

Accords vin et fromage

Le fromage arrive, dans le repas français traditionnel, après le plat de résistance. Si celui-ci était à base de viande, il a sans doute été servi avec un vin rouge. Si l'on tient compte des règles d'accord vertical, il n'est guère possible de revenir sur un vin blanc ou un rosé. La plupart des blancs sont moins aromatiques que les rouges et la sensibilité aux odeurs est de plus en plus faible à mesure que le repas avance. Pourtant, de nombreux fromages s'accrochent mieux de vins blancs que de vins rouges.

Il faut surtout tenir compte de l'affinage du fromage plus que de son type. Plus les fromages sont affinés, plus ils réclament des vins corsés et plus le risque de mésalliance est élevé. Les saveurs prononcées de certains fromages, tel le vieux Lille, font perdre au vin un peu de sa finesse. Il serait dommage de les servir avec un grand cru.

Les tanins encore astringents des VR2 et VR3 jeunes entrent en conflit avec tous les fromages. Il est donc judicieux de [carafer](#) ces vins avant le repas pour qu'ils s'aèrent et que les tanins se fondent.

Type de fromage	Exemples	Type de vin proposé
Pâte Fraîche	Brillat-savarin, brocciu Corse, gaperon	VB2 VR1 VRO VE brut
Fromage de chèvre	Rocamadour, sainte-maure, pouligny-saint-pierre, crottin de Chavignol	Chèvres crémeux : VR1, VB1 Chèvre sec : VB2, VRO
Pâte persillée	Bleu d'Auvergne ou des Causses, fourme d'Ambert, roquefort, stilton, gorgonzola	VR2 VR3 VB3 moelleux VB3 liquoreux VM rouge
Pâtes molles à croûte fleurie	Camembert, brie, chaource	VR1 VR2 VE brut
Pâtes molles à croûte lavée	Époisses, livarot, munster, langres	VB2 VR1 VR2
Pâtes pressées cuites et non cuites	Beaufort, comté, reblochon, cantal, manchego, cheddar, ossau-iraty, appenzell, manchego	VB2 VR1 VRO VE brut