



**HAL**  
open science

# LES ACCORDS METS-VINS DANS LA NAPA VALLEY : ENTRE ALLIANCES CLASSIQUES ET SPECIFICITES AMERICAINES

Sylvaine Boulanger

► **To cite this version:**

Sylvaine Boulanger. LES ACCORDS METS-VINS DANS LA NAPA VALLEY : ENTRE ALLIANCES CLASSIQUES ET SPECIFICITES AMERICAINES. Les accords mets et vins, Nov 2016, Ferrières, France. hal-02497682

**HAL Id: hal-02497682**

**<https://hal.science/hal-02497682>**

Submitted on 3 Mar 2020

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

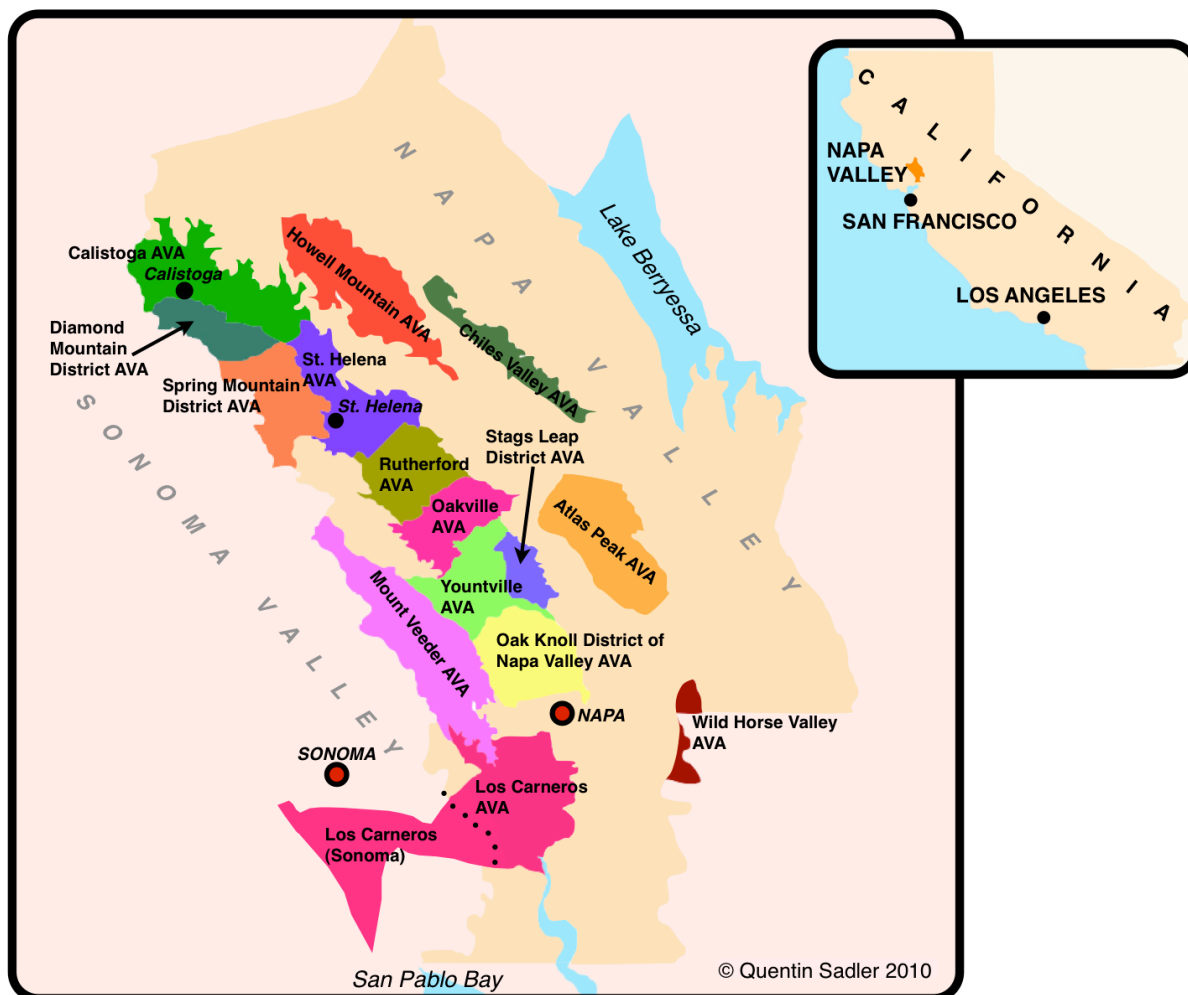
## **LES ACCORDS METS-VINS DANS LA NAPA VALLEY : ENTRE ALLIANCES CLASSIQUES ET SPECIFICITES AMERICAINES**

