

## VINS D'ALSACE ET FROMAGES



Pain, vin et fromage ...tout a été dit ou presque sur ce trio emblématique du culte gourmand, résumant à lui seul la contribution de la France au patrimoine gastronomique mondial.

Etrangement, les français sur ce sujet se sont donnés une règle d'or, un commandement tacite mais scrupuleusement observé, qui énonce quelque chose comme : "A l'heure du fromage, un vin rouge tu déboucheras".

Avouons-le, cette croyance solidement ancrée dans les esprits à de quoi surprendre, du moins ceux qui ont poussé la curiosité jusqu'à déguster au fromage quelques vins blancs. Car la large palette des vins d'Alsace permet des mariages particulièrement heureux avec les fromages les plus variés.

Si les associations proposées ici entre fromages et vins d'Alsace paraissent originales, c'est uniquement par leur caractère inhabituel tant elles s'imposent avec évidence et naturel. A de rares audaces près !

### LES FROMAGES TENDRES

Aux fromages les plus frais et délicats (Carré frais, Chèvre frais...), le **Sylvaner d'Alsace** apporte sa légèreté et ses notes finement végétales. Avec des fromages plus ronds, au caractère plus laitier (Tommes, Murols, jeunes St-Nectaire, Brillat-Savarin ou Chaource...), on préférera les nuances tendres et souples du **Pinot Blanc d'Alsace**.

### LES CHEVRES ET BREBIS

Les fromages de chèvres sont le domaine privilégié du **Riesling d'Alsace**. Tout se joue ici sur un rapport de "verticalité" : les chèvres présentent en bouche une attaque franche, une structure plus "aiguë" que large. De même le Riesling y répond par sa structure acide et vive.

Un autre rapport étonnant se dessine entre la durée d'affinage du fromage et l'âge du vin : les Chèvres jeunes avec les Riesling de millésimes récents et les Chèvres plus évolués et plus forts avec des Riesling ayant gagné avec le temps en complexité et en expression.

### LES CROUTES FLEURIES

Les Camemberts et les Bries sont probablement les fromages sur lesquels les vins blancs sont a priori les moins attendus : le **Pinot Noir d'Alsace** apparaît ici la meilleure solution "alsacienne". Ceux qui restent ouverts aux expériences plus hardies seront pourtant étonnés par l'alliance du Brie et du **Crémant d'Alsace** : les notes légèrement amères du Brie sont accompagnées et prolongées par le vin de manière très convergente, les deux finissant par se confondre en fin de bouche.



## LES PATES CUITES OU SEMI-CUITES

Les Comtés et Beauforts ou, en Suisse, les Appenzeller et Gruyères (le vrai, sans trous) exigent un vin à la mesure de leur opulence, surtout s'ils sont issus des riches laits d'été et ont bénéficié de quelques mois d'affinage. Le **Pinot Gris d'Alsace**, par sa vinosité, sa puissance et sa longueur en bouche s'impose avec beaucoup de naturel dans ce registre sensuel. Certains convives à la fibre poétique vont jusqu'à évoquer l'automne, le violoncelle et même les sextuors de Brahms !... Ceux qui restent insensibles aux charmes de ce mariage peuvent aussi essayer un **Pinot Noir d'Alsace**.

## LES PATES MOLLES A CROUTE LAVEE

Le Munster, mais aussi le Maroilles, le Pont-l'évêque ou le Livarot ont de telles affinités avec les **Gewurztraminer d'Alsace** qu'ils semblent avoir été produits les uns pour les autres par un fermier œnophile. Puissance aromatique, fruité, plénitude et longueur en bouche sont les principales qualités s'appliquant aussi bien aux fromages qu'aux vins. Au delà de ces convergences, le Gewurztraminer apporte aux fromages une nouvelle dimension épicée : il joue d'une certaine manière le rôle d'un assaisonnement discret des fromages dans une combinaison explosive d'arômes. A l'instar des Riesling et des Chèvres, les Gewurztraminer les plus légers accompagneront les fromages les plus jeunes. A l'inverse les Gewurztraminer les plus riches, voire les "Vendanges Tardives", seront parfait avec les fromages évolués et forts. Ces derniers sembleront d'ailleurs allégés par le vin.

## LES BLEUS

Les **Gewurztraminer d'Alsace**, notamment les plus secs, entretiennent également des relations harmonieuses avec les Fourmes d'Ambert et de Montbrison, Bleus d'Auvergne ou des Causses, mais aussi les Roqueforts.



## LES PATES CUITES LONGUEMENT AFFINEES

Les Goudas, Comtés ou Parmesans longuement affinés (parfois 2 ou 3 ans), chefs-d'œuvre de complexité et de persistance aromatique exigent des vins eux aussi exceptionnels. Les **Vendanges Tardives** (Pinot Gris ou Gewurztraminer d'Alsace) permettent ici des dialogues au sommet.

## LES FONDUES

Quelle que soit leur recette, les fondues et les charcuteries qui les accompagnent ont besoin d'un vin frais, léger et désaltérant dont la mission sera d'alléger et de rendre digeste ces plats rustiques. Le **Sylvaner d'Alsace**, idéal aussi bien sur le fromage chaud que sur les charcuteries, est bien dans l'esprit de ce mariage. Dans un registre plus rond et plus souple, le **Pinot Blanc d'Alsace** est également très à l'aise sur les fondues.



### **Sur le choix des pains...**

Celui-ci répond à un principe très simple : accompagner sans le dominer le dialogue du fromage et du vin. On choisira des pains plutôt neutres pour les associations les plus humbles (fromages frais ou pâtes au goût peu prononcé avec les Sylvaner et Pinot Blanc). Les pains aux céréales ou à l'huile d'olive interviendront sur des fromages et des vins plus expressifs (Chèvres et Riesling...). Dans le même souci de correspondance dans l'intensité des trois éléments, les pains aux fruits ou aux graines aromatiques accompagneront les fromages les plus forts (Munster et Gewurztraminer...).

Pour en savoir plus : [www.VinsAlsace.com](http://www.VinsAlsace.com)