



} VERRE BOUTEILLE

Dites chéeeese!

Nous sommes nombreux à vouer un culte aux fromages. Rien qu'en France, on en dénombre plus de mille variétés! Pour les accompagner, pain frais, beurre et, évidemment, un ou deux verres de vin.

Bien que le vin rouge soit encore largement plébiscité – l'habitude de servir du fromage en fin de repas, sans doute –, le vin blanc, lui, est généralement plus adapté. Il apporte de la fraîcheur au gras, il révèle et relève les arômes de noix, de beurre, de fleurs des pâtes pressées. Il amène du nerf aux fromages puissants. Il adore les chèvres frais : un rouge serait désarçonné par leur acidité. Certains blancs oxydatifs font merveille sur les pâtes dures, le classique vin jaune-comté en tête! Le fromage permet une



Par **Sandrine Goeyvaerts**,
sommelière de formation
et auteure du blog
La Pinardothèque

foultitude d'accords, sans oublier les bulles! Quel bonheur qu'un beaufort avec un champagne de pinot noir légèrement dosé, ou qu'un blanc de blancs extra-brut avec une tomme de brebis. Vous voyez rouge? Léger, avec des croûtes fleuries voire avec certaines pâtes pressées; tannique sur un livarot ou un époisses.

Testez cependant ces derniers avec un vin légèrement doux, type gewurztraminer. Sympa, non ?

UN DUO TOUT EN TENDRESSE

Avec le morbier

Christophe Lindenlaub a décidé de bousculer un peu nos papilles : son auxerrois surprend par un nez prolix, tout en fruits bien mûrs. La bouche ample, complexe, balaie d'un coup toutes les idées préconçues sur ce cépage que l'on pense – à tort – malingre. Avec le morbier, une pâte pressée sertie d'une fine couche de cendres, c'est un accord tout en douceur : les deux se fondent l'un dans l'autre et s'épousent sans heurts.



Domaine
Lindenlaub,
vin d'Alsace,
« De l'autre
côté », 11,50 €



DITES-LE AVEC VOTRE CŒUR

Avec le neufchâtel

Peter Gierszewski met beaucoup de cœur à l'ouvrage : quoi de plus logique que d'offrir un neufchâtel – ce fromage à croûte fleurie à base de lait de vache – à l'un de ses vins les plus purs? Issu de chardonnay, ce joli jus a un nez tout en fleurs blanches et en délicatesse. En bouche, loin d'être gracie, il développe son muscle et son gras. Fromage et vin se répondent en un dialogue coquin.



Domaine
de Thalie,
mâcon-bray
« Les pierres
levées », 12 €





PUISSANCE ET GLOIRE

Avec le livarot

Bordeaux cristallise autant les convoitises que les haines, sujet à un *bashing* que peu de régions subissent. Or remettons l'église au milieu du cru : bien faits, travaillés en finesse, ces vins ne sont coupables que de grands bonheurs. L'« Émilien », juteux, soyeux, répond avec de la gouaille au livarot, cette pâte molle à croûte lavée au goût persistant ; il calme son côté fort en gueule et l'assagit avec ses tannins velours.



Château
Le Puy,
bordeaux,
« Émilien », 26 €



L'ACCORD TOUT EN CONTRASTES

Avec le bleu des causses

Le bleu – ici à base de lait cru de vache – est probablement le fromage qui requiert les accords les plus pointus : salé, long en bouche, il a besoin d'être dompté. Mais plus qu'un bras de fer, c'est de la tendresse qu'il lui faut. Le gaillac, juste doux, le caresse dans le sens du poil : sucre et sel se mêlent sur la langue. Arômes exotiques du vin et force lactée, c'est un tango sexy en diable qui se met en branle. Puissance et subtilité.



Domaine
d'Escausses,
gaillac,
« La vigne
galante »
8,50 €



L'UNION FAIT LA FORCE

Avec l'appenzell

On aurait pu, avec ce style de fromage au lait de vache suisse corsé, épicé, chanter les louanges du Jura, particulièrement celles du savagnin. Mais soyons originaux... Ondine est un vin troublant : fluide comme une anguille, il glisse entre poire et abricot, louvoie avant de s'offrir complètement. Sa bouche est tendre et précise, juste ce qu'il faut pour argumenter avec le séducteur suisse.



Pierre-Nicolas
Massotte,
vin de France,
« Ondine », 16 €



UN ÉDEN DE FRAÎCHEUR INFINIE

Avec le picodon

De vieilles vignes de chenin (prononcez « ch'nin » pour gagner des points), une mosaïque de parcelles, un vigneron talentueux... et voici Rémus. C'est un paradis d'agrumes : citron, cédrat, une pointe de bergamote, voilà pour les plus causants. La bouche est du même tonneau, fraîche, à la fois terriblement simple, dénuée d'artifices et pourtant longue, longue... On étire volontiers ce moment avec un fromage de chèvre tel qu'un picodon pas trop frais.



Domaine
de la Taille-
aux-Loups,
montlouis,
« Rémus », 17 €



BON À SAVOIR

Pas envie de vin ?

Tentez d'autres voies. Si le camembert/cidre fermier saute aux yeux, un bel ossau-iraty avec un cidre de caractère du Pays basque est fabuleux. Les bières aussi (gueuzes), selon qu'on joue sur leur acidité ou leur richesse, offrent aussi un nombre quasi infini de paires à tester. Pourquoi ne pas oser une cantillon avec un reblochon fermier, ou une moquette bio (brasserie Dupont) avec un beau gruyère ?

Vous pensez être addict au fromage ? Pas tout à fait, mais pas loin. Merci le cerveau : c'est lui qui, à la vue ou à l'évocation de cheddar, beaufort ou autre brie, active certaines aires cérébrales, liées à la récompense. En sus, un acide aminé, le tryptophane, surtout présent dans les fromages forts type Herve ou maroilles, augmente la sérotonine, l'hormone du plaisir. Si vous aimez – ou détestez – le fromage, ce n'est donc pas tout à fait volontaire. Vous reprendrez bien un peu de brie truffé ?

