

CEP CLUB DE FRANCE

Dégustation du 9 mai 2026

DEGUSTATION « ACCORDS METS & VINS »

Proposée par Michel STAIB et Paul PEIGNOUX

Présents :

Serge ARCE et Eldilène, Bernard BETREMIEUX, Corinne et Alain BORRACCINO, Jane COBLENCÉ, Erick DELILLE, Alain FOUCHER, Paul et Dominique PEIGNOUX, Bernard POULIQUEN, Eric ROSENBERG, Michel STAIB, Michèle et Pierre VIGUIER accompagnée de Thimothée.

Après avoir salué l'assemblée et remercié les membres présents et les invités qui n'en sont plus tant ils nous retrouvent régulièrement, le **Président** informe les membres qu'il conviendrait qu'une proposition de dégustation soit faite par un membre ne figurant pas sur le projet du prochain parcours afin d'éviter que deux dégustations soient faites par la même personne.

Il rappelle que la dégustation à l'aveugle est fixée au 13 juin et qu'elle sera organisée par lui-même et Serge ARCE qu'il remercie pour son concours.

La parole est donnée aux membres qui souhaitent communiquer certaines informations :

- 2026 sera un millésime précoce. La végétation a 3 à 4 semaines d'avance. Et sans doute avec des quantités modérées.
- Primeur à Bordeaux : quantité limitée. Mais un millésime d'équilibre.

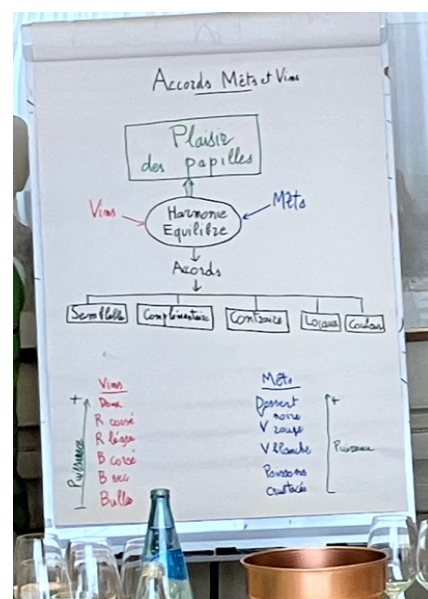
Avant de donner la parole aux protagonistes de la dégustation, le Président tient à remercier particulièrement le Chef du Bedford pour le temps qu'il leur a consacré à l'élaboration du menu, pièce maîtresse du thème de la dégustation.

Et nos fringants amis nous font entrer dans le vif du sujet...



Michel nous présente tout d'abord l'enjeu de la dégustation visant à identifier le meilleur équilibre, l'harmonie réussie, selon les plats et les vins qui s'accordent.

Sachant comme le tableau qu'il nous a préparé l'indique, que l'accord questionne : le semblable - la complémentarité - le contraire... Selon la couleur du vin et la puissance du plat.



Les règles étant posées, Paul, son complice de toujours, introduit le merveilleux exercice auquel nous allons nous adonner avec le talent poétique qu'on lui connaît :

Prélude à l'accord

*Avant que les verres ne tintent
Que les assiettes expriment leurs promesses.
Prenons un instant pour honorer un vis à vis séculaire.
Celui du mets et du vin.*

*Chaque vin est un murmure que la bouche écoute
Chaque mets est un talent susciteur de soif
L'hymne de leur alliance fait naître en nous
Une émotion gorgée de mille sensations*

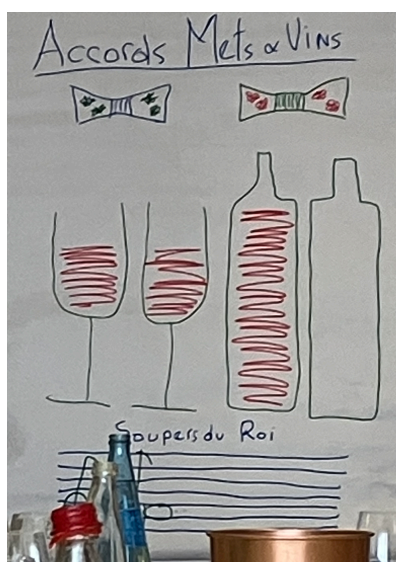
*Le vin exalte un plat comme l'aube embrase le vignoble.
C'est un appoint discret, il ne couvre pas le mets, il installe une mémoire en bouche.
Le vin fait apparaître les notes cachées, réveille les fraîcheurs endormies
Et relie le geste du vigneron à celui du cuisinier, la table à la terre.
Le vin prodigue acquitte son écot en charmes.*

*Un mets, à dessein, offre au vin un parcours romanesque.
Lorsque le vin et le mets s'accordent ils cessent d'être deux plaisirs attendants
Ils sont une seule émotion savoureuse et tonique
Celle qui fait d'un repas une épreuve singulière*

