

# Compte rendu du dîner d'Épicure

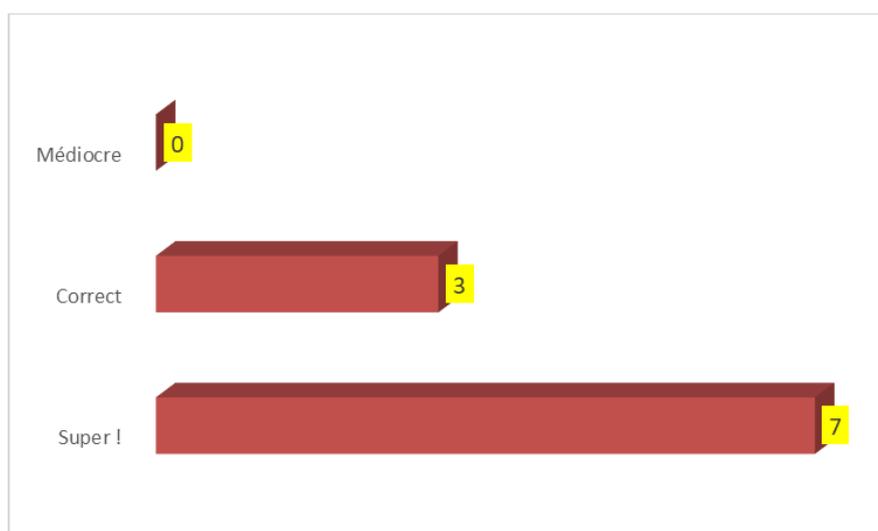
---

Vous trouverez dans ce document, pour chacun des 16 accords que nous avons essayé lors du dîner d'Épicure, un graphique présentant les évaluations des 10 testeurs ainsi que mon commentaire.

Les vins, achetés en supermarché, que j'ai bus avec les mets étaient les suivants :

- Le VB1, vin blanc très sec, était un muscadet-côtes-de-grandlieu, Château La Forchetière, 2018. C'est un vin en effet très sec, mais peu expressif au nez.
- Le VR3, vin rouge charpenté, était un haut-médoc, Château Barreyres, 2016. Le nez est assez intense et les tanins bien présents. Le carafage a permis de les assouplir.
- Le VB3, vin blanc assez sucrés résiduels, était un monbazillac, Domaine de la Croix, 2018. C'est un vin assez liquoreux aux arômes intenses de pêche.

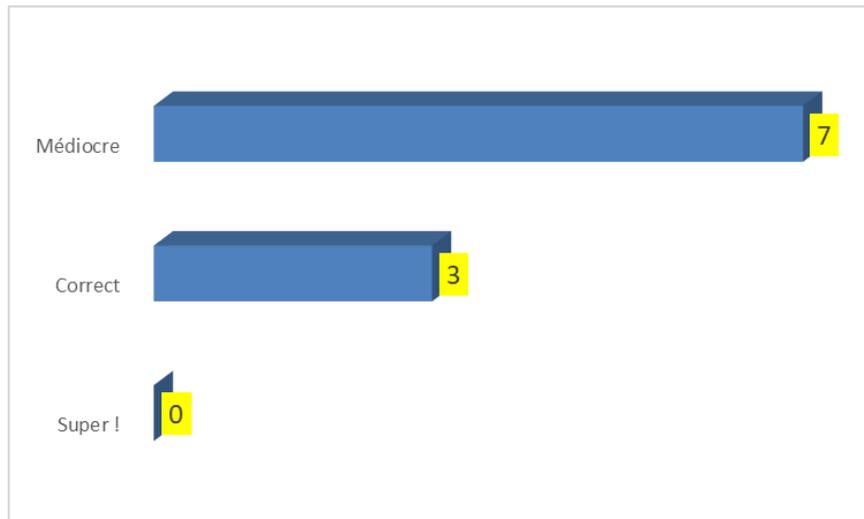
## Accord 1 - Comment évaluez-vous l'accord des rillettes de saumon avec le VB1 (vin blanc très sec) ?



Mon évaluation : correct

C'est un accord classique, compte tenu du gras des rillettes. Mais avec mon muscadet, il ne fonctionne pas très bien, car l'aneth et les baies roses masquent les (faibles) arômes du vin.

