

B1.17.1 Vins et viandes

Weine und Fleisch



Pour réussir un **accord mets et vin**, beaucoup de sommeliers disent qu'il faut d'abord se faire plaisir. Pourtant, il existe aussi des principes simples : on adapte la **puissance du plat** à celle du vin. Si une **viande** est très **aromatique**, un vin plus fort peut mieux fonctionner. Pour l'agneau ou le mouton, un vin de la **région bordelaise** est souvent conseillé. Mais au final, *personne* ne doit suivre des règles trop strictes.

*Um eine **Speisen- und Weinbegleitung** hinzubekommen, sagen viele Sommeliers, dass man sich zuerst etwas gönnen soll. Dennoch gibt es auch einfache Prinzipien: Man passt die **Intensität des Gerichts** an die des Weins an. Wenn ein **Fleisch** sehr **aromatisch** ist, kann ein kräftigerer Wein besser funktionieren. Zu Lamm oder Schaf wird oft ein Wein aus der **Bordeaux-Region** empfohlen. Aber am Ende sollte niemand zu strengen Regeln folgen müssen.*

1. Quel principe guide le choix du vin pour un plat puissant ?
 - a. Choisir un vin plus léger que le plat
 - b. Éviter les vins de la région
 - c. Toujours prendre du vin blanc avec la viande
 - d. Adapter la puissance du plat à la puissance du vin
2. Quelle association est donnée comme exemple pour un vin bordelais ?
 - a. Une salade de légumes
 - b. Un dessert au chocolat
 - c. Une viande rouge comme l'agneau ou le mouton
 - d. Un poisson grillé

1-d-2-c

2. Sie organisieren ein Geschäftsessen in Paris und müssen für Ihren Gast ein Gourmetmenü auswählen.

Aufgabe: Choisis une entrée, un plat et un dessert, décris tes goûts et propose un accord mets-vins en précisant toute intolérance.

URL: Carte restaurant gastronomique "SPHÈRE"

Use amuse-bouche / entrée / plat / dessert / accord mets-vins / préciser ses intolérances