

JACQUES ORHON

Avec la collaboration de Caroline Chagnon

Le sommelier

c'est  
vous!

SERVIR,  
DÉGUSTER ET  
HARMONISER  
LES VINS  
COMME  
UN PRO

LES EDITIONS DE  
L'HOMME

UN  
GUIDE  
D'ACHAT  
DE PLUS DE  
**300**  
VALEURS  
SÛRES

JACQUES ORHON

Avec la collaboration de Caroline Chagnon



Le sommelier

c'est  
vous!

SERVIR,  
DÉGUSTER ET  
HARMONISER  
LES VINS  
COMME  
UN PRO

LES ÉDITIONS DE  
L'HOMME

Une société de Québecor Média

# TABLE DES MATIÈRES

Avant-propos . . . . .	8
Avant de commencer . . . . .	12
Comment décrypter une étiquette . . . . .	14
4 étapes pour déguster comme un pro. . . . .	22
Outils et entreposage . . . . .	36
Servir le vin comme un pro, ce n'est pas compliqué! . . . . .	44
Les règles de base de l'harmonie des mets et des vins . . . . .	48
L'apéro. . . . .	62
Les entrées . . . . .	76
Les pâtes et la pizza . . . . .	94
Les fruits de mer. . . . .	106
Le poisson . . . . .	124
Les volailles. . . . .	152

Le lapin .....	174
Le porc.....	186
Le veau .....	200
Le bœuf .....	214
L'agneau et le mouton.....	230
Le gibier .....	242
Les abats et le foie gras .....	260
Les fromages.....	280
Les desserts.....	302
Index des mets .....	314
Index des valeurs sûres .....	324
Remerciements .....	332

# AVANT-PROPOS

L'occasion était trop belle ! Celle, pour la nouvelle génération et tous ceux qui désiraient se mettre à jour, de me lancer dans l'écriture d'un nouveau livre portant sur le mariage des mets et des vins. Mais comme on ne peut pas réinventer la roue à tous les coups, l'idée m'est venue de reprendre *Harmonisez vins et mets*, mon livre paru en 2004 et qui a connu un beau succès. Cela dit, au-delà de cette prémisse, j'ai voulu aller plus loin. On n'a, en effet, jamais tant regardé d'émissions de cuisine ni acheté une si grande quantité de livres de recettes, lu autant d'articles sur le vin ni consulté de si nombreux guides d'achat depuis les dix dernières années. Pourquoi ? Parce que l'intérêt pour les plaisirs de la table s'est confortablement installé dans les habitudes d'une grande partie de la population, mais aussi parce que les connaissances, en cuisine comme à la cave, sont désormais très accessibles. Dans ce sens, découvrir, s'instruire et comprendre, notamment au chapitre de la dégustation des mets et des vins, n'ont jamais été aussi importants. Si l'acte de déguster du vin n'appartient vraiment qu'à soi et ne se rattache qu'à ses propres références, l'art de boire en mangeant correspond aussi à cette forme d'intimité.

Or, à moins que l'on ne soit misanthrope, un des grands plaisirs de la table, au-delà du culte du bien manger, c'est celui de partager pendant quelques instants – trop courts, bien souvent – ses impressions et ses sensations avec ceux que l'on apprécie, que l'on aime, et dont la présence nous reconforte. C'est dans cet esprit de convivialité que la cuisine s'est transformée au fil des décennies pour aller plus loin que la simple nourriture vitale et devenir, lorsque l'humain en ressent le besoin, la nourriture-plaisir conjuguée à l'art gastronomique.

De la même façon, il y a longtemps que le jus de la treille est passé, à nos yeux, du statut de simple boisson à celui, plus complexe, de

vin-plaisir-culture. Et cela va plus loin que notre propre satisfaction. Il y a, dans le bonheur de recevoir et d'être reçu, celui d'échanger, de rencontrer et de communiquer. À ce propos, si l'on considère que communiquer, c'est avant tout mettre quelque chose en commun, on peut se demander s'il existe un moment plus propice que le repas pour échanger des idées, écouter les autres, se faire des clins d'œil complices et se sentir d'égal à égal par la simple et même fonction d'avaloir des mets et des vins. Pour toutes ces raisons, et si l'on veut faciliter cette communication (ou communion) à table, il est donc préférable que certains éléments soient respectés : le bon mets servi à point au bon moment, accompagné du bon vin servi à la bonne température, dans les bons verres et les meilleures conditions.

