



Le Cafetier / Entr'Acte  
1211 Genève 11  
022/ 329 97 46  
www.lecafetier.ch

Genre de média: Médias imprimés  
Type de média: Presse spécialisée  
Tirage: 5'328  
Parution: 4x/année

N° de thème: 721.006  
N° d'abonnement: 1001521  
Page: 9  
Surface: 86'184 mm<sup>2</sup>

# Accords mets-vins: coups de cœur de Paolo Basso

**NATHALIE BRIGNOLI**

**D**écouvrez quelques accords mets-vins, coups de cœur et astuces de Paolo Basso, devenu meilleur sommelier du monde en 2013, à Tokyo; il est depuis considéré comme le plus grand expert de vins au monde. Dans son livre «Le vin selon le meilleur sommelier du monde», paru tout récemment aux Editions Favre, Paolo Basso nous fait découvrir le monde des concours et ses exigences; il partage également ses conseils avec les amateurs qui désirent améliorer leurs connaissances en vin et accorder les vins aux mets.

## L'ACCORD PAR ALLIANCE ET PAR OPPOSITION

L'accord mets-vins demeure une base importante pour le travail des sommeliers et restaurateurs. Il s'agit, avant d'exprimer sa sensibilité, de maîtriser toutes les bases techniques pour conseiller les clients. Le tout en tenant compte de plusieurs facteurs. Pour le vin: alcool, tanins, acidité, intensité, persistance gustative. Pour le plat: acidité, gras, amertume, sucre, persistance gustative, onctuosité.

- **L'accord par alliance:** Dans l'accord par alliance, l'intensité de goût du mets se marie avec l'intensité de structure et la persistance gustative du vin. Le sucre présent dans le mets appellera, par exemple, du sucre dans le vin.
- **L'accord par opposition:** Des mets gras, comme les carottes, les petits pois ou les crustacés et (ou) doux doivent rencontrer en

opposition la sapidité et l'acidité du vin. Des mets riches en sucs, et en saveur (onctuosité ou succulence) se marient bien avec des vins riches en alcool et en tanins.

Les plats à forte salinité (huîtres, fruits de mer, charcuteries) font un accord idéal avec des vins à tendance douceâtre, avec de la souplesse. Du champagne avec les huîtres, du prosecco avec de la charcuterie tessinoise ou italienne. L'effervescence balance le gras et le sucre résiduel balance le sel. La régionalité peut également aider à marier les mets et les vins: raclette et fendant, époisses et bourgogne rouge, pâtes à la truffe blanche et barolo etc.

**Avec le bœuf:** Un rouge puissant sera toujours idéal: un Ticino DOC Merlot de chez Guido Brivio, un Caiarossa, un Toscana IGT, un vin très réussi, assemblage de deux cabernets. Avec un bœuf en sauce, Paolo Basso conseille Le Tourmentin, Valais AOC, de chez Rouvinez; le pinot noir, l'humagne, le cornalin et la sirah se marient très bien à l'intensité de la cuisson du bœuf.

**Avec le gibier à poil:** Le cornalin, assemblé aux grands cépages bordelais, merlot, cabernet franc et cabernet sauvignon, le Tsampéthro rouge de chez Clos de Tsampéthro.

Les grands crus du Bordelais, comme le Château Canon, les Saint-Emilion Premier Grands Crus classés, surtout ceux qui arrivent à leur apogée.

**Avec le gibier à plume:** La viande noble

Le Cafetier / Entr'Acte  
1211 Genève 11  
022/ 329 97 46  
www.lecafetier.ch

Genre de média: Médias imprimés  
Type de média: Presse spécialisée  
Tirage: 5'328  
Parution: 4x/année

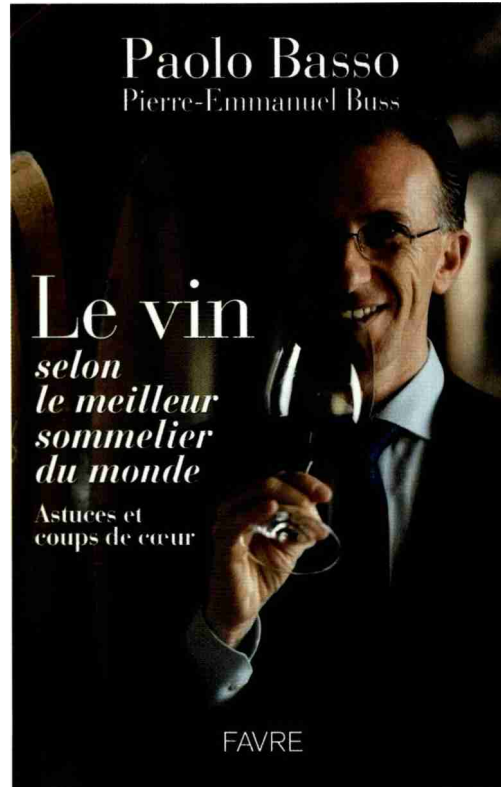


N° de thème: 721.006  
N° d'abonnement: 1001521  
Page: 9  
Surface: 86'184 mm²

du gibier à plume trouve son accord avec des vins très fins, complexes. Un bourgogne Vosne-Romanée Les Petits Monts de chez Mongeard Mugneret. La persistance aromatique acquise par le vin au vieillissement et les tanins créent un alliage sublime avec la viande.

**Avec les poissons:** Des vins à la richesse gustative comme le Chardonnay de chez Gantenbein dans les Grisons, l'un des plus «bourguignon» des chardonnays suisse, qui accompagne divinement les poissons à chair fine (saint-pierre, lotte, sole). Ou un Pessac-Léognan, comme le Château Smith Haut Lafitte blanc.

**Avec le fromage:** C'est un accord très compliqué qui dépend vraiment des fromages. Quelques conseils de Paolo Basso: les fromages fondus (raclette, fondue) avec les chasselas légèrement effervescents de Suisse romande; les chèvres avec des blancs acidulés et aromatiques comme les sauvignons blancs et les rieslings. Les chèvres et brebis affinés réclament des vins rouges riches en alcool. Les fromages à pâte molle (tomme, camembert, brie) s'accordent avec



**Le vin selon le meilleur sommelier du monde, Astuces et coups de cœur, par Paolo Basso et Pierre-Emmanuel Buss, Editions Favre.**

le chasselas, des vins rouges jeunes, fruités, à base de gamay ou pinot noir.

