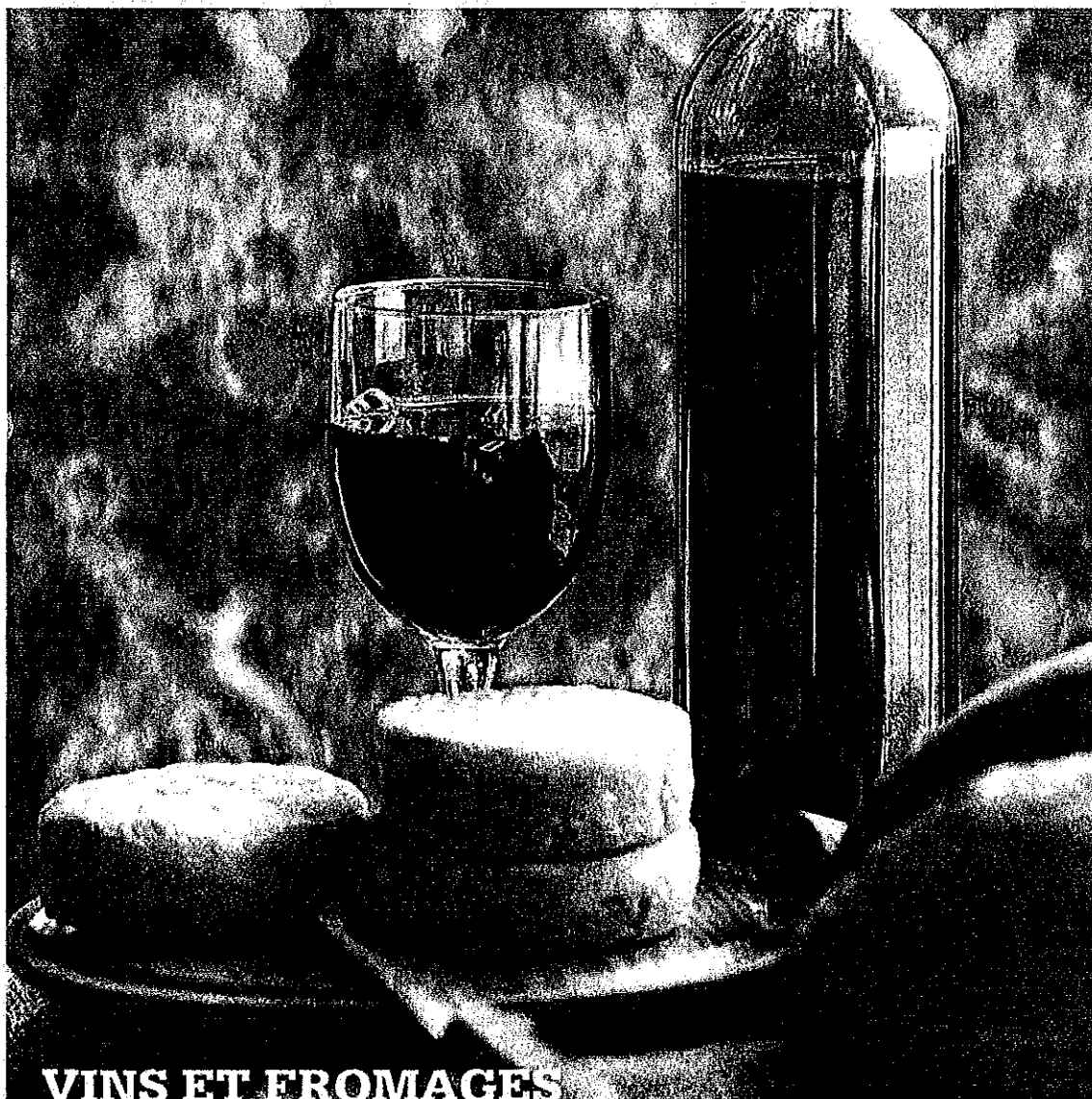


LES BONS ACCORDS



VINS ET FROMAGES

À la recherche de **l'accord parfait**

Finì le temps où seul le vin rouge avait le droit d'être à table au moment du fromage. Depuis quelques années, on se rend bien compte que le blanc (sec ou moelleux) y est davantage à sa place. Si vous êtes sceptique, faites vous-même le test, avec nos conseils à l'appui.

