



Les **mots*** (en gras et suivis d'un astérisque), ainsi que ceux précédés du signe ► et entre crochets, correspondent à des entrées dans l'ouvrage (ordre alphabétique).

Accord mets et vin

À plats légers, vins légers, à grande cuisine, grands vins. Tel est l'un des grands principes qui président dans le domaine des accords mets et vins. Il est basé sur la notion de complémentarité : on choisit un vin similaire en **arômes***, en texture et en structure au plat. Par exemple, un poisson en sauce avec un vin blanc gras et rond, un plat à base de tomates avec un rosé vif et acidulé ou encore un gibier avec un vin rouge de garde corsé.

Un autre principe affirme au contraire qu'il faut chercher dans le vin des arômes ou des éléments qui ne sont pas dans le plat en jouant sur les contrastes. Un mets crémeux par exemple est associé à un vin plutôt nerveux, une viande rouge grillée ou un fromage à un grand vin âgé...

Ces deux principes sont contradictoires. Heureusement, un troisième permet de les réconcilier : il est toujours recommandé de choisir un vin issu de la même région (voire du même pays) que le plat. Vous ne vous tromperez jamais en dégustant un vin du Sud-Ouest avec des magrets de canard, un muscadet et des huîtres, un côtes-du-rhône et un gigot d'agneau...

Enfin, sachez que l'accord des mets et des vins n'est pas une science exacte tant les possibilités de combinaison sont infinies, selon la recette utilisée, les caractéristiques (variables d'un domaine ou d'une année sur l'autre) du vin... Il est conseillé d'innover et de tester, sans aucun complexe.

Concernant l'ordre de service, le vin sec se boit avant le vin doux, le vin blanc et rosé avant le vin rouge (mais il existe des exceptions), le vin jeune avant le vin vieux et le vin léger avant le vin corsé.

Le saviez-vous ?

Des plats « tueurs d'arômes » !

Il est très difficile de marier certains aliments avec le vin. Ainsi l'asperge, naturellement riche en acide sulfureux, le dénature. C'est pourquoi il faut plutôt tenter de trouver un accord avec la sauce qui l'agrémente.

De même l'artichaut, riche en cynarine, lui confère un goût sucré. Il faut alors l'accompagner d'un vin blanc sec assez vif ou le servir avec une sauce que l'on mariera, là encore, avec le vin.

Les tomates, naturellement acides, s'accommodent de rosés vifs, tels les côtes-de-provence. Quant aux œufs, ils rendent le vin fade, surtout lorsqu'il est rouge et tannique. Mieux vaut choisir un vin blanc fruité ou ajouter à l'omelette des lardons ou des fines herbes.

Autres exemples de « tueurs d'arômes », l'ail, le curry, la vinaigrette et la moutarde forte.

Par ailleurs, sachez que le vin rouge consommé avec des fruits de mer devient amer et tue la saveur des coquillages : il ne s'accorde en effet absolument pas avec l'iode. De même, parce que le sucre renforce la sensibilité du palais à l'acidité, mieux vaut éviter un vin très vif avec un dessert sucré.



Agronome

L'agronome s'intéresse aux sciences et techniques utilisées en agriculture, cherchant à les améliorer. Dans le domaine du vin, il joue un rôle important au niveau de la culture de la vigne: connaissance des **terroirs*** sur le plan pédologique et géologique, entretien et travail du sol, aptitude et qualité des différents **cépages***, choix des modes de **taille*** et de culture les mieux adaptés, compréhension de la physiologie de la plante, lutte contre les **maladies et parasites***, développement de la mécanisation...

On oublie souvent l'agronome au profit de l'**œnologue*** alors qu'ils sont totalement complémentaires.



Alcoolémie

L'alcoolémie est le taux d'alcool dans le sang ou l'haleine. Elle dépend à la fois de la quantité d'alcool ingérée, du sexe, du poids mais aussi des conditions de consommation. Ainsi, il y a retard et étalement du pic alcoolémique en cas d'ingestion préalable de nourriture (notamment l'association glucides/lipides comme le pain et le beurre), car le passage de l'alcool dans le sang est ralenti. Boire un verre d'eau avant la **dégustation*** d'un vin permet également de diluer (un peu) l'alcool et de réduire sa vitesse de diffusion dans le sang. Une fois dans le sang, l'alcool passe dans l'air des poumons.

L'alcoolémie est généralement mesurée grâce à un éthylotest (appelé également éthylomètre ou alcootest) qui mesure justement le taux d'alcool dans l'air expiré. Il existe deux types d'appareils. Les éthylotests chimiques sont composés d'un réactif (le dichromate de potassium) qui change de couleur selon le taux d'alcool dans l'air expiré : c'est le fameux ballon, à usage unique. Les éthylotests électroniques fonctionnent avec une sonde sensible au taux d'alcool dans l'air expiré.

Le coin de l'œnologue

Voici la formule permettant de calculer son taux d'alcoolémie (grammes d'alcool/litre de sang). Lorsqu'on conduit, ce taux ne doit pas dépasser 0,5.

10

$$\text{Taux d'alcoolémie} = \frac{\text{Nombre de verres} \times 10 \times K}{\text{Poids (kg)}}$$

Nombre de verres x 10 : Chaque consommation servie dans un bar ou un restaurant comporte généralement 10 g d'alcool, qu'il s'agisse d'un demi de bière, d'un ballon de vin, d'un verre de whisky ou de vodka, d'une coupe de champagne... Ajouter de l'eau ne change pas la quantité d'alcool.

K = 0,7 pour les hommes et 0,6 pour les femmes. Les hommes, dont le corps est composé à 70 % d'eau, éliminent en effet mieux l'alcool que les femmes dont le corps contient 60 % d'eau et 10 % de tissus graisseux.

Le taux d'alcool dans le sang baisse d'environ 0,14 g/l/heure d'abstinence chez les hommes et de 0,17 g/l/heure chez les femmes.

À CAUSE
DES OËNOLOGUES...



LES SPÉCIALISTES DES OÛFS
S'APPELLENT DES OOLOGUES...



LES SPÉCIALISTES DE L'EAU
S'APPELLENT DES HYDROLOGUES...



ET LES SPÉCIALISTES DES HYDRES
N'ONT PLUS DE NOM.



Le saviez-vous ?

D'où vient la « gueule de bois » ?

L'alcool est hydrophile : il absorbe l'eau de l'organisme. Si on ne boit pas assez d'eau lorsqu'on en consomme, on se déshydrate, ce qui provoque le lendemain la fameuse « gueule de bois ».

Quant au mal de tête, il est davantage généré par certains constituants (tanins du vin rouge, acides aminés tels qu'histamine ou tyramine issus de la **fermentation***...). Certaines personnes y sont très sensibles.

De même, l'anhydride sulfureux, le conservateur utilisé en œnologie, en trop grande quantité, peut donner la migraine.

Par contre, le mélange de vins (rouge et blanc, sec et liquoreux, jeune et vieux) au cours d'un repas ne semble pas avoir d'effet particulier.

► **Conservation.**]