

Retenons donc que :

- Les vins rouges ont en général une **acidité** plus faible que les vins blancs, mais aussi plus de **tanins**.
- Les **fromages** sont **gras, salés et acides** (acidité provenant de l'acide lactique, même si nous ne le sentons pas car cela est contrebalancé par le gras).
- Sel, acidité et gras ne font pas bon ménage avec les tanins du vin rouge... Donc vous l'aurez compris... **Dans la plupart des cas, le blanc sera la meilleure option pour les fromages**, même si vous avez bu du rouge avant. Vous pourrez servir un rouge sur les fromages, mais l'accord devra être prévu au cas par cas pour éviter un gros désaccord !
- Enfin, vins blancs et fromages s'adorent. Les fromages tendent à flatter un vin blanc même un peu moyen ou avec des défauts. C'est pourquoi les distributeurs de vin britanniques disent souvent « **buy on apple, sell on cheese** » (achetez avec des pommes, vendez avec du fromage). L'acidité saillante d'une pomme va faire ressortir le moindre défaut d'un vin, tandis que **le fromage aura tendance à masquer les défauts et flatter un vin blanc** même un peu moyen.

Voici donc cinq exemples d'accords qui fonctionnent à tous les coups. Il suffit pour cela de repérer quel type de fromage vous servez :

Avec un fromage de chèvre

Ce type de fromage est plus acide que la moyenne. Le meilleur accord consistera donc en un **blanc minéral, presque salin, à l'acidité prononcée**, tels ceux que l'on trouve dans la vallée de la **Loire** (Sancerre, Pouilly fumé...). Pour des accords plus originaux, vous pourrez essayer un **Riesling** ou un **Grüner Veltliner d'Autriche**. Si vous tenez à tous prix à boire un rouge, alors optez pour des rouges légers à l'acidité marquée tels que les **rouges de Loire à base de gamay**, ou des **pinots noirs cultivés en régions froides** (Alsace, Allemagne...).

Avec un fromage à pâte molle

Que ce soit un fromage à croûte fleurie (brie, camembert, coulommiers) ou croûte lavée (munster, livarot, époisses), ici **gras et moelleux** sont les éléments qui vont déterminer l'accord avec le vin. Le but ici est de trouver un vin qui va trancher avec le gras du fromage. L'idéal est un **pétillant** tel

qu'un **crémant**, une bonne **clairette de Die ou de Limoux**, un **prosecco** ou un **cava**. Un jour de fête, vous pouvez bien sûr sabrer le **champagne**. Si vous tenez vraiment à servir un rouge, il vous faut opter pour un **vin jeune, sur le fruit, sans tanins** tel qu'un **beaujolais** (Saint Amour, Brouilly, etc.).

Avec un fromage à pâte pressée

Que la pâte soit cuite (Comté, Emmental, Beaufort) ou pas (cantal, Laguiole), ces fromages se caractérisent par leur **densité** et leur **richesse en goût**. Il vous faudra donc un vin tout aussi puissant et ample en bouche. Pour les blancs, il faudra aller puiser dans les **grands blancs de Bourgogne : Meursault, Puligny-Montrachet**, etc. Vous pourrez aussi réaliser des accords intéressants avec les certes rares mais oh combien magnifiques **grands blancs du Rhône : Châteauneuf du Pape, Hermitage**.

Avec un fromage à pâte persillée

Les fromages bleus se caractérisent par des **arômes légèrement métalliques** qui peuvent totalement tuer un vin, aussi bon soit-il. Ici, l'accord parfait qui permettra d'atténuer ce côté métallique sera un **vin moelleux**. Quasiment tous feront l'affaire, des **grands liquoreux du Bordelais et du Sud-ouest (Sauternes, Jurançon)** aux **IGP vendanges tardives** en passant par les **vins mutés** tels que le **Banyuls** et les **Rasteau VDN**.

Et si je sers un plateau avec plusieurs fromages ?

C'est le cas la plupart du temps. Mon conseil serait de servir un blanc qui s'accordera avec le plus fin et délicat de vos fromages, et de laisser sur la table le rouge que vous étiez probablement en train de boire sur le plat principal. Ce dernier satisfera les incondionnels du rouge et s'accordera sur les fromages plus puissants tels que le comté. Mais pour être sûr de ne faire aucun impair et de finir un repas en feu d'artifice, mon conseil serait de choisir des fromages différents (chèvre, vache, pâte pressée, pâte molle, etc.) mais de la même région, et des vins blancs et rouges de la même région aussi. Voilà, je n'en dis pas plus. Car souvenez-vous, toutes les questions d'accords mets et vins sont toujours très subjectives et dans la pratique, vous pouvez toujours vous attendre aux meilleures comme aux pires surprises...