*Aujourd'hui, nous ne goûterons pas seulement, nous écouterons.
Nous boirons les paroles de ces accords discrets ou audacieux
Qui font d'un déjeuner un épisode musical.*

*Alors desserrons l'étreinte de nos dogmes
Ouvrons nos sens et un peu notre esprit.
Souvenons-nous qu'en matière d'harmonie,
La plus belle surprise est celle que l'on n'attendait pas.*

*Je vous souhaite un déjeuner inspiré,
Riche en découvertes et en plaisirs partagés.*



Et vint le temps de la Dégustation... avec en ouverture musicale une des Symphonies pour *les Soupers du Roi* de Michel-Richard Delalande. Et c'est au son des trompettes, des violons, hautbois, flutes... que le mets fut posé sur la table, que les verres se remplirent et qu'un document nous fut remis pour noter l'accord mets-vins entre semblable - complémentarité - contraire.

LES METS & LES VINS

... Et quand la dernière note de la symphonie se fondit dans un silence musical, Paul présenta le mets choisi... au nom évocateur d'un accord parfait...

Apéritif

Noce de Tarama

Paul : *Voici donc un tarama travaillé avec précision, une émulsion délicate où chaque geste a compté, où la poche d'œufs révèle sa profondeur iodée, où le citron apporte la tension nécessaire, et l'huile, cette rondeur presque soyeuse.*

Cherchez d'abord le parfum, puis la texture légère, aérienne, presque indécente. Ensuite, laissez la longueur en bouche faire son œuvre, elle rappelle la mer, sans jamais la crier.

Goûtez lentement, la simplicité n'est pas un raccourci c'est une forme de précision.

Goûtez aussi l'audace des vins qui font le lien avec ce mets. Nous avons mis pour choisir ces accords tout le bagage œnologique longuement acquis par les études, par leur approfondissement durant les très longues années laborieuses que nous y avons consacré tous les deux.

Bon appétit. Vous le savez un bon plat ne se juge jamais à la première bouchée, mais à l'envie d'y revenir.

Pour accompagner ce mets, deux vins blancs nous furent servis :

- *Un Muscadet - Domaine Pépière - 2022 - cépage Melon de Bourgogne*
- *Et un vin grec : Pyritis - Domaine Artémis - 2023 - cépage Assyrtiko*

Et voilà l'assemblée mise au travail... comme en témoignera le cliquetis des verres et couverts... et les échanges...

Synthèse des commentaires des participants :

Tout d'abord les accords furent jugés différents selon qu'on inclut le blinis dans l'accord ou qu'on choisit le pain plus neutre.

La salinité du Muscadet s'accordait avec le Tarama dès lors qu'on enlève la sucrosité du Blinis.

Pour d'autres, l'accord était plus consensuel, avec l'Assyrtiko.

Différence d'approche des personnes et de leur bouche, accord sur la salinité (saveur) pour les uns et accords sur la texture (vivacité, matière) pour les autres.

Entrée

Asperges

Paul : *Dans ce plat, il y a une promesse de saison.*

Sur l'assiette, les asperges, à peine tiédies, dressent leurs lignes claires dans une calligraphie de printemps. Elles portent en elles la fraîcheur des matins encore fragiles. Le parfum subtil et profond des morilles, trésors ridés de la forêt, raconte la terre et le temps.

La sauce, veloutée et profonde, enlace chaque asperge comme un manteau de fête. Elle fait le lien entre la terre et les vins qui sont dans vos verres. Les échalotes et l'ail y ont doucement fondu pour ouvrir le chemin, puis le vin jaune est venu déglacer l'alliance d'un soufflé jurassien, ample et

doré.

C'est un plat qui cherche à vous toucher. Un plat qui se découvre plus qu'il ne se décrit... alors nous vous laissons le rencontrer, y découvrir les accords que nous avons composés pour ciseler votre plaisir.

A la première bouchée, regardez autour de vous les yeux se lever... et laissez le silence faire le premier compliment.

Pour accompagner ce plat, trois vins blancs nous furent servis :

- ***Saint Peray du Domaine François Villard -2020 – cépages : 65% Marsanne, 35% Roussanne.***
- ***Touraine - Cuvée Vinifera - Domaine Marionnet - 2023 - cépage Sauvignon.***
- ***Muscat Grand cru - Spiegel du Domaine Didier Cadé - 2021 - cépages : 90% muscat Ottonet et 10% Muscat d'Alsace.***

Synthèse des commentaires des participants :

Encore une fois, les avis divergent.

L'équipe préférant le Muscat (accord sur l'asperge) versus l'équipe St Peray (accord avec la sauce).

Ce plat montre l'importance de la condimentation dans les accords mets-vins.

Le côté perlan du Muscat gêne un peu avec l'asperge seule.

