

**JEAN-JACQUES**

**BOUTAUD**

**UNIVERSITÉ DE BOURGOGNE**

**CIMEOS**

**REPENSER LE CADRE  
EXPÉRIENTIEL DU GOÛT**

# LA TRAJECTOIRE DU GOÛT

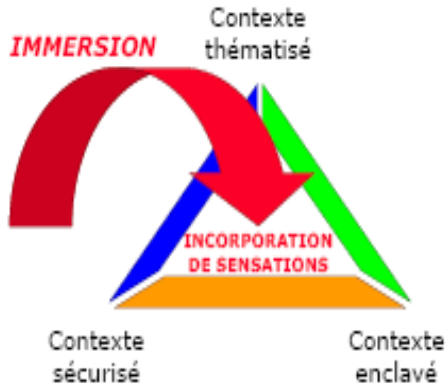
de la saveur à la valeur



de la valeur à l'expérience incorporée

# LA SAVEUR DE L'EXPÉRIENCE





*Cahier de Recherche n° 06-2003*

## Traits expérientiels

- Discontinuité, disruption
- Attraction sensorielle, polysensorielle
- Trame narrative, dramaturgique (moment, situation)
- Syncrétisme des cadres de référence
- Réflexivité, autoréalisation
- Empreinte et mémorisation



La Cité du Vin  
un monde de cultures

## Géorgie, berceau de la viticulture

EXPOSITION TEMPORAIRE VIGNOBLE INVITE

Du 31 juillet au 5 novembre 2017 - inclus dans le billet  
Parcours permanent + Belvédère



# Embarquez pour un voyage immersif à la découverte des cultures du vin

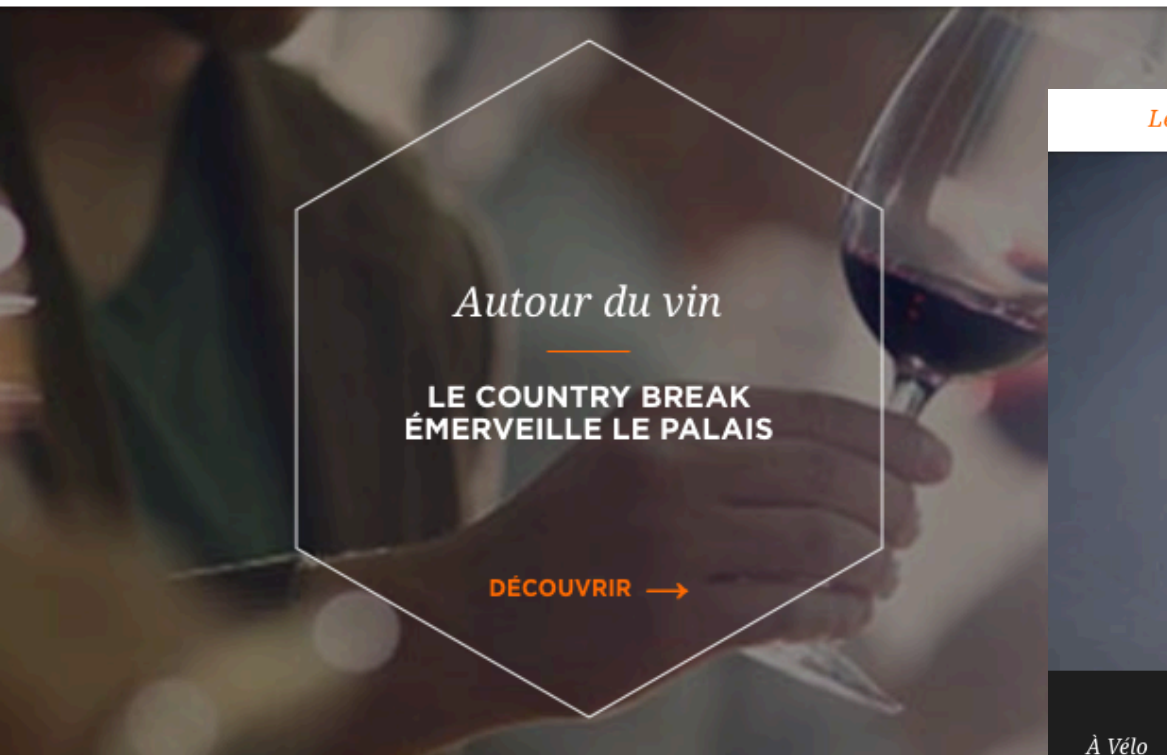
LE PARCOURS PERMANENT

Visite du parcours permanent + compagnon de voyage + dégustation au belvédère

[Accueil](#) > [Vivez La Cité du Vin](#) > [Le parcours permanent](#)

