



Le mémo des accords mets et vins

Les cinq règles d'or et un tableau de 30 plats, pour choisir le bon vin en un instant

GUIDE PRATIQUE MÉDOC MAG

Le mémo des accords mets et vins

Les cinq règles d'or et un tableau de 30 plats, pour choisir le bon vin en un instant

Au sommaire

- 01 Les cinq règles d'or
- 02 Viandes
- 03 Poissons et fruits de mer
- 04 Plats d'hiver et cuisines du monde
- 05 Fromages et desserts
- 06 Les aliments pièges
- 07 L'ordre des vins dans un repas
- 08 Sources

Édité par PRODIF pour Médoc Mag (saint-laurent-medoc.fr). Rédaction : La rédaction Médoc Mag. Version du 14 octobre 2026. Ce guide donne des repères généraux : vérifiez toujours les règles en vigueur, les notices des fabricants et l'avis d'un professionnel pour votre situation. Usage personnel ; reproduction et revente interdites. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

CHAPITRE 01

Les cinq règles d'or

- 1. **Accorder les intensités** : plat puissant, vin puissant ; plat délicat, vin léger.
- 2. **Se méfier des tanins** : parfaits avec la viande rouge, à éviter avec le poisson, le piment, le fromage fondu et les sauces crémeuses.
- 3. **Utiliser l'acidité** : un vin vif rafraîchit un plat gras, crémeux ou frit.
- 4. **Le sucre appelle le sucre** : le vin doit être au moins aussi sucré que le dessert.
- 5. **Regarder la sauce** : c'est souvent elle, plus que l'ingrédient, qui décide de l'accord.

En cas de doute : choisissez un accord régional (le vin et le plat de la même région) ou un vin polyvalent, comme un rosé sec ou un rouge léger servi frais.

CHAPITRE 02

Viandes

Plat	Style de vin	À essayer	Service
Côte de bœuf, entrecôte	Rouge structuré	Pauillac, Saint-Julien, Haut-Médoc	16 à 18 °C
Bœuf bourguignon	Rouge souple, tanins fondus	Bourgogne rouge, Saint-Émilion	15 à 17 °C
Agneau rôti	Rouge fin et structuré	Pauillac, Margaux	16 à 18 °C
Gibier	Rouge puissant et évolué	Saint-Estèphe, Pomerol	17 à 18 °C
Magret de canard	Rouge charnu	Madiran, Saint-Émilion	16 à 17 °C

Plat	Style de vin	À essayer	Service
Poulet rôti	Rouge léger ou blanc rond	Bordeaux, Graves blanc	11 à 15 °C
Chapon, dinde	Rouge élégant	Margaux, Pomerol	16 à 17 °C
Blanquette de veau	Blanc sec rond	Graves blanc, Bourgogne blanc	10 à 12 °C
Porc, charcuterie	Rouge fruité ou claret	Bordeaux, Bordeaux claret	12 à 14 °C
Cassoulet	Rouge du Sud-Ouest	Madiran, Cahors	16 à 17 °C

CHAPITRE 03

Poissons et fruits de mer

Plat	Style de vin	À essayer	Service
Huîtres	Blanc sec vif	Entre-deux-Mers, Muscadet	8 à 10 °C
Moules marinières	Blanc sec vif	Bordeaux blanc	8 à 10 °C
Poisson grillé	Blanc sec fruité	Bordeaux blanc, Sancerre	9 à 10 °C
Poisson au beurre blanc	Blanc sec ample	Pessac-Léognan blanc	10 à 12 °C
Saumon fumé	Blanc vif ou bulles	Crémant de Bordeaux brut	6 à 9 °C
Lamproie à la bordelaise	Rouge de Bordeaux	Saint-Émilion, Bordeaux supérieur	16 °C

CHAPITRE 04

Plats d'hiver et cuisines du monde

Plat	Style de vin	À essayer	Service
Raclette	Blanc sec vif	Apremont, Entre-deux-Mers	8 à 10 °C
Fondue savoyarde	Blanc sec de Savoie	Abymes, Roussette de Savoie	8 à 10 °C
Tartiflette	Blanc ample ou rouge léger	Chignin-Bergeron, mondeuse	10 à 14 °C
Choucroute	Blanc sec d'Alsace	Riesling, sylvaner	8 à 10 °C
Couscous	Rosé, claret, rouge fruité	Bordeaux claret, Côtes-du-Rhône	10 à 16 °C
Paella	Rosé sec	Bordeaux rosé	9 à 11 °C
Lasagnes	Rouge fruité	Chianti, Bordeaux	15 à 16 °C
Cuisine épicée	Blanc aromatique, rosé	Riesling, Bordeaux rosé	8 à 11 °C

CHAPITRE 05

Fromages et desserts

Plat	Style de vin	À essayer	Service
Fromage de chèvre	Blanc sec vif	Bordeaux blanc (sauvignon)	9 à 10 °C
Comté, tomme	Blanc ample	Graves blanc, Jura	11 à 12 °C
Roquefort, bleu	Liquoreux	Sauternes, Loupiac	8 à 10 °C
Foie gras	Liquoreux ou blanc ample	Sauternes, Cadillac	8 à 10 °C
Tarte aux fruits	Liquoreux, effervescent demi-sec	Loupiac, Crémant demi-sec	6 à 9 °C
Chocolat	Vin doux naturel	Banyuls, Maury	12 à 14 °C

CHAPITRE 06

Les aliments pièges

- ☐ **Artichauts, asperges** : blanc sec vif, sans bois.
- ☐ **Œufs** : blanc sec simple ou effervescent.
- ☐ **Vinaigrette** : vinaigre doux, ou pas de vin avec la salade.
- ☐ **Piment fort** : vin frais, fruité, légèrement sucré.
- ☐ **Chocolat noir** : vin doux naturel plutôt que vin sec.

CHAPITRE 07

L'ordre des vins dans un repas

1. Du **plus léger** au **plus puissant**.
2. Du **plus jeune** au **plus vieux**.
3. Du **sec** au **sucré**.
4. Deux ou trois vins suffisent ; de l'eau toujours sur la table.

RÉFÉRENCES

Sources

Bordeaux.com (CIVB) — Accords mets et vins

<https://www.bordeaux.com/fr/accords/>

Bordeaux.com (CIVB) — Les styles de vins de Bordeaux

<https://www.bordeaux.com/fr/styles-de-vins/>