Sylvaine BOULANGER, maître de conférences, Université Paris-IV Sorbonne

La recherche des accords mets-vins a franchi l'Atlantique jusqu'aux vignobles californiens. Ainsi l'atteste une partie des sites internet des producteurs de la Napa Valley, principale zone oenotouristique au monde avec plus de quatre millions de touristes annuels qui dégustent les vins.

La Napa Valley est une région viticole américaine (*American Viticultural Area*, ou *AVA*) reconnue par le Bureau du commerce, de l'alcool et du tabac (*Alcohol and Tobacco Tax and Trade Bureau*) dans le comté de Napa, en Californie. Cette AVA, reconnue depuis 1981, regroupe seize autres sous-régions viticoles reconnues, elles aussi classées AVA, ayant chacune leurs particularités climatiques et géologiques (figure 1). En effet, les AVA ne sont en rien comparables aux AOC françaises ou AOP européennes. Les exploitants américains n'ont aucune contraintes de viti-viniculture : ils peuvent irriguer, ajouter des copeaux de bois, choisir leurs cépages, leurs densités de plantation, leurs rendements... La création des différentes régions vitivinicoles correspond à des spécificités avant tout agronomiques du terroir : chaque région s'individualise par des conditions géologiques, pédologiques, topographiques, climatiques...

Figure 1 : La Napa Valley : une région viticole (AVA) regroupant seize sous-régions viticoles



Source : [quentinsadler.wordpress.com](http://quentinsadler.wordpress.com)

La vallée de Napa regroupe 340 vignobles qui utilisent de nombreux cépages blancs et rouges d'origine européenne. Les domaines vendent principalement des vins mono-cépages ou des assemblages, en utilisant uniquement des vins provenant de la vallée et des collines environnantes. La législation américaine permet d'étiqueter un vin selon un cépage si au moins 75% des grappes utilisées appartiennent au cépage en question. De même, un vin peut être étiqueté *Napa Valley* si au moins 85% des grappes proviennent de cette région viticole.

L'une des caractéristiques originales de la viticulture californienne est sa séparation de la viniculture : les exploitations viticoles, qui produisent le raisin en travaillant la vigne sont très souvent séparées des *wineries* qui vinifient. Ces dernières achètent donc le raisin aux premières : ce n'est donc pas toujours le vigneron qui élabore le vin. Pas souci de commodité méthodologique, nous combinons l'étude des domaines et des *wineries* car la distinction n'est pas toujours nette sur internet.

Dans le cadre des thématiques du présent colloque, plusieurs questions ont attiré notre attention : les accords mets-vins intéressent-ils les exploitants et les *wineries* de la Napa Valley? Dans l'affirmative, en quoi consistent-ils et quelle typologie de ces accords proposer? Quels sont les rapprochements et les divergences avec les accords classiques proposés en France?

La méthodologie utilisée pour répondre à ces interrogations repose sur la consultation de 312 sites internet d'exploitants et de *wineries* de la Napa Valley. A partir de ces sites, nous nous sommes attachés à répondre aux interrogations suivantes à l'aide d'un tableur : existe-il une mention quelconque d'un accord mets/vins? Si oui, apparaît-elle rapidement ou faut-il la rechercher? Où se situe-t-elle donc? Est-elle seulement un prétexte? Quels types d'accords, de « pairings » (d'appariement) apparaissent? Quels genres d'établissements proposent ces accords?

