

L'ASSOCIATION DES FROMAGES ET DES VINS

INTRODUCTION :

Spécialité française par excellence, le fromage se décline en plusieurs catégories selon sa pâte (molle, pressée ou persillée) ou le lait qui le compose (de vache, de chèvre ou de brebis). Les plateaux à fromages de l'Hexagone sont riches de plusieurs centaines de variétés. Qu'il se déguste en gratin, sur du bon pain ou en raclette, le fromage trouve toujours sa place dans nos assiettes !

Petite histoire du fromage :

C'est au Moyen-Orient, il y a environ 7 000 ans, que des hommes auraient découvert le principe de la fabrication du fromage. Transportant du lait dans un récipient fabriqué à partir d'estomac de ruminants, ils auraient remarqué que le lait caillait au contact de la présure, une enzyme d'origine animale. Alors que le met devient très vite prisé autour de la Méditerranée, les Romains se chargent par la suite de faire connaître cette invention en Europe. Le succès devint immédiat !

Quelle pâte pour quel fromage ?

Les fromages se caractérisent d'abord par leur pâte. D'un côté, les pâtes molles dont l'un des représentants les plus emblématiques est le camembert. Ces fromages ne sont ni cuits ni pressés, ce qui explique leur texture souple à l'intérieur comme à l'extérieur. Simples à reconnaître, ils ont la particularité de posséder une croûte. Celle-ci peut être fleurie, c'est-à-dire recouverte d'un petit duvet blanc comme pour le brie, ou lavée, ce qui signifie qu'elle est soumise au moment de l'affinage à un lavage à l'eau salée qui lui donne une couleur orangée, à l'image du munster ou du maroilles.

De l'autre côté, on trouve les pâtes pressées réalisées à partir de lait caillé.

Elles peuvent être non cuites, comme dans certains fromages auvergnats affinés dans des caves fraîches, ou cuites, donnant alors des fromages que l'on appelle à pâte dure.

Le comté et le gouda font partie de cette famille de fromages principalement fabriqués dans les montagnes, de la même manière que les fromages à trous comme l'emmental.

Autre type de pâte à fromage, la persillée. Cette pâte à moisissures constitue les "bleus" comme celui d'Auvergne ou encore le roquefort.

On trouve encore les fromages frais préparés à base de crème, dont font partie le mascarpone ou la mozzarella que l'on a plaisir à tartiner ou à manger en salade ! Plus simples à réaliser que les autres, ces fromages riches en eau ne sont ni fermentés ni raffinés. Le plus consommé d'entre eux est la star des desserts lactés : le fameux fromage blanc ! D'autres sont salés ou aromatisés.

Enfin, il reste la grande famille des fromages de chèvres.

Nous reviendrons plus en détail sur ces différents types de fromages avec les associations possibles.

1ère PARTIE : LES BIENFAITS DU FROMAGE :

Le couple vin/fromage représente la promesse de plaisirs divins, et, en matière de gastronomie, ne se présente même plus tant il nous apparaît naturellement aller de soi.

Bien évidemment, la mode actuelle du « light », de l'allégé, voire du régime crétois ou méditerranéen, ainsi que les nombreux articles diffusés à longueur d'année sur les risques liés aux « mauvaises » graisses contenues dans le fromage et ses effets néfastes sur le corps humain, ont, depuis maintenant un certain temps, eu tendance à rendre suspects les qualités des produits fromagers et en réduire la consommation.

D'autant que le prix de ces produits va également plutôt à la hausse régulière; qu'il suffise de calculer le coût d'un beau plateau de fromages affinés, à l'occasion d'une soirée au cours de laquelle vous souhaitez faire plaisir à vos invités, et y ajouter les kilos calories que chacun risque de prendre avec quelques petites portions seulement, et vous saurez de quoi il est question.

Attention cependant à ne pas jeter le bébé avec l'eau du bain, car il y a à la fois du vrai et du faux dans ces propos.

Manger du fromage est aussi bon pour le goût et le plaisir que pour la santé, par ses apports en calcium, en sodium, en phosphore, potassium, acides gras saturés et protéines diverses, ainsi que d'autres éléments appelés nutriments et micronutriments, issus du lait, et indispensables au corps humain.

