



ATELIER « DÉGUSTATION »

ATELIER DU 15 OCTOBRE 2023

Thème de l'atelier : les mariages fromage et vin

Contenu de l'atelier

Les règles à respecter quand il s'agit de marier les fromages et les vins... ou l'art de réussir son plateau de fromage.

Sélection des fromages et des vins

Fromage de chèvre affiné : AOP Selles-sur-Cher

Dégusté avec :

AOP TOURAINE-CHENONCEAUX 2018, domaine Michaud, Éclat de silex, Sauvignon 100%

AOP TOURAINE-AMBOISE 2022, domaine Dutertre, Chenin 100%

Fromage à pâte pressée non cuite : AOP Saint-Nectaire

Dégusté avec :

AOP CHIROUBLES 2021, château de Javernand, cuvée Les Gatilles, Gamay 100%

AOP CASTILLON-CÔTES DE BORDEAUX 2014, château La Couspaude, héritage, Merlot majoritaire

Fromage à pâte fleurie : AOP Camembert de Normandie

Dégusté avec :

AOP CHIROUBLES 2021, château de Javernand, cuvée Les Gatilles, Gamay 100%

AOP MÂCON-VILLAGES 2021, château de Javernand, Chardonnay 100%

Fromage à pâte pressée cuite : AOP Comté

Dégusté avec :

AOP MÂCON-VILLAGES 2021, château de Javernand, Chardonnay 100%

AOP ARBOIS VIN JAUNE 2005, domaine Frédéric Lornet, Savagnin 100%

Fromage à pâte persillée : AOP Fourme d'Ambert

Dégusté avec :

AOP MAURY VDN Grenat 2010, Mas de Lavail, cuvée Expression, Grenache noir 100%

AOP JURANÇON 2010, Cave du Gan, cuvée du Baptême, Petit et Gros Manseng



Les vins et les fromages dégustés

Ordre de dégustation

Cet ordre est plus conditionné par la nature et le caractère du fromage que ceux du vin. Ça peut être un dilemme ; en effet, s'il n'y a pas de doute sur l'ordre de dégustation entre le Comté et la Fourme d'Ambert, celui-ci étant présenté en dernier, la dégustation d'un vin jaune peut être rédhitoire pour les vins qui suivent. En l'occurrence, un VDN et un vin moelleux, surtout mariés avec un fromage à pâte persillée, devraient pouvoir s'en tirer honnêtement

Quels mariages semblent les plus réussis ?

Sensations avec le fromage de chèvre : AOP Selles-sur-Cher

AOP TOURAINE-CHENONCEAUX : le mariage est classique, a priori sans risque, mais l'aromatique du Sauvignon, même fine et maîtrisée, tend à supplanter l'expression du fromage.

AOP TOURAINE-AMBOISE : le Chenin est plus discret, mais il tire finalement bénéfice du caractère du fromage et tient son rôle dans un mariage parfaitement équilibré ; les 2 comparses forment un beau couple.

Chenin > Sauvignon

Sensations avec le fromage à pâte pressée non cuite : AOP Saint-Nectaire

AOP CHIROUBLES : le fruité et la vivacité contrastent sans heurt avec la suavité du Saint-Nectaire ; les petits fruits rouges donnent du peps au St-Nectaire dans un accord frais et aérien.

AOP BORDEAUX-CÔTES DE CASTILLON : Avec déjà quelques notes tertiaires de cuir et de sous-bois, et sa trame tannique assouplie par les années, le vin trouve bien sa place face au St-nectaire à la pâte crémeuse, mais peu grasse, et sa croûte de caractère. Le St-Nectaire confirme bien son statut de fromage « passepartout », bien pratique pour satisfaire tous les goûts.

Gamay > Merlot

Sensations avec le fromage à pâte fleurie : AOP Camembert de Normandie

AOP CHIROUBLES : c'est le rouge fruité, vif, peu tannique idéal pour se confronter au *red killer* qu'est le Camembert. Et il s'en tire très bien ! Le Gamay fait toujours des miracles en l'occurrence. Ce serait vrai de tous les vins primeurs, acidulés, ou d'un Pinot noir jeune.

AOP MÂCON-VILLAGES : aucun doute sur la capacité du Chardonnay, même assez aromatique, pour accompagner fièrement et sans faiblir le Camembert. Aucun antagonisme entre les arômes fleurs, fruits blancs, légèrement exotique du vin et ceux lactés et mousserons du fromage ; de même entre la vivacité de l'un et le crémeux de l'autre. Attention tout de même à l'affinage du Camembert : trop fait, il écraserait tous les vins, même les blancs.

Chardonnay >= Gamay

Sensations avec le fromage à pâte pressée cuite : AOP Comté

AOP MÂCON-VILLAGES : le vin est floral, renforcé de notes d'agrumes mais aussi de fruits jaunes plus mûrs ; ça tranche avec les notes oxydées du fromage, salines, laiteuses. La vivacité « essuie » bien la texture mi grasse mi sèche du Comté. Un bel accord dans lequel un chardonnay du Jura aurait probablement tiré un meilleur parti.

AOP ARBOIS VIN JAUNE : le vin jaune est toujours surprenant, a fortiori pour des dégustateurs peu expérimentés ; le style est tranchant, avec son caractère très sec et ses arômes à la fois oxydés, épicés et de fruits secs voire d'amande fraîche. Incontestablement, le mariage local est idéal... mais le vin jaune ne séduit pas tout le monde !

Savagnin > Chardonnay

Sensations avec le fromage à pâte persillée : AOP Fourme d'Ambert

AOP MAURY VDN Grenat : il s'agit d'un mariage original qui se fonde sur l'association des arômes, lacté et sous-bois pour la Fourme et figue fraîche, cerise noire pour le Maury, et sur le contraste sucré du vin face à la salinité voire légère amertume du fromage.

AOP JURANÇON Moelleux : sec ou moelleux, le vin blanc est généralement recommandé. La vivacité du Jurançon tranche bien avec le gras de la fourme ; ses arômes, marqués par le fruit confit, abricot, zeste d'orange, font une belle harmonie avec les notes oxydatives de sous-bois du fromage.

Grenache = Petit et gros manseng