



Vins et Fromages



Il n'est pas si simple de marier fromages et vins, tant la diversité est grande pour les uns comme pour les autres.

Ne dit-on pas d'ailleurs qu'il existe autant de sortes de fromages qu'il y a de jours dans l'année.

Quant aux vins, la diversité est encore plus grande.

Beaucoup d'idées reçues également dans les accords entre ces deux produits, dont le dogme :

” fromage = vin rouge”

Séparément, tout va bien, on a ses préférences, mais les choses se compliquent lorsqu'il s'agit du mariage.

Les fromages sont souvent riches, crémeux, forts en goût, et risquent par conséquent de dénaturer ou d'écraser le vin.

Alors, comment faire ?

Vin blanc et fromage : Une vue de l'esprit ?

Bien au contraire, et contre toute idée reçue, le vin qui convient le mieux au fromage est bien le vin blanc.

Un Sancerre blanc, un Chablis ou un Muscadet sur Lie conviendra parfaitement à des fromages de chèvre.

Un Gewurztraminer aux saveurs douces et fruitées s'accordera à merveille avec un munster bien affiné.

Enfin, des fromages à pâte cuite comme le Gruyère, le Beaufort ou le Comté se plairont avec un Mâcon blanc, un Meursault ou un bon Chardonnay.

C'est le moment d'étonner vos convives et de briser l'hégémonie des vins rouges au fromage !

Voici nos conseils :

Comment accorder vin blanc et fromage ?

Pour les vins blancs, la meilleure façon de ne pas se tromper est de créer l'harmonie entre les fromages et les vins d'une même région, par exemple : Comté et Vin du Jura, Crottin de Chavignol et Sancerre ou Pouilly-Fumé, Beaufort et vin de Savoie, Munster et Muscat d'Alsace ou Gewurztraminer, etc..

Lorsque les régions de certains fromages, n'ont pas la chance de disposer d'appellations (ce qui est rare), choisissez un Chardonnay dont l'acidité complétée de sa rondeur sera du meilleur effet.

Sachez enfin, que plus le fromage est fort, plus le vin devra être charpenté et corsé.



Comment accorder vin rouge et fromages

Il n'est pas question de détrôner les vins rouges et les adeptes de l'association du fromage et du vin rouge resteront nombreux et pour longtemps.

Là encore, les couples peuvent être plus ou moins bien assortis, et pour plus de sûreté, vous servirez des vins rouges légers comme un Chinon ou un Saumur avec des fromages de chèvre, un Côte du Rhône voire un Cahors avec des fromages à pâte persillée ou bleue.

Pour les fromages à saveur prononcée, il faut viser des vins rouges ayant du corps supporté par une certaine structure tannique : Nuits Saint Georges, Châteauneuf du Pape ou Madiran.

Associer vin et fromage dans le détail

Tout dépendra bien entendu de la composition de votre plateau de fromages.

Vous avez intérêt à limiter la variété des fromages, voire à concentrer sur un type de fromage comme le 'chèvre' et ses nombreuses variantes, cela facilitera le choix du vin.

Vous pouvez également proposer deux vins en fonction des fromages présentés, ce qui nonobstant le coût, est la marque d'une grande connaissance du sujet.

Fromages de chèvre

Blancs : Muscadet, Sauvignon, Sancerre, Pouilly-Fumé, Chablis, Vouvray, Quincy, Bourgogne Aligoté.

Rouges : Chinon, Saumur Champigny, Bourgueil, Valençay

Pâtes pressées ou cuites (Tomme, Saint-Nectaire, Cantal, Gouda)

Blancs : Sylvaner, Côtes du Jura, Apremont.

Rouges : Bergerac, Moulin à Vent, Saint-Emilion, Buzet

Pâtes pressées cuites (Gruyère, Emmental, Comté)

Blancs : Sancerre, Château-Chalon, Crépy.

Rouges : Pinot d'Alsace, Mercurey, Pommard, Côtes du Rhône, Pauillac, Graves)

Pâtes molles à saveur modérée (Camembert, coulommiers, Brie, Chaource)

Blancs : Touraine.

Rouges : Pomerol, saint-Emilion, Santenay, Savigny, Chiroubles, Brouilly.

Pâtes molles à saveur prononcée (Epoisses, Maroilles, Camembert très fait, Livarot, Munster)

Blancs : Guewurztraminer

Rouges : Morgon, Pomerol, Madiran, Côte rôtie

Pâtes persillées ou bleues (Roquefort, Fourme d'Ambert, Bleu d'Auvergne)

Blancs : Sauternes, Jurançon moelleux, Rivesaltes, Muscats

Rouges : Pomerol, Cahors, Madiran, Côtes du Rhône

Fondue savoyarde et raclette

Blancs : Apremont, Seyssel, Aymes.

Maintenant vous savez tout sur l'accord des fromages et des vins, et un dernier conseil : Osez les vins blancs qui sublimeront le goût de vos fromages.