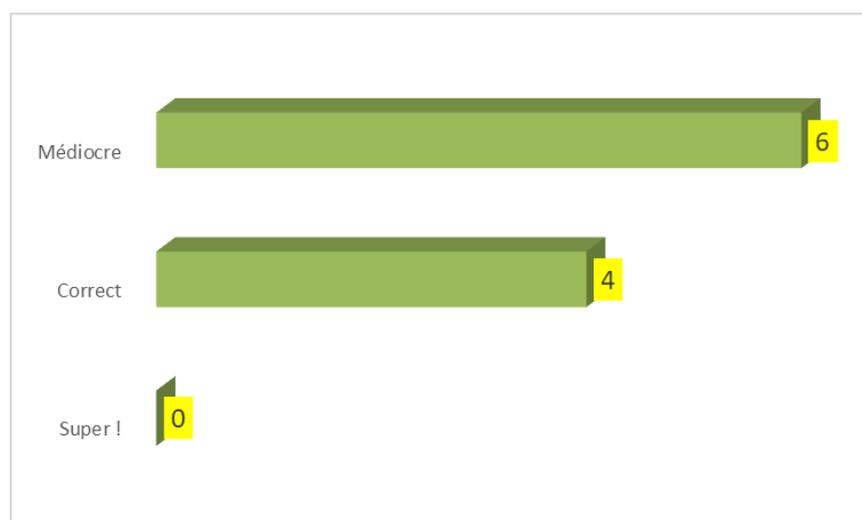
## Accord 2 - Comment évaluez-vous l'accord des rillettes de saumon avec le VR3 (vin rouge charpenté) ?



Mon évaluation : médiocre

Un VR3, vin rouge charpenté, en début de repas pose un problème d'accord vertical. On ne pourra pas revenir ensuite, sauf pour le dessert, vers un vin blanc, un vin rosé et même un VR1, vin rouge léger. Pour ce qui est de l'accord horizontal, c'est une horreur. Les tanins ressortent et les arômes des rillettes et du vin appartiennent à des univers trop différents.

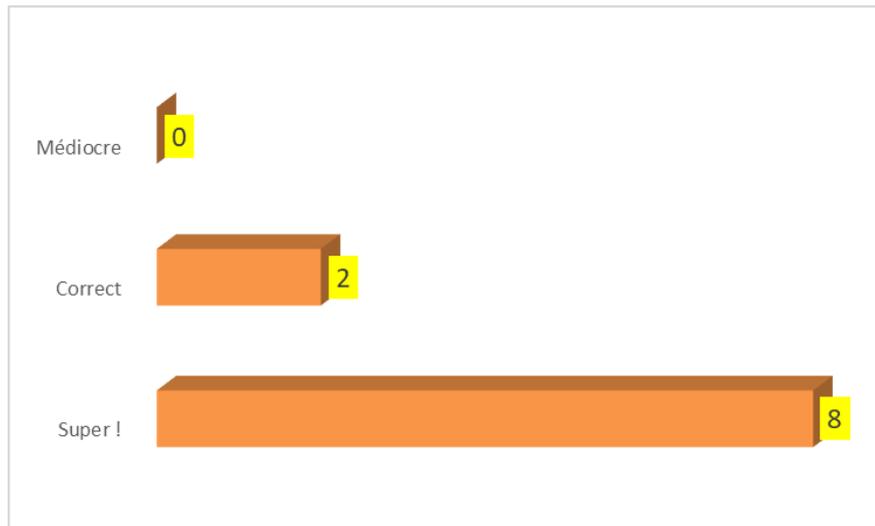
## Accord 3 - Comment évaluez-vous l'accord de l'estouffade de boeuf avec le VB1 (vin blanc très sec) ?



Mon évaluation : médiocre

L'estouffade a beaucoup de goût. Elle masque les (pauvres) arômes du muscadet. Le côté sucré de la sauce fait, par contraste, ressortir l'acidité du vin blanc.

