

VIN ET FROMAGE : DEUX « MONUMENTS » DE LA CULTURE GASTRONOMIQUE FRANÇAISE, À MARIER AVEC SUBTILITÉ !



Le mariage entre vin et fromage est un sujet parfois sensible !

Un principe vaut toujours : l'accord régional garantit le succès, mais l'originalité peut également payer.

Une recommandation : si le fromage est dégusté seul, les accords proposés ci-dessous conviennent ; s'il est dégusté avec un « artifice » (confiture, miel voire truffe), l'équation doit être reconsidérée, et l'artifice décide !

Mais inutile de se braquer, et même si la faute de goût peut se produire, aucun vin n'est à éliminer... Il faut juste lui trouver le bon compagnon. Et parfois, la solution passe par une autre boisson comme le cidre ou la bière, par exemple.

S'agissant du vin, les paramètres à considérer sont l'équilibre entre vivacité et sucre, l'ampleur du fruité, la nature et le volume des tannins et l'âge.

S'agissant du fromage, l'origine animale du lait, le taux d'humidité et donc le degré d'affinage, le crémeux sont importants.

Les fromages frais

Peu importe l'origine animale du lait, les fromages frais contiennent beaucoup d'eau et sont légers en goût. Le mariage idéal se fait avec les vins présentant les mêmes caractéristiques, blancs, rouges ou rosés, jeunes voire primeurs, avec du fruit, de la fraîcheur et des tannins très légers voire inexistantes.



Les fromages de chèvres affinés

Les fromages de chèvres affinés présentent peu d'humidité (selon le degré d'affinage) et plus de goût. Le mariage idéal se fait alors avec des vins blancs secs, présentant une belle acidité, n'ayant pas été élevés en fût. Ces deux compères expressifs vont se sublimer mutuellement.



Les fromages à pâte molle à croûte fleurie

Attention : **Red-Killers !**

Le couple camembert-vin rouge est voué à l'échec !

En revanche, les vins blancs effervescents seront du meilleur effet.

À essayer également avec un cidre de caractère.



Les fromages à pâte pressée non cuite

Une grande famille dans laquelle il faut faire quelques distinctions.

Les fromages à pâte pressée non cuite : Cantal, Salers

On peut y essayer des vins de caractère, blancs comme rouges, de préférence non boisés.



Les fromages à pâte pressée non cuite : Gouda, Mimolette

S'il est jeune, il se marie bien avec des vins blancs ronds et fruités ou des rouges fruités, ronds et légèrement épicés.

S'il est plutôt vieux, on peut essayer des vins blancs de caractère, non-boisé, éventuellement demi-secs ou vendanges tardives, ou encore des vins oxydatifs ou rancio.



Les fromages à pâte pressée non cuite : Morbier

La pâte est moelleuse, presque soyeuse, mais le goût est bien typé. Un vin rouge du Jura peut convenir. Mais l'idéal réside plutôt dans les vins blancs, locaux également, riches mais pas oxydatifs ; ou bien un blanc riche de Loire.



Les fromages à pâte pressée non cuite : Ossau-Iraty

Les accords régionaux seront les plus appropriés, en blanc, en rouge, ou même un vin muté.



Les fromages à pâte pressée non cuite : Reblochon

La matière est toujours onctueuse, et même s'il n'est pas fort, il faut privilégier des vins blancs secs et fruités ; pour les rouges, il faut choisir des vins fruités et sans tannins.



Les fromages à pâte pressée non cuite : Saint-Nectaire

Il s'agit d'un fromage « magique » ! Il accepte presque tous les vins, y compris un rouge. Et s'il s'agit d'un Bordeaux, même simple avec des tannins moyens, il en rehausse les qualités gustatives !



Les fromages à pâte pressée non cuite : Tomme de Savoie

Un peu le même effet magique que le Saint-Nectaire, mais avec un Côtes-du-Rhône léger, fruité et épicé.