Et comme il ne s'agit que d'en déguster les multiples saveurs, le fromage reste un produit sain, naturel, et nécessaire, notamment dans la lutte contre l'ostéoporose, ainsi que la prévention des caries chez l'enfant, pour peu que, comme beaucoup d'autres choses, on n'en abuse pas.

Il nous apporte quotidiennement eau, sel, matières grasses et vitamines multiples. Bref, vous l'aurez compris, le fromage n'est pas notre ennemi et tout reste affaire de modération et de proportions.

La grande question que l'on se pose souvent en préalable à la consommation de fromage(s), est : le fromage est-il un produit gras ? « Ce camembert normand AOC qui me tente est-il potentiellement l'ennemi de ma santé » ?

En fait, pas vraiment, car prenons justement l'exemple du camembert dont la teneur en eau est de 53% :

- Son affichage de 45% de matières grasses rapportées au produit fini et à la matière sèche ne titre en fait réellement que 21% de matières grasses !

Question de réglementation.

Attention donc aux étiquettes et leur interprétation !

Mais, à quelques exceptions près, sachons que plus un fromage est sec, plus il contient réellement de matières grasses (malgré les apparences !).

Ce préalable était nécessaire pour décomplexer celles et ceux qui auraient pu craindre une dégustation lourde et indigeste, car composée principalement de fromages (vous l'aurez compris), et de vins.

Mais commençons par le commencement, avec une présentation détaillée des différentes familles de fromages.

2ème PARTIE : LES GRANDES FAMILLES DE FROMAGES :

1)-Les pâtes fraîches d'abord : Elles comprennent notamment les Petits Suisse, les fromages Demi-sel, les doubles-crèmes, le Saint-Marcellin ...

2)-Les pâtes molles fleuries : On y trouve le Camembert, le Brie, le Coulommiers, le Chaource, le Carré de l'Est...

3)-Les pâtes molles lavées, qui regroupent : le Munster, le Livarot, le Pont-l'Evêque, le Maroilles, l'Epoisses ...

4)-Les fromages de chèvres, intégrant TOUS les chèvres, secs ou frais, ronds, longs, carrés, pyramidaux, cendrés ou non, etc.

5)-Les pâtes dites persillées, avec : le Roquefort, les Bleus, le Stilton, les Fourmes, ...

6)-Les pâtes demi-dures pressées, comprenant : le Cantal, le Saint-paulin, le Saint-nectaire, les différentes Tommes, l'Edam, le Port-salut, ...

7)-Les pâtes dures et sèches, avec le Beaufort, l'Emmental, le Gruyère, l'Edam, la Mimolette ...

8)-Les pâtes fondues pour tartine, telles que les Vaches Qui Rit, etc.

Les fromages sont tous et toujours élaborés à base de lait, ce lait pouvant être du lait de vache, de brebis ou de chèvre, pour les principaux, mais aussi d'autres mammifères selon les pays, tels que l'Italie, à qui on doit la Burrata ou la Mozzarella à base de lait de bufflonne, par exemple.

3ème PARTIE : QUELQUES REGLES DE BASE POUR REUSSIR SA SOIREE:

Un rappel de quelques règles à connaître semble nécessaire, même si les règles sont aussi parfois faites pour être transgressées.

- Ainsi, ne constituez pas de plateau de fromages qui lutte avec le chariot de fromages d'un grand restaurant.

Bien sûr, cela peut-être tentant, mais c'est autant dispendieux qu'excessif, et cela ne fera pas davantage plaisir à vos convives et risquera vite d'être indigeste, car, l'invité sera sans doute attiré par l'envie de goûter à tous les fromages ! Pourtant, bien vite, soit il saturera, soit il ne se contentera que d'un ou deux fromages, et vous resterez avec votre plateau garni !

De plus, les associations avec les vins feront figure de casse tête et le risque de fautes de goût n'en sera que plus grand.

Alors préférez peu de fromages, voire pourquoi pas un seul, de grande qualité et bien affiné, et LE vin qui LUI conviendra ! Là vous ferez vraiment plaisir.

- Evitez aussi de servir un grand vin avec vos fromages, et surtout pas le plus grand vin de la soirée, que vous aurez réservé pour le plat principal ; en effet, le fromage sublime souvent le vin, mais ce n'est souvent qu'apparence.

