

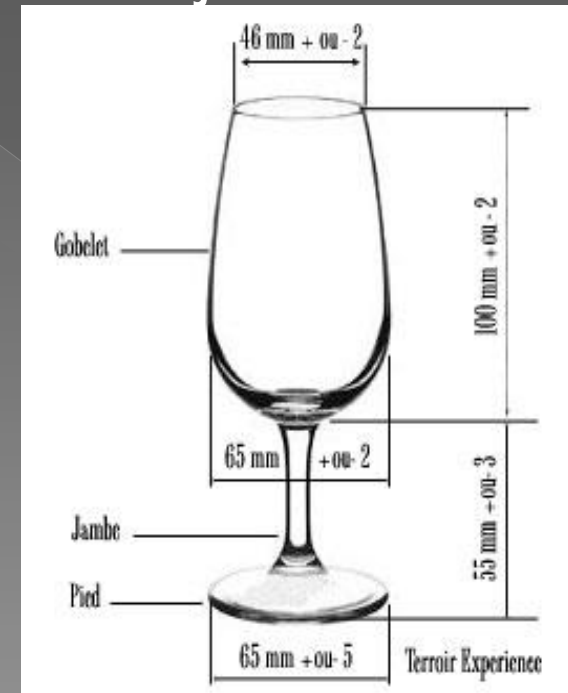
Accords Vins et Fromages



Dégustation vins et fromages – le 15/12/2016

Etapes de dégustation...

- ◉ L'examen visuel
- ◉ Le premier nez
- ◉ Le second nez
- ◉ L'examen gustatif
- ◉ Verre type INAO
- ◉ Bonne surface de contact avec l'air
- ◉ Tenir par le pied ou la jambe



Les saveurs de base

- Acidité

Salivation abondante, fluide, alcaline

- Onctuosité (sucre, alcools)

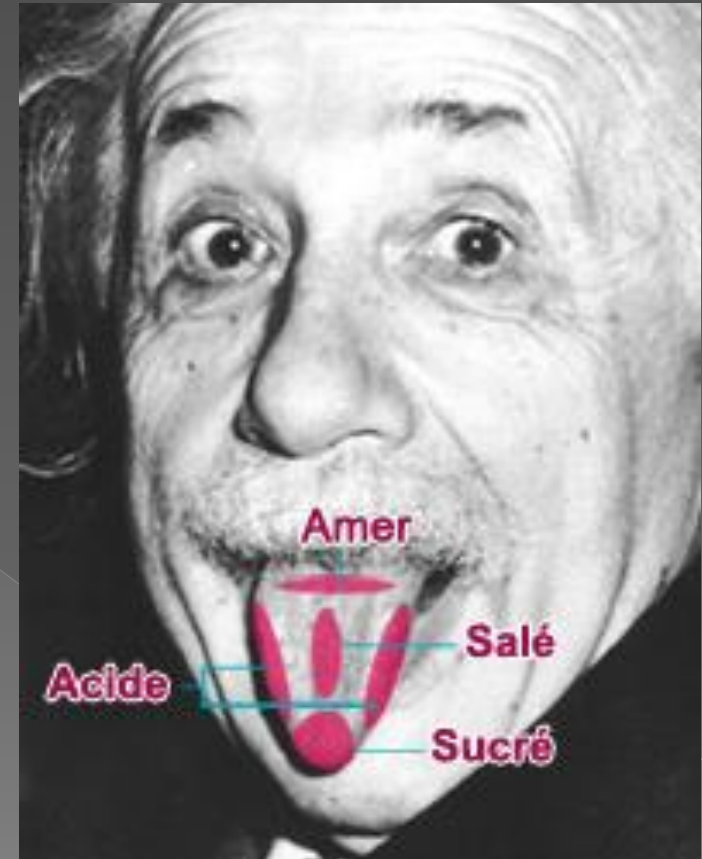
Salivation épaisse

- Amertume (peu fréquente)

- Salé (exceptionnel dans le vin)

- L'astringence (tanins)

Dessèchement de la bouche, la langue devient râpeuse.