Vous n'en reviendrez pas.

Par Thierry Roussillon

Par habitude, par ignorance, ou simplement parce que ce n'est pas toujours très économique d'ouvrir une autre bouteille au moment du fromage, on a longtemps accordé aux vins rouges le privilège de l'accompagnement. Pourtant, hormis de rares (et savoureuses) exceptions, l'accord rouges-fromages n'est pas très convaincant: la faute aux tannins contenus dans ces vins, qui se marient mal avec l'acidité lactique du fromage. En réalité, et contrairement à l'idée reçue, la couleur du vin qui va bien avec le fromage, c'est le blanc. Ainsi, un roquéfort tuera votre grand cru bordelais (rouge), alors qu'il sera sublimé par la présence d'un vin blanc moelleux (saint-croix-du-mont ou monbazillac). Et un épais bien affiné anéantira votre pinot-noir d'exception, tandis que sa saveur sera encore magnifiée si vous l'accompagnez d'un verre de chablis. Voici quelques règles et conseils pour trouver des accords réussis, classiques ou originaux, entre ces deux grandes spécialités de notre gastronomie.

LES FROMAGES FRAIS

(faisselles, fontainebleau, ou crémets)

Ces fromages sont à peine égouttés qu'ils sont déjà prêts à être consommés. Dégustez-les avec un blanc (voire avec un rosé) léger et fruité: reuilly, bourgogne-aligoté, rosé-de-provence... ou bien un vin blanc moelleux (coteaux-du-layon ou montlouis), surtout si votre fromage est servi avec des fruits ou du miel.

LES FROMAGES DE CHÈVRE

(Sainte-maure, chabichou, chavignol ou charolais)

Ils apprécient les vins blancs secs: saucerre, sauvignon de Touraine, vins d'Anjou, beaujolais blanc, gaillac ou vins de l'Ardèche. Pour être sûr de votre coup, servez-les avec un vin de leur région d'origine.

POUR LES AMATEURS DE VIN ROUGE

Vous refusez de passer au blanc? Pourquoi pas, si c'est ce que vous aimez. D'autant que certains fromages supportent, voire apprécient, la compagnie des rouges. Le cancal ou le salers, par exemple, aiment un vin rouge charnu et épicé. Quant aux rouges fruités (de Touraine, de Loire, du Beaujolais...), ils peuvent être dégustés avec des fromages à la saveur douce, à condition de se révéler légers et faibles en tannins.

LES BOULETTES

D'Avesnes ou de Cambrai, ces fromages du Nord, malaxés avec des épices et des aromates, sont assez souvent dégustés frais. Délicieuses, servies avec un vin blanc sec léger et fruité, les boulettes seront parfaites avec un verre de bonne bière d'abbaye de la région.

LES TRIPLES-CRÈMES

(brillat-savarin, saint-félicien, saint-faron, Boursault)

Riches, fondant et moelleux, leur pâte généreuse et leur texture satinée se marient délicieusement avec les vins blancs de la vallée du Rhône (condrieu, saint-joseph ou viognier) ou même certains grands blancs de Bourgogne à la bouche grasse, beurrée et légèrement boisée.

