

## Fromage et champagne, un accord étonnant et... délicieux

PUBLIÉ LE 20/ 12/ 2013

Par Sophie Clæys-Pergament

**Sans commettre d'impair, le fromage peut être dégusté avec du champagne. Le mariage de ces deux produits du terroir peut paraître paradoxal, mais il fonctionne bien.**



À ceux qui n'y croient pas, voici la démonstration que le champagne va parfaitement avec le fromage. Philippe Cahours, patron de « Fromages et Vins » à Reims installé sur la « rue de la bouche » aux abords du Boulingrin, soutient fermement cette démarche.

Bien sûr, l'alliance peut paraître surprenante, certains pourraient même crier au sacrilège, mais les circonvolutions de la gastronomie sont parfois étonnantes. Car l'union de ces deux produits issus du terroir savère des plus judicieuses.

Le champagne et le fromage se mettent mutuellement en valeur en libérant de nouveaux arômes et sensations gustatives auxquels on ne s'attend pas. Ainsi pour un brut sans année d'assemblage, Philippe Cahours conseille « un Chaurœ ou un Coulamiers. Vaire un brie de Meaux. » Avec un blanc de blancs, le fromager veut mettre en avant la subtilité du cépage en l'associant au triple crème pour mieux exprimer le côté lactique. « Par exemple, du Brillat-Savarin, de l'Orvonnais Le chèvre est également parfait avec un champagne léger et floral, par exemple en l'accompagnant d'un ardin de chèvre pas trop affiné » Philippe Cahours connaît parfaitement ses accords.

On peut le comprendre puisqu'il travaille auprès de grandes maisons comme Veuve-Clicquot, Roederer ou Krug qui recherchent des accords mets-vins sophistiqués. Pour les millésimes, les parmesans de 28 mois ou les Beauforts d'alpage voire un Etivaz vont très bien avec des bulles un peu oxydées.

Pour ce spécialiste de la « bonne bouffe », avec les produits liés aux fêtes de fin d'année, on peut penser « aux fromages fourrés aux truffes qui conviennent parfaitement à des champagnes matures » On peut également s'orienter vers des champagnes rosés qui s'assemblent bien avec les roqueforts. Fromage et champagne ont beaucoup de points en commun. Que ce soit la fermentation en cave pour l'un ou l'affinage dans des conditions bien contrôlées pour l'autre, c'est le temps qui leur permet de donner le meilleur d'eux-mêmes, laissant se développer harmonieusement des arômes et des saveurs subtiles. À essayer absolument.

Le journal  
du jour  
L'UNION  
L'ARDENNAIS

Feuilletez le  
journal sur  
votre  
ordinateur

CHOIX DE L'ÉDITION :

Reims