- Ne servez pas de vin extravagant aux saveurs vanillées et au goût boisé, qui écraseront les saveurs du fromage.

- Essayez les vins blancs dans vos associations, vous surprendrez et même ravirez vos hôtes, et rehaussez les qualités gustatives du fromage comme du vin.

- Préparez votre association vins et fromages en respectant une progressivité de bon aloi, c'est-à-dire avec des vins allant de légers à puissants, et des fromages de doux à forts.

Les choix d'associations sont bien entendu issus d'un parti pris consistant à étonner, stimuler les papilles gustatives, détourner des habitudes qui, bien que parfois confortables, peuvent aussi être oubliées le temps d'un repas, pour amener à la découverte de sensations et saveurs nouvelles et inciter à poursuivre chez soi ces « expériences ».

4ème PARTIE : POUR REUSSIR L'ACCORD FROMAGES ET VINS :

Il convient de savoir que la perception sera, la plupart du temps, en trois temps :

- En attaque : le fromage vous emplit la bouche
- En milieu de bouche, le vin dégraisse le fromage
- Ensuite, les saveurs du fromage reprennent le dessus

L'équilibre entre les goûts des fromages et des vins : le plaisir qu'ils apportent doit être permanent du début à la fin

Ce qu'il faut savoir du fromage :

- Il est toujours de nature salée,
- Il présente (généralement) un goût prononcé,
- Sa texture est plus ou moins dense selon la famille d'attachement.

Le vin à servir :

- Eviter les vins âgés parce que le goût subtil du vin sera masqué par celui plus puissant du fromage.
- Bien souvent, un vin blanc sec ou doux et jeune sera votre meilleur choix.
- L'acidité apporte de la fraîcheur pour contrebalancer le salé du fromage.
- Le fruité répond parfaitement à la forte personnalité du fromage.

Information à retenir :

Les tannins du vin rouge sont accentués par le côté salé d'un fromage

Le fromage et le vin :

- Les stades d'affinage du fromage comptent autant que le stade de maturité du vin.
- Les accords régionaux sont importants et à privilégier pour ne pas se tromper en cas de doute.
- Commencez d'abord par choisir le vin. Ensuite, puis ensuite le fromage qui ira avec.
- Après la belle bouteille dégustée sur le plat principal, servir un vin plus jeune, plus vif, plus fruité avec les fromages, ou même un vin doux naturel (VDN).
- Un fromage peut rendre un mauvais vin acceptable, mais un fromage mal choisi peut tuer un grand vin.
- La plupart des fromages ne mettent pas en valeur les grands vins.

La meilleure option consiste souvent à présenter une seule catégorie (ou famille) de fromages. Ex. : que des bleus, des chèvres, des pâtes lavées...

5ème PARTIE : SAVOIR ALLIER VINS ET FROMAGES :

N'hésitez jamais à allier fromages et vins régionaux ;

Si vous débutez, tant en cuisine qu'en œnologie, servez un vin de région avec le fromage de la même origine.

Par exemple, proposez un Comté avec un vin jaune du Jura. Si ce fromage et ce vin ont tous deux des notes de fruits secs, de noix et de noisettes, ils viennent surtout de la même région ! Ainsi, vous pouvez aussi sans vous tromper associer un Gewurztraminer et un Munster (même très affiné), ou un fromage de chèvre et un vin blanc de Loire. De même, si vous faites une fondue, proposez un vin de montagne.

Si, accorder un vin en fonction de la provenance du fromage est une combine qui marche à tous les coups, veillez également à ce qu'il y ait une homogénéité avec le contexte. Gardez votre grand cru pour une occasion exceptionnelle et des mets raffinés.

Ne servez pas un grand vin millésimé avec un plateau fromage qui sera servi à la suite d'un barbecue entre amis ou en famille, même si vous souhaitez leur faire plaisir.

En résumé, accordez les vins et les régions aux occasions.

Abandonnez les idées reçues !

On vous a toujours dit que le fromage ne se servait qu'avec du vin rouge ? Sachez que le vin qui convient le mieux à la plupart des fromages est bien souvent le vin blanc.

