

FRÈRES DE TABLE.

Entre vins et fromages, il est des alliances surprenantes : roquefort accompagné de sauternes, beaufort souligné d'un vin jaune du Jura ou camembert sublimé champagne... Sélection de 31 nectars pour des accords gourmands. **Par Jérôme Baudouin et Olivier Poels**

LES PÂTES MOLLES À CROÛTE FLEURIE

Cette famille de fromages extrêmement populaire, notamment grâce au brie, au camembert et au chaource, s'associe à merveille aux champagnes, aux jeunes bourgognes rouges ou aux sancerris rouges.

BOURGOGNE

Domaine Chanson, **BEAUNE 1^{ER} CRU 2010, CLOS DES FÈVES, 17/20**

Propriété du champagne Bollinger, Chanson ne cesse de progresser au fil des millésimes. Le Clos des Fèves exprime un fruit mûr, des notes de cassis, une touche poivrée et une bouche d'une superbe vigueur très complémentaire d'un chaource ou d'un camembert. **83 €**

Domaine Robert Groffier Père et Fils,

CHAMBOLLE-MUSIGNY 1^{ER} CRU, LES HAUTS-DOIX 2010, 16,5/20

Ce premier cru se révèle légèrement lardé au nez, mais la bouche est pleine, mature et profonde. Un régal avec un brie ou un camembert pas trop affiné. **105 €**

CHAMPAGNES

Taittinger,

COMTES DE CHAMPAGNE, BLANC DE BLANCS 2002, 17,5/20

Son nez est expressif, finement vanillé et toujours très grillé. Le volume de bouche généreux en attaque se révèle séduisant par son dosage souple. Il termine sur le sucre du chardonnay mûr, ce qui lui permet de se marier parfaitement avec un brie. **115 €**

Philipponnat,

CUVÉE 1522 GRAND CRU 2003, 16,5/20

Puissance, matière, boisé subtil... le tout est très homogène, nuancé de touches crayeuces vigoureuses. Un grand pinot noir (60 %) de terroir capable de s'allier avec un chaource régional bien affiné. **60 €**

Moët & Chandon,

GRAND VINTAGE ROSÉ 2002, 15,5/20

Un rosé accessible, très largement diffusé, mais remarquable de saveurs à ce niveau de production. Moët & Chandon a fait de cette cuvée un véritable champagne de table, qui accompagnera idéalement un brie. **44 €**

SANCERRE ROUGE

Domaine Vacheron,

BELLE DAME 2010, 18,5/20

Sans doute le plus beau sancerre rouge du millésime. Un vin incroyable de pureté et de vitalité, aromatique, minéral et épicé. Une très belle cuvée à associer avec un chaource pas trop affiné ou un brie. **35 €**

Domaine Vincent Pinard,

VENDANGES**ENTIÈRES 2010, 18/20**

Un pinot gorgé de couleurs, qui combine une matière intense avec la vigueur du millésime et la fraîcheur apportée par la vinification en grappes entières. Une grande bouteille de garde à ouvrir dans cinq ans au plus tôt autour d'un camembert ou d'un chaource affiné. **31 €**

**LES PÂTES MOLLES
À CROÛTE LAVÉE**

Pont-l'évêque, époisses, munster, livarot, maroilles...

Ces fromages puissants s'accordent volontiers avec des vins blancs au caractère affirmé, comme le gewurztraminer ou les bourgognes blancs.

ALSACE

Domaine Paul Ginglinger,

GRAND CRU**PFERSIGBERG 2008, 18/20**

Issu d'un très beau terroir de gewurztraminer, ce grand cru brille par son fruit et son épice, avec des notes de pêche blanche et de fruits exotiques. La bouche est en parfaite harmonie, tendre et suave dans son milieu. Sa belle fraîcheur contrastera joliment avec un munster. **15 €**

BOURGOGNEMaison Bouchard
Père et Fils,**PULIGNY-MONTRACHET
2010, 16/20**

Ce vin savoureux impose sa personnalité racée. Il reste très digeste malgré une finale généreuse, qui lui permettra de supporter l'association avec un époisses. **31 €**

Domaine Valentin
Zusslin et Fils,**GEWURZTRAMINER****BOLLENBERG 2011, 16/20**

Ce gewurztraminer évolue dans un registre exotique, avec une belle complexité au nez et du volume en bouche qui lui permettra d'accompagner un pont-l'évêque. **12 €**

Maison Louis Latour,

SANTENAY 2010, 16/20

Doté d'une belle couleur jaune franc, ce vin se montre ample en bouche, avec des arômes de fruit onctueux. Sa finale poivre et sel, qui fait durer le plaisir, lui permet de s'accommoder sans souci avec un munster. **15 €**

Thiemann, Niklas/Stockfood. Paul Taylor/The Image Bank/ Getty Images. DR x2



LES PÂTES PERSILLÉES

Les roqueforts, fourmes d'Ambert et autres bleus apprécient le jeu des contrastes. Ils se marient volontiers à des vins doux naturels et des vins liquoreux.

