

Comté et vin rouge: accords audacieux mais néanmoins réussis!



Aujourd'hui, les mariages fromage-vins blancs sont largement plébiscités parce que leurs accords sont pleinement réussis et achevés, et le Comté ne fait pas exception. Dès lors, vouloir marier Comté et vin rouge peut sembler incompatible et pourtant! Il est intéressant de chercher à créer des accords innovants et surprenants, et l'audace peut même se révéler payante. Ainsi, le Comité Interprofessionnel du Comté vient d'organiser une intéressante

dégustation de Comté et vins rouges qui a révélé des unions surprenantes mais réussies, parce que les vins rouges présentés apportaient les conditions nécessaires à ce succès. Lesquelles? Pour cela, comprenons pourquoi fromage et vin rouge, à la base, ne font pas vraiment la paire.

Tout d'abord, les tanins du vin se marient mal avec les lipides contenus dans le fromage; le résultat produit de l'amertume, voire un

goût métallique, encore renforcé par l'ammoniaque présent dans de nombreux fromages selon leur type et leur degré d'affinage, même s'il ne se sent, ni ne se goûte, comme c'est le cas des pâtes persillées et des croûtes fleuries. L'acidité ensuite, il en faut, mais pas trop, pour franchir la barrière lactique, puis il faut de la «*matière*» pour pouvoir échanger avec le fromage. Alors, si le vin possède un soupçon de belle amertume, l'accord ne se fera que mieux parce





qu'il s'unira davantage avec le minéral du fromage.

Découvrons deux unions intéressantes. La première est celle d'un «Comté d'Ouessières, 13 mois (mai 2015), affineur L'Alpage», de couleur jaune ivoire avec une odeur de beurre frais légèrement mentholé, de panna cotta au curcuma, de gelée de pissenlit finement poivrée, avec le vin rouge «Venturi le vin des dieux 2012 AOC Ventoux Cave Terraventoux» à

la robe grenat aux reflets améthyste, qui présente un nez de confitures de cerise noire et de prune sombre soulignées d'un trait de réglisse et poudrées de poivre noir. Le mariage semble à la première gorgée hésitant mais ensuite les épices explosent en bouche: le Comté reçoit une touche d'exotisme, tandis que le vin rouge acquiert un soutien minéral qui renforce sa structure. La seconde est celle d'un «Comté de Mont Rivel, 13 mois (mai 2015), affineur Marcel Petite»,

de couleur intense et à l'odeur de lait battu et de crème aigrette, nuancée d'abricot sec et de mirabelle, avec un vin rouge «Château de Fontenille 2010 Bordeaux» à la robe pourpre violacée et au nez de cerise au marasquin épicé de poivre noir et de tabac brun, de réglisse et de menthol. L'accord est évolutif, passant d'austère à gourmand: le vin s'accorde avec la rondeur du Comté qui devient plus onctueux et libère de belles notes fruitées. **I.W.**

«MES FROMAGES DE SUISSE SUR UN PLATEAU»

Voici un livre de recettes succulentes et gourmandes pour les amoureux de fromages et de fromages de Suisse tout particulièrement. Et, parce que les fromages de Suisse peuvent se déguster en de nombreuses recettes et à des moments très divers de la journée, ce livre nous propose de découvrir des idées-délices parfois étonnantes, des mariages surprenants

pour le brunch, l'heure du thé, l'apéro, le repas du soir, l'encas sur le pouce, ... L'imagination et l'union des saveurs gourmandes sont au rendez-vous! Recettes salées bien sûr mais aussi de belles idées sucré-salé quand les fromages de Suisse partent à la rencontre des cakes ou autres galettes! Voir ci-contre d'ailleurs trois délicieuses et appétissantes recettes qui font justement la part belle à cette rencontre



sucré-fromage: Cake aux olives et au Gruyère AOP, Muffins à l'Appenzeller® et aux lardons, Gaufres aux fines herbes et au Gruyère AOP (de g. à dr.). Bon appétit! (www.fromagesdesuisse.be)

I.W.