D'un point de vue strictement comptable, les propositions d'accords se révèlent peu courantes et sont affichées de façons variées, telle est la première constatation à faire. En effet, 23% des 312 sites proposent une association mets-vins, plus ou moins étoffée. Ceci dit, si l'on compare cette situation avec celle du département du Haut-Rhin par exemple, force est de constater que, même en France, afficher les accords mets-vins sur les sites internet n'intéresse pas majoritairement les vignerons (34% des sites consultés dans le Haut-Rhin en font mention). Il ne s'agit donc pas d'une spécificité américaine.

Dans la Napa Valley, nous sommes dans un vignoble où dominent les "vins de cépages", choix avant tout économique dans le but de rendre l'offre bien lisible auprès du consommateur. De nombreux cépages y sont cultivés, arrivés avec les migrants européens, et leur culture est laissée au libre choix du vigneron. La figure 2 propose une sélection des principaux d'entre eux. Ils sont tous cultivés aussi en France, à l'exception du zinfandel (10% de l'encépagement), originaire de Croatie et planté en Italie sous le nom de primitivo, en Australie, en Afrique du Sud... La spécificité de ce cépage dans la Napa Valley est d'être vinifié à la fois en blanc, en rosé et en rouge (potentiel tannique de ce cépage).

Figure 2 : cépages majoritairement cultivés dans la Napa Valley

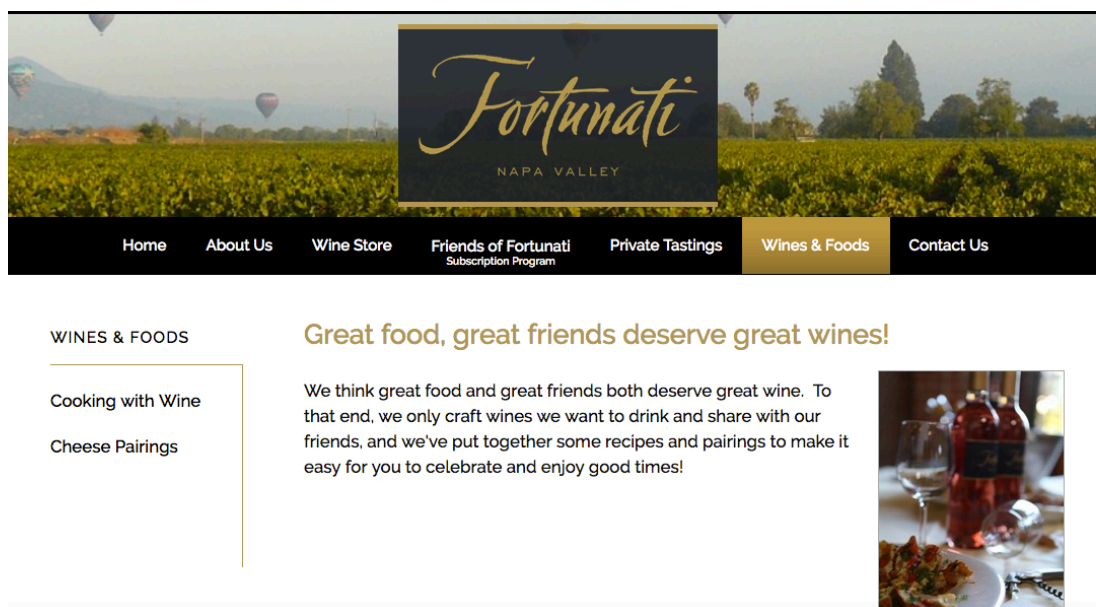
<b>Vinification en vins ROUGES</b>	<b>Vinification en vins BLANCS</b>
Cabernet Sauvignon	Chardonnay
Pinot noir	Sauvignon blanc

Merlot	Pinot blanc
Syrah	Riesling
Zinfandel	Zinfandel

Lorsqu'elles existent, les alliances mets-vins sont affichées de trois manières différentes.