# Le parcours permanent : un voyage initiatique au cœur des cultures du vin

**E**mbarquez pour une aventure immersive et sensorielle à la découverte des cultures et des civilisations du vin. À travers plus de 3 000 m<sup>2</sup> de parcours libre, près de vingt espaces thématiques interactifs vous invitent au voyage pour une expérience unique dans le temps et l'espace à la rencontre du vin dans sa plus profonde diversité. La visite du parcours permanent inclut le compagnon de voyage gratuit, outil innovant disponible en 8 langues, et l'accès au belvédère de La Cité du Vin, où vous découvrirez Bordeaux à 360° en dégustant un verre de vin du monde (5cl).



*Autour du vin*

**LE COUNTRY BREAK  
ÉMERVEILLE LE PALAIS**

**DÉCOUVRIR →**



*Gastronomie*

**LE COUNTRY BREAK  
RASSASIE LE COEUR**

**DÉCOUVRIR →**

*À Vélo*

*Autour du vin*

***Gastronomie***

*Patrimoine*

*Nature*

*À Vélo*

***Autour du vin***

*Gastronomie*

*Patrimoine*

*Nature*

# LOUIS ROEDERER

C H A M P A G N E

[HOMEPAGE](#) > [EVÉNEMENTS](#) > [SOIRÉE ACCORDS METS & VINS](#)

## SOIRÉE ACCORDS METS & VINS

Venez vivre une expérience culinaire inédite le 9 novembre 2016 à partir de 19h00.

Aart Polderman de Jong met son savoir-faire à disposition en vous concoctant un dîner d'exception sublimé par les vins et champagnes de la **Maison Louis Roederer** offerts par la **Maison Freelance**. Une participation de 148 € vous sera demandée.

Chacun de ces crus sera commenté par Monsieur Charles Fournier afin de vous permettre de mieux en apprécier les qualités et particularités.



# L'accord mets-vin

la présupposition  
d'un accord pour la  
complétude du goût

(le contrat de consommation : la convention  
et l'exception)

# L'accord d'opposition glorieux ou triomphal

## — Le vin et la gastronomie —

François Audouze  
Fondateur et animateur de l'Académie des vins anciens  
[www.academiedesvinsanciens.org](http://www.academiedesvinsanciens.org)

là encore, chez Guy Savoy. J'étais avec mon épouse et je voulais boire un vin emblématique. Mon choix se porta sur un Montrachet du Domaine de la Romanée-Conti 1976. S'il avait toutes les caractéristiques d'un grand vin, ce Montrachet marquait des signes de fatigue. Il n'était pas question pour autant de ne pas en profiter. Guy Savoy, prévenu de mon choix, me fit préparer plusieurs plats qui logiquement accompagnent les grands blancs de Bourgogne. C'était bien, mais je n'avais pas la vibration que j'attendais. Après trois ou quatre essais, je demandai la carte pour voir si un plat allait enfin faire vibrer le vin. Je pointai sur la carte un colvert qui normalement se cuisine avec une sauce prévue pour un vin rouge. Guy fit préparer le canard sauvage et c'est alors que le miracle se produisit. Le plat et le canard entraient sur un ring, chacun voulant terrasser son adversaire, et de leur opposition est née une véritable vibration, le vin trouvant une énergie extrême, oubliant sa fatigue, et le colvert profitant de cette confrontation.