La plupart des vins blancs se marient bien également tant qu'ils ne sont pas trop acides ou trop typés.



Les fromages à pâte pressée cuite

La plupart du temps, ce sont les vins blancs qui vont le mieux avec ces fromages. Certainement pour des raisins d'alliance aromatiques (arômes communs, comme la noisette, le beurre ... ou la croûte de fromage), mais aussi parce qu'ils ont un taux d'humidité plus faible, et donc un taux de matière grasse plus élevé. La fraîcheur d'un vin blanc est donc la bienvenue pour apporter un équilibre gustatif.

Les fromages à pâte pressée cuite : Beaufort

Il apprécie les vins blancs secs riches ou un champagne blanc de blancs, surtout s'il est vieux.



Les fromages à pâte pressée cuite : Comté

L'âge du fromage est important :

Comté jeune : idéalement, faire un accord régional avec un vin jeune et fruité.

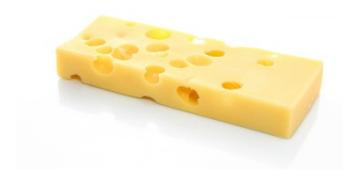
Comté vieux (18-24 mois) : un vin blanc ouillé de caractère ou un vin plus oxydatif.

Comté très vieux : il est temps de sortir un vin jaune !



Les fromages à pâte pressée cuite : Emmental

Avec un vin blanc tonique et fruité.



Les fromages à pâte pressée cuite : Parmesan

Un fromage très concentré, granuleux, salé ; il réclame des vins blancs qui ont du répondant, alliant gras, fraîcheur et intensité aromatique. Une vendange tardive convient également, un rancio ou un vin de macération.



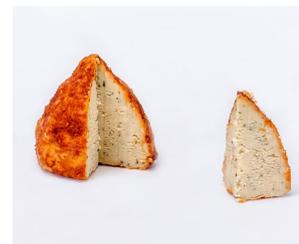
Les fromages à pâte molle à croûte lavée : Epoisses

Ce fromage est extrêmement crémeux ! Un vin rouge de Bourgogne peu convenir, mais risque d'en pâtir un peu. Un blanc semble s'imposer.



Les fromages à pâte molle à croûte lavée : Boulette d'Avesnes

Ce fromage est assez « violent » ! Aucun vin ne peut l'affronter... un alcool fort s'en sortira mieux.



Les fromages à pâte molle à croûte lavée : Livarot, Maroilles, Munster, Pont l'Évêque

Un vin blanc demi-sec (donc peu sucré) ou vendanges tardives sont de bons compagnons.



Les fromages à pâte molle à croûte lavée : Mont d'Or

Il faut plutôt un vin sec, avec une acidité présente mais mesurée, éventuellement oxydatif, avec une matière assez riche pour résister à ce monument de crème et d'arômes. Un blanc régional convient parfaitement ; un vin blanc demi-sec de Savoie peut être une bonne surprise.



Les fromages à pâte persillée

Gras, puissants, salés, ces vins difficiles à marier.

Les vins liquoreux sont les plus adaptés.

Les fromages à pâte persillée : Bleu d'auvergne, Bleu de Gex, Bleu de Termignon, Fourme d'Ambert

La matière est assez crémeuse, et le goût riche, mais pas trop fort. Les vins blancs demi-secs ou moelleux sont bien adaptés.

Bleu des Causses : fromage plus expressif, il peut être associé à un vin rouge muté.



Les fromages à pâte persillée : Gorgonzola, Roquefort

Il peut être assez doux, ou carrément piquant. Un vin rouge muté français voire un Madère séduiront le palais. En blanc, une vendange tardive sera appréciable.



Les fromages à pâte persillée : Stilton

Les vins moelleux voire liquoreux cités plus haut, les vins mutés sont parfaits. Par tradition anglaise, le Porto semble le plus légitime !