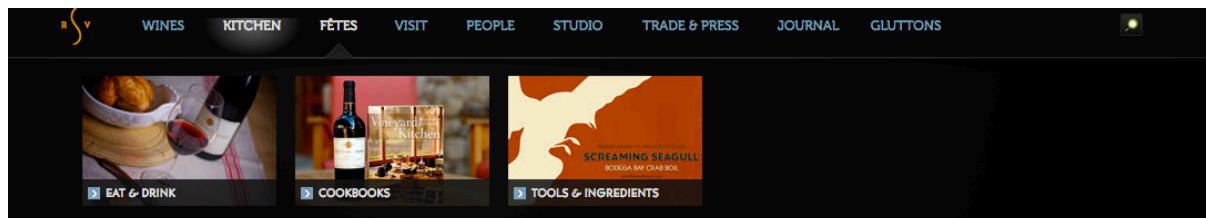
Tout d'abord, elles apparaissent directement dans les onglets principaux sous les dénominations *kitchen* (cuisine), *Food* (nourriture), *Wine and Food* (vin et nourriture) ou *Recipes* (recettes) comme nous le voyons sur les figures 3 et 4 .

Figures 3 et 4: Une volonté affichée d'associer les mets et les vins chez Fortunati<sup>1</sup> et Robert Sinskey<sup>2</sup>



<sup>1</sup> [www.fortunativineyards.com](http://www.fortunativineyards.com)

<sup>2</sup> [www.robertsinskey.com](http://www.robertsinskey.com)



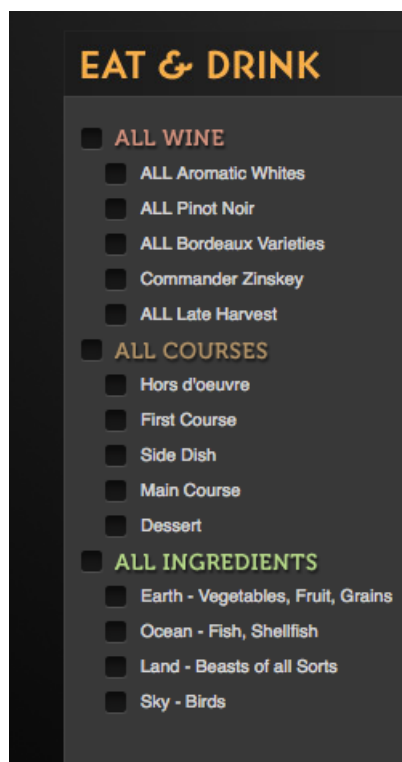
Source : capture d'écran internet des exploitants

Les accords mets/vins suggérés apparaissent par ailleurs de façon indirecte dans la rubrique *Wines*. En effet, il s'agit alors pour l'internaute ou le futur client d'aller chercher d'abord le vin qui l'intéresse, puis de découvrir lorsque cela existe, une proposition d'accord. Celle-ci n'est donc pas essentiel sur le plan marketing pour l'exploitant.

Enfin, les domaines viticoles affichent leur éventuelle préoccupation d'alliance culinaire par un biais très indirect, par des séminaires de dégustations ("Food Tasting Programs") ou par le lien vers le restaurant que possède l'exploitation. Il s'agit donc avant tout d'une volonté de vendre leurs prestations.

Par ailleurs, les alliances sont très générales pour un œil expérimenté de consommateur européen. Un seul site s'est penché en détail sur les accords en fonction du type de vin : l'exploitation de Robert Sinskey propose une recherche par type de vins, de plats ou d'ingrédients (figure 5), en utilisant d'ailleurs le nom *Bordeaux* pour faire référence aux cépages du bordelais.

Figure 5 : différentes options offertes pour trouver un accord mets/vins spécifique



Sur le fond, deux observations principales peuvent être établies à l'étude des sites des domaines et *wineries* : les accords peuvent être qualifiés "d'accords prétextes" ou bien "d'accords personnalisés". Par ailleurs, les propositions sont régulièrement incomplètes et l'influence de l'origine culturelle de l'exploitant est notoire dans les recettes proposées.

