

# 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: KARL OBERMAYER/SCHWITZ - 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!»

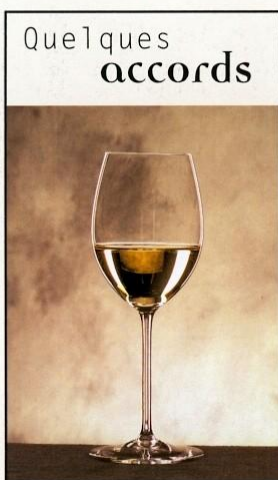
(Suite à la page 48) →

**Pâtes molles à saveur modérée** (jeunes camembert, tomme vaudoise, brie): blancs riches et secs, pinot blanc, chardonnay; rouges jeunes fruités et légers, gamay, pinot noir.

**Pâtes molles à saveur relevée** (époisses, munster, camembert, brie, bien faits): blancs aromatiques, gewurztraminer, riesling, pinot gris (syn. malvoisie).

**Jeune gruyère** (jusqu'à 6 mois), avec un bon équilibre gras, acidité, salé: chasselas vif et nerveux; jeunes rouges suisses harmonieux et fruités, gamay, pinot noir, garanoir, gamaret.

**Gruyère affiné** (de 10 à 14 mois); il perd son moelleux au profit de la saveur salée, plus concentrée: chasselas plus complexes (Dézaley, Calamin, Yvorne), riesling, johannisberg, petite arvine sèche.



**Vieux gruyère** (à dominante salée): vin doux de vendanges tardives surmaturées.

**Vacherin du Mont-d'Or**: chasselas bien charpenté; sans conteste le meilleur des accords avec cette spécialité, sans en transgresser le goût.

**Les chèvres**: qu'ils soient frais, moyens ou affinés, les chèvres s'accompagnent de vins blancs, à choisir du léger à corsé, en fonction de l'intensité des saveurs: le sauvignon blanc convient à merveille.

**Pâtes bleues et persillées** (roquefort, gorgonzola, bleu d'Auvergne, stilton, fourme d'Ambert, schabzieger): vin liquoreux, vin doux naturel, porto.

**Fondue, raclette, croûte au fromage**: chasselas vif et nerveux.

“ Un dessert sans fromage n'est qu'une belle à qui il manque un œil. ”  
Anthelme Brillat-Savarin

**Questions ou commentaires**

Exprimez-vous sur tout ce qui touche au vin «de la bouteille au verre».

Adressez-vous à: **Le Guillon**  
Case postale 158, 1000 Lausanne 5  
Fax: 021 729 55 26  
E-mail: info@vins-vaudois.com

**Pour en savoir plus, nous vous recommandons l'ouvrage:**  
*LE VIN de la Bouteille au Verre* de Philippe Margot,  
Editions Ketty & Alexandre – 1063 Chapelle-sur-Moudon

**Trios bien assortis?**

Fromage	Leit	Traitement du lait	Consistance	Maturé mois	Doux	Vin	Pain
Appenzel A&O	lait de vache	lait cru	très dur	45 %	corse	Pinot Noir, Chasselas	Pain à levure
Brie	lait de vache	lait cru ou pasteurisé	molle	45 %	doux - corse	Pinot Noir, Chasselas	Baguette
Camembert	lait de vache	lait cru ou pasteurisé	molle	45 %	doux - corse	Pinot Noir, Chasselas	Pain d'orge
Comté	lait de vache	lait cru	dur	45 %	doux, goût de noix	Pinot Noir, Chasselas	Traité au beurre
Emmentaler	lait de vache	lait cru	dur	45 %	corse, goût de noix	Pinot Noir, Chasselas	Pain aux fruits
Emmentaler alpin	lait de vache	lait cru	dur	45 %	corse, goût de noix	Pinot Noir, Chasselas	Pain aux fruits
Feta	lait de brebis	lait pasteurisé	troué	15 - 45 %	doux	Pinot Noir, Chasselas	Pain aux champignons
Fromage à croûte fleurie	lait de vache	lait pasteurisé	molle	45 %	doux, acide	Pinot Noir, Chasselas	Baguette au sel
Fromage à croûte fleurie	lait de vache	lait pasteurisé	molle	25 - 55 %	doux - corse	Pinot Noir, Chasselas	Baguette au sel
Fromage à croûte fleurie	lait de vache	lait cru, traitement ou pasteurisé	molle	25 - 55 %	doux - corse	Pinot Noir, Chasselas	Baguette au sel
Fromage à croûte fleurie	lait de vache	lait cru	dur	45 %	corse, aromatisé	Pinot Noir, Chasselas	Pain aux raisins
Fromage à croûte fleurie	lait de vache	lait cru	dur	45 %	corse	Pinot Noir, Chasselas	Pain de campagne
Fromage à croûte fleurie	lait de vache	lait cru	dur	45 %	corse	Pinot Noir, Chasselas	Pain de campagne
Fromage à croûte fleurie	lait de vache	lait cru ou pasteurisé	molle	45 %	doux - corse	Pinot Noir, Chasselas	Pain à levure

**Tableau complet des 40 meilleurs accords «fromage - vin - pain»** sur le site de l'Internet: [www.fromagesuisse.ch](http://www.fromagesuisse.ch) sous Culinarium - Fromage, pain et vin - En savoir plus - PDF

**POUR CITER CET ARTICLE :**

Philippe Margot, "De la bouteille au verre : Fromages & vins , idées reçues !", Lausanne, Office des Vins Vaudois, *Le Guillon*, n° 23, été 2003, p. 47-48, *Cepdivin.org*, février 2008, [En ligne] <http://www.cepdivin.org/articles/leguillon/23.pdf>