

Quel vin servir avec du bœuf Wagyu ?

Les meilleurs accords selon la cuisson

Le bœuf Wagyu est une viande d'exception, connue pour son persillé, sa texture fondante et son goût délicat. Avec une viande aussi riche, le vin ne doit pas chercher la puissance à tout prix, mais plutôt l'équilibre, la fraîcheur et la précision.

Le bon accord dépend surtout de la préparation. Un Wagyu juste saisi, un shabu-shabu, un carpaccio sauce soja-yuzu ou un tataki ne demandent pas exactement le même style de vin.

Dans cet article, on vous explique quels vins choisir selon la préparation du Wagyu, avec des exemples concrets pour trouver l'accord le plus juste.



Pourquoi le bœuf Wagyu demande un accord particulier ?

Le bœuf Wagyu ne se déguste pas exactement comme une viande rouge classique. Sa grande particularité, c'est son **persillage**, c'est-à-dire la graisse fine qui traverse la viande et qui fond à la cuisson.

Résultat : en bouche, le Wagyu donne une texture très tendre, presque beurrée, avec une sensation riche, fondante et délicate. C'est justement cette richesse qui change complètement le choix du vin.

Avec une viande aussi persillée, le vin doit surtout apporter de l'équilibre. Il faut éviter de choisir un rouge puissant. Un vin trop tannique, trop boisé ou trop alcoolisé peut écraser la finesse de la viande et rendre l'accord plus lourd.

Le bon accord doit plutôt jouer sur :

- **la fraîcheur**, pour alléger le gras de la viande
- **des tanins souples**, pour accompagner la texture sans la durcir
- **un fruit bien présent**, pour garder un accord gourmand
- **une belle précision aromatique**, pour ne pas masquer le goût délicat du Wagyu

C'est pour cela que certains vins rouges élégants, des pinots noirs, des syrahs souples ou même certains champagnes peuvent très bien fonctionner avec le bœuf Wagyu.

L'objectif n'est pas de dominer la viande, mais de respecter sa texture fondante tout en apportant de la vivacité à l'accord.

Cet article a été rédigé par [Le Refuge des Crus](#), boutique en ligne spécialisée dans le champagne.

Grandes maisons, vigneron indépendants, cuvées brutes, extra-brutes ou millésimées : la sélection met en avant des champagnes choisis avec soin pour accompagner aussi bien les grandes occasions que les moments où l'on veut simplement se faire plaisir.

Quel vin avec un Wagyu juste saisi à la poêle ?

Le Wagyu juste saisi à la poêle demande un vin capable de respecter sa texture fondante et son goût délicat. La cuisson reste courte, la viande conserve toute sa finesse, et le persillé apporte une sensation riche, presque beurrée, en bouche. Cette préparation peut convenir à un morceau tendre comme un steak de Wagyu.

Avec une viande aussi persillée, l'accord ne doit pas chercher la puissance, mais plutôt l'équilibre. Le vin doit rafraîchir le palais, accompagner le gras et laisser s'exprimer la délicatesse de la viande.

Objectif recherché pour le vin :

Il vaut mieux éviter les rouges trop tanniques, trop boisés ou trop alcoolisés. Ils risqueraient de durcir l'accord et de masquer le côté fondant du Wagyu. À l'inverse, les vins rouges fins et souples fonctionnent très bien.

On peut privilégier :

- un pinot noir, pour sa finesse, son fruit délicat et ses tanins légers
- un gamay de belle qualité, frais et digeste
- un cabernet franc souple, notamment de Loire, pour son fruit et sa fraîcheur
- un côte de Beaune rouge, version du pinot noir avec un peu plus de matière

Exemples concrets :

Style d'accord	Version classique	Version premium	Intérêt avec le Wagyu
Pinot noir	Domaine Pavelot, Savigny-lès-Beaune rouge	Domaine Marquis d'Angerville, Volnay 1er Cru Champans	Des tanins fins, du fruit et de la fraîcheur. Il accompagne le gras du Wagyu sans le rendre lourd.
Gamay	Domaine Marcel Lapierre, Morgon	Domaine Jean Foillard, Morgon Côte du Py	Le fruit et la fraîcheur allègent la sensation de gras. Très bon choix pour garder un accord digeste.
Cabernet franc	Domaine Olga Raffault, Chinon Les Barnabés	Clos Rougeard, Saumur-Champigny Le Clos	Un rouge frais, avec assez de structure pour la viande, mais sans tanins trop secs.
Bourgogne rouge premium	Domaine Joseph Drouhin, Côte de Beaune rouge	Domaine Armand Rousseau, Gevrey-Chambertin	Plus de profondeur, mais avec une texture souple. À choisir si le morceau est un peu plus marqué.