VINS DOUX NATURELS

Mas Amiel,
MAURY, VINTAGE CHARLES DUPUY 2009, 17,5/20
Voici un vin doux naturel de grande classe, soyeux, gourmand et finement cacaoaté. Son remarquable équilibre en fait un compagnon idéal pour le roquefort. Il peut même accompagner un gâteau au chocolat pour terminer le repas. **35 €**

Domaine Poudroux,
MAURY, VENDANGE 2012, 15,5/20
Ce vin doux naturel, élaboré à partir de grenache sur schistes, offre des saveurs de fruits rouges et des sucres discrets, une matière dense et épicée, encore un peu serrée, qui s'associe parfaitement au crémeux d'une fourme d'Ambert. **14 €**

VINS LIQUOREUX

Domaine Huet,
VOUVRAY MOELLEUX, LE MONT PREMIÈRE TRIE 2010, 19,5/20
Sans doute l'un des plus grands vins moelleux des Pays de la Loire. La palette aromatique de cet immense vouvray est infinie et son équilibre rarissime. Le vin est plein, pur, il file droit sur un fruit limpide jusqu'à une finale scintillante extrêmement longue. A marier avec une fourme pas trop affinée. **30 €**

Château Clos Haut-Peyraguey,
SAUTERNES 2010, 17,5/20
Riche en bouche, ample dans sa tenue en finale, cette liqueur savoureuse contraste agréablement avec la salinité et la persistance aromatique d'un roquefort. Cette très belle cuvée peut vieillir trente ans. **40 €**

LES PÂTES PRESSÉES CUITES

Vins jaunes du Jura et vieux blancs de Bourgogne accompagneront les grands ambassadeurs des fromages à pâte pressée cuite que sont le comté, le beaufort, l'emmental et le gruyère.

JURA

André Bonnot,
CÔTES DU JURA, VIN JAUNE 2006, 16,5/20
Note tourbée, touche de noix, tout est bien défini et précis dans les arômes. Ce joli jus de savagnin ne se montre pas envahissant : il reste frais et plein d'élégance jusque dans sa finale tout en longueur qui se marie à merveille à un comté d'au moins dix-huit mois d'affinage. **20 €**

Domaine de Montbourgeau,
L'ÉTOILE 2010, 15/20
Un parfum d'eau de noix mêlée de miel transforme ce chardonnay aux notes oxydatives en un vin hors normes et plantureux. Une cuvée harmonieuse très accessible, idéale avec un vieux comté. **9 €**

BOURGOGNE

Maison Louis Jadot,
CHASSAGNE-MONTRACHET 1^{ER} CRU 2002, MORGEOT, CLOS DE LA CHAPELLE, DOMAINE DUC DE MAGENTA, 16,5/20
Toujours à son apogée, ce chassagne évolue vers des notes de cire d'abeille et d'acacia tout en conservant une belle densité en bouche. Avec un beaufort, il est somptueux. **50 €**

Maison Olivier Leflaive Frères,
PULIGNY-MONTRACHET 1^{ER} CRU LES FOLIATÈRES 2009, 16,5/20
Dans ce millésime de quatre ans d'âge, cette cuvée conserve son volume en attaque tout en gardant une certaine tension en bouche, qui lui donne cette élégance. On peut ainsi l'accompagner d'un emmental ou d'un beau gruyère suisse. **70 €**

LES PÂTES PRESSÉES NON CUITES

Tendres, onctueux, le saint-nectaire, le cantal et le reblochon ont en commun la finesse de leurs arômes. Pour s'exprimer pleinement, leur moelleux en bouche doit se marier à des vins rouges légers et soyeux.

SAVOIE

Domaine Les Fils de Charles Trosset,
MONDEUSE D'ARBIN, CONFIDENTIEL 2011, 16,5/20
Elaboré à partir de mondeuse magnifiquement mûrie, ce Confidentiel 2011 déploie une matière crémeuse et veloutée qui incite naturellement à l'associer au reblochon. Association régionale et harmonie des saveurs atteignent ici des sommets. **13 €**

BEAUJOLAIS

Château des Jacques,
MOULIN À VENT 2010, CLOS DU GRAND CARGUÉLIN, 17/20
Sa bouche est savoureuse, avec une belle matière ample et généreuse. Un moulin ambitieux, que l'on pourra associer avec le caractère épicé d'un cantal vieux. **19 €**

Domaine Daniel Bouland,

MORGON VIEILLES VIGNES 2010, 18/20
Ce vin, issu de vignes datant de 1927 situées sur le secteur de Corcelette, est un morgon profond, puissant et dense en bouche. Pour se fondre, les tanins, très présents, demandent au moins cinq ans de garde dans ce grand millésime. Idéal sur un saint-nectaire fermier bien affiné. **8 €**