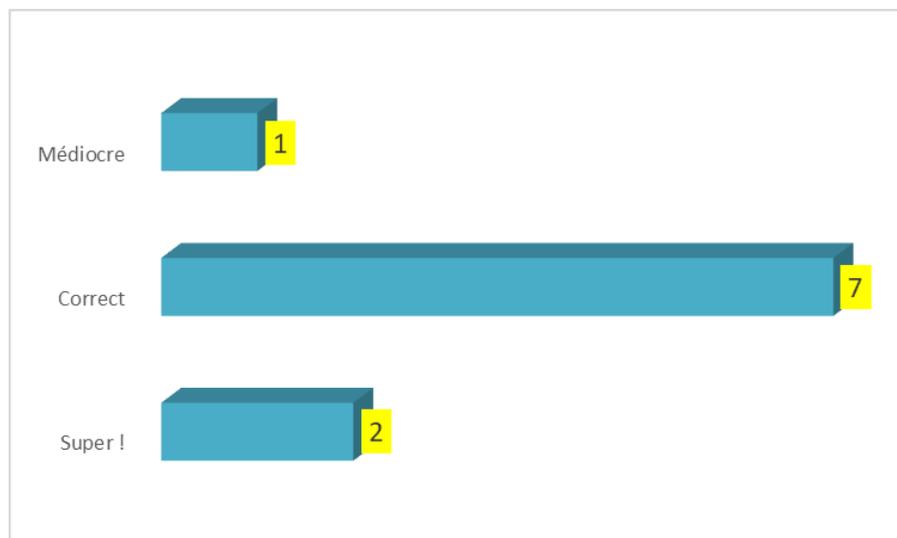
#### Accord 4 - Comment évaluez-vous l'accord de l'estouffade de boeuf avec le VR3 (vin rouge charpenté) ?



Mon évaluation : super !

C'est un accord horizontal classique et qui fonctionne bien. Les tanins sont masqués par la sauce. L'odeur puissante de la viande (de la joue de bœuf, pour moi) s'harmonise avec les arômes intenses du vin.

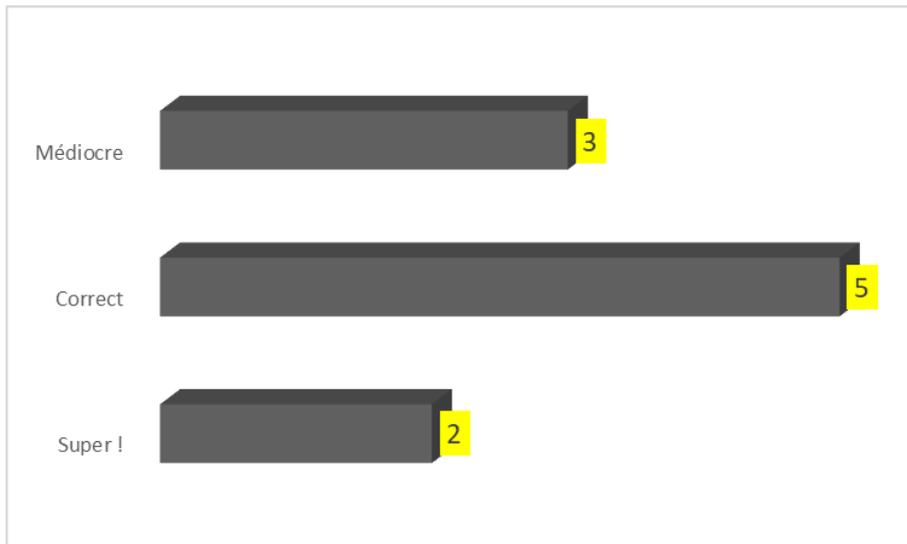
#### Accord 5 - Comment évaluez-vous l'accord des carottes au boulgour avec le VB1 (vin blanc très sec) ?



Mon évaluation : correct

Les carottes au boulgour n'ont pas trop de goût lorsqu'on les mange sans la sauce de l'estouffade. Cette garniture est donc dans la même gamme d'intensité aromatique. Mais le sucré des carottes fait quand même un peu ressortir l'acidité du muscadet.