# Les accords de continuité : « les plus beaux »

## — Le vin et la gastronomie —

François Audouze

Fondateur et animateur de l'Académie des vins anciens

[www.academiedesvinsanciens.org](http://www.academiedesvinsanciens.org)


L'interaction mets et vins est assez fascinante. Lors d'un dîner au Gavroche à Londres, sur la cuisine de Michel Roux, avant l'arrivée du soufflé au fromage, on me fait goûter les deux blancs prévus pour ce plat. Le Haut-Brion blanc 1977 est flamboyant, à l'équilibre magique, et une longueur en nez et en bouche au-delà du concevable. Le Château Grillet 1986 qui est à ses côtés est très expressif, mais a du mal à se positionner après le si envahissant bordelais. J'en informe mes convives. Mais on met devant moi le plat et alors, avec une netteté redoutable, le Haut-Brion se referme dans sa coquille, alors que le Château Grillet parade, s'épanouit comme un paon, créant un bel accord. Lorsque le plat est enlevé, je demande à chacun de bien mâcher du pain et le Haut-Brion se retrouve, rejaillit en tête quand le Grillet rentre dans le rang. Il est étonnant de voir l'amplitude des variations créées par un plat : il épanouit un vin quand il en rétrécit un autre. Magie culinaire.




## Succession des vins

Du plus léger au plus puissant, du plus jeune au plus vieux (sauf pour le fromage)

## Couleur des vins

 Les vins blancs sur des poissons, volailles et viandes à chair blanche

 Les vins rouges sur des poissons comme le thon ou avec une sauce au vin rouge, volailles comme le canard et viandes rouges

## Type d'accords à respecter


Vin léger sur plat léger


Vin subtil sur plat raffiné

Vin puissant sur plat au goût prononcé ou épicé


## Température du vin


Elle joue un rôle essentiel et doit être adaptée à la nature et température du plat.


 Champagne ou mousseux en apéritif : 10-12°C


 Vin blanc sur une entrée froide : 8-10°C

 Vin blanc sur une entrée ou plat chaud : 10-14°C

 Vin rouge léger sur une entrée froide : 14-16°C

 Vin rouge sur un plat chaud : 16-18°C

 Vin doux naturel blanc (ex. muscat) : 8°C

 Vin liquoreux : 8-10°C

## Les accords difficiles

Plats à base de vinaigre (non déglacé) ou à base d'oeufs durs ou moulés et les soupes.

## Soyez ouvert et curieux

Les fromages : oubliez pour un temps le vin rouge et découvrez un camembert avec un cidre ou une eau de vie, un vin du jura sur un comté, un tavel rosé sur un chèvre.

Les vins moelleux ou liquoreux sont de grands vins de table.

Un Muscat avec du melon.

Un Sauternes avec une volaille rôtie.

Un Muscat avec un roquefort.

Un Rivesaltes avec une banane flambée.

Un Porto, Maury ou Banyuls avec un dessert à base de chocolat

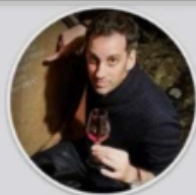
\* Conseils donnés à titre indicatif, il faut savoir respecter la diversité des vins comme la diversité des goûts...

# Normes, règles, conventions

# Faits de nature Faits de culture Faits de discours

**"Le vin que l'on boit ne doit pas faire regretter celui que l'on vient de boire". Cette règle est immuable, et la hiérarchie de caractère doit être respectée pour les vins comme pour les plats.**

- Définir une unité par un choix de vin de même région ou de même contexte (continental, océanique, méditerranéen, montagnard, etc...) qui sera le fil conducteur du repas.
- Les vins blancs, exempts d'amertume, doivent être présentés avant les vins rouges, les vins jeunes avant les vins vieux, enfin des vins blancs moelleux et des vins de dessert.
- Les accords régionaux de vins et de plats sont souvent réussis, car de bon sens.
- S'il est d'usage de boire du vin rouge sur les fromages, il ne faut pas négliger certains vins blancs qui peuvent s'y comporter très honorablement.
- Le Champagne est le plus magnifique des apéritifs, et si certaines cuvées accompagnent parfaitement certains plats, le servir au dessert, s'il n'est pas doux, est une hérésie.
- Ouvrir une bouteille une heure avant le repas n'offre que l'intérêt de s'assurer de sa bonne tenue.
- Certains vins peuvent bénéficier d'une réelle amélioration lors d'une aération en carafe (décantation). Le résultat de cette opération n'est pas systématique, et il est indispensable de bien connaître son vin ou de se faire bien conseiller.
- Il est parfois indispensable de décanter les vins rouges âgés, non pour provoquer une aération et une évolution en carafe, mais pour séparer le vin du dépôt naturel qui s'y est constitué.
- Toujours enviner la carafe avant de décanter le vin.
- Il est essentiel de contrôler la température des vins au moment de leur service en tenant compte de l'inévitable élévation de température qui se produit dans le verre entre le moment du service et sa dégustation.
- Lorsqu'un plat est cuisiné au vin, il est indispensable de boire avec celui-ci le même vin que celui qui a été utilisé pour sa cuisson.



