

LES ACCORDS VINS ET FROMAGES



Les différents fromages :

=> Les fromages frais : caillé lactique, égoutté naturellement puis moulé ou non.

=> Les pâtes molles à croûte fleurie : caillé à dominante lactique pour lequel il y a eu une petite intervention mécanique pour accélérer l'égouttage. la croûte fleurie tient de la fleur, le véritable duvet de champignons, généralement blanche qui le recouvre.

=> Les pâtes molles à croûte lavée : fabriquées comme les précédentes mais recouvertes de gorgonzola (croûte) de couleur rouge-orangée qui résulte de fréquents lavages opérés pendant la durée de son affinage.

=> Les pâtes persillées : leur particularité est la présence de la moisissure bleue qui persille la pâte. Au moulage, le caillé estensemencé de pénicillium. pendant l'affinage, on procède au piquage avec des aiguilles pour faciliter la pénétration de l'air et stimuler le développement de la moisissure.

=> Les pâtes pressées non cuites : fabriquées à partir d'un caillé présure, peu chauffé avant pressage de façon à garder suffisamment d'humidité pour assurer un affinage de 3 à 6 mois.



=> Les pâtes pressées cuites : fabriquées à partir d'un caillé présure chauffé fortement afin d'accroître l'égouttage. Ces fromages ont la particularité d'être de très grande taille qui demandent de longs mois d'affinage.

=> Les fromages fondus : fromage fondu avec une autre matière première (du beurre pour la cancoillotte, un mélange de pâte pour la crème de gruyère).

=> Les fromages de chèvres : en fonction de la technique de fabrication, il y a des fromages de chèvre dans toutes les familles citées précédemment. Les plus classiques sont fabriqués comme des fromages frais, qui peuvent aussi être affinés. Certains sont cendrés. Il existe aussi des pâtes pressées de chèvre, dont l'affinage se fait en croûte fleurie ou lavée (c'est le cas des tommes).

Les fromages frais : petit suisse, faisselle, fromage blanc



Les fromages à pâte molle et à croûte lavée : Livarot, Époisse, Maroilles, Munster...



Les fromages à pâte molle et à croûte fleurie : Brie de Meaux, Camembert de Normandie, Neufchâtel, Chaource...



Les fromages à pâte pressée non cuite : Cantal, Reblochon, St-Nectair, Osseriraty...



Les fromages à pâte pressée cuite : Comté, Gruyère, Emmental, beaufort...



Les fromages à pâte persillée : Bleu d'Auvergne, de Gex, des Causses, Fourme d'Ambre, Gorgonzola, Stilton, Roquefort...

Pourquoi le couleur bleu ? De la famille de la pénicilline, le fameux antibiotique qui a révolutionné l'histoire de la médecine. Il s'agit, dans ce cas précis, de *Penicillium roquefort* ou de *Penicillium glaucum*. C'est ce champignon qui est à l'origine des moisissures de couleur bleue. Celles-ci sont désirées et sans danger pour la santé.



Les fromages fondus : crème de Brie de meaux, fromage aux noix, La Vache qui Rit, Cancoillotte, Kiri.



Les fromages de chèvre : bûche de chèvre, Chabichou de poitou, Crottin de Chavignol, Sainte Maure de Touraine, Rocamadour...

Le chèvre est traditionnellement élevée au sud de la Loire, mais dans des régions très différentes les unes des autres : Poitou-Charentes, Savoie, pyrénées, Provence, Aquitaine... Le climat, l'alimentation et les traditions culinaires spécifiques à chacune de ces régions auront un impact sur le fromage.



S'il n'y a pas de véritables règles pour constituer son plateau de fromages, on peut tout de même respecter quelques fondamentaux. Un authentique plateau de fromages peut contenir entre 5 et 7 fromages de familles et terroirs différents. N'hésitez pas à demander conseils à votre fromager.

Voici quelques exemples :

Plateau n°1

Chèvre : Valençay

Croûte fleurie : Camembert de Normandie

Pâte pressée : Saint-Nectaire

Pâte cuite : Comté

Pâte persillée : Roquefort

Pâte lavée : Maroilles



Plateau n°2

Chèvre : Pélardon (petit fromage au lait cru de chèvre de la région du Languedoc)

Croûte fleurie : Brillat-Savarin

Pâte pressée : Ossau-Iraty

Pâte cuite : Abondance

Pâte persillée : Fourme d'Ambert

Pâte lavée : Munster

Vous pouvez aussi concevoir une assiette « 3 fromages, 1 région ».

