.

Volailles

- Le canard est à traiter comme une viande rouge : Cru du Beaujolais, Bourgogne, Médoc, Cahors, Madiran.
Canard à l'orange : Bourgogne, Châteauneuf, Shiraz.
Canard aux olives : Chianti.
Confit de canard : rouge de caractère (Madiran, Cahors) aux tanins bien mûrs, afin qu'ils n'entrent pas en conflit avec la graisse;
Pour un confit froid, équilibrer son gras par un blanc de bonne acidité et riche en alcool.
- Coquelet rôti : Cru du Beaujolais.
- Dinde, oie aux marrons, pintade : rouge corsé.
- Pigeon : un vin rouge concentré de Châteauneuf ou du Médoc.
- Poulet en sauce : mêmes blancs que pour le brochet au beurre blanc; mêmes rouges que pour les soupes paysannes.
Poulet de Bresse à la crème : les meilleurs Bourgogne blancs.
Poulet rôti : vins rouges souples (Anjou, Beaujolais).

Gibier

Gibier à plumes : un rouge corsé;

Gibier à poils : un rouge très puissant, car le goût de ce gibier est plus prononcé que celui du gibier à plumes. Plus le gibier est faisandé, plus le vin doit avoir un bouquet affirmé : Côte de Nuits, Hermitage, Pauillac, Pomerol.

Certains gibiers d'élevage, comme les cailles, sont à traiter comme des volailles.

Suggestions :

- Faisan rôti ou farci : rouge de corps moyen (Chinon, Bourgueil);
- Lièvre rôti : rouge plus corsé (Chianti Classico);
- Lièvre à la royale, bécasse, perdreau truffé : un Grand Cru puissant et corsé (Vino Nobile di Montepulciano);
- Marcassin, chevreuil, cerf : rouge très corsé (Côte de Nuits, Châteauneuf-du-Pape, Côte-Rôtie, Gigondas, Fitou, Saint-Emilion, Pomerol, Taurasi).
- Salmis : un rouge corsé.

Lapin

Le lapin européen (l'américain est une autre histoire), ni gibier ni tout à fait volaille (quoi que l'on en dise) mérite une place à part. Il s'accorde avec tant de vins que l'on peut se permettre d'affiner en fonction de la préparation :

- en terrine : rouge charnu de Loire (Chinon, Bourgueil);
- en pâté : Crus du beaujolais;
- rôti : jeune Côte de Beaune;
- à la moutarde : la meilleure cuisson n'élimine pas la saveur de la moutarde, qui ne s'accorde pas très bien avec les vins, mais un bon Sancerre et un jeune Chablis tirent leur épingle du jeu.

Légumes

Il n'y a pas vraiment accord entre légumes et vin; tout au plus peut-on essayer de les faire coexister.

- Choux-fleurs, endives, épinards, laitues, petits pois, navets : vins rouges souples d'Anjou ou du Beaujolais.
- Pommes de terre, flageolets et tous légumes farineux, cardons, céleris, aubergines, choux au lard : rouges corsés.
- Ratatouille : rosé de Provence, Bellet rouge.
- Tomates farcies : Montepulciano d'Abruzzo, Sangiovese di Romagna.
- Pâtes : Chianti, Fiano di Avellino, rouges corses plus vifs que tanniques, Côtes-du-Rhône.

Champignons

- Cèpes (bolets) : Saint-Emilion, Pomerol, Corbières, Graves, Pécharmant.
- Girolles, mousserons : Tavel ou Lirac, Graves, Arbois, Beaune, Côtes-de-Provence.
- Morilles : blancs du Jura.
- Truffes : Champagne brut (blanc de noirs), grands Bourgogne et Bordeaux rouges.

