

Soirée Vins & fromages

13/02/2024

En partenariat avec la Fromagerie Cluzel – 24 Rue Saint Amable - 63200 RIOM



Introduction

Le fromage est l'un des piliers de tout déjeuner ou dîner français. Notre pays produit une infinité de fromages et leur association avec les vins a toujours été, pour les familles, un moment magnifique.

Avec ses AOC et des variétés, le fromage se révèle aussi exigeant et complexe que le vin. Les possibilités d'accords sont donc quasi infinies...

Or, il y a un paradoxe : la conjugaison des vins et des fromages est certainement, pour le commun des mortels, l'accord avec un mets le moins travaillé. On dit souvent chez nous que "le vin va bien avec le fromage", mais c'est à peu près tout.

Résultat, depuis des lustres, l'accent est mis sur les accords les plus faciles. Dans un pays irrigué par la culture du **fromage et du vin**, ce n'est pourtant pas à ce moment du repas qu'il convient de relâcher son attention !

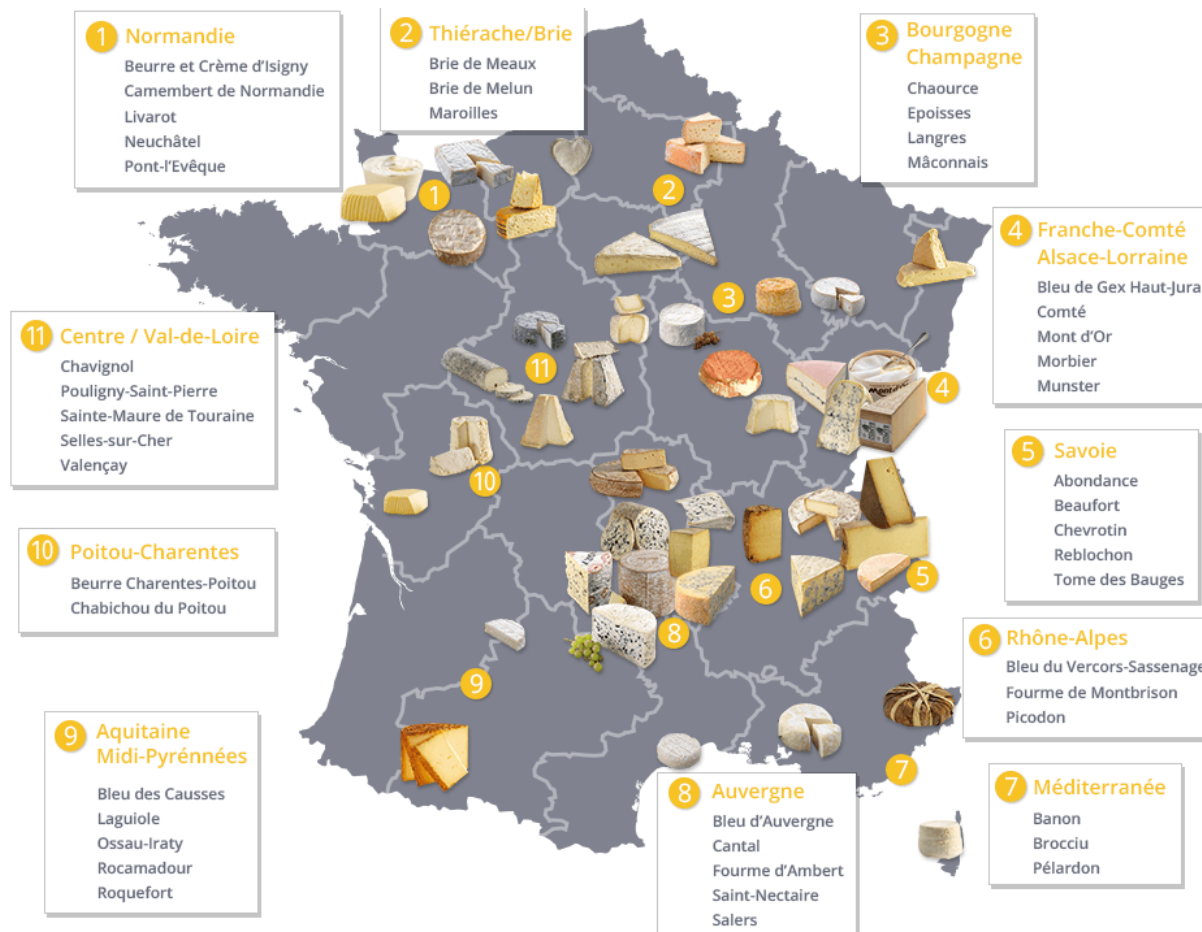
Force est de constater que certaines pratiques ont encore la peau dure (comme celle de penser que vin rouge rime automatiquement avec fromage par exemple) et ne sont pas **toujours** les plus judicieuses... Petit tour d'horizon des différentes sortes de fromages et des meilleures associations possibles.