Pour tout cela, je me suis adjoint la complicité d'une jeune sommelière reconnue et diplômée. Je remercie Caroline Chagnon d'avoir accepté d'embarquer dans cette aventure pour me seconder avec son expérience de jeune femme bien ancrée dans sa génération, portant un regard aiguisé sur notre monde actuel toujours en mouvement. Ainsi, ce nouveau livre, qui ne porte pas uniquement sur l'harmonisation des mets et des vins – même si elle en constitue la colonne vertébrale – vous permettra de compter sur l'expertise de deux professionnels pour réussir vos repas en famille, entre amis ou pour toutes sortes d'événements, sans oublier évidemment vos visites au restaurant. De plus, au fil des pages, vous apprendrez à bien servir le vin, à le mettre en valeur et à le déguster comme un pro. Vous vous exercerez à décrypter les étiquettes et acquerez un vocabulaire simple et limpide pour mieux parler du vin. Bref, vous saurez dorénavant comment mettre en valeur vos meilleures bouteilles. Avec ce livre, c'est très simple, c'est comme si vous aviez chez vous, en tout

temps, deux sommeliers expérimentés à votre service, prêts à répondre à vos questions. Cela vaut l'investissement !

Nous vous invitons – en toute modestie – à découvrir les nombreuses harmonies mets et vins qui feront de vos repas les réussites tant espérées, les accords que l'on voudrait parfaits, même si, en matière de goût, comme on le dit plus loin, la perfection est toute relative. Or on impose souvent à un client, à un ami ou à un voisin tel vin plutôt qu'un autre, avec la marque, la maison et l'année, comme s'il n'y avait qu'une association pouvant créer l'accord idéal. Et pourtant, toujours en suivant les règles de base, nous avons généralement la possibilité de créer beaucoup d'alliances selon les circonstances et notre budget. C'est pour cette raison que nous avons tenu à proposer un certain nombre de vins et de types de vins à prix variés, provenant des quatre coins du monde. Profitez-en ! Il est dommage d'acheter toujours et encore les mêmes produits, par crainte d'être déçu. Malheureusement, beaucoup de gens, surtout dans les principaux pays producteurs, vont boire les dix mêmes vins toute leur vie !

Reste qu'il n'est pas facile de recommander un vin plutôt qu'un autre. Pour votre bénéfice, nous nous sommes donc attachés à suggérer sans équivoque ce que nous appelons « des valeurs sûres », c'est-à-dire des vins très bons qui sont très, ou relativement, abordables et que l'on peut se procurer facilement. En fait, nous avons insisté sur l'idée qu'il est possible de trouver son bonheur sans se ruiner, même si, parfois, le type même du plat (foie gras, gibier, etc.) ne nous permet pas de suggérer des vins beaucoup moins chers. Pour cela, nous avons sélectionné plus de 300 vins, parmi lesquels plus de 50 cuvées issues de la viticulture biologique, non seulement parce que ces produits sont bio, mais aussi parce qu'ils sont bons. Nous sommes conscients qu'il est difficile de parler de tous les vins dignes d'intérêt, mais notre approche a le mérite, croyons-nous, de laisser à chacun le choix et le loisir de faire ses propres découvertes.

De façon générale, ou plus pointue en fonction des cas, nous avons décidé de classer les viandes et les poissons par mode de cuisson, de regrouper des recettes par affinités de couleurs, de saveurs, de parfums et de textures, afin de vous proposer, parmi les milliers de vins offerts, un choix des plus judicieux qui sera susceptible de vous apporter une grande satisfaction.