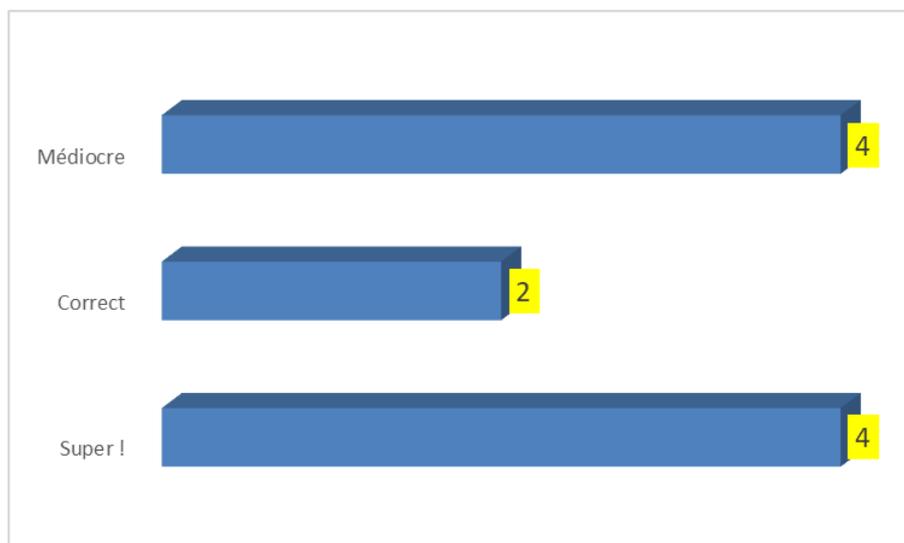
## Accord 6 - Comment évaluez-vous l'accord des carottes au boulgour avec le VR3 (vin rouge charpenté) ?



Mon évaluation : correct

Le haut-médoc écrase un peu les carottes au boulgour. Le sucré des carottes fait ressortir les tanins. En mélangeant cette garniture avec la sauce de l'estouffade, on améliore l'accord.

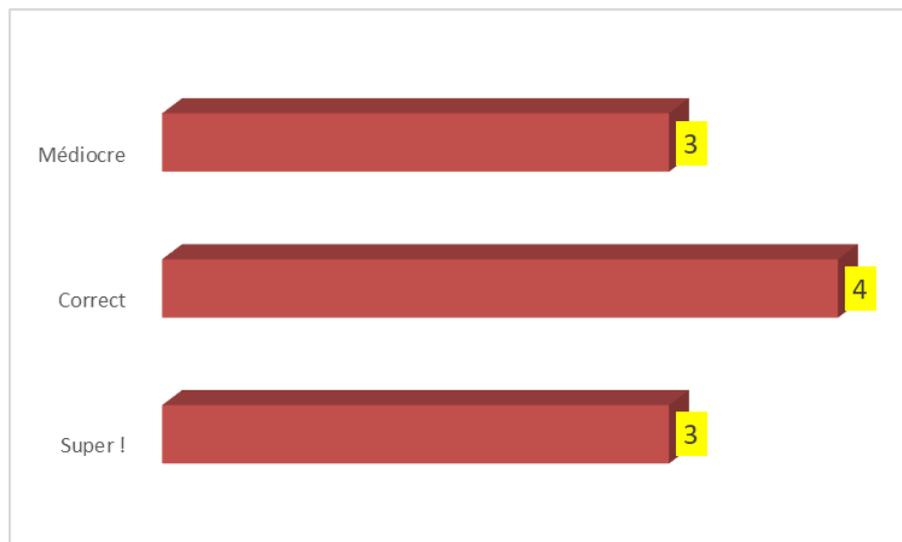
## Accord 7 - Comment évaluez-vous l'accord du comté vieux avec le VB1 (vin blanc très sec) ?



Mon évaluation : correct

Le comté que j'ai goûté a été affiné 18 mois, mais il n'est pas très aromatique. Le muscadet est vraiment trop maigre. Il est un peu surpassé par le fromage.

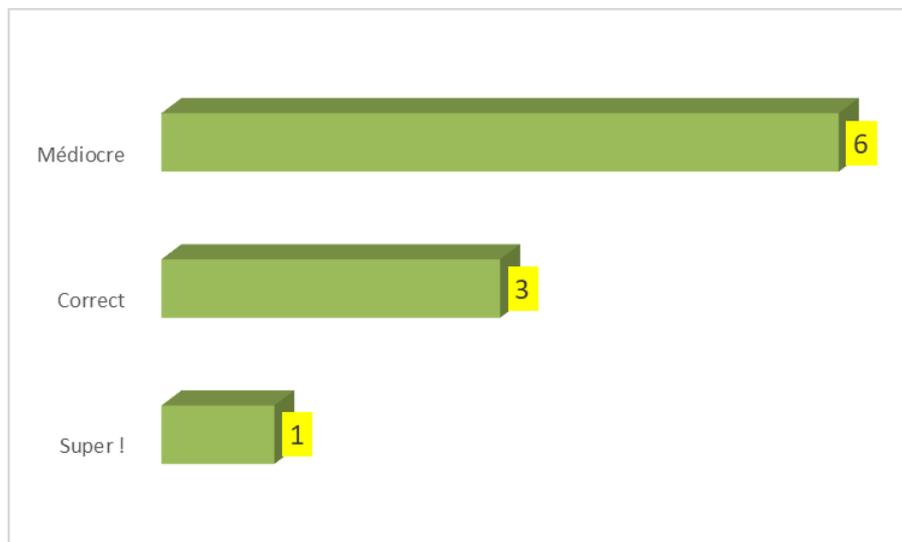
**Accord 8 - Comment évaluez-vous l'accord du comté vieux avec le VR3 (vin rouge charpenté) ?**



