



## Accords mets-vins



**Télécharger**



**Lire En Ligne**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

# Accords mets-vins

*Odile Pontillo*

Accords mets-vins Odile Pontillo

 [Télécharger Accords mets-vins ...pdf](#)

 [Lire en ligne Accords mets-vins ...pdf](#)

64 pages

Extrait

Les 24 plats proposés dans cet ouvrage figurent parmi les plus appréciés actuellement sur nos tables familiales ou amicales. Conviviaux, ils peuvent être présentés en plat unique afin que tout le monde «reste à table». Pour chaque plat, vous avez le choix entre deux vins pour trouver l'harmonie en fonction de vos préférences mais aussi de l'humeur, du budget, de la saison... Le commentaire qui les accompagne tente d'expliquer les liens entre la recette et le vin idéal (coup de coeur) ou sa meilleure alternative. Ce simple descriptif permet ainsi de faire son choix selon la tendance gustative que l'on a envie de créer. Harmonies classiques, originales, parfois décoiffantes, il y en a pour tous les goûts, l'essentiel étant de rester dans la note juste, (se) régaler... en comprenant pourquoi !

L'harmonie entre les vins et les mets : une alchimie gustative !

En bouche, il n'est plus question ni de mets, ni de vin : l'union solide-liquide révèle une toute nouvelle perception, due à la combinaison de leurs composants respectifs (arômes, saveurs, texture, densité, etc.).

## LES ACCORDS FUSIONNELS

Certains tandems vins-mets fonctionnent selon le principe des similitudes, c'est-à-dire avec des éléments identiques, équivalents ou situés dans le même registre.

° Tendance Entre desserts et vins doux, la saveur sucrée commune fait le «pont». Sauce poivrade et cépage syrah ont tous deux un goût relevé de poivre qui devient omniprésent.

° Age Petits légumes croquants de début de saison et vins blancs ou rosés jeunes et toniques ? Le printemps est sur la table. Gibier en sauce aux champignons et vin vieux ? L'ambiance est à la douceur des saveurs automnales.

° Origine À poissons et fruits de mer, vins aux saveurs salines issus de terroirs ventilés par les embruns (Muscadet), ou nés sur un sol d'origine marine (Chablis). À vins «solaires», recettes méditerranéennes.

° Apparence Sur une viande ou volaille blanches (veau ou poulet) ? Vin blanc, assurément... Sur viande rouge ou volaille de caractère (boeuf, canard) ? Vin rouge évidemment !

° Style Une recette raffinée (volaille finement farcie, par exemple) ne peut s'accompagner que d'un vin élégant (grand cru mis en carafe), tout comme un plat de bistrot (boudin grillé-frites) s'escorte d'un vin «canaille» (Beaujolais, Touraine primeur).

(...) Présentation de l'éditeur

26 fiches avec des accords de vins autour des plats les plus courants : pizza, quiche, assortiment de sushis, couscous, pavé de saumon...• pour chaque plat, 3 vins sont proposés : l'accord parfait ainsi que deux alternatives• pour chaque vin sont donnés : un court descriptif (cépage, région d'origine, caractéristiques gustatives), l'âge idéal, la température de service et la gamme de prix. Biographie de l'auteur

**Odile Pontillo** est formatrice en dégustation du vin et également vigneronne à Maury, dans le Roussillon.

Download and Read Online Accords mets-vins Odile Pontillo #46153GN9H7F

Lire Accords mets-vins par Odile Pontillo pour ebook en ligneAccords mets-vins par Odile Pontillo  
Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres,  
livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne,  
bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les  
livres Accords mets-vins par Odile Pontillo à lire en ligne.Online Accords mets-vins par Odile Pontillo  
ebook Téléchargement PDFAccords mets-vins par Odile Pontillo DocAccords mets-vins par Odile Pontillo  
MobipocketAccords mets-vins par Odile Pontillo EPub  
**46I53GN9H7F46I53GN9H7F46I53GN9H7F**