Pour esquiver les déceptions, nous vous suggérons d'éviter les dogmes trop stricts, ceux qui vous empêchent d'approcher, ne serait-ce qu'un instant, le plaisir partagé. Après tout, on ne peut interdire à quelqu'un de boire un Château Margaux avec son hamburger ni de savourer un petit vin blanc bien ordinaire avec un foie gras poêlé. C'est pour cette raison que, tout au long de ce livre, à l'aide de nombreux tableaux synthèses qui vous faciliteront la vie, et de listes de mets accessibles, nous vous proposons différentes avenues, sans rien imposer. Nous vous invitons à la découverte de certains rapports de force entre mets et vins, et à la recherche de l'équilibre entre le liquide et le solide, en sollicitant, toutes papilles et narines confondues, vos sens de fin gourmet et d'œnophile averti ou en devenir. C'est dans cet esprit aussi que nous vous présentons des harmonies plus ou moins classiques, mais aussi des combinaisons plus hardies. Et pourquoi pas, de temps en temps, vous adonner à une autre des joies du mariage des vins et des mets, celle de choisir en premier lieu le cru et la bouteille que vous avez vraiment envie d'ouvrir !

Mais il ne faut surtout pas prendre tout cela trop au sérieux, encore moins se prendre au sérieux. Même si la maîtrise d'associer nectar et ambrosie n'est pas toujours chose facile, faites-en un jeu et amusez-vous. L'essentiel est de cultiver le sens du bon goût.





# AVANT DE COMMENCER

**D**ès le départ de ce projet d'écriture, nous tenions à vous présenter un livre qui soit facile à consulter, malgré la somme d'informations.

## **LES TABLEAUX SYNTHÈSES**

Les tableaux synthèses dressent la liste des ingrédients, des aromates et des condiments que l'on peut utiliser dans différentes recettes liées à l'aliment (par exemple, le poulet), selon sa cuisson, et aux sauces qui l'accompagnent, s'il y a lieu. Vous voulez savoir si les vins d'une liste conviennent bien au mets que vous préparez ? Il vous suffit de vérifier si les ingrédients qui entrent dans la composition de ce plat font partie du tableau synthèse précédant cette liste. Peu importe la manière dont ces ingrédients sont agencés dans votre assiette, vous ne vous tromperez pas avec les vins suggérés.

## **LES LISTES DE METS PROPOSÉS**

Notre but est de vous soumettre une bonne variété d'accords avec des mets qui ont suffisamment de points communs pour être unis dans une même cause, celle de l'harmonie avec des vins partageant des caractéristiques semblables. Nous sommes conscients qu'il s'agit parfois d'une proposition limitée de recettes, mais nous sommes persuadés que cette liste, aussi courte soit-elle, titillera votre inspiration et vous fera emprunter de nouvelles avenues culinaires.

## **LES LISTES DE VINS**

Côté vins, nous avons voulu conseiller de nombreuses appellations ayant des caractéristiques communes, peu importe leur région ou leur

pays d'origine. Nous commençons (sauf exception) par les produits français, le plus souvent région par région, et nous poursuivons avec ceux de l'Italie, du reste de l'Europe et des autres principaux pays producteurs. Nous précisons ensuite de manière presque systématique la température de service idéale, et parfois d'autres infos, notamment l'âge recommandé pour certains vins. Il peut arriver que des vins d'une même région ou d'une même appellation se retrouvent dans deux ou trois échelles de prix. La raison en est fort simple : tout dépend des cuvées sélectionnées.

### **LES PRIX DES VINS SUGGÉRÉS**

**\$** vins peu coûteux, donc très abordables

**\$\$** vins dont le prix est moyen, mais qui sont encore abordables

**\$\$\$** vins un peu plus chers, mais relativement accessibles

**\$\$\$\$** vins beaucoup plus chers

### **LES VALEURS SÛRES**

Voilà une partie importante de l'intérêt pratique de ce livre, puisque vous y trouverez presque systématiquement quatre vins choisis en fonction des mets proposés, illustrés par leur étiquette. Ces valeurs sûres appartiennent à quatre échelles de prix différentes, car nous croyons non seulement que l'accord idéal n'exige pas nécessairement le vin le plus cher, mais aussi que tout le monde a le droit de se faire plaisir.