Par exemple : Reblochon, Abondance, Tomme de Savoie

Camembert, Pont l'Évêque, Neuchâtel.

Conseils pour bien déguster ses fromages :

Sortir les fromages du réfrigérateur au moins une heure et demie avant qu'ils ne soient servis : il faut les déguster température ambiante. Commencer toujours par les plus doux, pour monter progressivement en saveurs. Terminer par les pâtes persillées.

Au mieux, ranger les fromages dans une boîte en bois, qui garde naturellement toutes les saveurs du fromage. Sinon, envelopper les fromages dans leur papier d'origine, dans une poche en plastique. Les réserver en bas du réfrigérateur, sous les légumes, sauf les pâtes cuites;



Comment couper les fromages :

Deux solutions :

- Fromage moyennement grand : respecter la forme original en effectuant de longues et fines tranches.
- Fromage très grand : faire une longue tranche, puis la recouper en deux. Les petits fromages ronds

Les petits fromages ronds comme les pélardons se coupent en deux ou en quatre.

Les fromages carrés

Ils se découpent comme les fromages ronds.

Les fromages en forme de pyramide

Ils se découpent comme les fromages ronds ou carrés, on peut en tirer au moins 8 parts.

Les grandes tranches de meules

Cette découpe doit permettre d'avoir une partie du coeur, et une partie de la croûte.

Les fromages tranchés

Adapter la coupe pour que chaque convive est une partie du coeur et de la croûte, seul une partie aura plus de croûte. (exemple : Salers)

Les fromages servis à la cuillère

Certains fromages, comme le Mont d'Or se servent à la cuillère car leur texture très coulante nous y contraint. Le Mont d'Or réclame en plus une technique particulière qui consiste à inciser sur 90% la croûte supérieure du fromage pour ensuite la soulever comme le couvercle d'une boîte de conserve.

Les bûchettes

Les bûchettes se découpent en tranche. Si la bûchette contient une paille (comme c'est le cas du Sainte Maure), la découper avec la tranche à l'aide d'un couteau bien tranchant, ne pas faire glisser la tranche sur la paille.

LES ACCORDS VINS ET FROMAGES :

Le meilleur vin se garde bien souvent en fin de repas pour accompagner le plat de résistance et ensuite le fromage.

La structure, les tannins des vins rouges sont bien souvent un rempart au fromage. Une fois le vin avalé, le gras du fromage, sa croûte et les ferments lactiques se heurtent aux tanins. Ceux-ci se retrouvent serrés et ferme.

Le vin blanc est plus polyvalent, élégant, rond et minéral.

Le fromage de chèvre préférera un vin blanc, frais, expressif avec une belle acidité. Le Valençay, par exemple, accompagnera un vin de Quincy ou un menetou-Salon.

L'expression fruitée et acidulée de ces vins permettra au fromage de chèvre de s'exprimer, et cela apportera une belle fraîcheur en bouche.

Le comté aura besoin d'un vin plus puissant, gras, fumé. Un vin du Jura (Étoile, Côtes du Jura...) de cépage chardonnay ou Savagnin, avec ses arômes de fruits mûrs, et de noisettes, ses pointes fumées, sera en tout point remarquable en accompagnement de ce fromage.

En cas d'un Comté afin longuement, il sera magnifiquement accompagné avec un Château-Chalon ou un Vin Jaune.

Pour **les fromages persillés**, un vin moelleux (un jeune Côteaoux du Layon), voire demi-sec (vouvray) sera idéal.

Sur le roquefort, ne pas hésiter à l'accompagner d'un vin de Sauterne, Montbazillac, Vendanges tardives, mais aussi pourquoi pas, un porto ou un Maury, surtout si pas la suite vous terminer votre repas par un gâteaux au chocolat.

Variez les fromages ! si vous choisissez un fromage puissant, choisissez un vin corsé, mais souple. Avec les fromages plus subtils, privilégiez un vin légers et rafraichissant.

Plus le fromage est gouteux, plus le vin est intense.