LES CROÛTES LAVÉES

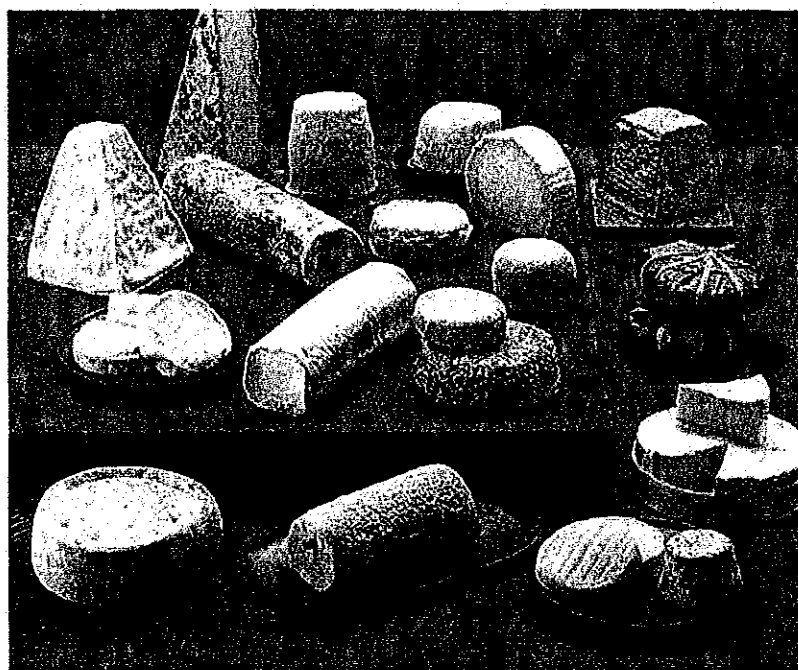
(époisses, munster, livarot, maroilles)

Ces fromages hyper odorants possèdent cependant une saveur subtile qui appelle un vin blanc aromatique. Optez pour un gewurztraminer, un chablis, un châteauneuf-du-pape ou un saint-veran. N'hésitez pas non plus à les associer avec une bière d'abbaye ou une eau-de-vie de fruit.

LES CROÛTES FLEURIES

(brie, coulommiers, camembert, carré-de-l'est)

Pour accompagner un camembert



Fromages frais, chèvres, pâtes cuites ou crues, que l'on marie au vin blanc selon des affinités bien particulières.

bien fait, on a longtemps recommandé un vin rouge corsé, une hérésie qui a de moins en moins d'adeptes. Le vin blanc (sauvignon, pinot-blanc), bien que plus indiqué, n'est pas le meilleur choix. Le top du top avec ce type de fromage ? C'est le cidre de Normandie ou du pays d'Othe (entre l'Aube et l'Yonne), ou encore le champagne (voir encadré), dont les bulles s'accordent délicieusement à la saveur du brie, notamment.

LES BLEUS

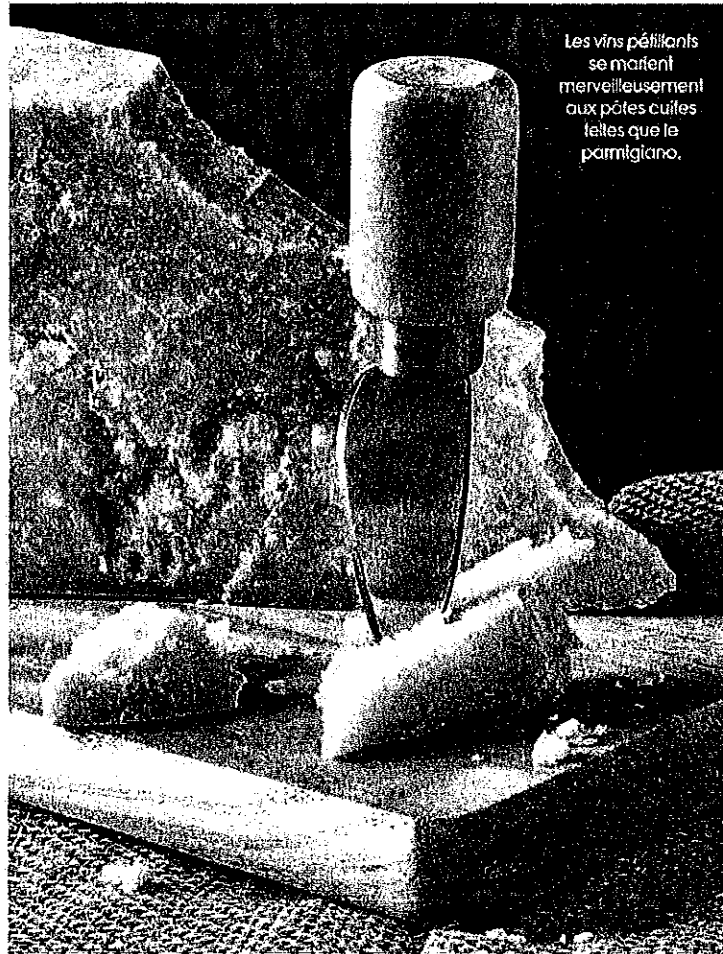
(roquefort, bleu d'Auvergne, fourmes d'Ambert ou de Montbrison)