Vin blanc ○    Vin rosé ●    Vin rouge ●    Vin bio **BIO**

# COMMENT DÉCRYPTER UNE ÉTIQUETTE

Puisque ce livre a été conçu en grande partie pour apporter une réponse claire et explicite à cette question lancinante : *Mais quel vin vais-je donc acheter ?*, nous avons décidé d'illustrer, à l'aide de l'étiquette des vins concernés, nos recommandations d'achat, représentées ici par nos valeurs sûres.

Au-delà de sa dimension légale et de son caractère informatif, une étiquette de vin est aussi une invitation au voyage ; par conséquent, elle exprime beaucoup plus que ce que la plupart des gens croient généralement. Il suffit de prendre quelques minutes pour la déchiffrer, afin d'en cerner toutes les subtilités et de peut-être mieux anticiper ce que le vin a à offrir.

Tel un passeport que le douanier observe attentivement, l'étiquette parle d'elle-même. Elle nous renseigne sur l'appellation, le pays et la région d'origine, le millésime et la maison : ce vin provient-il d'un propriétaire récoltant ? d'une cave coopérative ? d'un négociant ? Cette notion de signature – ou de réputation de la maison – nous semble incontournable depuis quelques années. Parfois célèbres, parfois moins connus, tous les producteurs inclus dans ce livre sont synonymes de grande qualité. Quant à la contre-étiquette (apposée au dos de la bouteille), elle peut nous donner, lorsqu'elle est bien faite, de précieux renseignements sur les cépages, le mode d'élaboration et le mariage du vin avec les mets.

De mieux en mieux illustrées, les étiquettes nous font rêver, réfléchir, saliver ; elles nous accompagnent du magasin – ou de la cave – à notre verre, nous laissant deviner le plaisir à venir. Il était donc presque inévitable que nous les utilisions pour mettre en lumière nos accords gourmands. Les 300 vins représentés par ces étiquettes, nous les avons sélectionnés avec une attention toute particulière. Ils constituent notre

premier choix, qui se base avant tout sur les mets proposés, sur leur qualité intrinsèque, leur prix et leur disponibilité.

Ainsi, dans ce livre, qui se veut modestement «intemporel», nous avons fait abstraction de la notion de millésime, puisqu'une bonne maison ou un producteur sérieux élabore généralement, bon an mal an, des cuvées de haute qualité (voir à la page 20).

**Remarque importante :** en ce qui concerne tous les vins suggérés, nous tenons à préciser que cet ouvrage a été réalisé en toute indépendance sur le plan commercial et qu'il ne s'agit en aucun cas de publicité.

## **POUR ÊTRE INCOLLABLE SUR LES ÉTIQUETTES**

Même s'il existe des mentions particulières, propres à un pays ou à un type de vins bien précis, voici les clés qui vous serviront à décrypter les principales données, obligatoires et facultatives, qui figurent sur la plupart des étiquettes.

## MENTIONS OBLIGATOIRES

- 1 Nom du pays d'où vient le vin ;
- 2 Provenance géographique du vin.

Le nom du vin (par exemple : sancerre, bordeaux, chianti, etc.) apparaît le plus souvent entre les mots *appellation* et *protégée* ou *contrôlée* :

**France** : AOP (Appellation d'Origine Protégée ; on trouve encore sur le marché la mention Appellation d'Origine Contrôlée) ;

**Italie** : DOC (Denominazione di Origine Controllata) et DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) ;

**Espagne** : DO (Denominación de Origen) et DOCa (Denominación de Origen Calificada) ;

**Portugal** : DOC (Denominação de Origem Controlada) ;

**Allemagne** : QbA (Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete) et QmP (Qualitätswein mit Prädikat).

L'approche est la même pour les vins d'autres pays, qui précisent sur l'étiquette le nom de la région d'origine :

**États-Unis** : AVA (aire de viticulture américaine approuvée), par exemple Napa Valley ;

**Canada** : VQA (Vintners Quality Alliance), par exemple Niagara Peninsula ;

**Australie** : par exemple McLaren Vale ;

**Chili** : par exemple Valle de Aconcagua ;

**Argentine** : par exemple Mendoza ;

**Nouvelle-Zélande** : par exemple Marlborough ;

**Afrique du Sud** : par exemple Robertson.

La règle s'applique aussi aux anciens vins de pays :

**France** : IGP (Indication Géographique Protégée) ;

**Italie** : IGT (Indicazione Geografica Tipica) ;

**Espagne** : VT (Vino de la Tierra) ;

Portugal: VR (Vinho Regional);  
Allemagne: DL (Deutscher Landwein).