Plats complets

- Choucroute : Riesling, Pinot Gris alsacien.
- Paëlla : rouge espagnol puissant (Rioja, Ribera del Duero).
- Cuisses de grenouille : Entre-Deux-Mers, Bourgogne Aligoté.
- Cassoulet : Cahors, Bergerac, Minervois; plus original, un Châteauneuf ou un Barbaresco.
- Couscous au mouton : Gris de Boulaouane, Tavel, Cahors, Côtes de Blaye, Gigondas.
- Daube : Gigondas, Barbera, Palette, Coteaux d'Aix.
- Fondue bourguignonne : un jeune rouge de Bourgogne (Auxey-Duresses) ou de la Côte Chalonnaise (Givry)
- Fondue savoyarde : l'acidité des blancs de Savoie est idéale; dans les grandes occasions, un Chignin-Bergeron.
- Pot au feu : il lui faut un vin corsé, charnu, aromatique, capable d'équilibrer la saveur du pot-au-feu; Madiran, Côtes de Bourg, Fitou, Corbières, Coteaux du Languedoc, Vacqueyras.
- Potée : sa cuisson aromatique s'oppose à la vanille des vins ayant séjourné dans le bois; on peut essayer un accord régional avec les crus du Beaujolais; ou un vin de caractère tel qu'un Cahors.
- Spaghettis bolognaise : Sangiovese di Romagna.
- Cuisine chinoise
 - Porc caramélisé : Coteaux de l'Aubance
 - Salade de mangue aux gambas : Saint-Véran
 - Canard au nioc-nam caramélisé : Châteauneuf-du-Pape

Fromages

Règles générales :

- La plupart des fromages viennent de régions à vins blancs. Choisir si possible un vin de la même région. La difficulté consiste donc à accompagner les fromages faits dans des régions non viticoles.
- Plus le fromage est fort (fromages du Nord), plus le vin doit être corsé (Côtes-du-Rhône du sud, Châteauneuf-du-Pape), et plus l'accord devient difficile à trouver.
- Éviter les vins vieillissés en chêne, car le fromage n'aime pas le goût de vanille.
- Quand on ne sait vraiment pas quel vin choisir, préférer un vin blanc sec, le risque de désaccord sera moins grand qu'avec tout autre vin.

Mais le respect de ces règles ne suffit pas à assurer la réussite, et il faut chercher les accords cas par cas.

Selon le type de fromage :

- Fromages de chèvre : s'accordent mal avec les rouges, car ils exacerbent l'amertume du tanin; mieux vaut rechercher du côté des blancs vins secs, fruités et légers.
- Pâtes fondues : vins secs et légers, couleur indifférente.
- Pâtes fraîches : blancs doux.
- Pâtes molles : elles ne s'accordent pas très bien avec les rouges. Suggestions si on veut néanmoins des rouges :
Pâte à croûte fleurie (Brie, Camembert, carré de l'Est) : rouges toniques.
Pâtes molles à croûte lavée (Pont-L'Evêque, Maroilles, Munster, Livarot) : rouges corsés.
Mais encore une fois, l'accord devrait plutôt être recherché du côté des blancs aromatiques et corsés; le Gewurztraminer s'impose naturellement avec le Munster, et le Pont l'Evêque devrait faire bon ménage avec les grands blancs de Bourgogne.
Par contre, pourquoi pas du cidre avec le Camembert, et du Calvados avec le Livarot ?
- Pâtes persillées (tous les bleus) : s'entendent mal avec les rouges tanniques, un peu mieux avec des rouges légers, ou encore avec les blancs de Bourgogne; par contre, elles vont très bien avec des blancs doux de caractère : blancs moelleux, Porto, Sémillon et Sauvignon VT de Californie, vins australiens fortifiés ou de vendanges tardives.
- Pâtes sèches cuites (tels que Gruyère, Edam français) : elles marquent souvent une légère préférence pour les blancs secs corsés; quelques cas de réussite sont à noter, tel que le mariage du Comté et du Vin Jaune, une alliance régionale.
- Pâtes sèches pressées (Port-Salut, Saint-Paulin, tommes, Saint-Nectaire, Cantal etc.) : vins tendres, légers, fruités et secs; couleur sans importance.