# Les mets & les vins

LES RÈGLES & LES METS  
REFRACTAIRES

Emmanuel Delmas 'au service du vin'  
pour le Blog du Sommelier



**EDITO**  
2 LE VIN ACCESSIBLE

**INTRODUCTION**  
4 POURQUOI CETTE  
INITIATIVE?

**LE VIN A TABLE**  
5 METS & VINS: LES REGLES

**LE VIN A TABLE**  
9 LES METS REFRACTAIRES

**LE VIN A TABLE**  
16 ACCORDS ETONNANTS

**LA BOUTIQUE DU BLOG**  
18 MAGAZINES, FICHES DE  
DEGUSTATION...

19 **LE DICTON**  
CE QUE J'EN PENSE





L'ÉCOLE  
HACHETTE  
DU VIN

L'ALCHIMIE  
METS/VINS



IDÉES MENUS



SERVIR LE VIN



hachette  
VINS

Olivier Bompas

LES ACCORDS  
METS & VINS

CUISINE FRANÇAISE

CUISINE DU MONDE



2500 ACCORDS COMMENTÉS

## L'avis du Sommelier

Le millésime 2009 s'habille d'une magnifique robe pourpre. Le nez exprime toujours son caractère élégant, intense et complexe. En bouche, ce Cru Bourgeois s'annonce à la fois suave et puissant. On y perçoit de beaux arômes de fruits mûrs, mais aussi une belle minéralité. L'ensemble présente un équilibre plein de fraîcheur et un boisé discret qui font de ce vin un Haut-Médoc très « féminin ». La finale est intense et savoureuse.

- **Accords mets/vin** : en accompagnement des belles pièces de bœuf, d'un navarin d'agneau, d'une belle volaille fermière, des plats en sauces et des fromages affinés.
- **Service** : idéal se fera à 17 °C après 2 h en carafe.
- **Conservation** : il peut être dégusté dès aujourd'hui, mais se conservera 6 à 10 ans à plat, en cave à l'abri de la lumière.

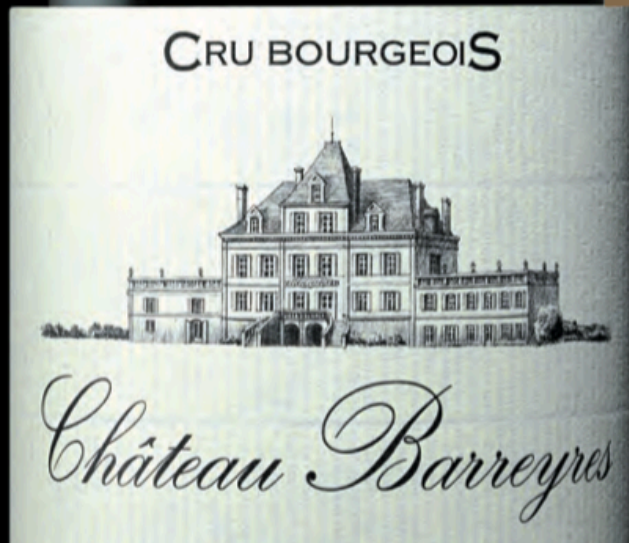
## Technique

**Rendement** : 48 hectolitres/hectares

**Assemblage** : 50 % Cabernet Sauvignon, 50 % Merlot

## Recommandations

Millésime 2009





# METS & VINS

LES NOUVEAUX ACCORDS

- PAR STÉPHANE ALBERTI -  
MEILLEUR CAVISTE DE FRANCE



B  
Bouquins

Stéphane Alberti y propose, en tant que caviste au fait des besoins et des attentes des amateurs actuels, des accords mets-vins qu'il puise **aussi bien dans les traditions classiques de la grande cuisine de terroir** (*bourguignon d'origine, il garde la mémoire de ces arts culinaires qui font encore rêver*) **que dans une modernité propice aux expériences gustatives insolites et originales.**