Mon évaluation : médiocre

L'astringence des tanins du haut-médoc est exacerbée.

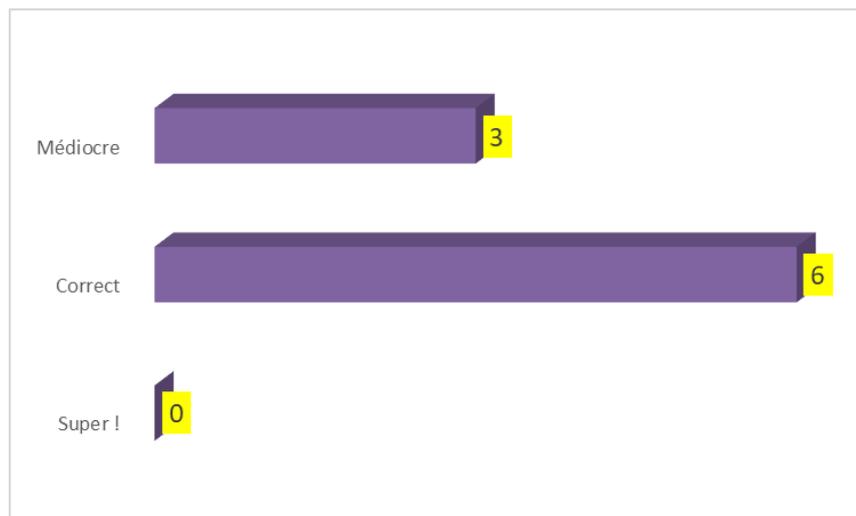
**Accord 9 - Comment évaluez-vous l'accord du camembert avec le VB1 (vin blanc très sec) ?**



Mon évaluation : médiocre

La puissance du camembert écrase complètement le muscadet.

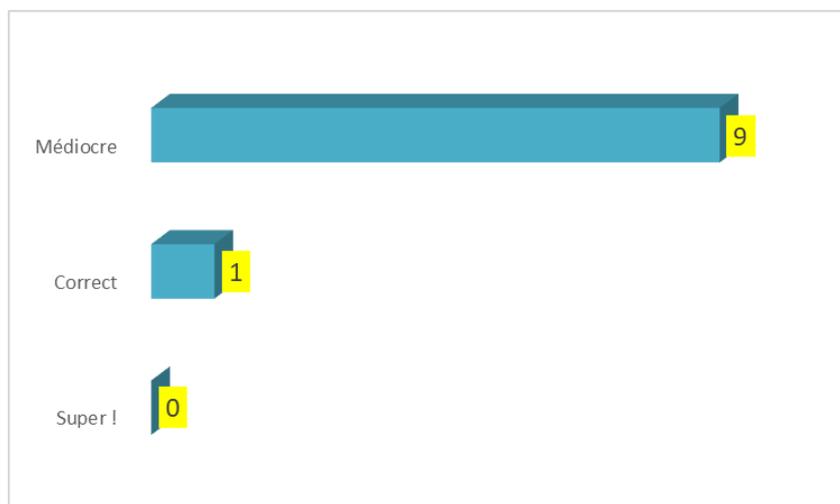
## Accord 10 - Comment évaluez-vous l'accord du camembert avec le VR3 (vin rouge charpenté) ?



Mon évaluation : médiocre

Dans l'imaginaire néophyte, l'accord horizontal camembert-vin rouge est un classique. Mais le camembert est très lacté et il ne se marie pas du tout avec les tanins du haut-médoc.