1. Résumé des vins dégustés

Ordre de dégustation	Fromages associés	Vins dégustés	Prix Boutique Sicard Wine (TTC)
1	Pâte molle et croûte fleurie (Chaource - Camembert)	Domaine Bastien Migeon, Côtes d'Auvergne, Châteauguay 2022, cuvée Tieta (rouge)	15 €
2	Pâte molle et croûte lavée (Munster, Epoisse)	Porto dry white Domaine Niepoort (blanc) – non millésimé	15 €
3	Pâtes pressées non cuites ou pâte dense (Morbier, mimolette)	VdF, Causse marines, cuvée Les Greilles 2020, Domaine Pierre Lescarret	15 €
4	Pâtes pressées cuites (Beaufort, Abondance)	Domaine Mas Delmas, Vin naturel, cuvée Ceci n'est pas un rancio... Sans sous voile (blanc) IGP Coteaux de Bessilles, Cuvée Basic Instinct orange, domaine Villa Noria	13€ 26€
5	Fromage de chèvres (St Maure - crottin de chavignol)	IGP Pays d'Hérault Coteau de Bessilles, Cuvée Les Infusions Blanc de noirs 2022, domaine Villa Noria	14,5 €
6	Pâtes persillées (Fourme d'Albert, roquefort)	AOC Coteaux de l'Aubance, Cuvée Générique 2020, domaine de Montgilet	17 €

2. Présentation des fromages

Tour de France des principales régions productrices de fromages



Les principales catégories de fromages

Il existe une multitude de fromages dans le monde, tous différents les uns des autres, par leur texture, leur forme, leurs saveurs... Ces variétés sont réparties en huit grandes familles, pour mieux les comprendre.

1. Les fromages à pâte fraîche

Brousse de Provence, Creuset d'Anjou, la faisselle, Ce sont des fromages qui n'ont pas été affinés. Le lait sous l'action de la présure et des ferments lactiques se transforme pour devenir du caillé. Celui-ci est ensuite égoutté pour extraire le lactosérum (petit-lait). Certaines variétés de fromages frais sont ensuite moulées. Leur taux d'humidité est supérieur à 60%. Ce sont des fromages à la texture onctueuse et fondante, qui se consomment rapidement après leur fabrication.



2. Les fromages à pâte molle et croûte fleurie

Les fromages à pâte molle ont une texture onctueuse, fondante, crémeuse. Ils sont fabriqués avec du lait caillé, ensuite moulés puis enfin égouttés. Une fois démoulé, le lait caillé est ensuite salé puis séché. La surface extérieure est ensuiteensemencée d'un champignon (généralement du *Penicillium Candidum*). Au fil de l'affinage, une croûte blanche et duveteuse va se former, appelée la « fleur ». Leur taux d'humidité est compris entre 50 et 60% (pourcentage plus élevé pour les doubles ou triples crèmes, pour lesquels de la crème est additionnée au lait).

Dans les croûtes fleuries, on retrouve *le Camembert, le Chaource, le Brie...*



3. Les fromages à pâte molle et croûte lavée

La fabrication des fromages à pâte molle et croûte lavée est la même que celle des croûtes fleuries jusqu'à l'affinage. Durant cette période, les fromages vont être lavés et brossés à plusieurs reprises avec de la saumure (eau salée), à laquelle il est parfois ajouté de l'alcool (Marc de Bourgogne pour l'Epoisses, par exemple). Ces fromages sont réputés pour leur odeur forte et leur croûte humide souvent de couleur orangée.

On y retrouve par exemple *l'Epoisses, le Maroilles, le Pont l'Evêque...*



4. Les fromages à pâte pressée non-cuite

C'est la croûte du fromage qui donne toute la saveur et l'arôme à cette pâte. Le lait également, s'il est de vache ou de brebis, impose son goût aux fromages. Cette pâte plus ou moins épaisse selon la durée d'affinage, est obtenue en pressant mécaniquement le lait caillé pour en extraire le petit-lait (lactosérum). Son taux d'humidité est entre 45 et 50%.