Tous les sommeliers vous le diront. En effet, les raisons en sont fort simples : les tanins, l'acidité et les arômes font du vin rouge un meilleur allié avec le plat de résistance qu'avec le fromage.

Il y a évidemment une explication rationnelle au fait que, dans l'imaginaire collectif, le vin rouge soit plébiscité avec les fromages. En effet, avant l'apparition de la mise en bouteilles systématique, la plupart des vins rouges étaient les vins de l'année, conservés en fûts, et de vinification rapide. De fait, leur structure tannique déficiente les apparentait plus à un vin blanc ou clairnet qu'à un vin rouge. A notre époque, les vins ont de plus en plus de caractère, et les tannins sont très présents, même s'ils sont élégants, or, ce sont ceux-ci qui ne s'accordent pas avec "l'aigreur" inhérente aux fromages.

Alors, quel blanc choisir ? Un vin blanc sec, demi-sec, voire moelleux, ou liquoreux ?

Tous les accords sont possibles ... selon le fromage.

Enfin, quel que soit votre choix, avant de proposer un vin, sachez que plus le fromage est fort, plus corsé doit être le vin.

Parmi les différentes familles de fromages, les fromages à pâte molle, notamment, peuvent semer le trouble.

Pourquoi ? Parce qu'il faut différencier ceux à croûte lavée comme le Munster, le Pont-l'évêque ou l'Époisses, et ceux à croûte fleurie comme le Brie ou le Camembert.

Dans le premier cas, servez de préférence un vin blanc sec et fruité comme un Gewurztraminer, une AOC Alsace-Muscat, un Chablis ou un Pinot blanc.

N'en déplaisent aux amateurs de vin rouge, le Camembert comme le Brie, se sert plutôt avec un vin blanc, voire un pétillant, même si un rouge léger reste possible. Ces fromages peuvent cependant rendre amer en bouche un vin rouge, surtout s'il est tannique. Servez donc de préférence un Sauvignon blanc léger, un Sancerre discret ou un Pinot blanc.

Ces fromages qui aiment le rouge :

Que les amateurs de vin rouge se réjouissent, il existe tout de même des fromages qui apprécient d'être servis avec un rouge (même s'ils se servent, encore une fois, de préférence avec un vin blanc).

Un fromage frais comme la Mozzarella appréciera un blanc jeune comme un Bourgogne-aligoté, un Mâcon, un Chablis, un Saumur. Mais, côté rouge, optez pour un Pinot noir d'Alsace ou un Beaujolais (donc un vin léger).

Les fromages à pâte persillée s'accordent souvent avec des blancs, mais se marient aussi avec certains vins rouges. Pensez donc au Rivesaltes ou au Maury. Et n'oubliez pas que le Roquefort ou le Stilton s'accommoderont aussi très bien avec un Porto jeune.

Un vin de dessert saura également très bien faire ressortir le goût de ces fromages tout en donnant une saveur sucré-salé en bouche. Pourquoi aussi ne pas proposer en alternative un Banyuls rouge à vos invités ?

Le Saint-nectaire, enfin, est sans doute le seul fromage à apprécier davantage la compagnie d'un vin rouge, et plus particulièrement celle d'un vieux Bandol.

Retenez que, quel que soit votre choix, si vous tenez absolument à servir votre fromage avec du vin rouge, choisissez-le toujours le moins tannique possible.

Essayez des accords audacieux !

Qui a dit que les fromages ne devaient se servir qu'avec du vin ? Nombreux sont ceux qui s'accordent avec le Champagne (bon, d'accord, c'est du vin, mais avec des bulles !).

Profitez-en alors pour faire un menu tout en bulles ! Sinon, proposez aussi de servir un Camembert avec un cidre brut ou un Calvados. Avec un fromage du Nord, tentez un accord aussi surprenant que réussi avec de la bière.

Par ailleurs, essayez d'accorder du Saint-paulin avec du thé, c'est magnifique.

6ème PARTIE : LES DIFFERENTS TYPES D'ACCORDS :

On distingue généralement trois types d'accords : les accords dits **géographiques**, les accords **de persistance**, et les accords **par analogie ou d'opposition**.