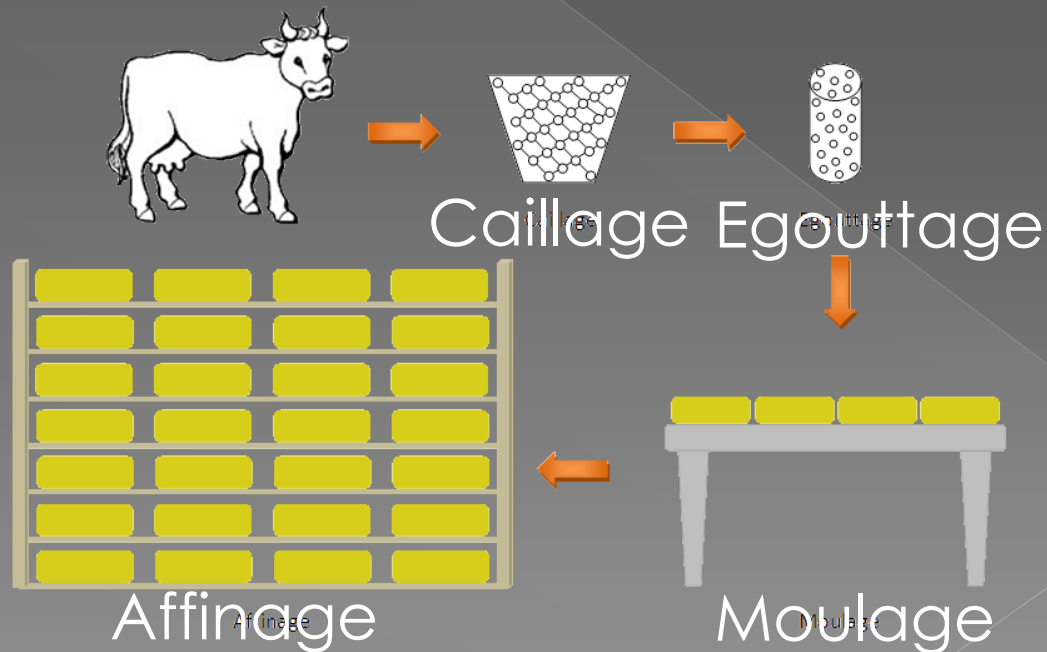


Concepts fondamentaux

- L'équilibre : fruits/sucre et acidité/tanins
- La longueur : persistance/caudalies et temps de garde
- Complexité : saveurs/nuances/aromes
- L'expression : cépages/typicité et terroirs

Le fromage, c'est quoi?

- Aliment obtenu par coagulation du lait (de vache, de brebis ou de chèvre), de la crème, du lait écrémé, ou de leur mélange, suivie d'un égouttage dans un moule puis d'un affinage.
- Le fromage est le plus ancien moyen de conservation du lait.



Les types de Fromages

- ◉ Fromages frais et fromages blancs
- ◉ Fromages de chèvre et de brebis
- ◉ Pate molle et croute fleurie: brie, camembert, chaource
- ◉ Pate molle et croute lavée: époisses, reblochon, maroilles, munster...
- ◉ Pate persillée: roquefort, bleu de Bresse, Fourme d'Ambert...
- ◉ Pate pressée non cuite: cantal, morbier, saint nectaire, tommes...
- ◉ Pate pressée cuite: comté , gruyère...

Les catégories de vins

- ◉ Vin blanc secs
- ◉ Vin rouge légers et fruités
- ◉ Vin blanc moelleux
- ◉ Vin rouges corsés et épicés
- ◉ Vin rouge puissants et tanniques
- ◉ Vin blancs liquoreux

Le mariage Vins/Fromages 1/2

Fromages	Caractéristiques	Type d'accord
Fromages frais et fromages blancs	Pate molle, fort gout de lait, plus ou moins salé avec une acidité présente	Vins doux naturels ou moelleux si cuisine sucrée Vin blanc sec aromatique si cuisine avec herbes/sel/poivre
Fromages de chèvre et de brebis	Frais, demi-sec ou sec, plus il sera fort/salé	Vins blancs secs, souples et fruités issus de sauvignon Vins blancs demi secs Vins rouges légers peu tanniques
Pate molle et croute fleurie	Pate onctueuse, gout doux/crémeux ou fort/puissant	Vins rouges fruités, peu tanniques, peu boisés Champagne blancs de blancs jeunes Eviter vins rouges jeunes et tanniques

Le mariage Vins/Fromages 2/2

Fromages	Caractéristiques	Type d'accord
Pate molle et croute lavée	Pate onctueuse avec une saveur affirmée/puissante	Vins blancs très aromatiques Champagnes murs Eviter vins rouges puissants et corsés
Pate persillée	Pate onctueuse, grasse, saveur salée et puissante	Vins riches en sucre (vins doux rouges ou blancs) Vins moelleux ou liquoreux
Pate pressée non cuite	Pate onctueuse ou dense, gout assez doux	Vins rouges à maturité, tanins fondus et souples Vins blancs secs, aromatiques et avec une pointe d'acidité
Pate pressée cuite	Pate dure, saveur salée, gout prononcé	Vins blancs secs aromatiques Vins blancs opulents et murs

Quelques règles des accords vin/fromage

- ◉ Le tannin et le gras/salé s'associent souvent mal
- ◉ Le salé s'associe bien avec ce qui est acide
- ◉ Fraicheur et acidité équilibre le gras du fromage en bouche
- ◉ Les pâtes persillées s'accordent bien avec le sucré
- ◉ Jouer la carte terroir est souvent une bonne idée

Place à la dégustation A vos plateaux!



Vos plateaux

Saint Paulin

Saint Félicien

Fourme d'Ambert

Brie de Meaux

Maroilles

Comté

Tome de Laious

Chabichou