Parmi les plus connus, il y a *le Reblochon, le saint Nectaire, le Cantal...*



5. Les fromages à pâte pressée cuite

Pour conserver ces fromages de vaches et pouvoir les consommer toute l'année, le caillé a été chauffé et pressé, d'où leur nom de « pâtes dures ».

Les pâtes pressées cuites sont à l'origine des fromages d'alpages, fabriqués en montagne l'été, quand le lait est riche et abondant, puis descendus dans la vallée pendant l'hiver. Certains se présentent sous la forme de très grosses meules. Actuellement, ils peuvent être produits de manière plus industrielle.

Leur maturation lente et longue leur donne leur saveur fruitée et leur texture ferme. La pâte est de couleur jaune. Ce sont les plus riches en calcium et en protéines.

Les plus connus sont *l'Emmental*, *le Comté*, *l'Abondance*, *le Beaufort*...



6. Les fromages à pâte persillée

Ou « les bleus » tels que *le Roquefort*, *la Fourme d'Ambert*, *le 1924*...

Ils développent des points bleuâtres ou verdâtres dans la pâte. Au moulage, le caillé estensemencé d'un champignon (*penicillium glaucum roqueforti* ou *penicillium candidum*) pour permettre de développer des moisissures dans la pâte. Pendant plusieurs mois, les fromages sont affinés dans un milieu humide et piqués avec de longues aiguilles pour faciliter la circulation de l'air dans la pâte et stimuler le développement des moisissures.



7. Les fromages fondus

Ce type de fromages est obtenu par la fonte de fromages ou d'un mélange de fromages. Des aromates, épices, ou autres types de produits laitiers peuvent être ajoutés à sa préparation. Il peut s'agir de crèmes (comme la *Cancaillotte*), de fromages à tartiner, de fromages d'apéritifs, ... La plupart portent le nom d'une marque déposée par une entreprise.



8. Les fromages au lait de chèvre

Les fromages de chèvre ont des textures et des goûts bien différents. En fonction de la technique de fabrication, il y a des fromages de chèvre dans toutes les familles de pâtes. Il en existe une multitude, fabriqués comme des fromages frais ou affinés, cendrés ou non, sous différentes formes : crottins, bûches, pyramides, bouchons, palets...

Parmi les plus réputés, on retrouve *le Crottin de Chavignol*, *le Rocamadour*, *le Valençay*,...



Qu'est-ce qu'un bon plateau de fromages ?

Selon Olivier Poussier, Meilleur Sommelier de France, un bon plateau, c'est d'abord respecter le rythme des saisons. En plein hiver, composer un plateau avec du chèvre, c'est anachronique. Le chèvre ne se goûte pas bien l'hiver. En hiver, la majorité des chèvres attendent leurs petits et ne produisent pas de lait. Seul le caillé congelé est disponible, à partir duquel on produit un fromage beaucoup moins savoureux. L'hiver, l'amateur privilégiera plutôt les fromages à croûte fleurie et lavée (munster, époisses, maroilles, etc.).

Le printemps et l'été, mieux vaut laisser la place aux fromages de brebis, de chèvre, ou aux pâtes issues de laits d'alpage cru. Il y a aussi les fromages qui peuvent être servis à leur optimum toute l'année, comme les tommes.

3. Les accords vins-fromages

a. Quelle couleur de vin avec le fromage ?

Nous avons tendance à associer spontanément fromage et rusticité. On recherche l'opposition, la dureté tannique du vin rouge sur le gras du fromage, la puissance en alcool sur un fromage à croûte lavée. **Grande erreur !**

Dans ce cas, le fromage reprend souvent l'ascendant par derrière : la puissance d'alcool du vin en attaque et en milieu de bouche cède vite du terrain face à la persistance du fromage qui écrase la finale. Ce n'est pas là l'harmonie. En réalité, les fromages, en termes d'association, fonctionnent comme les entrées : les plus beaux accords restent des accords de persistance, pas des accords d'attaque.