Chaque pays possède ensuite ses propres mentions correspondant à des législations spécifiques. Par exemple: Grand cru classé ou Clos en France; Superiore ou Classico en Italie; Crianza ou Gran Reserva en Espagne; Garrafeira ou Vintage au Portugal; Spätlese ou Beerenauslese en Allemagne.

### AUTRES MENTIONS OBLIGATOIRES

- 3 Nom, raison sociale et adresse de l'embouteilleur;
- 4 Degré alcoolique exprimé en « % vol. »;
- 5 Volume net (quantité).

### MENTIONS FACULTATIVES

- 6 Millésime (année de la récolte du raisin; voir à la page 20);
- 7 Nom du producteur et lieu de mise en bouteille;
- 8 Nom de l'exploitation vinicole;
- 9 E: norme européenne qui garantit, grâce à la métrologie (science des mesures), l'exactitude du volume du flacon;
- 10 Nom de la cuvée (il pourrait s'agir d'une marque commerciale identifiée par ®).

### Autres mentions facultatives

Ces détails apparaissent souvent à l'arrière de la bouteille, sur la contre-étiquette: numéro de la bouteille, quantité embouteillée, couleur du vin, type de produit, mode d'élaboration, cépages utilisés, distinctions et autres mentions officielles, numéro de contrôle, conseils aux consommateurs, histoire du vignoble, du vin ou de l'entreprise.

## Cas particuliers

- ✧ « **Méthode champenoise** » : cette mention ne peut plus être utilisée. Elle a été remplacée par « **méthode traditionnelle** » (obligatoire pour les vins produits en Europe).
- ✧ Champagnes et cognacs sont dispensés de la mention « **appellation d'origine protégée** ». Le mot *Champagne* doit être inscrit sur le bouchon.
- ✧ Sur les étiquettes de champagne :
  - NM (négociant manipulant) (mention la plus courante) : maison de négoce qui élabore elle-même ses propres cuvées (elle fait toutes les manipulations) ;
  - RM (récoltant manipulant) : propriétaire des vignes, qui récolte ses raisins et élabore ses propres cuvées ;
  - SR (société de récoltants) : petit groupe de récoltants, parfois de la même famille, qui récolte ses raisins et élabore ses propres cuvées ; ressemble au schéma précédent.
  - CM (coopérative de manipulation) : cave coopérative qui élabore ses propres cuvées ;
  - MA (marque auxiliaire ou marque d'acheteur) : marque déposée d'une entreprise (très souvent une chaîne de distribution) ; à éviter.
- ✧ La mention « **CAVA** » est réservée aux vins espagnols d'appellation d'origine (DO) élaborés suivant la méthode traditionnelle DEC (Denominación Específica Cava).

## La mention « Terra Vitis »

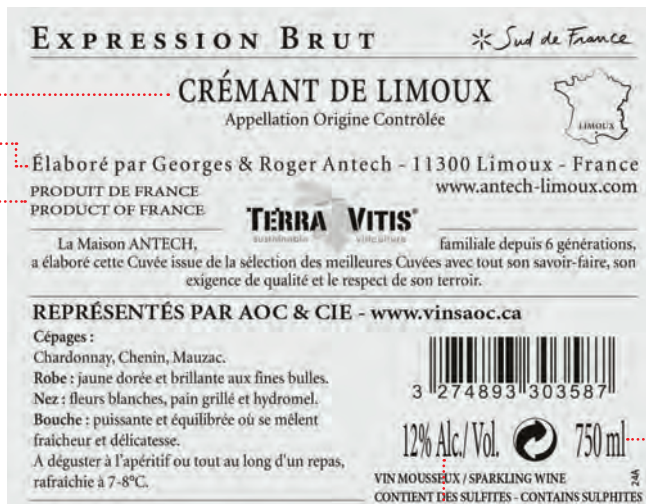
Si vous découvrez sur l'étiquette ou la contre-étiquette la mention « Terra Vitis », sachez que vous avez affaire à un producteur français qui cultive la vigne de manière raisonnée, et l'on pourrait ajouter *et raisonnable*, puisqu'elle s'appuie de façon égale sur les trois piliers du développement durable : l'environnement, le social et l'économie. N'hésitez pas, il s'agit de gens sérieux qui se rapprochent de la viticulture et de la philosophie bio.