BOURGOGNE

Domaine Perrot-Minot,
VOSNE-ROMANÉE 2010, CHAMPS PERDRIX, 16/20
Élégant, d'une belle finesse aromatique avec des notes de fruits rouges et une pointe florale, ce vin témoigne de l'évolution stylistique du cru. Il pourra se marier avec un cantal entre-deux. **78 €**

BORDEAUX

Château Smith Haut-Lafitte,
PESSAC-LÉOGNAN ROUGE 2009, 18,5/20
Un vin flamboyant et impressionnant par sa profondeur. La matière est superbe, enrobée et très suave en bouche. Magnifique structure tannique au toucher soyeux que l'on peut sans problème confronter à un cantal vieux. **250 €**

Château du Tertre,
MARGAUX 2009, 16/20
D'un nez très raffiné, ce vin brille aussi par sa suavité en bouche. Un velouté accompagnera parfaitement un saint-nectaire. **47 €**



LES CHÈVRES

Un crottin de Chavignol avec un sancerre. Un cabécou ou un rocamadour avec un blanc de Bergerac ou de Bordeaux. Et un charolais avec un vin blanc de Bourgogne. Les chèvres jouent à plein la carte de l'alliance géographique.

VINS DE LOIRE

Domaine Vincent Pinard,

SANCERRE NUANCE 2012, 16/20

Un blanc très subtil et vigoureux, dont le sauvignon est admirablement mis en scène. Son éclat et sa minéralité s'accommodent parfaitement au chavignol. **14 €**

Château de Villeneuve,

SAUMUR 2012, 15/20

Ce blanc acidulé, issu de chenin, présente une très grande pureté de fruit. Sa fraîcheur en bouche s'allie parfaitement avec un mothais sur feuille, ce fromage de chèvre du Poitou à pâte molle, présenté entouré d'une feuille de platane. **9 €**

SUD-OUEST ET BORDEAUX

Château Tour des Gendres,

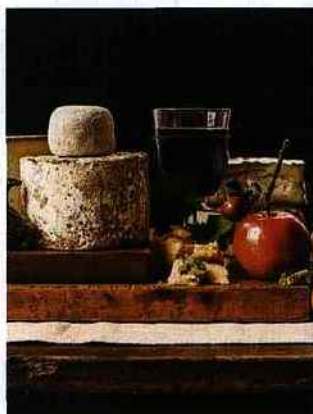
BERGERAC BLANC SEC, CUVÉE DES CONTI SEC 2012, 16/20

Son fruité assez exotique, sa bouche complète et longue avec une matière grasse et généreuse s'opposent harmonieusement à la vigueur d'un cabécou. Un parfait mariage de contrastes. **8 €**

Château de Fieuzal,

PESSAC-LÉOGNAN BLANC 2010, 16/20

En 2010, Fieuzal signait un superbe millésime de blanc. Le vin est enrobé, avec du gras et de fines notes exotiques, que l'on peut aisément associer à un chèvre du Sud-Ouest comme le rocamadour. Le contraste entre les deux exprime une belle alliance en bouche. **45 €**



BOURGOGNE

La Chablisienne,

CHABLIS 1^{ER} CRU MONT DE MILIEU 2010, 15,5/20

On ne peut que saluer le travail de cette excellente cave coopérative qui produit des chablis de haut vol, comme ce Mont de Milieu qui offre une belle expression de terroir. Le vin est mûr, distingué et sans lourdeur. Grâce à sa patine et à ses notes d'acacia, il se marie à merveille avec un crottin du Morvan. **20 €**

Domaine Laroche,

CHABLIS GRAND CRU LES BOUGUEROTS 2011, 15,5/20

Ce grand cru impose sa stature ample et puissante, qui reste toutefois bien gérée. Sa structure presque sudiste appelle un autre fromage de chèvre bourguignon, le bouton de culotte, bien affiné. Sa pâte dure et sa longueur en bouche temporent avec bonheur la gourmandise de ce chablis. **60 €**



ESPRIT DE CONSERVATION

Le froid est l'ennemi du fromage. Ce dernier doit donc être sorti du réfrigérateur deux heures avant le repas et être placé, à température ambiante, dans une pièce bien ventilée. Le fromage se savoure de préférence avec du pain de campagne traditionnel au levain ou avec des pains de type fusette, et non avec des pains aux fruits (figue, raisin et, surtout, noix). La dégustation terminée, chaque fromage sera emballé dans un film alimentaire percé pour laisser passer l'air, puis placé dans le bac à légumes du réfrigérateur : la température ni trop froide ni trop chaude en fait le meilleur endroit pour éviter le dessèchement.

Melanie Acevedo/Getty Images. DR