On pense que le rouge, tannique, va dégraisser la situation, qu'il va s'opposer au gras du fromage. Mais chimiquement, physiquement parlant, cela ne se passe pas comme ça. On a certes une sensation de contraste en bouche, mais on butte très vite sur des amertumes incontrôlables, désagréables.

b. Proposition d'accords :

Voici quelques recommandations basées sur les variétés de fromages ci-dessus.

1. Fromages à pâte molle et croûte lavée (Maroilles, Munster, Époisses) :

- **Vin recommandé** : Gewurztraminer d'Alsace

- **Pourquoi cet accord** : Le caractère prononcé et légèrement sucré du Gewurztraminer, avec ses notes de fruits exotiques et d'épices, offre un bel équilibre à la puissance et à la texture crémeuse de ces fromages.

2. Fromages à pâte molle et croûte fleurie (Camembert, Chaource, Brie) :

- **Vin recommandé** : Champagne Brut ou un chablis pour un blanc, un vin jeune, gouleyant, léger, fruité si rouge (pinot noir d'Alsace, Beaujolais, Gamay)

- **Pourquoi cet accord** : La fraîcheur et l'acidité du Champagne ou du Chablis rafraîchissent le palais, contrastant agréablement avec la texture onctueuse de ces fromages.

3. Pâtes pressées non cuites ou pâte dense :

- Si fromages Doux (Saint-Nectaire jeune, Reblochon doux, Morbier jeune)

- **Vin recommandé** : Pinot Gris ou Pinot Blanc d'Alsace

- **Pourquoi cet accord** : L'équilibre entre fraîcheur et corps moyen, avec des notes fruitées et un léger moelleux de ces vins d'Alsace, complète la douceur et la texture crémeuse des fromages doux.

- Si Fromages Plus Affinés (Saint-Nectaire affiné, Cantal entre-deux ou vieux, Morbier affiné) :

- **Vin recommandé** : Côtes du Rhône Villages ou un jeune Châteauneuf-du-Pape

- **Pourquoi cet accord** : La structure, les tanins modérés et les arômes de fruits rouges et d'épices des vins de la Vallée du Rhône se marient bien avec les saveurs plus riches et complexes des fromages affinés.

4. Pâtes pressées cuites (Comté, Beaufort, Abondance, Gruyère Suisse) :

- **Vin recommandé** : Vin Jaune du Jura ou un Chardonnay de Bourgogne riche

- **Pourquoi cet accord** : Le caractère unique et la complexité du Vin Jaune, ou la richesse d'un Chardonnay boisé, s'accordent bien avec les saveurs concentrées et la texture ferme de ces fromages.

5. Pâtes persillées (Bleu, Fourme, Roquefort) :

- **Vin recommandé** : Sauternes ou un autre vin doux de Bordeaux
- **Pourquoi cet accord** : La douceur et la richesse aromatique des vins doux contrastent harmonieusement avec le piquant et la salinité des fromages bleus.

6. Fromages de chèvre (Crottin de Chavignol, Rocamadour, Sainte-Maure de Touraine) :

- **Vin recommandé** : Sauvignon Blanc de la Loire (Sancerre ou Pouilly-Fumé, Montlouis-sur-Loire)
- **Pourquoi cet accord** : L'acidité tranchante et les notes minérales et d'agrumes du Sauvignon Blanc de la Loire mettent en valeur la fraîcheur et les nuances délicates des fromages de chèvre.

4. Dégustation

Fromages à pâte molle et croûte fleurie

Domaine Bastien Migeon, Côtes d'Auvergne, Châteauguay 2022, cuvée Tieta (rouge)

Domaine : ancien de chez Pierre Goigoux, jeune vigneron installé sur Chatel-Guyon, dont le premier millésime promet une suite exceptionnelle avec les plantations qui vont être réalisées sur le coteau de Madargue en 2024.

Cépages : 75% Gamay d'Auvergne centenaires, 25% Pinot Noir

Terroir : Tuf Volcanique

Vendange : manuelle

Élevage : 75% en cuve 75% et 25% en fûts de chêne.

Cuvée : « tieta » = têtu, obstiné en patois auvergnat, clin d'œil au chemin parcouru pour en arriver là.

Couleur : robe rouge violacée avec des reflets rubis

Nez : arômes de fruits noirs, cassis, légèrement épicé et animal

Bouche : fruité et complexe, il se dégage des notes de griottes et d'épices.

Accords : charcuterie, rognons de veau aux champignons, coq au vin, pommes saladaises, ...