Le type de fromage, son mode et sa durée d'affinage, sa texture (mou, fondant, sec) doivent primer dans la recherche des accords. Avec les vins blancs secs, dont l'acidité s'oppose au gras du fromage, on recherche plutôt des alliances par opposition.

Avec les vins rouges, les accords par analogie seront privilégiés : amertume tannique et amertume de certains fromages, moelleux gras du fromage et moelleux du vin (alcool + glycérol + sucre), rapprochement des senteurs fromagères et des bouquets du vin.

Les sept catégories de pâtes citées commandent les accords les plus harmonieux, sachant que tous sont possibles et que vos goûts restent essentiels. A titre d'exemple :

- Avec les pâtes molles à croûte lavée, de couleur orangée (type Époisses ou Munster), des blancs secs aromatiques, de vieux liquoreux, ou des rouges corsés.
- Avec les pâtes molles à croûte naturelle (type Saint Marcellin), des rouges légers et fruités.
- Sur les pâtes pressées non cuites (type Cantal ou tomme de Savoie), des blancs secs ou des rouges légers.
- Sur les pâtes pressées cuites (type Comté), éventuellement des rouges légers, mais plutôt des blancs fruités.
- Les pâtes persillés à moisissures bleues (type Bleu d'Auvergne ou Fourmes) appellent bien souvent des vins rouges doux, type Banyuls ou Maury. Enfin, sur les pâtes persillées un peu grasses de type Roquefort, privilégiez les vins liquoreux.

- Les fromages de chèvre ou de brebis : Sur les premiers, des blancs secs de la région d'origine. Pour les seconds, les accorder selon le type de pâte. Les molles à croûte naturelle par exemple (type Banon ou Niolo), demandent des rouges corsés, les pâtes pressées non cuites (type Pyrénées) admettent aussi les rouges corsés et le Jerez.

Reprenons en détail les possibles alliances selon chaque grande famille de fromages :

- **Avec les fromages à pâtes molles à croûte fleurie** : Chaource, Brie, Camembert...

Ce type de fromages onctueux et crémeux révèle des notes lactées voire légèrement champignonnées au goût, ou des notes de beurres et de noisette fraîche. Sur un camembert, un rouge développera de l'âpreté, aussi, privilégiez un cidre brut ou alors choisissez un vin rouge très peu tannique, léger et souple, voire gouleyant comme un Beaujolais, un Gamay de Loire ou bien un Bouzy.

On peut aussi adopter un beau blanc sec du Languedoc ou de Provence. Avec le Chaource, fromage onctueux, préférez un Champagne brut, un Crémant ou même un rosé des Riceys (région Champagne), qui apporteront de la fraîcheur à l'accord.

- **Avec les fromages à pâtes molles à croûtes lavées** : époisses, Munster, maroilles...

Ce sont des fromages très odorants. Facilement reconnaissables à l'humidité de leur croûte et à leur couleur orangée.

Sur ce type de fromage, on favorisera des vins blancs typés et aromatiques dotés d'une belle vivacité comme un Gewürztraminer, un Chateauneuf-du-Pape blanc ou un vin d'Arbois qui équilibreront la force du fromage, et dont la puissance aromatique répondra aux arômes du vin.

Mais on peut aussi tester une bière.

- **Avec les fromages à pâtes pressées non cuites** : Cantal, Saint-nectaire, Morbier, Tome de Savoie et autres tommes de montagne...

Les fromages à pâtes pressées non cuites sont souples et moelleux. Les seuls qui peuvent véritablement bien s'accorder avec les vins rouges charnus et épicés : Côtes-du-rhône Villages, Gaillac, Fronton, ou encore des rouges de Provence. Mais essayez quand même les vins blancs ronds et expressifs qui donneront un accord très délicat révélant le caractère fruité du fromage.

Pour un accord parfait, faites attention à l'affinage du fromage, plus il est affiné, plus le vin devra être évolué c'est à dire disposer de quelques années.

- **Avec les fromages à pâtes pressées cuites** : Emmental, Beaufort, Gruyère, Comté...