Quel vin avec un shabu-shabu de Wagyu ?

Le shabu-shabu de Wagyu demande un vin avec davantage de fraîcheur qu'une viande simplement saisie. Ici, la viande est servie en fines tranches, rapidement plongées dans un bouillon chaud. Ces tranches peuvent, par exemple, être taillées dans le faux-filet.

La cuisson est très courte, la texture reste fondante, et l'ensemble joue davantage sur la finesse et l'umami.

Avec cette préparation, le vin doit accompagner plusieurs éléments en même temps : le gras du Wagyu, le bouillon, la salinité de la sauce soja et parfois des notes de sésame, de gingembre ou d'agrumes.

Objectif recherché pour le vin :

On cherche avant tout un vin sec et frais, avec une belle tension en bouche. Le vin doit apporter de la vivacité après le gras du Wagyu, tout en accompagnant la finesse du bouillon et les notes umami.

Les blancs vifs, les champagnes extra-bruts et les rouges très légers sans tannins fonctionnent particulièrement bien.

On peut privilégier :

- un champagne brut nature ou extra-brut, pour les bulles, la tension et la capacité à rafraîchir le palais
- un riesling sec, pour sa fraîcheur et son affinité avec le bouillon, la sauce soja et les agrumes
- un chenin sec, pour son équilibre entre tension, volume et légère sensation saline
- un pinot noir léger, si l'on veut rester sur un rouge avec très peu de tanins

Exemples concrets :

Style d'accord	Version classique	Version premium	Ce qu'on recherche
Champagne extra-brut	Champagne Philipponnat, Réserve Perpétuelle Non Dosé	Champagne Philipponnat, Clos des Goisses Extra-Brut	Des bulles fines, une bouche sèche et une vraie tension pour relancer le palais après le gras du Wagyu.
Riesling sec	Trimbach, Riesling	Trimbach, Riesling Cuvée Frédéric Emile	Un blanc droit, très frais, avec une belle précision pour répondre au bouillon, à la sauce soja et aux agrumes.
Chenin sec	Domaine Huet, Le Haut-Lieu Sec	Domaine Huet, Clos du Bourg Sec	De la tension, un peu de volume et une finale nette pour accompagner la texture fondante du Wagyu.
Pinot noir léger	Domaine Chandon de Briailles, Bourgogne Pinot Noir	Domaine Marquis d'Angerville, Volnay	Un rouge fin, peu tannique, pour accompagner la viande et le bouillon.



Quel vin avec un carpaccio de Wagyu sauce soja-yuzu ?

Le carpaccio de Wagyu demande un accord très précis, car la viande est servie crue, en fines tranches, avec une texture particulièrement fondante.

Ici, l'accord dépend autant du gras naturel du Wagyu que de l'assaisonnement, surtout si l'on utilise une sauce soja-yuzu, du citron vert, un peu de sésame ou une pointe de gingembre.

Objectif recherché pour le vin :

On cherche avant tout un vin blanc sec, tendu et précis. Le vin doit apporter une sensation nette en bouche, prolonger la fraîcheur du yuzu et garder assez de relief pour accompagner l'umami de la sauce soja.

Les blancs à forte fraîcheur, avec une finale saline ou citronnée, sont particulièrement adaptés.

On peut privilégier :

- un chablis, pour sa tension, sa finale nette et son côté citronné
- un muscadet de belle qualité, pour sa salinité et sa finale tendue
- un grüner veltliner autrichien, pour sa fraîcheur, sa précision et son côté aromatique
- un vermentino, pour son aspect sec et vif

Exemples concrets :

Style d'accord	Version classique	Version premium	Ce qu'on recherche
Chablis	Domaine William Fèvre, Chablis	Domaine Raveneau, Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre	Une bouche tendue, citronnée et nette pour accompagner le yuzu.
Muscadet	Domaine de l'Écu, Granite	Domaine de la Pépière, Clisson	Une finale saline et tendue, très utile avec la sauce soja, le yuzu et la texture crue de la viande.
Grüner veltliner	Weingut Bründlmayer, Grüner Veltliner Kamptaler Terrassen	F.X. Pichler, Grüner Veltliner Smaragd	Un blanc sec, frais et légèrement épicé, intéressant avec le gingembre, le sésame et les agrumes.
Vermentino	Clos Canarelli, Corse Figari blanc	Domaine Abbatucci, Cuvée Collection Général de la Révolution blanc	Un blanc sec, vif et légèrement salin, qui garde de la fraîcheur face au gras et aux notes d'agrumes.



Quel vin avec un tataki de Wagyu ?