Desserts

Pour que le sucre du dessert n'efface pas le caractère du vin, celui-ci doit surenchérir par la douceur; plus le dessert est sucré, plus le vin doit être doux, voire liquoreux.

Les desserts dont le caractère dominant n'est pas le sucre (par exemple le chocolat) posent des problèmes particuliers.

Le Tokay exalte la saveur des entremets et gâteaux parfumés au café ou à la vanille.

Suggestions :

- Amandes, noisettes, noix : tous les vins sont flattés par de tels accompagnements, qui sont donc à éviter lors d'une dégustation.
- Bavaois : Muscat.
- Chocolat, desserts au chocolat
peu de vins conviennent au chocolat, c'est vrai; mais certains l'accompagnent très bien. C'est le moment de servir un VDN (par exemple un *Banyuls*), ou un Vin de liqueur, ou un *Tokay*.
Les *Banyuls* et *Tokay* sont d'excellents accompagnements des desserts au chocolat. Servir le *Banyuls* à 15-16°C.
On pourra également essayer un *Porto Tawny* âgé, *Macvin*, *Mavrodaphne*, Vin de Samos. Ou encore, *Essencia* et *Elyseum* (de Quady, en Californie).
- Crème renversée, caramel : *Cassis blanc*, *Vouvray*.
- Dessert meringué : *Tokay Escenzia*, *Pinot gris* en Sélection de Grains Nobles, *Madère Malmsey*.
- Fruits
pourquoi pas l'eau-de-vie correspondante ?
Suggestions si on veut boire du vin sur les fruits :
 - Clafoutis aux cerises : Muscat d'Alsace, *Banyuls*
 - Fraises nature : *Gewurztraminer Vendanges Tardives*, *Bordeaux* ou *Bourgogne rouge*, *Pineau des Charentes*, *Grünerveltliner*.
 - Pêche, abricot, fraise, framboise : rouge bouqueté.
 - Pêche fraîche : *Riesling Auslese* ou *Vendanges Tardives*.
 - Poire : tous les vins, surtout rouges
 - Salades de fruits : vins doux de Loire, *Gewurztraminer Vendanges Tardives*, *Monbazillac*.
 - Autres fruits frais non acides : *Monbazillac*, *Anjou* ou *Bordeaux moelleux*, *Jurançon*.
 - Orange, citron : Muscat, *Commandaria*.
 - Tartes aux pommes : *Moscato ibérique*, *Muscat d'Alsace*, *Moscato d'Asti*;
Tarte Tatin (donc légèrement caramélisée) : *Chenin liquoreux* (typiquement un *Coteaux du Layon*), *Bergerac moelleux*.
 - Tartes aux poires ou aux pêches : vins doux de Loire.
- Fruits secs (mendiants) : VDN rouge, Vin de Paille.
- Gâteaux aux fruits, à la crème fraîche : vins doux de Loire.
- Gâteau de noix, Pithiviers : *Sauternes*, *Château-Chalon*, *Vin Santo*.
- Glaces : de l'eau !
- Oeufs à la neige, île flottante : *Pinot gris Vendanges Tardives*, *Banyuls*, *Orvieto liquoroso*, *Jurançon moelleux*, *Coteaux du Layon*, *Muscat de Frontignan*, *Loupiac*, *Sainte-Croix-du-Mont*.
- Pâtisserie : VDN, vin de paille du Jura,
- Vacherin : *Sauternes*, *Vouvray doux*, *Moscato*, *Moselle beerenauslese*, *Riesling Vendanges Tardives*.
- Crème caramel : *Moscato ibérique*.

Gâteaux, biscuits

- Biscuits et petits fours : vins doux, *Champagne demi-sec* ou doux.
- Brioche : *Coteaux du Layon*, *Johannisberg*.
- Crêpes : *Coteaux du Layon*, *Vouvray*, cidre.
- Eclairs, choux à la crème : *Sauternes*, *Cadillac*.
- Galette des Rois : *Champagne*, *Bonnezeaux*.

