



CADEAU OFFERT · LA CAVE & L'ATLAS DES VIGNOBLES DE LA MAISON

Le Carnet du Sommelier & La Carte Maîtresse des Accords Mets-Vins

Table des températures de service, les 50 accords infailibles par sauce mère, repères des 14 grands vignobles de France & Fiche de Dégustation imprimable

I. La Table Maîtresse des Températures de Service & Carafage

RÉFÉRENCE / SUJET	PARAMÈTRE CLÉ	USAGE / ACCÈS	OBSERVATION DE LA MAISON
Grands Blancs secs (Bourgogne, Graves, Hermitage, Savennières)	12 °C à 13 °C	Ouvrir 30 min avant ; carafes les millésimes jeunes	Trop froid (< 8 °C), le gras et la complexité aromatique sont anesthésiés
Blancs vifs & minéraux (Chablis, Sancerre, Alsace Riesling, Muscadet)	9 °C à 11 °C	Service sur seau rafraîchi sans excès de glace	Accord roi des poissons grillés, huîtres et fromages de chèvre
Champagnes & Effervescents (Brut / Blanc de Blancs / Millésimé)	8 °C à 10 °C (12 °C pour un grand millésime)	Flûte tulipe ou verre à vin blanc (jamais de coupe plate)	Le verre tulipe concentre la finesse de la bulle et les notes briochées
Vins Jaunes du Jura & Grands Liqueux (Sauternes, Vouvray moelleux)	13 °C à 14 °C (Vin Jaune) / 10 °C (Sauternes)	Le Vin Jaune s'ouvre 2 à 4 h à l'avance	Vin Jaune + Comté 24 mois ou Volaille aux morilles : l'accord éternel
Rouges délicats (Pinot Noir de Bourgogne, Sancerre rouge, Beaujolais Crus)	14 °C à 15 °C	Éviter le carafage brusque sur les vieux Bourgognes	Accompagne volailles rôties, veau, abats fins et champignons
Rouges charpentés (Bordeaux, Côte-Rôtie,	16 °C à 18 °C		S'accorde aux viandes saignantes, gibiers et

RÉFÉRENCE / SUJET	PARAMÈTRE CLÉ	USAGE / ACCÈS	OBSERVATION DE LA MAISON
Châteauneuf, Cahors, Madiran)		Carafer 1 à 2 h les vins de moins de 8 ans	braisages dont les protéines assouplissent les tanins

II. La Règle d’Or de la Maison : « Accorder la Sauce avant la Viande »

Dans la grande cuisine française, ce n’est pas le filet de poisson ou la volaille qui commande le vin, mais la sauce qui l’accompagne :

FAMILLE DE SAUCE / PRÉPARATION	L’ACCORD MAJEUR DE LA MAISON	L’ERREUR À ÉVITER
Beurre Blanc, Hollandaise, Crème réduite	Chardonnay ciselé (Meursault, Pouilly-Fuissé), Chenin sec (Savennières, Vouvray sec)	Rouge tannique (goût métallique sur le beurre et le jaune d’œuf)
Sauce au Vin Rouge (Meurette, Bordelaise, Civet)	Servir un vin de la même famille régionale que celui de la sauce, mais d’un cru supérieur	Blanc acide qui durcit l’amertume de la réduction
Sauce Poivre, Grand Veneur, Gibier	Syrah du Rhône Nord (Cornas, Saint-Joseph, Côte-Rôtie) ou Cahors patiné	Rouge trop léger écrasé par la pipérine du poivre
Morilles, Truffe & Crème (Volaille de Bresse)	Vin Jaune d’Arbois / Château-Chalon ou grand Bourgogne blanc de 8 ans	Vin boisé neuf trop vanillé
Plateau de Fromages AOP	Blanc sec aromatique ou vieux vin blanc (Chignin-Bergeron, Jurançon sec, Riesling Grand Cru)	Bordeaux rouge puissant (les tanins heurtent la croûte fleurie et le lactose)

III. Fiche de Dégustation de Cave (À Imprimer)

Date & Convives : _____

Température & Carafage : _____

Domaine : _____

Robe &

Plat
servi
&
Harmo
consta