Le tataki de Wagyu demande un accord avec plus de puissance qu'un carpaccio ou un shabu-shabu.

La viande est rapidement saisie en surface, puis servie en fines tranches, avec un cœur encore fondant. On garde donc la finesse du Wagyu, mais avec une légère note de cuisson qui permet d'aller vers des vins avec un peu plus de matière.

Avec cette préparation, l'accord dépend aussi beaucoup de l'assaisonnement. Une marinade à base de sauce soja, de yuzu, de gingembre, de citron vert ou de sésame apporte de la salinité, de la fraîcheur et une intensité aromatique plus marquée.

Objectif recherché pour le vin :

Avec un tataki de Wagyu, on peut choisir des vins un peu plus structurés qu'avec un carpaccio ou un shabu-shabu. Le vin doit rester frais, mais il peut avoir davantage de matière en bouche.

Les blancs secs avec du volume, les rosés de gastronomie et les rouges souples aux tanins fins fonctionnent très bien.

On peut privilégier :

- un chardonnay tendu, pour son équilibre entre fraîcheur, volume et finale nette
- un condrieu, pour son volume, ses notes florales et sa texture ample
- un rosé de gastronomie, sec, structuré et capable de suivre la marinade
- un pinot noir de Bourgogne, pour garder de la finesse avec un peu plus de profondeur

Exemples concrets :

Style d'accord	Version classique	Version premium	Ce qu'on recherche
Chardonnay tendu	Domaine William Fèvre, Chablis	Domaine Moreau-Naudet, Chablis 1er Cru Forêts	De la fraîcheur, une bouche droite et assez de volume pour accompagner la viande saisie.
Condrieu	Domaine François Villard, Condrieu DePoncins	Domaine Georges Vernay, Condrieu Les Chaillées de l'Enfer	Du volume, une texture ample et des notes florales pour suivre une marinade plus expressive.
Rosé de gastronomie	Château de Pibarnon, Bandol rosé	Château Simone, Palette rosé	Un rosé sec avec de la tenue, idéal quand la marinade est plus marquée.
Pinot noir de Bourgogne	Domaine Joseph Drouhin, Côte de Beaune rouge	Domaine Méo-Camuzet, Clos de Vougeot Grand Cru	Des tanins fins, du fruit et plus de profondeur pour accompagner la viande saisie.

Quel vin avec un Wagyu en cuisson douce ou basse température ?

Le Wagyu en cuisson douce ou basse température permet de travailler des morceaux plus épais, comme le filet, le faux-filet, l'entrecôte, la picanha ou le rumsteak.

Cette préparation respecte bien le persillé de la viande : la cuisson est progressive, le gras fond doucement, et la texture reste particulièrement tendre.

Avec ce type de cuisson, l'accord peut aller vers des vins plus puissants. La viande garde sa finesse, mais elle gagne aussi en intensité, surtout si elle est terminée par une légère coloration à la poêle.

Objectif recherché pour le vin :

On cherche un vin avec de la profondeur, mais sans excès de puissance. Le vin doit accompagner la richesse du Wagyu, apporter de la structure et garder une finale fraîche.

Les rouges fins avec de la matière, les syrahs élégantes et certains bordeaux veloutés fonctionnent très bien avec cette préparation.

On peut privilégier :

- un bourgogne rouge structuré, pour garder la finesse du pinot noir avec plus de profondeur
- un saint-joseph rouge, pour ses notes épicées, sa fraîcheur et ses tanins fins
- un crozes-hermitage, pour un accord plus charnu mais encore souple
- un pomerol, pour son velouté et sa capacité à accompagner le gras du Wagyu

Exemples concrets :

Style d'accord	Version classique	Version premium	Ce qu'on recherche
Bourgogne rouge structuré	Domaine Joseph Drouhin, Côte de Nuits-Villages	Domaine Méo-Camuzet, Nuits-Saint-Georges 1er Cru Aux Boudots	De la profondeur, des tanins fins et une fraîcheur suffisante pour équilibrer le gras du Wagyu.
Saint-joseph rouge	Domaine Coursodon, Saint-Joseph Silice	Domaine Jean-Louis Chave, Saint-Joseph rouge	Une syrah fraîche, épicée et précise, avec assez de structure pour suivre une viande plus épaisse.
Crozes-hermitage	Domaine Alain Graillot, Crozes-Hermitage	Domaine Combiér, Crozes-Hermitage Clos des Grives	Un rouge plus charnu, avec du fruit noir, des épices et des tanins qui restent souples.
Pomerol	Château Bourgneuf, Pomerol	Château La Conseillante, Pomerol	Un rouge velouté, avec du fruit mûr et une texture souple pour accompagner le fondant de la viande.