Un "accord prétexte" est un accord qui figure rapidement sur le site, sans grande précision. La Regusci Winery<sup>3</sup> propose un chardonnay qui est "une alliance parfaite avec des noix de St-Jacques, des huîtres et de bons amis". Nous restons dans les accords classiques mais sans davantage de consistance. La plupart des sites proposant des accords appartiennent à cette catégorie de présentation.

Les accords plus personnalisés sont évoqués par les domaines qui suggèrent des recettes plus ou moins élaborées. Les Monticelli Brothers<sup>4</sup> indiquent dans leur onglet "notre nourriture" (*Our food*) quelques recettes rapides, toutes en lien avec la culture italienne. Celle des gnocchis à la crème précise que "les gnocchi seront merveilleusement accompagnés par un verre de Mario Sangiovese", le sangiovese étant un cépage rouge (le principal cépage du chianti). Du cabernet est suggéré pour de la viande marinée, cette dernière pouvant être du poulet, du bœuf ou du porc. Les recettes sont le plus souvent simples, en lien avec la demande

<sup>3</sup> [www.regusciwinery.com](http://www.regusciwinery.com)

<sup>4</sup> [www.monticellibros.com](http://www.monticellibros.com)

américaine et l'origine des exploitants. Ca'Momi propose des côtelettes de porc à associer avec un chardonnay, un cabernet sauvignon ou un merlot; des spaghetti à l'ail avec un vin blanc d'assemblage sans aucune mention de cépages. Quelques wineries, certes une minorité, suggèrent des recettes plus détaillées, afin de marquer leur différence. Les Pine Ridge Vineyards<sup>5</sup> associent deux plats avec du cabernet sauvignon : de la bavette accompagnée de maïs et un gratin de champignons. Pourtant, deux recettes seulement sur vingt-et-une proposées affichent une association mets/vins. Nous supposons que cela est dû à la difficulté d'intégrer le concept même d'alliance mets/vins pour l'exploitant.

Les alliances tiennent par ailleurs régulièrement compte des habitudes alimentaires des Américains. Les noix, noisettes et pignons de pin apparaissent de façon récurrente. Joseph Phelps<sup>6</sup> propose une recette de bettes aux raisins et pignons avec du cabernet sauvignon. Les Ceja Vineyards affichent des recettes peu élaborées et pouvant satisfaire des clientèles d'origines variées : des brochettes de poulet avec de la sauce épicée à la cacahuète avec un rosé, un pudding aux noix de pécan servi avec du cabernet sauvignon, et de nombreuses recettes d'inspiration mexicaine tels une salade de haricots noirs et de maïs avec du chardonnay et des tacos accompagnés de pinot noir ou de merlot. Ce qui semble primer pour les exploitants de Ceja Vineyards est davantage le fait de suggérer des recettes en lien avec leurs affinités pour la culture mexicaine que de proposer une réelle alliance mets/vins. Les accords possibles avec saucisses et barbecue sont aussi largement évoqués : saucisses fumées avec du riesling et saucisses épicées avec du zinfandel, et les pizzas ne sont pas omises : Joseph Phelps associe le pizza méditerranéenne avec du cabernet sauvignon.

Le mariage mets-vins enfin, est aussi proposé sous la forme de séminaires payants (*Wine and Food Tasting Programs*) afin de trouver la bonne alliance entre vins, fromages, chocolat... dans certains domaines tel celui de Robert Mondavi<sup>7</sup>. Là, le *Food Pairings* (alliance mets-vins) apparaît dans sa dimension prioritairement marketing et pécuniaire (figure 6). Le domaine Péju<sup>8</sup> propose, dans ce même état d'esprit, deux types principaux de séminaires : l'un sur les accords vins/petits fromages fermiers, l'autre sur les accords en général entre des plats changés régulièrement et les vins de l'exploitation. Le fait que le chocolat et le fromage figurent exclusivement dans ces programmes illustre la diffusion du modèle des accords mets/vins européens et plus spécifiquement français.