Tous issus du lait de vache, Ils font partie de la famille des « gruyères ». Ce sont des fromages excellents et fins qui développent des notes fruitées et de noisette. Ces fromages se marient très bien avec des vins blancs gras à la finale sur des notes beurrées, légèrement boisées et même de fruits secs. Les grands vins blancs de Bourgogne tels que Meursault, ou Corton Charlemagne répondent bien à ces critères. Redisons-le, un vin jaune du Jura donnera toujours un accord intéressant, voire insolite avec un vieux Comté (mais retenez que son goût de noix et son nez légèrement oxydatif ne plaisent pas à tout le monde).

- **Avec les fromages à pâtes persillées** : Bleu des Causses, Bleu d'Auvergne, Bleu de Gex, Fourme d'Ambert, Roquefort, Stilton, Gorgonzola, et autres persillés...

La dégustation d'un vin moelleux et jeune sur des fromages bleus est magique. Loupiac, Sainte Croix-du-Mont, Monbazillac s'accordent également avec le Roquefort ou la Fourme d'Ambert. Les vins doux de Jurançon sont parfaits sur un bleu de Bresse ou d'Auvergne ; le Quart de Chaume ou le Bonnezeaux se marient avec toute la gamme des fromages persillés. Un grand fromage bleu trouvera aussi son allié dans un Maury ou un Banyuls âgés d'une dizaine d'années, voire d'un Porto jeune. Attention, le Gorgonzola, fromage Italien persillé à texture grasse et crémeuse préférera un beau vin blanc, fruité de préférence, car on se situe là sur un accord de persistance.

-Avec la famille des fromages de chèvre de tous horizons et types d'affinages:

Préférez largement les vins blancs plutôt que les rouges car les arômes des vins rouges seront masqués et on ressentira en bouche un goût un peu métallique et amer.

N'oubliez pas de choisir le vin en fonction du degré d'affinage du fromage qui peut être très crémeux ou bien sec.

Avec le fromage de chèvre frais, ou même crémeux, par exemple, on choisira des vins blancs vifs, avec une bonne acidité, et aromatiques, comme un Quincy, un Coteau-du-Giennois, un Sauvignon blanc de Touraine ou encore un Mâcon.

L'accord mets vins doit être tonique et la bouche rester fraîche.

Lorsque le fromage est plus affiné, donc sec, l'idéal sera un vin blanc plus doux, assez léger et plein d'agréments comme un Muscat sec, un Montlouis demi-sec, un Vouvray demi-sec mais aussi un beau blanc rond type Bourgogne, sauf si on joue les accords régionaux, voire un beau blanc sec méditerranéen.

Complicé tout cela ? Pour vous permettre d'y voir plus clair, nous vous proposons en guise de conclusion, et sous forme de tableaux, une synthèse de cette présentation, assorties de quelques suggestions pour chaque famille de fromages.

METS	CARACTÉRISTIQUES DES VINS	APPELLATIONS
Fromages à pâte persillée	<ul style="list-style-type: none"> • Moelleux • Liquoreux (blanc) 	<ul style="list-style-type: none"> • Sauternes • Porto • Banyuls
Fromages de chèvre	<ul style="list-style-type: none"> • Sec, • Fruité, (blanc) 	<ul style="list-style-type: none"> • Sancerre • Pouilly Fumé
Pâtes pressées, cuites et non cuites	<ul style="list-style-type: none"> • Sec • Racé (blanc) 	<ul style="list-style-type: none"> • Lirac • Vin jaune • Crépy
Pâtes molles, à croûte lavée	<ul style="list-style-type: none"> • Sec • Fruité • Corsé (blanc, rouge) 	<ul style="list-style-type: none"> • Bordeaux • Bourgogne • Alsace
Pâtes molles à croûte fleurie	<ul style="list-style-type: none"> • Corsé • Racé (rouge) 	<ul style="list-style-type: none"> • Bordeaux • Bourgogne • Côtes-du-Rhône

PATES MOLLES A CROUTE FLEURIE : camembert, brie, carré de l'est, chaource, etc.

Budget limité	Budget confortable	Proposition originale	Vins étrangers
Coteaux du Lyonnais rouge, Côtes Roannaises, Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Côtes de Bourg.	Savigny-les-Beaune, Saint-Estèphe, Vieux Chinon ou vieux Bourgueil, Côte de Beaune-Villages.	Lussac Saint-Emilion, un excellent cidre de Normandie sur le camembert, Rosé des Riceys sur le chaource.	Valdéoerras ou Rioja reserva (Espagne), Valpolicella (Italie), Salvagnin (Suisse), Merlot de Slovénie.

