



Accord Vins - Fromages



Glossaire

- La présure est une enzyme naturelle extraite de l'estomac du veau, mais elle peut également être d'origine végétale (suc de chardon, figue, aspérule) ou d'origine microbiologique (bactérie et moisissures). Elle provoque la coagulation du lait
- Après coagulation on distingue
 - Le Caillé = contient lipides, Vit A et protéines
 - Le Lactosérum = contient Vit B et glucides
 - Plus le caillé est découpé finement, plus le produit est sec est dur
- Saumure = mélange de sel et d'eau (but, aromatiser et protection bactérienne)

Types de fromages

- Les Fromages frais
 - Ces fromages sont mangés après préparation sans maturation.
 - Exemples : ricotta, burrata, mozzarella



Types de fromages

- Les Fromages à Pâte molle et Croûte fleurie
 - Non pressé (haut taux d'humidité), affinage court (4 à 8 semaines), mûrissent grâce à un champignon blanc (*Penicillium Candidum*) qui forme un duvet sur leur croûte, maturation de l'extérieur vers l'intérieur.
 - Exemple : Brie, Camembert



Types de fromages

- Les Fromages à pâte molle et croûte lavée
 - La maturation n'est pas obtenue grâce à un champignon mais une bactérie coryneforme ne se développant que dans un milieu humide, c'est pour cela qu'ils sont régulièrement lavés et brossés. Le temps d'affinage varie de 1 à 4 mois, voire plus
 - Exemple : Livarot, Munster



Types de fromages

- Les Fromages à pâte pressée

- Ils peuvent être cuits (T° de chauffe du caillé $> 36^{\circ}\text{C}$) ou non cuits (T° de chauffe du caillé $< 36^{\circ}\text{C}$). Le taux d'humidité est bas et le fromage peut-être conservé longtemps

- Exemples

- Cuits : Parmesan, Comté
- Non cuits : Saint-Nectaire, Reblochon



Types de fromages

- Les Fromages bleus
 - Pâte semi-dure, non pressé, mûrissent grâce à un champignon bleu (*Penicillium roquefortii*), affinage long (3 à 8 mois)
 - Exemple : Roquefort



Règles de Base

- Pas de vin fin avec des fromages forts (et oublier à tout jamais l'accord épouisses et vieux Bourgogne rouge).
- La majorité des fromages s'accordent mieux avec un vin blanc (qui de plus apportera une note de fraîcheur en fin de repas).
- Privilégier une famille unique de fromages au traditionnel assortiment de fromages (où il est difficile d'imaginer qu'un seul vin ira avec tant de fromage).
- Accompagner l'ensemble de pain de qualité mais en évitant de rajouter des saveurs supplémentaires (sésame, noix,...).
- Servir à bonne température le vin (pas trop chaud) et le fromage (pas trop froid).

Accord Classiques

- Fromages à pâte persillée et Vin doux naturels
- Comté et vin jaune
- Mont d'Or et vins du Jura
- Ossau-Iraty et Jurançon sec
- Crottin de Chavignol et Sancerre
- Vieille mimolette et vieux cabernets sauvignons
- Munster et Gewurztraminer
- Reblochon et Meursault
- Camembert et Champagne vif
- Tomme de Savoie et Mondeuse

Ouvrage de référence

Fromage et vin de Michel Van Tricht (éd.Lannoo)