6

8

10



2

3

1

7

5

4



## À LA RECHERCHE DU FAMEUX MILLÉSIME

Comme nous l'avons mentionné plus haut, l'indication du millésime, qui correspond à l'année de récolte du raisin, n'est pas obligatoire. Il s'agit toutefois d'une information importante puisque, dans le cas de plusieurs grandes régions françaises (Bordeaux, Bourgogne, vallée du Rhône, Alsace, vallée de la Loire, etc.), italiennes (Toscane, Piémont, Vénétie, etc.), espagnoles (Rioja, Penedès, Ribera del Duero, etc.), portugaises (Douro, Porto, etc.) et californiennes (Napa, Sonoma, etc.), la qualité varie d'une année à l'autre en fonction des conditions climatiques. On doit donc être vigilant, surtout quand on achète des vins assez coûteux que l'on veut conserver quelques années. Mais il ne faut pas non plus se laisser obnubiler par cette sacro-sainte donnée, sésame indispensable à toute dégustation remarquable si l'on en croit certains. Il vaut mieux axer ses recherches sur la qualité et la réputation des maisons (qu'il s'agisse de propriétaires, de viticulteurs ou de négociants), d'autant plus qu'il existe bien des vins sur lesquels les variations climatiques ne produisent pas un effet aussi prononcé. C'est le cas des vins de nombreuses régions du Chili, de l'Argentine, de l'Afrique du Sud et de l'Australie.

Par ailleurs, une bonne maison produit bon an mal an des vins d'une qualité comparable. Tout au plus, les années plus difficiles donneront un vin moins concentré (en couleur, en arômes et en structure), ce qui présentera souvent le double avantage de faire baisser son prix et de le rendre consommable plus tôt. C'est aussi ce qu'on appelle de « bons vins de restaurateurs », qui ne sont pas obligés dans ce cas d'attendre des années avant de les proposer à leur clientèle. Enfin, on affirme fréquemment que c'est dans les « petites années » que l'on reconnaît les grands vinificateurs. Ne l'oublions pas !

**U**n sommelier s'invite chez vous pour vous transmettre les secrets des accords vins et mets! Pâtes, fruits de mer, poissons, volailles, viandes, fromages ou desserts, tous ces plats que vous aimez, vous pouvez désormais les marier avec le vin idéal pour les mettre en valeur. Découvrez au passage tout ce qu'il faut savoir sur les bons outils à adopter, le décodage des étiquettes, le service et l'entreposage du vin. Familiarisez-vous avec les principes de base de la dégustation et laissez-vous porter par le plaisir d'explorer, pour devenir assurément... le meilleur sommelier des environs!

Conférencier, professeur et expert en dégustation, **JACQUES ORHON** est maître sommelier et fondateur de l'Association canadienne des sommeliers professionnels. Véritable globe-trotteur du vin, il parcourt depuis plus de 40 ans les vignobles du monde. Ses ouvrages ont été maintes fois récompensés, notamment, *Le vin snob*, du prix en littérature de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin.



Sommelière de formation et de métier, **CAROLINE CHAGNON** est avant tout une communicatrice passionnée. Elle signe plusieurs chroniques hebdomadaires et coanime la série télévisée *Lève ton verre!*

ISBN 978-2-7619-4961-3



  
Groupe  
**Livre**  
Québecor Média