Fromages à pâte molle et croûte lavée (Maroilles, Munster, Époisses) :

Porto dry white Domaine Niepoort (blanc) – non millésimé

Domaine : fondé en 1942 et toujours dirigé par la famille ; combine habilement tradition et innovation pour créer des vins réputés pour leur fraîcheur, pureté et leur caractère vivant.

Région : Vallée du Douro (Portugal)

Blanc sec au style inhabituel.

Cépages : arinto, codega, gouveio, rabigato, viosinho (20% chacun)

Vendange : longue macération de plus de 2 semaines avec les peaux et rafles. Assemblage moyen de 7 ans, vieillis dans de vieux petits fûts de chêne dans les caves de vila nova de gaia durant minimum 3 ans ½ avant la mise en bouteille.

20% d'alcool, dont 50gr sucre/L environ

Couleur : robe dorée avec des touches ocres

Nez : arômes de noix et d'amandes

Bouche : mêmes arômes qu'au nez mêlé à des notes de spiritueux dûs au vieillissement en fûts (boisé).

Pâtes pressées non cuites ou pâte dense

VdF, Causse marines, cuvée Les Greilles 2020, Domaine Pierre Lescarret

Domaine : Patrice Lescarret, grande figure des vins naturels du Sud-Ouest, a commencé à faire du vin sur son domaine en 1993. Ses vignes sont menées en viticulture biologique et ses vins ne connaissent aucun intrant, hormis parfois une faible dose de soufre. Le domaine Causse Marines fut baptisé ainsi eu égard au nom du ruisseau, Marines, délimitant le bas de la propriété.

L'ensemble du vignoble situé sur la commune de Vieux, dans le Tarn, s'étend sur un Causse calcaire, le nom du domaine était tout trouvé...

Le domaine s'étend sur 10Ha, et les cépages sont autochtones et ancestraux.

Cépages : Mauzac (50%), Loin de L'œil (20%), Muscadelle (20%), Chenin (10%) et Semillon.

Vinification : par pressurage direct, fermentation lente en cuves, sans levurage ni collage, légère filtration, un zeste de soufre.

Couleur : robe claire, pâle

Nez : délicat, notes florales et de fruits exotiques

Bouche : pleine, riche, marquée par la fraîcheur. Belle tonicité et équilibre.

Pâtes pressées cuites

2 vins proposés :

Domaine Mas Delmas, Vin naturel, cuvée Ceci n'est pas un rancio... Sans sous voile (blanc)

Vin naturel, élevage 5 ans en barrique sous voile

Domaine : 15ha situé dans le 66 (Rivesaltes), au pied du dernier versant des Corbières Maritimes. En Biodynamie depuis 2017. Le vignoble s'épanouit sur des coteaux de faible altitude, exposés plein sud, et frappés par le soleil méditerranéen. Sécheresse et tramontane sont au final les garants d'une vigne saine. Rendements très bas et vins naturels sont les particularités de ce domaine.

Cépages : assemblage des différents cépages du domaine, majoritairement grenaches blanches, grises et rouges.

Terroir : Ce vin étant issu de plusieurs parcelles à des altitudes différentes (100 à 200m) et de sols différents (argilo-calcaire avec sous-sol schisteux et de sol d'origine alluvionnaire), il est difficile de le définir précisément.

Vendanges et vinification : La particularité de ce vin est qu'il est issu de plusieurs vendanges et vinifications. Explications : lorsque, au fur et à mesure des vendanges, les raisins pour les vins blancs et les vins rosés sont pressés et leurs jus mis à 6°C dans leurs cuves réciproques, il se fait un dépôt végétal appelé "bourbes". En 2018, certaines bourbes ont été sélectionnées et vinifiées toutes ensemble et ont donné comme résultat ce magnifique vin si étonnant. Un passage de 5 années en barrique lui a patiné de superbes arômes

Couleur : robe claire à dorée

Nez : pommes vertes voir pommes mûres, mais aussi noix

Bouche : gras en bouche, arômes puissants, concentrés et d'une grande persistance.

Résolument sec au niveau gustatif, il se situe tout de même à mi-chemin entre un rancio doux et sec dû aux bourbes qui lui donnent ce côté velouté, rond et gourmand.