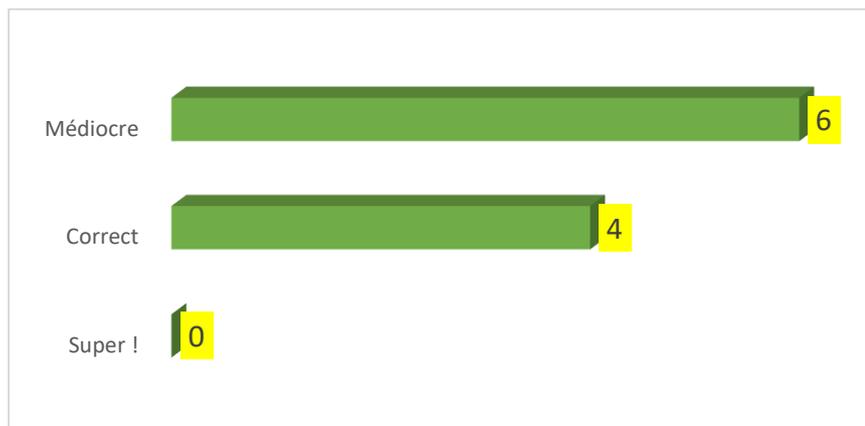
## Accord 11 - Comment évaluez-vous l'accord du roquefort avec le VB1 (vin blanc très sec) ?



Mon évaluation : médiocre

La puissance du roquefort surpasse totalement le muscadet. Ils ne jouent pas dans la même division !

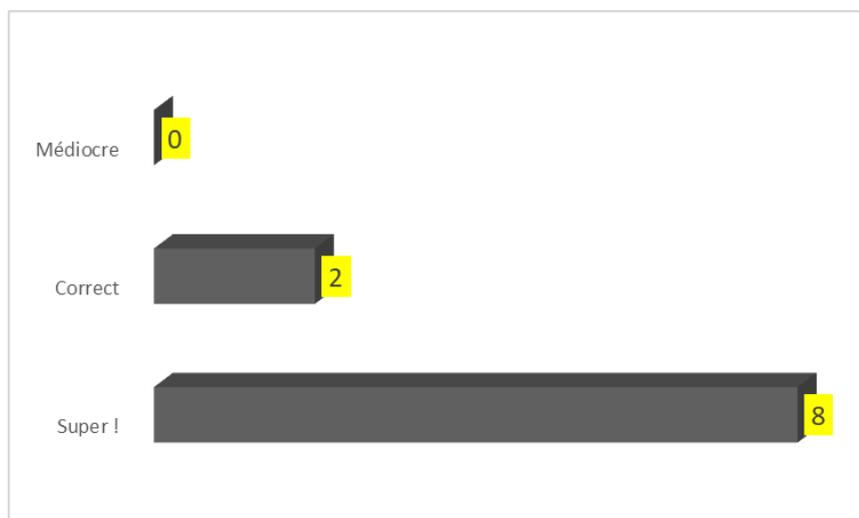
## Accord 12 - Comment évaluez-vous l'accord du roquefort avec le VR3 (vin rouge charpenté) ?



Mon évaluation : correct

Le roquefort et le haut-médoc semblent chacun vivre l'un à côté de l'autre, sans se rencontrer. Ils sont pourtant tous les deux puissants sur le plan aromatique. Mais ça ne fonctionne pas vraiment.

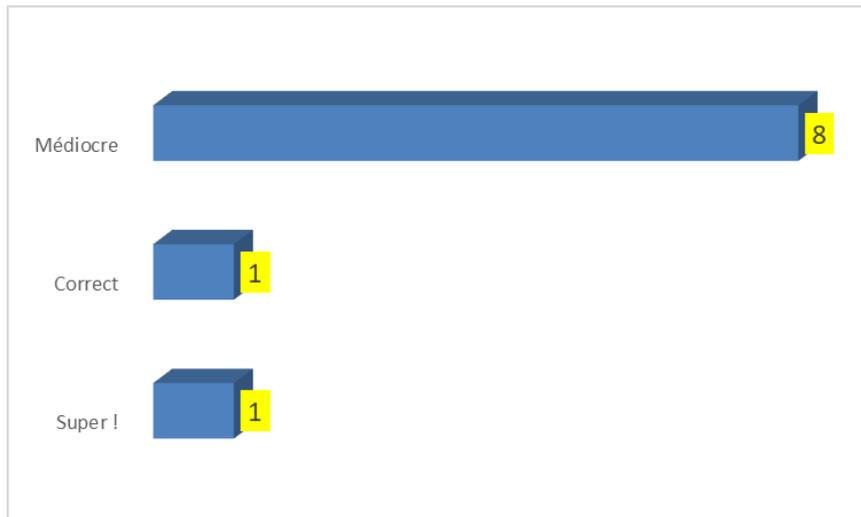
## Accord 13 - Comment évaluez-vous l'accord du roquefort avec le VB3 (vin avec sucre résiduel) ?



