

5 – Accorder les mets et les vins

Exercices

1 – Vrai ou faux ? Quelques règles de base

Avant d'écouter.

Que savez-vous des accords mets et vins ?

C'est mieux de commencer par un vin sucré, à l'apéritif ou avec l'entrée.

- Vrai
- Faux

Certains aliments comme l'ail, les anchois, le jaune d'œuf, les yaourts, le fromage blanc ou la moutarde s'associent difficilement avec du vin.

- Vrai
- Faux

On boit généralement du vin rouge avec les crustacés et coquillages.

- Vrai
- Faux

On peut aussi boire du vin blanc avec le fromage.

- Vrai
- Faux

Un verre de Banyuls (vin doux naturel) s'accorde très bien avec le chocolat.

- Vrai
- Faux

2 – Quelques exemples

Écoutez les conseils de Kris.

Associez les mets suivants au vin qui correspond.

saucisson / comté / couscous / gibier / jambon serrano / sanglier / bœuf / tajine

Un Saint Nicolas de Bourgueil (Vin rouge de Loire)	Un Croze-Hermitage (Vin rouge de la vallée du Rhône)	Un Gevret-Chambertin (Vin rouge de Bourgogne)

3 – À vous !

Proposez un menu pour vos invités. Pour chaque plat, proposez un vin. Vous pouvez vous aider du site suivant pour choisir le bon plat avec la bonne bouteille : <http://www.platsnetvins.com>

Menu

Entrée :

Vin :

Plat principal :

Vin :

Fromage :

Vin :

Dessert :

Vin :

Exercices corrigés

1 – Vrai ou faux ? Quelques règles de base

Avant d'écouter.

Que savez-vous des accords mets et vins ?

C'est mieux de commencer par un vin sucré, à l'apéritif ou avec l'entrée.

X Faux

Explications : En début de repas, c'est mieux de privilégier les vins effervescents qui stimulent les papilles (contrairement aux vins sucrés qu'on boit généralement en fin de repas)

Certains aliments comme l'ail, les anchois, le jaune d'œuf, les yaourts, le fromage blanc ou la moutarde s'associent difficilement avec du vin.

X Vrai

Explications : Avec ces aliments-là, on boit plutôt de l'eau !

On boit généralement du vin rouge avec les crustacés et coquillages.

X Faux

Explications : Certains aliments ne supportent pas les vins rouges comme les coquillages et crustacés ou encore les sardines à l'huile.

On peut aussi boire du vin blanc avec le fromage.

X Vrai

Explications : Boire systématiquement du vin rouge avec le fromage est une idée reçue. Avec le fromage, on privilégie de vin blanc de la région de production du fromage.

Un verre de Banyuls (vin doux naturel) s'accorde très bien avec le chocolat.

X Vrai

2 – Quelques exemples

Écoutez les conseils de Kris.

Associez les mets suivants au vin qui correspond.

saucisson / comté / couscous / gibier / jambon serrano / sanglier / bœuf / tajine

Un Saint Nicolas de Bourgueil (Vin rouge de Loire)	Un Croze-Hermitage (Vin rouge de la vallée du Rhône)	Un Gevret-Chambertin (Vin rouge de Bourgogne)
Comté saucisson jambon serrano	Couscous tajine	Sanglier gibier bœuf