## Le normatif et l'idiosyncrasique

les mets et les vins dans le respect des bonnes choses.

ous conseille dans la recherche de l'harmonie gustative, de la k et de l'apéritif au dessert. Il nous donne les clés pour choisir vins, bières ou spiritueux qui accompagneront nos plats et notre table. En fin connaisseur de la tradition, il visite avec

bonheur les accords classiques. Mais en qualité de Meilleur caviste de France et véritable passeur d'émotions, il surprend avec des accords insolites, originaux et modernes. C'est donc un combiné "deux guides en un" qui est proposé avec cet ouvrage. Pratique, adapté à tous les goûts et gammes de prix, il est enrichi de nombreux résumés, tableaux synthétiques et index qui facilitent son utilisation.

# L'accord mets-vin

| de l'expérience  
optimale à l'expérience  
modale

**proposer de l'extraordinaire**

amplification du signal

**EMPHATIQUE**

**créer du lien**

connivence

**EMPATHIQUE**



**périmètre sensible de  
L'EXPERIENCE**

**PHATIQUE**

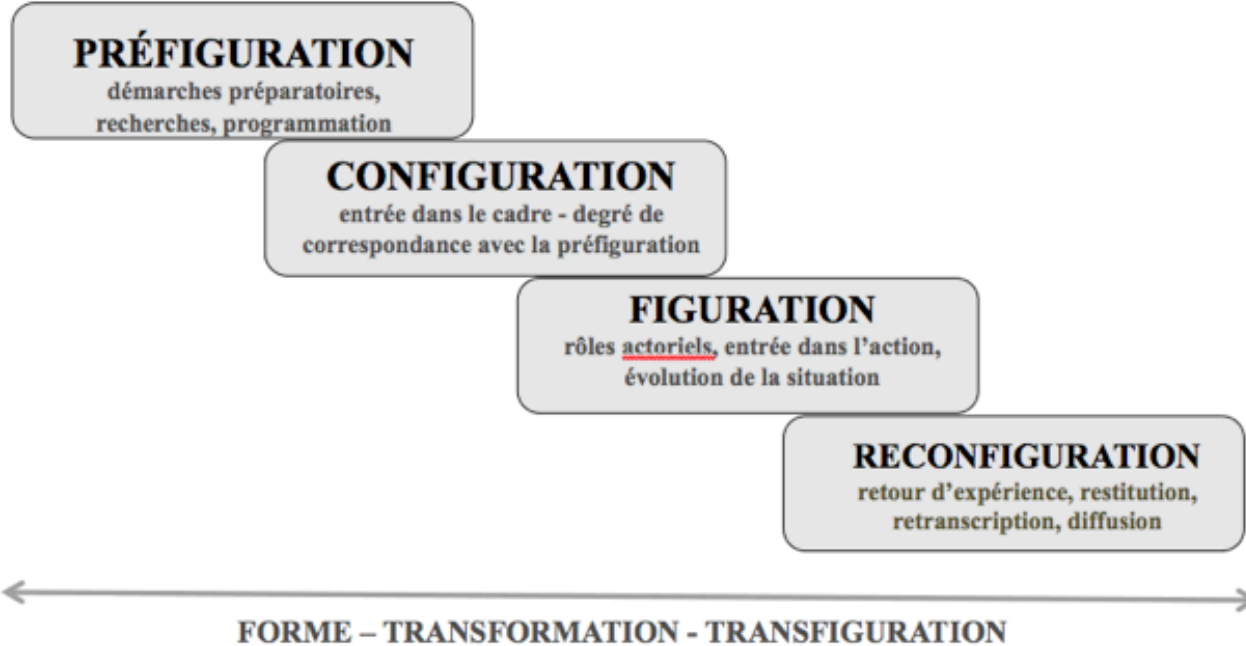
contact, interpellation

**surprendre**

**PATHIQUE**

sensations, perceptions, émotions

**éveiller les sens**

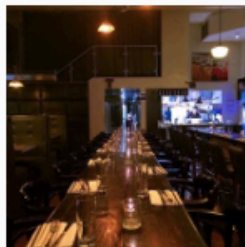
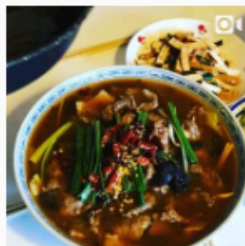


*Séquences expérientielles et prise de forme*

#accordmetsvins

1 640 publications

Meilleures Publications



fabricsommier • S'abonner  
Rhône-Alpes, France

fabricsommier Elle vient d'arriver en direct de @quintadonoval 🇵🇹. Je vais lui laisser quelques jours pour se reprendre mais j'en salive déjà. J'ai bien une idée pour le meilleur accord. Mais pouvez vous me donner les votres ... 🍷 Merci à @corinne.michot #portugal #porto #portwine #quintadonoval #sommelier #sommelierlife #masterofport #portlover #passion #douro #accordmetsvins #partage #amour #fado #vilanovadegaia #portologia

genevieve\_orsi 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷

corinne.michot Bonjour Fabrice, je reviens juste de Quinta do Noval et j'ai dégusté cette merveille sur une tarte aux amandes . Marche très bien avec une tarte aux figues. De la mousse au chocolat :) ça me donne envie !!