Mon évaluation : correct

Je m'attendais à mieux. Les arômes de pêches du monbazillac nous emmènent dans un autre univers que le roquefort.

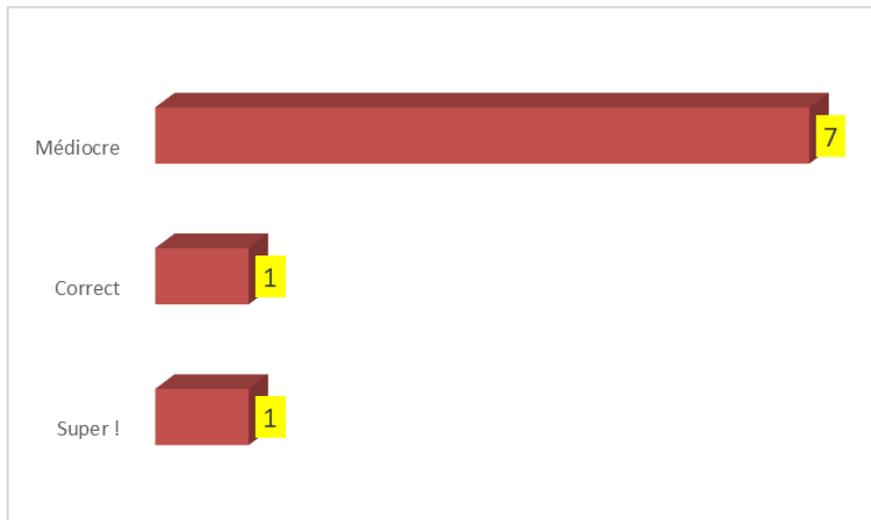
## Accord 14 - Comment évaluez-vous l'accord de la pêche Melba avec le VB1 (vin blanc très sec) ?



Mon évaluation : médiocre

L'acidité du muscadet est exacerbée par les sucres du dessert.

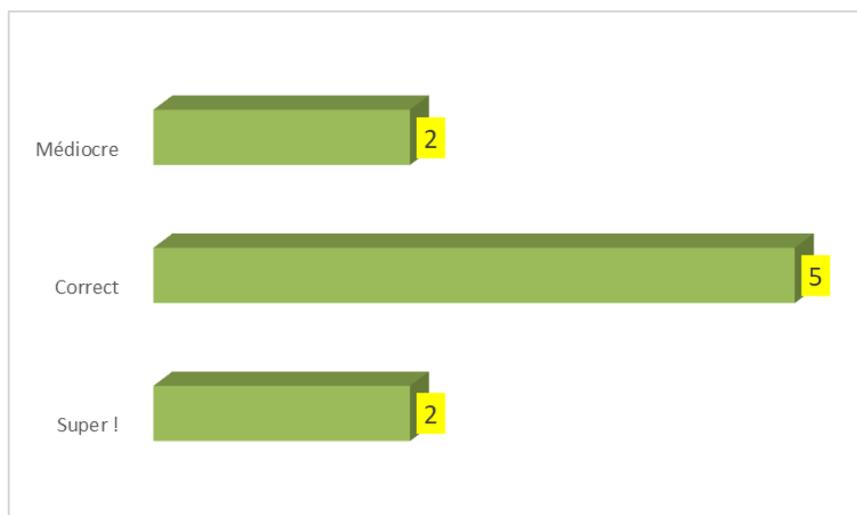
## Accord 15 - Comment évaluez-vous l'accord de la pêche Melba avec le VR3 (vin rouge charpenté) ?



Mon évaluation : médiocre

Le sucre de la glace, du coulis et de la pêche, fait ressortir l'astringence des tanins du haut-médoc.

## Accord 16 - Comment évaluez-vous l'accord de la pêche Melba avec le VB3 (vin avec sucre résiduel) ?



Mon évaluation : correct

Le mariage donne beaucoup de pâteux en bouche. Le monbazillac qui est parfois considéré comme un « vin de dessert », contient trop de sucres résiduels pour convenir parfaitement.