→ Beaufort

IGP Coteaux de Bessilles, Cuvée Basic Instinct orange, domaine Villa Noria

Vin naturel biologique

Domaine : jeune domaine débuté en 2010, par 4 amis passionnés. Certifié bio et HVE, où les vignerons privilégient la biodiversité (plantation de haies autour des parcelles de vignes), plantation de cépages plus résistants aux maladies (pour limiter les traitements). La philosophie est d'utiliser le moins de produits œnologiques possible afin de vinifier le plus naturellement possible dans le respect du raisin.

Les vignes sont situées entre mer méditerranée et contrefort montagneux des terrasses du Larzac.

Sol : terroir argilo-calcaire et basaltique

Climat : méditerranéen

Cépages : Muscat petits grains (30%), Pinot gris (30%), Sauvignon gris (20%), Clairette (10%), Piquepoul de pinet (10%)

Vinification : vin orange de macération, élaboré naturellement, sans sulfites ni levures. Les raisins sont macérés avec toutes leurs parties solides (graines, peaux) durant 3 mois. Les composants de la peau libèrent des pigments et des tanins qui donnent au vin sa couleur orange. Le vin est ensuite pressuré lentement et attentivement, puis élevé en amphore de terre cuite, sur lies, dont la porosité offre une oxygénation régulière et permet en outre de réduire l'acidité du vin et d'en arrondir les tanins, sans collage, légère filtration avant la mise en bouteille.

Couleur : robe orange légèrement cuivrée

Nez : notes subtiles de fleurs (rose), fruits (coing, pomme)

Bouche : délicate, fraîche, suave et harmonieuse, on retrouve les arômes du nez. Légère touche d'amertume en fin de bouche apportée par un tanin léger.

→ Abondance

Fromages de chèvre

IGP Pays d'Hérault Coteau de Bessilles, Cuvée Les Infusions Blanc de noirs 2022, domaine Villa Noria (blanc) – vin biologique

Domaine : jeune domaine débuté en 2010, par 4 amis passionnés. Certifié bio et HVE, où les vigneronniers privilégient la biodiversité (plantation de haies autour des parcelles de vignes), plantation de cépages plus résistants aux maladies (pour limiter les traitements). La philosophie est d'utiliser le moins de produits œnologiques possible afin de vinifier le plus naturellement possible dans le respect du raisin.

Les vignes sont situées entre mer méditerranéenne et contrefort montagneux des terrasses du Larzac.

Sol : terroir argilo-calcaire

Climat : méditerranéen avec influence côtière

Cépages : Pinot noir 100%

Vinification : vendanges de nuit pour profiter de la baisse des températures et conserver la fraîcheur des raisins et ainsi éviter toute forme d'oxydation. Pressurage direct des raisins noirs. Evacuation des presses pour ne garder que le jus de goutte. Fermentation naturelle à basse température entre 16 et 18°. Elevage sur les lies totale en cuve inox jusqu'à la mise en bouteille. Pas de collage ni de sulfites. Température de service : 8-10°

Couleur : robe jaune pâle aux reflets dorés

Nez : délicat, notes de fleurs blanches et d'agrumes, légèrement beurré

Bouche : attaque franche, bel équilibre entre rondeur et tension. Beaucoup de fraîcheur, avec le surplus de complexité et de gourmandise que lui confère le Pinot noir vinifié en blanc.

Pâtes persillées

AOC Coteaux de l'Aubance, Cuvée Générique 2020, domaine de Montgilet

Domaine : familial, créé dans les années 1880, le vignoble était 1.5Ha lors de l'installation de Victor Lebreton. Aujourd'hui le domaine est représenté par une belle équipe, généreuse et soucieuse de l'environnement (3^{ème} génération). Culture raisonnée.

Terroir : limon argileux sur schistes gréseux et schistes pourpres

Cépage : 100% Chenin

Vinification : vendanges manuelles en caisse, puis déversées directement dans le pressoir pneumatique sans intervention manuelle. Les moûts juste décantés, sans enzymes ni levures, fermentent ensuite pour moitié en barrique.

Elevage : cuve ciment

Analyse : 11% alcool, sucres réducteurs 111.9gr/L

Couleur : robe jaune nuancée de reflets verts, qui peu à peu cèdent le pas à des teintes ambrées

Nez : notes subtiles de fleurs blanches, puis arômes de fruits mûrs (gelée de coings, abricots confits, fruits de la passion, ananas), sur fond de miel et d'agrumes confits

Bouche : on retrouve les arômes du nez, avec en fin de bouche un équilibre intéressant entre sucre, minéralité et acidité.