---

<sup>5</sup> [www.pineridgevineyards.com](http://www.pineridgevineyards.com)

<sup>6</sup> [www.josephphelps.com](http://www.josephphelps.com)

<sup>7</sup> [www.robertmondaviwinery.com](http://www.robertmondaviwinery.com)

<sup>8</sup> [www.peju.com](http://www.peju.com)



Figure 6 : Des programmes pour apprendre à marier les mets : alliances mets-fromage

*Peju Small-Farm Cheese and Wine Pairing*  
*(60 minutes) 2-10 guests; Fridays*

Peju offers an experience unlike any other as guests explore local, small-farm cheeses perfectly paired with a selection of Peju wines. Guests will sit down in the Peju kitchen or Rutherford Room where a tasting room ambassador shares the story of each wine, Peju's history and winemaking style. Peju's Small-Farm Cheese and Wine Pairing is available by reservation only on Fridays at 10:30 a.m. and 1:30 p.m.

**Click Here to Make a Reservation**

\$65 Per Person | \$55 Per Person - Club Member Price

Source : [www.peju.com](http://www.peju.com)

Une synthèse des accords les plus courants selon les cépages peut être faite. Il serait fastidieux de se pencher sur les cépages les uns après les autres. Aussi l'étude des accords mets-vins proposée ici privilégie-t-elle le cépage blanc dominant, le chardonnay. La figure 7 indique des accords mets/chardonnay plusieurs fois notifiés chez quatre exploitants, accords qui respectent ceux pratiqués en France, certains plats pouvant aussi être associés à d'autres vins chez ces exploitant : Joseph Phelps marie aussi la frittata avec de la syrah. Et la figure 8 présente, sous forme de tableau, les accords récurrents sur les sites en lien avec les vins rouges.

Figure 3 : Exemples de propositions d'accords récurrentes chez quatre exploitants de la Nappa Valley

