



ALIMENTATION ET BOISSONS

# Le guide ultime des accords mets vins : Des alliances inattendues qui éveilleront vos papilles



Pauline Champion

23 mai 2023 5 min

Lorsque vous recherchez des alliances inattendues, n'oubliez pas l'importance de l'équilibre entre le plat et le vin.



Le guide ultime des accords mets vins (Photo © Rachel Claire)

Note : Cet article a été rédigé avec soin pour vous présenter le guide ultime des accords mets vins, mettant l'accent sur des combinaisons inattendues et délicieuses.

Préparez-vous à découvrir des alliances culinaires surprenantes qui feront danser vos papilles !

Bienvenue dans le guide ultime des accords mets vins ! Si vous êtes passionné de cuisine et de vin, vous êtes au bon endroit. Nous allons vous présenter des combinaisons inattendues, des alliances qui éveilleront vos papilles et rendront vos repas mémorables.

## Préparez-vous à être surpris !

Imaginez-vous en train de déguster un plat savoureux, rempli de saveurs et de textures variées. Et maintenant, ajoutez à cette expérience gustative un verre de vin soigneusement sélectionné, qui complète et met en valeur les saveurs de votre assiette. C'est ça, l'art des accords mets vins.

### Sélection des meilleurs vins rosés de Provence 2023

Le vin rosé de Provence est connu dans le monde entier pour son goût délicat, sa couleur pâle et sa fraîcheur. Cette région...

■ DP MEDIAS NEWS • Pauline Champion



Dans ce guide, nous allons vous révéler quelques-unes des alliances les plus surprenantes et délicieuses. Vous découvrirez des mariages inattendus qui donneront à vos repas une toute nouvelle dimension.

## 1. Le mariage exotique

Pourquoi ne pas combiner une cuisine exotique avec un vin qui vous transporte vers des contrées lointaines ? Par exemple, si vous dégustez un curry épicé, essayez de l'associer à un [Gewurztraminer](#). Les notes aromatiques et légèrement sucrées de ce vin s'accordent à merveille avec les saveurs épicées du plat.

## 2. Le duo mer et vin

Les fruits de mer et le vin forment un duo classique, mais il existe des combinaisons originales qui méritent d'être explorées. Essayez d'associer des huîtres fraîches avec

un [Muscadet](#), un vin blanc sec et vif. La minéralité de ce vin se marie parfaitement avec la fraîcheur des huîtres.

### 3. Le contraste audacieux

Parfois, les contraires s'attirent et créent des alliances inattendues et délicieuses. Vous pouvez oser associer un foie gras poêlé avec un vin doux naturel comme le [Sauternes](#). Le mariage du gras du foie gras avec la douceur du vin crée un contraste harmonieux et étonnant.

### 4. Le jeu des textures

Les accords mets vins ne se limitent pas aux saveurs, mais incluent également les textures. Par exemple, vous pouvez associer un vin effervescent, comme un champagne, avec des mets croustillants tels que des [tempuras](#) ou des beignets. La vivacité des bulles et la légèreté du vin se marient parfaitement avec la texture croustillante des plats.

### 5. L'audace des fromages

Le monde des fromages regorge de possibilités pour des accords mets vins surprenants. Pensez à combiner un fromage de chèvre frais avec un vin blanc sec et minéral, comme un [Sancerre](#). La fraîcheur du fromage de chèvre associée à la vivacité et à l'acidité du vin blanc crée un équilibre délicieux.

### 6. Le mariage sucré-salé

Le mariage du sucré et du salé peut être tout simplement divin. Pour une combinaison savoureuse, essayez d'associer du jambon de Parme avec un vin blanc sec et fruité, comme un [Riesling](#). Les notes salées du jambon se marient harmonieusement avec la fraîcheur et la complexité aromatique du vin.

### 7. L'aventure des épices

Si vous aimez les plats épicés, ne manquez pas l'occasion d'expérimenter avec les accords mets vins. Associez un vin rouge épicé, comme un Syrah ou un [Malbec](#), à un

plat relevé, tel qu'un curry épicé ou un chili con carne. Les épices du plat se combinent avec les arômes épicés du vin, créant une explosion de saveurs.

## 8. La douceur des desserts

Les desserts sucrés offrent également des possibilités d'accords mets vins délicieux. Essayez d'associer une tarte aux fruits rouges avec un vin rouge léger et fruité, comme un [Beaujolais](#). Les arômes fruités du vin complètent parfaitement la douceur des fruits et créent une combinaison gourmande.

## 9. Les accords régionaux

Chaque région a ses spécialités culinaires et ses vins emblématiques. Par exemple, si vous dégustez un plat de fruits de mer en Bretagne, accompagnez-le d'un vin blanc sec de la région, comme un [Muscadet](#). Les produits locaux se marient souvent à merveille avec les vins de la même région, créant une expérience gastronomique authentique.

Pour accompagner une salade niçoise, choisissez un [vin rosé de Provence](#). Les rosés de Provence sont réputés pour leur fraîcheur, leur élégance et leurs arômes fruités qui se marient parfaitement avec les plats méditerranéens. Optez pour un rosé sec et vif, avec des notes de fruits rouges et d'agrumes.

### Château de l'Aumérade - Marie Christine Rosé - Cru Classé - 2022

Côtes de Provence - Cru Classé Marie-Christine s'inspire cette année du style inimitable des années 50, décennie de création...

 AuméradeShop - La boutique du Château de l'Aumérade •...



Le vin rosé d'[Aix-en-Provence](#) présente généralement des notes de fruits rouges frais tels que la fraise et la framboise, ainsi que des nuances florales. Sa légèreté et son acidité équilibrée se marient harmonieusement avec les légumes confits et les herbes aromatiques de la ratatouille. La ratatouille est composée d'un mélange de légumes frais tels que des tomates, des poivrons, des courgettes, des aubergines, des oignons et des herbes aromatiques comme le thym et le romarin. Les légumes sont lentement mijotés pour créer un plat savoureux et parfumé.

## 10. L'importance de l'équilibre

Lorsque vous recherchez des alliances inattendues, n'oubliez pas l'importance de l'équilibre entre le plat et le vin. Cherchez des accords qui se complètent et se mettent mutuellement en valeur. La clé réside dans la recherche d'harmonie entre les saveurs, les textures et les arômes.

Maintenant que vous avez découvert le guide ultime des accords mets vins et ses alliances inattendues, il est temps de mettre vos connaissances en pratique. Expérimentez, osez et découvrez de nouvelles combinaisons qui éveilleront vos papilles et raviront vos convives.

N'oubliez pas de faire confiance à votre propre palais et de vous laisser guider par vos préférences personnelles. Les accords mets vins sont un voyage gustatif passionnant, où les surprises et les délices sont au rendez-vous.

Alors, lancez-vous et explorez les mariages culinaires surprenants qui rendront vos repas inoubliables avec des bons [livres de cuisine](#). Bon appétit et santé !

## READ NEXT



### **Surprenez vos proches avec des cadeaux chocolatés pour toutes les occasions**

18 MAI 2023



### **Chocolat Bio : Pour une indulgence savoureuse et respectueuse de l'environnement**

17 MAI 2023



### **Pourquoi le chocolat noir est-il la nouvelle tendance santé ?**

16 MAI 2023

[A propos](#)

[Agence de Marketing Digital](#)

[Contact](#)

DP MEDIAS NEWS - Aix-en-Provence - Paris