



# Avec les fromages, arrive l'instant champagne !

par Olivier Poussier et Alexis Goujard

L'arrivée du plateau de fromages est un moment de grâce pour le vin, y compris de Champagne. Notre palais a besoin d'être rafraîchi et l'on peut profiter de cette étape pour réaliser des accords merveilleux. Arômes, saveurs, textures, affinage sont si variés que chaque fromage appelle sa bouteille idéale.

Quelques exemples : avec un fromage jeune et fruité à pâte pressée cuite, tel un comté, optez pour un champagne au fruité fringant, un blanc de blancs de Vertus par exemple. La fraîcheur du champagne viendra alors soutenir le fruité juvénile du fromage.

En revanche, plus le fromage est affiné, plus le champagne doit être marqué par la patine du temps. L'oxydation du vin viendra alors prolonger les saveurs automnales du fromage.

Attention, il n'existe pas de règle générale, que des cas particuliers. Chaque fromage appelle un style précis de champagne. Voici neuf de nos accords fétiches à réaliser chez vous sans avoir besoin de faire la cuisine.

## L'accord rafraîchissant



### Ossau-iraty jeune & Monts de Vertus 1<sup>er</sup> cru Blanc de blancs 2012 de Veuve Fourny & Fils

Jeune, ce fromage issu de lait de brebis du Pays basque possède la tendresse d'un agneau. Il réclame les caresses d'un blanc de blancs juvénile (moins de 8 ans). Ce 2012 (45 €) servi aujourd'hui épouse parfaitement la fraîcheur fruitée du fromage. Un bel accord printanier.

## Mariage stimulant

### Comté de 6 mois & Brut Nature Grand Blanc 2013 de Leclerc Briant

Ce fromage gras et moelleux doit être aiguillonné par un champagne élané. Venu de beaux terroirs de la Côte des Blancs, non dosé et issu d'un millésime tardif, le chardonnay du Grand Blanc (150 €) remplit cette mission grâce à son oxydation ménagée nourrie par son passage sous bois. Un accord automnal stimulant.



## Art de vivre

# Les fromages



R. Grimon

### Un duo inattendu

#### Laguiole & La Grande Année 2008 de Bollinger

Voici un accord d'alchimiste. Ce fromage de l'Aveyron, plutôt salé, d'une texture rustique est ici miraculeusement dompté par la vinosité de La Grande Année 2008 (125 €), l'un des plus grands millésimes de la célèbre maison Bollinger. Dominée par les pinots noirs de Premiers et Grands crus, cette cuvée à la personnalité hors du commun sublime le caractère initialement sauvage du fromage. La transsubstantiation à la portée de tout être humain.



### Le nirvana

#### Gouda 36 mois & Extra-brut 2005 de Selsosse

Difficile de trouver plus belle harmonie. Avec son parfum racinaire, fumé, presque tourbé, le gouda se montre à la fois puissant et tendu. Avec lui, il faut donc rechercher l'évolution d'un champagne âgé de plus de 15 ans, doté d'une force concentrée et d'une persistance impressionnante. Le 2005 signé Anselme Selsosse (160 €), issu des Grands crus de la Côte des Blancs, est doté d'une



incroyable consistance en extraits secs et d'un parfum floral admirable. Et là, face à ce savoureux gouda de 36 mois, la sensation crayeuse du vin épouse à merveille la trame carrée du fromage. Notez les fins amers en finale.

### L'alliance tonique

#### Parmigiano reggiano (24 mois) & Extra-brut Corne Bautray 2008 de Jacquesson

2008 : grand millésime froid en Champagne. L'énergie incroyable de ce superbe chardonnay de Dizy trouve ici à qui parler. Le vin épouse parfaitement la salinité du parmesan et livre une mémorable expression florale en finale. Pour un tel accord, il faut choisir un vin d'une dizaine d'années, tel cet Extra-brut 2008 (145 €). La patine de la bulle et l'oxydation fine des saveurs accompagnent merveilleusement la persistance goûteuse du fromage. Un accord bluffant.



### Les opposés s'attirent

#### Langres & Brut Grand cru 2008 d'Égly-Ouriet

Attention, accord régional. Cette alliance champenoise trouve son charme dans une opposition : la texture grasse du fromage "matche" la sensation crayeuse, presque tannique du champagne de Francis Égly. La vinosité impressionnante de ce Grand cru à dominante de pinot noir issu d'un superbe millésime (158 €) donne la sensation de déguster un rouge épicé. Sa structure enveloppe la bouche et prolonge les saveurs moelleuses de ce fromage à la robe corail envoûtante.



### L'accord sauvage

#### Brie de Meaux & Brut Nature 2013 de Christophe Mignon

La croûte du brie apporte ici de l'âcreté et une note de foin qui ne demandent qu'à être réveillées par un beau meunier de la Vallée de la Marne. Christophe Mignon relève le pari avec ce Brut Nature 2013 (49 €) ciselé et énergique. Non dosé, son meunier ne dort pas, il cadre au contraire les saveurs grossières du brie et séduira les palais en quête d'aspérités et de tannicité. Pour un accord harmonieux, enlevez la croûte du fromage et surtout ne vous trompez pas de Mignon, il en existe plusieurs en Champagne!



### Un grand classique

#### Comté de 24 mois & Brut Cuvée Nicolas François 2002 de Billecart-Salmon

Il n'y a pas que les vins jurassiens pour accompagner un vieux comté. Les champagnes favorisent eux aussi des accords époustouffants. Vous doutez ? Essayez un champagne âgé (plus de 15 ans), dans un millésime doté d'une concentration suffisante (2002, 1999, 1998 ou 1995). Par exemple la Cuvée Nicolas François 2002 (160 €) de la maison Billecart-Salmon, à Mareuil-sur-Aÿ. Là, vous verrez : la dominante de pinot noir se mariera parfaitement au parfum puissant et à la charpente goûteuse du fromage.



### Le bal des ardents

#### Camembert de Normandie & Extra-brut L'Âme de la Terre 2006 de Françoise Bedel

Poussons le curseur de l'accord sauvage : appelons à table sa Majesté le camembert, réputé féroce avec le vin. Après neuf ans de vieillissement en bouteille, ce champagne biodynamique (85 €) se tire ici très bien d'un face-à-face plutôt compliqué : ses notes oxydatives et originales de macvin, céréales et forêt d'automne font merveille face à l'âcreté du camembert normand, et le prolongent d'une belle patine. Conseil d'ami : n'oubliez pas d'enlever la croûte!

