



Vin et fromage: un mariage difficile

Les accords vins et fromages comptent parmi les plus difficiles qui soient. Car la palette aromatique des fromages comme des vins est extrêmement vaste. Et si le mariage n'est pas heureux, le divorce est consommé dans la bouche même, laissant une désagréable amertume.

Texte: Chandra Kurt Photo: Gian Vaitl

Il n'est pas impossible de combiner vin et fromage. Mais ce mariage n'est pas une évidence non plus, tant s'en faut! Car s'il n'est pas heureux, il reste en bouche des notes amères plutôt désagréables qui dissuadent le dégustateur de boire une seconde gorgée ou de reprendre du fromage. Malgré ces vicissitudes, les accords vins-fromages comptent parmi les plus classiques qui soient. Les deux produits sont le fruit d'une fermentation et ont besoin de

temps pour atteindre la maturité optimale. Une fois leur zénith franchi, vin et fromage perdent en qualité. Autre point commun entre les deux produits, l'importance du terroir. Tous les fromages sont indissociablement liés à leur terre d'origine, qui leur donne des nuances gustatives totalement différentes. Les gens s'intéressent aujourd'hui de plus en plus aux vins mais aussi aux fromages. Les fromages au lait cru font l'objet d'un véritable engouement, tout comme les vieux sbrinz. Le monde du fromage est d'une telle complexité qu'il

mériterait à lui seul qu'on lui consacre un livre. Nous nous contenterons ici de quelques informations de base.

Vieux sbrinz

Un mousseux bien sec donne une touche de fraîcheur à un sbrinz bien mûr. Les bulles de CO₂ du vin et le sel du fromage émoussent agréablement les papilles. Dans un autre registre, une Syrah valaisanne ample et puissante accompagne superbement un fromage à pâte dure

bien mûr, les nuances salines du fromage ayant tendance à assouplir les tannins, surtout lorsqu'ils sont encore un peu verts.

Fromages bleus

Ces fromages aromatiques doivent être servis avec des vins eux aussi aromatiques et charnus, par exemple des vins de dessert qui, grâce à leur liqueur et à leurs arômes de raisin de Corinthe, ne sont pas anéantis par les notes épicées et crémeuses de ce type de fromage. J'ai par ailleurs eu l'occasion de constater que plus un fromage bleu est crémeux, moins le liquoreux servi avec lui devrait être tannique. Un Sauternes fait donc parfaitement l'affaire. Un fromage plus sec comme le Stilton doit en revanche être accompagné par un vin sucré rouge assez tannique de type porto.

Fromages de chèvre et de brebis

Servez les chèvres frais avec un blanc jeune et frais, par exemple un Sauvignon Blanc ou

EN BREF

- Le Chasselas, par exemple un Fendant, accompagne très bien la fondue et la raclette. A la fin du repas, un petit verre de kirsch aide à digérer.
- Un vin rouge, par exemple un Pinot Noir légèrement refroidi, peut aussi faire l'affaire avec la fondue.
- En cas de doute, servez plutôt du vin blanc avec les fromages.

L'accord vin rouge/fromage est plus difficile car certains fromages ont

tendance à exacerber l'amertume des tannins.

- Les vins doux et les vins mutés de type Porto affectionnent les fromages forts.
- Un mousseux bien frais et fruité convient très bien avec la feta.
- Le principe voulant que les crus locaux se marient bien avec les fromages locaux a une bonne part de vérité.
- Les mousseux bonifient les vieux fromages à pâte dure comme le sbrinz.

un cru du même type, de Suisse orientale ou vaudois par exemple. Vous pouvez même essayer un cru du Chablais. Les vins blancs tirent moins bien leur épingle du jeu avec des fromages plus vieux et plus mûrs. Testez dans ce cas un jeune vin rouge genevois ou grison.

Camembert et autres pâtes molles

Pour tenir la dragée haute à un Camembert, il faut un vin rouge gras, fruité et

bien charpenté. Evitez les crus trop secs dont les arômes, mêlés à ceux du fromage, pourraient laisser des nuances amères en bouche. Jetez votre dévolu sur un vin plutôt alcoolisé, à même de contrebalancer le côté crémeux et opulent de la pâte molle. Un Merlot tessinois ou un Gamaret genevois fera parfaitement l'affaire. Un mousseux lui aussi bien alcoolisé (et donc un peu doux) peut constituer une solution intéressante avec un brie.