

PUBLICATION SENIOR ACTU  
TYPE WEB  
AUDIENCE 130 000  
PÉRIODICITÉ //  
PAYS FRANCE  
DATE 12/07/2018

SENIORACTU

## Fromages et vins blancs d'Alsace : savoir aller au-delà des idées reçues

C'est ce que nous vous proposons aujourd'hui avec la découverte de nouveaux accords entre le fromage et les vins blancs d'Alsace. L'initiative de la maison Wolfberger et de la fromagère parisienne Marie-Anne Cantin a en effet permis, de dépasser les traditions. Et les idées reçues.



PUBLICATION SENIOR ACTU  
TYPE WEB  
AUDIENCE 130 000  
PÉRIODICITÉ //  
PAYS FRANCE  
DATE 12/07/2018

The logo for SENIORACTU, featuring the brand name in white, bold, uppercase letters on a dark blue rectangular background.

C'est d'Alsace, terre de vins blancs, que la tentative de briser cette routine est venue. Remettre le vin blanc à l'honneur avec le fromage, voilà le souhait de Marie-Anne Cantin. Pour cette professionnelle du fromage, on a tort de penser que les fromages doivent être toujours accompagnés de vin rouge.

De nombreux fromages comme les chèvres et les pâtes persillées trouvent un accord parfait avec les blancs. Les chèvres demanderont un vin blanc sec et fruité comme un Sylvaner ou un Riesling tandis qu'un Stilton ou une Fourme d'Ambert trouveront dans le Gewurztraminer le meilleur des compagnons.

Les pâtes pressées cuites comme le comté s'accordent parfaitement avec un blanc fruité. Dans la collection des vins Wolfberger, nous avons sélectionné quelques flacons qui s'harmoniseront idéalement avec différents fromages.

En premier lieu le Gewurztraminer Grand Cru Hatschbourg avec un Stilton ou un bleu de Gex. Epicé, fumé, moelleux et doux ce vin est l'alliance idéale. Un Riesling Vendanges Tardives de la même maison aurait également été parfait avec ces pâtes persillées.

Outre la tradition, le vin et le fromage sont souvent victimes des habitudes et des nouvelles façons de consommer. Si au début du vingtième siècle, il n'était pas rare d'avoir des repas où l'on servait quatre ou cinq crus, de nos jours deux crus au maximum sont devenus la norme.

Venant après la viande et son vin rouge, le fromage est bien souvent servi avec un vin identique. Seul les Anglais choisissent souvent un porto pour leurs pâtes persillées comme le stilton. Un peu par habitude, les vins rouges sont désormais devenus une tradition gastronomique pratiquement intangible.

PUBLICATION SENIOR ACTU  
TYPE WEB  
AUDIENCE 130 000  
PÉRIODICITÉ //  
PAYS FRANCE  
DATE 12/07/2018

The logo for SENIORACTU, featuring the brand name in white, bold, uppercase letters on a dark blue rectangular background.

Autant de suggestions qu'il conviendra néanmoins de moduler afin de les accorder avec l'ensemble du plateau de fromages. Il n'est pas question en effet de servir plusieurs vins pour le fromage. En allant au-delà des idées reçues, la maison Wolfberger nous permet de découvrir de nouveaux accords inédits qui mettent en valeur des fromages qui sont habituellement dominés par des vins rouges trop tanniques.

Une initiative délicate que cette belle maison alsacienne a su mettre en partition pour le plus grand plaisir des amateurs de fromages.

Joël Chassaing-Cuvillier