cave.de.corenc Avec rien !!!!! juste le



93 J'aime

5 OCTOBRE

Ajouter un commentaire...



**SOCIO-MODAL**  
(modalités formelles)  
Simmel, Macé

Style

Façons de faire, manières d'être

Arrangement qualitatif

Nuances, détails, grain du social

Formes qualifiées (attirantes ou non),  
formes qui comptent investies de valeurs et  
de raisons d'y tenir, de s'y tenir.

Figural, figuratif (gestes, allures, rythmes,  
objets, détails, etc.)

Modalité : variation modale de la vie sur  
elle-même, mode d'être

Dynamique de formes, de modes (*modus*),  
de tons (*tonus*, cf. Mauss) ; pluralisation  
morphologique du social, de l'humain

Forme de vie (unité formelle et complexité  
existentielle, pluralisation formelle de  
l'être)

Forme de vie – *habileté* du faire, habileté à  
être

Habiter une forme, vivre cette forme  
comme milieu

Éthique (*formes* de vie qui valent bien  
qu'on y tienne, s'y tienne).

Esthétique car recherche formelle, figurale  
pour que la vie ait de l'allure

## Approche modale (modulations, modalités)

**Modalités** : manières d'être, façons de  
faire qui ne s'enferment pas dans un  
modèle, un profil, un style, mais donnent  
du style à la vie

**Modulations** : variances et valences,  
degrés d'intensité et d'étendue

**SOCIO-MODAL**  
(modalités formelles)  
Simmel, Macé

Style

Façons de faire, manières d'être

Arrangement qualitatif

Nuances, détails, grain du social

Formes qualifiées (attirantes ou non),  
formes qui comptent investies de valeurs et  
de raisons d'y tenir, de s'y tenir.

Figural, figuratif (gestes, allures, rythmes,  
objets, détails, etc.)

Modalité : variation modale de la vie sur  
elle-même, mode d'être

Dynamique de formes, de modes (*modus*),  
de tons (*tonus*, cf. Mauss) ; pluralisation  
morphologique du social, de l'humain

Forme de vie (unité formelle et complexité  
existentielle, pluralisation formelle de  
l'être)

Forme de vie – *habileté* du faire, habileté à  
être

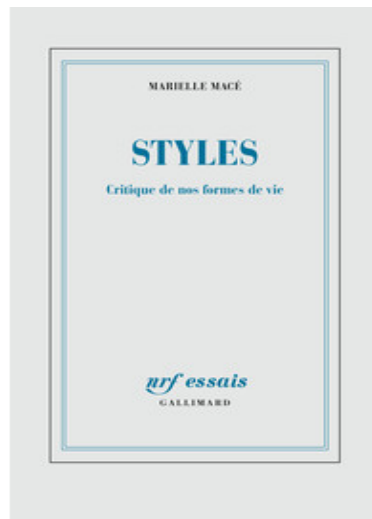
Habiter une forme, vivre cette forme  
comme milieu

Éthique (*formes* de vie qui valent bien  
qu'on y tienne, s'y tienne).

