

# Fromages & vins, idées reçues !

par Philippe Margot

De la bouteille au verre Mode d'emploi PHILIPPE MARGOT

QUI N'A PAS ENTENDU CE VIEUX CONSEIL USÉ À LA CORDE:

«Pour les fromages du vin rouge». Même le célèbre fromager Pierre Androuët annonçait carrément dans son *Guide du Fromage* (1973): «Le fromage s'accompagne de vin rouge, une vérité pure et simple.» Il se faisait l'écho de générations de gourmets en France. Il est vrai qu'autrefois en Europe le vin était rouge, avant tout. Avouons que les blancs se conservaient moins bien que les rouges tanniques, consommés entre dix à vingt ans d'âge. Ils s'oxydaient et voyageaient mal. Pas étonnant que les gourmets n'aient pas pris la peine d'explorer les accords fromages et vins blancs. C'est aussi simple que cela.

Aujourd'hui l'affirmation est obsolète. L'expérience prouve que les vins blancs, en raison de la transparence de leur bouquet, leur minéralité et de leur acidité affirmée, accompagnent dans l'ensemble mieux une plus grande variété de fromages que les rouges. Les vins blancs ne sont pas les seuls à avoir évolué. Les rouges sont également devenus plus riches, vigoureux et surtout la palette du choix de fromages infiniment variée, imaginative. Aujourd'hui la donne est totalement différente.

LA RÈGLE de servir au cours d'un repas des vins qui, du plus léger au plus corsé, passant par la priorité blanc, rosé, rouge, est un postulat qui subsiste jusqu'au plat principal, avec les viandes. Mais réserver le grand vin rouge, puissant, complexe, le plus abouti dans le mûrissement, suivre ce rituel et déboucher ce rouge prestigieux pour les

fromages est une faute à ne plus commettre. Cette grande bouteille sera infiniment mieux mise en valeur avec les viandes et davantage appréciée par les hôtes au palais moins fatigué. Puis, après un vin rouge corsé, tannique, se rafraîchir la bouche avec du vin blanc et du fromage sera bienvenu. Les règles des accords des fromages et des vins sont tout autres. Il est faux de parler de fromages.

POUR CES ACCORDS, c'est de familles de fromages

dont il s'agit: les fromages à dominante légère ou intense de goûts (acide, gras, salé, harmonieux), le goût salé plus ou moins prononcé, dépendant de l'âge et de la maturité. Dès lors, que penser du choix infini de fromages présentés sur le plateau des grands restaurants, quasi incompatible avec le choix d'un seul vin. Le rôle du som-

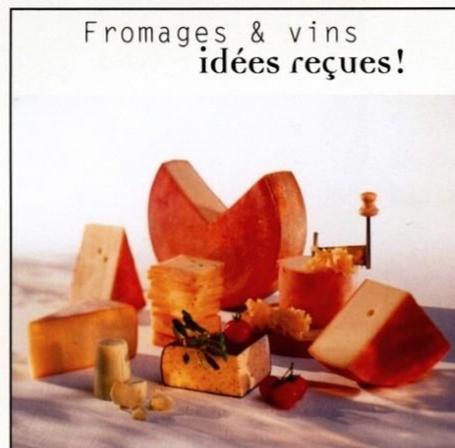


PHOTO: KATR OBERMAYER SCHWIZ - KOS

lier ne se limite pas à la commande du vin. Son conseil sera très utile à ce stade du repas: «Avec notre sauvignon blanc, quels fromages recommandez-vous?» Il vaudra mieux s'en tenir à une famille de fromages ayant une dominante de goût analogue.

LA RÈGLE GÉNÉRALE PEUT S'EXPRIMER AINSI: «Avec les fromages, un grand blanc ou un petit rouge fruité, sans tanins.» Rien n'est plus difficile à marier que le fromage et le vin. Un rigoureux mode d'emploi ne peut être établi. Laissons à chacun sa part d'appréciation et de jugement. Pour ceux qui craignent le retour au vin blanc après du rouge, qu'ils s'inspirent de ce dicton vigneron: «BLANC SUR ROUGE, RIEN NE BOUGE; ROUGE SUR BLANC, TOUT FOUT LE CAMP!»

(Suite à la page 48) →

