

VINS ET ALCOOLS EN CUISINE

1. GENERALITES.

La qualité du terroir français, un climat approprié font que notre pays produits des vins, alcools et liqueurs en quantité et en qualité, certains de ces produits comptent parmi les meilleurs au monde.

Les cuisiniers utilisent depuis toujours cette production en les intégrant dans leurs recettes et maîtrisent également parfaitement l'harmonisation des mets et des vins

2. DEFINITIONS.

a) Le vin.

Boisson alcoolisée provenant de la fermentation du raisin, il peut être blanc, rouge et rosé.

Remarque : le vin rosé n'est pas un mélange de vin blanc et de vin rouge, plus précisément il résulte d'une vinification intermédiaire entre les deux.

b) L'eau de vie.

Boisson alcoolisée obtenue après la distillation de jus de fruits ou de substances végétales fermentées (cognac, rhum, vodka...).

c) La liqueur.

Eau de vie aromatisée et sucrée (Grand-Marnier, crème de cassis).

d) Le vinaigre.

Il est obtenu à partir du vin ou d'un alcool qui a subi une fermentation acétique, il peut ensuite être aromatisé, vieilli en fût de chêne comme un grand vin.

3. PRINCIPAUX APPORTS.

a) La couleur.

Suivant le vin choisi, la couleur de la sauce va être complètement différente, certains d'entre eux supportent moins bien les cuissons, le choix du cuisinier va permettre de personnaliser la recette...

b) Le tannin.

Cet élément contenu dans le vin apporte de l'astringence (impression de sécheresse et de rugosité en bouche), ce phénomène s'atténue avec le vieillissement du vin. Les vins rouges très tanniques ont un excellent comportement à la cuisson (vallée du Rhône, Bordeaux...)

c) L'alcool.

Léger ou capiteux, il rehausse la saveur d'une préparation culinaire, il doit cependant être dosé avec précision et éventuellement flambé pour atténuer la puissance de l'alcool...

d) L'acidité.

Elle amplifie les arômes et convient parfaitement aux poissons et viandes blanches...

e) Le bouquet ou arôme.

Il rappelle toutes les caractéristiques du vin, il peut être défini comme sa carte d'identité, il est particulièrement prononcé dans les vins doux naturels (Muscat, Banyuls...)

f) Le moelleux.

Il apporte le l'onctuosité et de la consistance en bouche...

4. LES REGIONS DE PRODUCTION.

5. LES GRANDES REGIONS VITICOLES.

CHAMPAGNE	ALSACE	BOURGOGNE
JURA	SUD-OUEST	BEAUJOLAIS
SAVOIE	ROUSSILLON	BORDELAIS
VALLEE DU RHONE	LANGUEDOC	VAL DE LOIRE
PROVENCE	CORSE	

Vins étrangers utilisés en cuisine.

Le Madère (Portugal), le Porto (Portugal), le Xérès (Espagne), le Marsala (Italie)...

6. LES REGIONS PRODUCTRICES D'EAU DE VIE.

REGION	ALCOOL	REGION	ALCOOL
ALSACE	Kirsch	NORMANDIE	Calvados
LORRAINE	Mirabelle	ANTILLES	Rhum
MIDI-PYRENEES	Armagnac	REUNION	Rhum
CHARENTES	Cognac		

Eaux de vie d'origine étrangère.

Le Rhum (Cuba), la Tequila (Mexique), la Vodka (Pologne et Russie), le Whisky (Ecosse), le Bourbon (U.S.A.), le saké (Japon)...

7. UTILISATIONS.

- **déglacer** : récupérer les sucs caramélisés...
- **mariner** : attendrir et parfumer les chairs, conserver...
- **flamber** : conserver les arômes et parfums en réduisant le taux d'alcool...
- **aromatiser** : pour les marinades instantanées, sauces desserts...
- **réduire** : pour donner à un jus de l'onctuosité avec un vin moelleux ou liquoreux...
- **conserver** : les fruits dans l'alcool par exemple...
- **personnaliser** : dans le cas d'une cuisine régionale ou de terroir...
- **colorer** : chaque produit a des caractéristiques différentes...
- **mouiller** : vins, bières, champagnes et crémants...

8. LES VINS UTILISÉS EN CUISINE.

Ils sont très utilisés en cuisine, il est judicieux d'associer les vins et plats d'une même région...

a) Législation.

Lorsque le nom d'un vin apparaît dans l'intitulé d'une recette, il doit obligatoirement faire partie des ingrédients. Il en est de même pour tous les autres produits traités dans ce chapitre.

b) Les vins blancs.

- **Alsace** : Riesling, Gewurtztraminer, Sylvaner...
- **Bourgogne** : Meursault, Chablis, Chassagne-Montrachet...
- **Bordeaux** : Sauternes, Graves...
- **Jura** : Vin Jaune, Vin de Paille...
- **Savoie** : Roussette, Seyssel...

- **Vallée du Rhône** : Condrieu...
- **Provence et Corse** : Bandol, Ajaccio...
- **Languedoc-Roussillon** : Picpoul...
- **Sud-Ouest** : Jurançon...
- **Val de Loire** : Muscadet...
- **Champagne.**

c) Les vins rouges.

- **Bordeaux** : Saint-émilion, Margaux...
- **Bourgogne** : Pommard, Mercurey, Gevrey-Chamdertin...
- **Beaujolais** : Moulin à Vent, Brouilly...
- **Vallée du Rhône** : Côte-Rôtie...
- **Languedoc-Roussillon** : Costières de Nîmes...
- **Sud-Ouest** : Cahors...

d) Les vins doux naturels.

Ce sont des vins qui ont subi une vinification particulière (mutage), pour augmenter leurs taux d'alcools et leurs parfums et arômes. Il sont très utilisés avec les desserts, les viandes blanches, les gibiers à plumes... (Banyuls, Muscat, Beaumes de Venise...)

e) Les vins de liqueur.

Comme pour les précédents, ils ont subi une vinification particulière qui va leur donner des caractères bien particuliers, les plus utilisés sont d'origine étrangère (Porto, Madère, Xérès, Marsala...)

f) Les vermouths.

Ce sont des vins de liqueurs aromatisés par macération de plantes et extraits aromatiques, le plus utilisé en cuisine et en particulier avec les poissons est le Noilly, les autres sont plus utilisés au bar (Martini, Suze...).

g) Les liquides aromatisés régionaux.

Ce sont les bières et cidres produits en France et qui s'associent parfaitement à la cuisine de leurs régions respectives...

9. LES EAUX DE VIE.

Elles sont très puissantes en arômes et en alcools, il faut donc les doser avec précision et bien souvent les flamber pour ne conserver que leurs parfums et arômes...

10. LES LIQUEURS.

Elles sont utilisées en petites quantités pour parfumer des sauces desserts comme la crème anglaise par exemple ou des sauces chaudes sucrées salées ou aigres-douces, canard à l'orange, magrets au cassis...

