LES FAMILLES D'ARÔMES

Cochez la famille sur la fiche, puis notez l'arôme précis sur sa ligne. Ce tableau n'est qu'une amorce : si vous sentez autre chose, écrivez-le tel que vous le sentez.

FAMILLE	CE QU'ON Y TROUVE LE PLUS SOUVENT
Floral	rose, violette, acacia, tilleul, fleur d'oranger
Fruité	cassis, cerise, fraise, mûre, agrumes, pomme, pêche
Épicé	poivre, vanille, cannelle, clou de girofle, réglisse
Végétal	herbe coupée, poivron vert, menthe, foin, sous-bois
Animal	cuir, fourrure, gibier, musc
Boisé	chêne, cèdre, bois fumé, résine
Torréfié	café, cacao, pain grillé, caramel, noisette grillée
Minéral	pierre à fusil, craie, silex, iode

Un même vin change entre le premier nez, verre immobile, et le second, après l'avoir agité. Les deux se notent.

ACCORDS METS ET VINS

Deux principes suffisent pour commencer : l'harmonie, un vin qui ressemble au plat, et le contraste, un vin qui le rafraîchit.

PLAT	PISTES À ESSAYER
Viandes rouges grillées	rouges charpentés : Madiran, Cahors, Bordeaux
Volailles, viandes blanches	rouges légers ou blancs ronds : Beaujolais, Bourgogne
Poissons, fruits de mer	blancs secs et vifs : Muscadet, Chablis, Sancerre
Fromages de chèvre	blancs de Loire : Sancerre, Pouilly-Fumé
Fromages persillés	liquoreux : Sauternes, Monbazillac
Cuisine épicée	blancs aromatiques peu boisés : gewurztraminer
Desserts au chocolat	vins doux naturels : Banyuls, Maury
Desserts aux fruits	moelleux ou effervescents demi-secs

Ce sont des points de départ, pas des règles. La seule qui compte : notez sur la fiche ce qui a marché, et pourquoi.