PATES MOLLES A CROUTE LAVÉE : livarot, pont-l'évêque, munster, maroilles, etc.

Budget limité	Budget confortable	Proposition originale	Vins étrangers
Côtes du Rhône rouge, Côtes de Saint-Mont, Gaillac rouge, Coteaux du Languedoc rouge, Côtes de Nuits-Villages.	Pomerol ou Lalande de Pomerol, Saint-Emilion, Gevrey-Chambertin, Aloxe-Corton, Cahors, Côte Rôtie.	V.D.N. (sauf muscat). Vieux marc de Bourgogne sur l'époisses, Vieux Calvados sur livarot et pont-l'évêque, Gewurztraminer ou Gewurztraminer V.T. avec le munster.	Vino nobile de Montepulciano (Italie), Pinotage (Afrique du sud), Zinfandel de Californie, Cabernet Sauvignon du Chili.

PATES PERSILLEES: roquefort, bleu de Bresse, fourme d'Ambert, bleu de Gex, etc.

Budget limité	Budget confortable	Proposition originale	Vins étrangers
Saint-Croix-du-Mont, Côtes de Montravel, Loupiac, Rouges d'Estaing ou de Marcillac (Aveyron).	Crus classés de Sauternes ou de Barsac, Bonnezeaux, Vieux Cahors, Vieux Madiran, Banyuls grand cru hors d'âge.	VDN issus de grenache : Vieux Rasteau, Maury ou Rivesaltes. Banyuls hors d'âge, Floc de Gascogne, Pineau des Charentes, Graves Supérieures, Jurançon V.T. Cornas.	Vino Santo (Italie), Riesling Beerenauslese (Allemagne), Vieux Porto, Vieux Madère, Ice wine (Canada), Bouvier beerenauslese (Autriche), Mavrodaphne de Patras (Grèce).

CHEVRES : valençay, chabichou, crottins de Chavignol, picodon de la Drôme et de l'Ardèche, etc.

Budget limité	Budget confortable	Proposition originale	Vins étrangers
Sauvignon de Touraine, Entre-deux-Mers, Mâcon blanc...	Pouilly-fumé, Sancerre, Condrieu.	Reuilly, Montlouis sec, Cour Cheverny, Pinot noir du Bugey, Barsac sur un chèvre frais, Muscat du Cap Corse sur un chèvre sec.	Sauvignon de Nouvelle-Zélande ou d'Afrique du sud, Fino de Montilla-Moriles (Espagne) sur chèvres secs.

PATES PRESSEES NON CUITES : cantal, saint-nectaire, morbier, etc.

Budget limité	Budget confortable	Proposition originale	Vins étrangers
Côtes d'Auvergne, Lirac rosé, Bourgogne Aligoté, Beaujolais Villages.	Hermitage blanc, Beaune rouge 1er cru, Crus bourgeois de Moulis ou de Listrac.	Chanturge (Auvergne), Vins d'Entraygues et Fels (Aveyron), Saint-Pourçain (Allier), Saint Joseph blanc, Sancerre rouge.	Mantinia (Grèce), Furmint (Hongrie), Müller-Thurgau (Allemagne), Blanc de Morgex (Italie).

PATES PRESSEES CUITES : comté, beaufort, emmental grand cru, abondance

Budget limité	Budget confortable	Proposition originale	Vins étrangers
Côtes du Jura blanc, Vins de Savoie : Aymes, Apremont..., Côtes du Roussillon blanc.	Château-Chalon (vin jaune du jura), Crépy, Chambolle-Musigny, Saint-Estèphe, Saint-Julien.	Vin jaune de l'Etoile ou d'Arbois (Jura), Chignin Bergeron (Savoie), un des 4 crus de Roussette de Savoie, Crépy, Jasnieres sec, Vin de voile de Gaillac.	Fino de Jerez (Espagne), Tokay szamorodni sec (Hongrie), Fendant (Suisse), Chardonnay de Sonoma Valley (USA), Sercial (Madère).