Les pâtes persillées apprécient les mariages sucrés-salés. Leur saveur forte s'équilibre délicieusement avec la douceur d'un fruit frais, d'une confiture ou d'un miel parfumé. Avec le vin, il en est de même. N'hésitez pas à les associer avec un blanc moelleux ou liqueux (sauternes, côteaux-du-layon, monbazillac) ou un vin doux naturel ou muté (rivesaltes, banyuls ou porto, etc.)

LES PÂTES PRESSÉES NON CUITES

(reblochon, saint-nectaire, cantal, tomme de Savoie, saint-paulin, raclette, mimolette).

Si le vin blanc peut faire l'affaire (avec le cantal, la raclette ou le salers), le vin



Les vins pétillants se marient merveilleusement aux pâtes cuites telles que le parmigiano.

rouge pourra aussi bien trouver à se marier avec cette famille de fromages prolifiques et pleine de diversité. Accompagnez ainsi du saint-nectaire ou du saint-paulin. Mais dans tous les cas, choisissez des vins légers et fruités, plutôt jeunes et peu tanniques.

LES PÂTES CUITES NON PRESSÉES

(parmigiano reggiano, grana padano)

Avec le temps, ces fromages à la texture granuleuse voient leurs saveurs évoluer vers des notes d'amertume (pamplemousse) en fin de bouche. Ils peuvent être dégustés avec des vins blancs effervescents bruts (champagnes, ou vins régionaux à bulles) ou des vins liquoreux, servis frais.

LES PÂTES PRESSÉES CUITES

(comté, gruyère, etivaz, emmental, beaufort)

Avec ces fromages de montagne, on sert traditionnellement des vins blancs originaire de la même région. Mais ils peuvent également être dégustés avec des vins élevés sous voile (vin jaune, certains gaillacs, un xérés sec ou un tokaji de Hongrie sec).

FROMAGES ET CHAMPAGNES

Il a fallu attendre l'audace du grand sommelier Philippe Bourguignon* pour marier fromages et champagnes. Si l'accord fonctionne bien avec le chaource, régional de l'étape, il est également bienvenu avec d'autres fromages (hormis les pâtes persillées). Sur un chèvre un peu sec, un blanc de blancs assez jeune fait merveille. Avec un camembert au lait cru ou un brie AOC, servez un champagne de caractère, exclusivement issu de chardonnay. Un fromage à croûte lavée, de type époisses ou munster, peut s'accompagner d'un blanc de noirs puissant, à la vinosité charnue. Enfin, avec une pâte pressée cuite (comté, gruyère ou beaufort), une cuvée brute puissante et vineuse, à la bouche ample et mûre, est le choix du roi.

* Auteur de « L'Accord parfait », éd. du Chêne (1997).