Esthétique car recherche formelle, figurale  
pour que la vie ait de l'allure

## DU SOCIO-STYLE À L'ETHOS

**Forme de vie** : pluralisation des  
modes d'être et consistance  
figurale



# VARIATIONS MODALES DU GOÛT ET PLURALISATION DES MODES D'ÊTRE

**SURPRENDRE**

**RESPECTER**

**FLATTER**

**PARTAGER**

**RISQUER**

**EXCELLER**

**PLAIRE**

**DÉCOUVRIR**

**DONNER DE  
SOI**

**MILITER**

**CRÉER**

**DÉTENDRE**

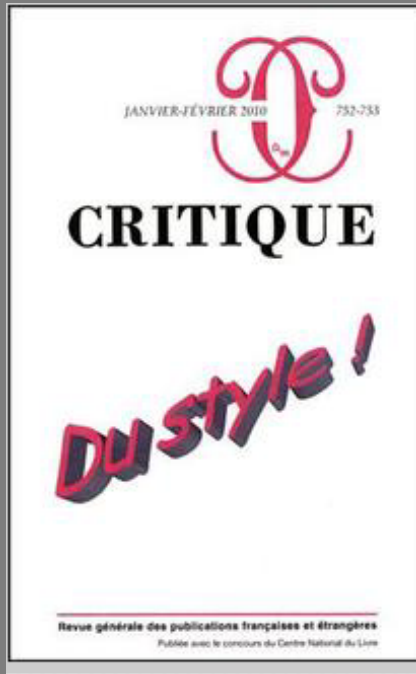


## UNE ESTHÉTIQUE DU QUOTIDIEN DÉCULPABILISÉE

**Elle me dit que les accords mets et vins ne sont pas pour tout le monde et je suis bien obligée de la croire.** Il faut ajouter à ça que souvent vous, les consommateurs, n'avez pas beaucoup de vin en stock. Avant de passer à table on choisit rouge ou blanc ou rosé. Et puis à moins que ça soit votre bouteille fétiche, on sait rarement ce que va goûter un vin avant de l'ouvrir...Alors comment faire l'accord ?

**Il est quand même rare de trouver de très mauvais accords,** cela dépendra aussi de votre attention et de votre sensibilité. C'est vrai que parfois, même moi, je privilégie le moment de partage au casse-tête de l'accord parfait. Il Souvent le vin ou le plat s'efface, il n'y a pas grimace, c'est certainement pour ça que vous n'avez encore rien remarqué. Ce qui est intéressant c'est quand il y a une explosion qui provoquera chez vous d'étranges émotions.

**Peut-être n'êtes-vous pas encore prêt à l'orgasme de l'accord.** Ne nous effrayons pas, commençons doucement. Il existe de grandes familles de vin plus ou moins puissants, fruités, épicés... puis on gagne en précision avec les appellations, voir même certains types de vigneron dans telle catégorie ou encore tel millésime de tel vin pour tel plat. Je vous l'accorde ça devient chinois. Aucune inquiétude,



## LE STYLE OU LES PHRASÉS DU VIVRE

accorder une plus grande performativité au style. : le style est en lui-même une socialité. Le fait de « se styler », par exemple, que ce soit par le vêtement, l'attitude, le discours, constitue un opérateur d'insertion dans le monde et, partant, une façon d'agir sur lui. Il s'agit d'envisager ce que *fait* le style et non pas seulement ce dont il est le signe. Ainsi considéré, le style serait moins un fait ou une nature qu'un acte ou un choix, et ce en raison à la fois de son travail de stylisation et de la dynamique de réappropriation sur laquelle il repose. Tout domaine de pratiques peut être stylisé, impliquant par là même le façonnement de visions du monde et de manières de vivre.