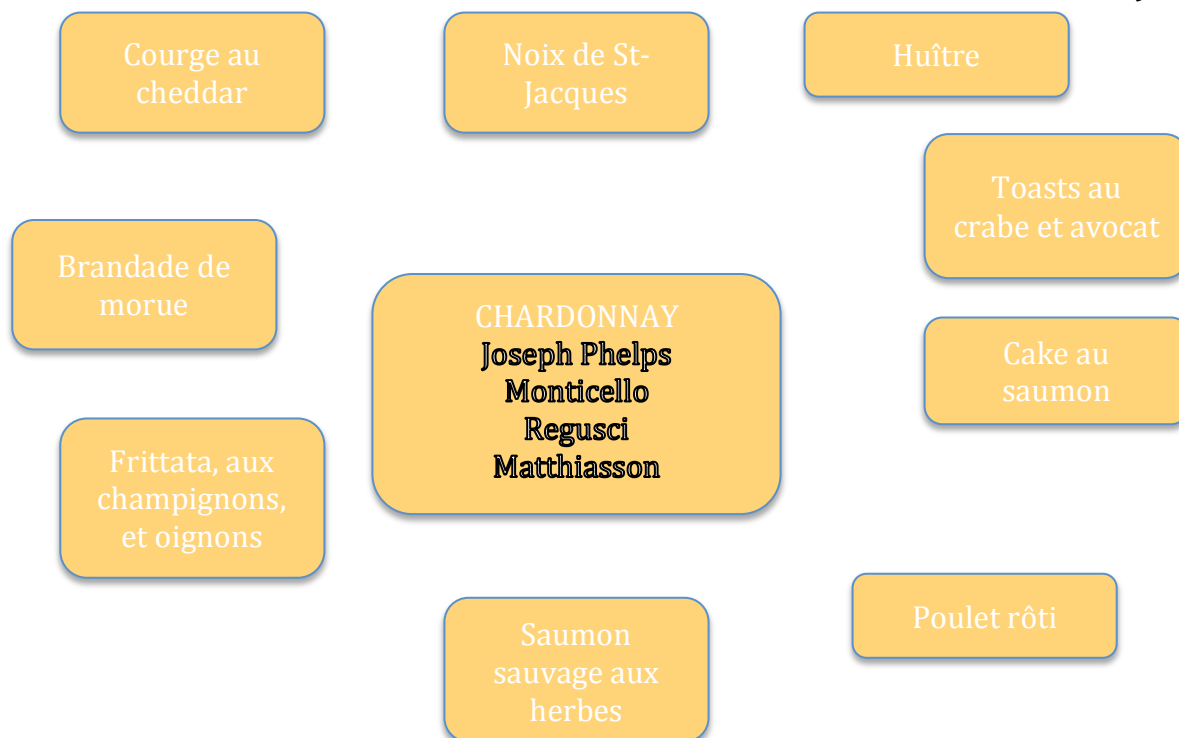


Figure 8 : Principaux accords décelés avec les vins rouges de la Napa Valley

	Cabernet	Pinot noir	Merlot	Syrah	Zinfandel
Fromages/noix	Cheddar Gorgonzola Noix	Fromage de chèvre Brie Noix	Parmesan Romano Châtaigne	Roquefort Noisette	Brie noir
Viande	Venaison Ragoût de bœuf	Agneau Saucisses Filet mignon de porc	Viandes grillées Steaks	Saucisses épicées	Porc Saucisses épicées Canard
Produits de la mer	Thon grillé	Thon	Espadon thon	Saumon	Poisson noirci
Fruits et légumes	Cerises noires Broccoli Tomates	Champignons Fruits secs Figs	Oignons Tomates Prunes	Groseilles Betteraves	Canneberges Aubergine
Sauces	Sauce brune Sauce tomate	Champignon	Sauce bolognaise	Sauce barbecue	Sauce cajun
Desserts	Sorbet Tarte au citron vert	Crème brûlée Chocolat blanc	Desserts au chocolat noir	Forêt noire Tarte à la rhubarbe	Gâteau au gingembre, à la carotte.

L'exportation du modèle accords mets-vins à la française est avérée dans la Napa Valley, même dans une modeste proportion encore. Ce véritable art de vivre propre à la culture française, qui s'est très lentement imposé dans notre pays, se diffuse aussi en Californie, mais dans un but peu culturel. Le fait que, d'un côté, la majorité des domaines ne propose aucune alliance, et que, de l'autre, les accords suggérés par la minorité des exploitants sont souvent incomplets voire indigents doit interpeler. Quel sens donner à ces alliances proposées? Ne servent-elles pas uniquement dans un but marketing? Car finalement, les sites internet insistent davantage sur les modes de productions, sur la dimension physique du terroir et sur l'histoire du domaine et de ses exploitants. Raconter une histoire se révèle être plus important pour la vente que de proposer un mariage entre les mets et les vins. La gastronomie, c'est-à-dire la connaissance de tout ce qui se rapporte à la cuisine, à l'ordonnement des repas, à l'art de déguster et d'apprécier les mets, n'est pas perçue et encore moins vécue en Californie avec la même profondeur qu'en France.

Les alliances mets-vins n'ont pas forcément de sens pour les étrangers. D'autant plus dans un pays où la structure des repas est éloignée de celle des Européens. Comment réfléchir et partager des alliances mets-vins aux Etats-Unis lorsque le déjeuner est pris rapidement sous forme de collation et lorsque les repas conviviaux, c'est-à-dire pris à plusieurs de façon attablée, ne font pas partie de la culture du pays? Un décentrage est donc nécessaire pour aborder le lien entre les vins et la gastronomie. Dans la Napa Valley, les aspects économiques liés à "l'industrie gastronomique" priment sur le culturel : les accords mets-vins sont avant tout perçus comme les vecteurs économiques potentiels –et assumés- d'une exploitation en lien avec l'industrie du tourisme.