Plat

Navarin d'agneau aux mille parfums

Paul : *Un plat pensé comme une traversée sensorielle, où la tradition rencontre l'exigence d'une table gastronomique.*

Longuement confite jusqu'à atteindre une texture fondante, presque soyeuse, l'agneau s'y fond, presque en silence, offrant sa chair à la patience.

Les navets, fiers compagnons apportent leur douce raison. Les carottes rient en éclats orangés, les pommes de terre viennent s'y lover,

Le jus, réduit avec une précision d'orfèvre, concentre les sucs en une essence brillante et soyeuse, venant enlacer chaque bouchée sans jamais le contraindre.

Navarin, humble trésor, tu n'as besoin d'aucun décor, pour rappeler, à chaque bouchée, que le bonheur peut mijoter.

Pour accompagner ce plat, deux vins rouges et un vin blanc nous furent servis :

- ***Côte de Brouilly - Les Griottes de Brulhié du Château Thivin – 2022 - Cépage Gamay***
- ***Saint Nicolas de Bourgueil - Les Malgagnes du Domaine Yannick Amirault - 2024 – cépage Cabernet franc***
- ***Vacqueyras - Un sang blanc du Domaine Le sang des cailloux - 2024 - cépages : Bourboulenc, Roussanne, Marsanne, Grenache blanc, Clairette, Viognier.***

Synthèse des commentaires des participants :

Avec la viande :

- *Le Bourgueil semble mieux convenir suivi par le Vacqueyras.*

Avec les carottes et les petits pois :

- *C'est la Côte de Brouilly qui supplante cette fois le Bourgueil mais c'est le Vacqueyras qui semble le mieux se marier avec les pommes de terre comme avec la viande seule.*

Avec le Navet :

- *le Vacqueyras blanc semble un meilleur choix en raison de l'amertume du navet, sinon le Bourgueil.*

Superbe proposition qui permet de trouver un consensus sur les différents vins selon l'accord qui est fait.

Fromage

Paul : Il s'articule autour d'une des stars de la gastronomie française : **le Roquefort**

Un bleu puissant et persillé, aux arômes intenses et légèrement salés. Ce bleu mythique, affiné dans les caves naturelles du Roquefort-sur-Soulzon, est reconnaissable à sa pâte persillée et ses arômes puissants, à la fois salés, crémeux et légèrement épicés. C'est un fromage qui n'a pas peur de s'imposer, et c'est ce qui en fait un partenaire idéal pour des vins audacieux.

Ce fromage offre une palette de saveurs qui sauront dialoguer avec les vins que nous dégustons.

Pour accompagner ce fromage, trois vins blancs nous furent servis :

- **Sauternes – Domaine Chartreuse de Coutet – 2020 – Cépages : 97% Sémillon, 2% Sauvignon blanc, 1% Muscadelle**
- **Muscat du Mas Amiel – 2025 – Cépages : 80% Muscat petit grain , 20% Muscat d'Alexandrie**
- **Jurançon- Cuvée Mariz du Domaine Charles Hours – 2019 – cépage : Gros Manseng**

Synthèse des commentaires des participants :

3 vins différents. Quel que soit l'ordre choisi entre le liquoreux, le vin doux naturel et le vin sec, ce dernier n'existe pas.

- Excellent accord avec le Sauternes.
- Accord de texture avec le Rivesaltes.
- La proposition avec le Jurançon semble sans objet.

Et l'assemblé de débattre sur les notions « complémentaire, semblable ou contraire »...

- Ici, les meilleurs accords sont complémentaires : gras et amertume, versus acidité + sucre.

Jusqu'à interroger nos amis Michel et Paul : sont-ils complémentaires, semblables ou contraires... ?

Il fut dit qu'ils étaient complices, compères et donc semblables... et que leur association est à l'origine de bien de dégustations de qualité !

Lors du traditionnel tour de table les membres ont fait part de leurs trois accords mets-vins préférés et c'est...

- L'accord Tarama-Muscadet qui arriva en tête avec 11 voix sur 16,
- Suivi de l'accord Roquefort-Sauternes : 9 voix sur 16,
- Puis par 7 voix, l'accord Navarin-Côte de Brouilly
- Et ex-aequo avec 6 voix ; l'accord Asperge- Saint Peray et Asperge-Muscat grand cru.



Et c'est sous les applaudissements enthousiastes de l'assemblée, comblée et repue... que le président salua le remarquable travail accompli par Michel et Paul pour nous ravir, sans oublier le Chef, Christophe Frugier, dont chacun regrettait de ne pouvoir le remercier de vive voix pour la qualité des mets qu'il nous a confectionnés.

**A n'en pas douter cet exercice est à recommencer.
Seul petit bémol - que nos amis nous pardonnent- le trop grand nombre de vins proposés mais
« abondance de biens ne nuit pas »...**

Un grand merci !



Et un dernier mot : Bravo !!!

---oooOOOooo---