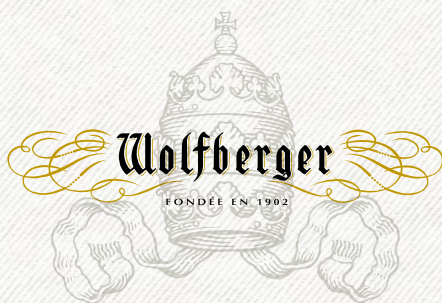




Les accords Vins & Fromages

Par Wolfberger

Ravivons les palais !

Wolfberger bouscule les codes et présente des accords parfaits : fromages et cépages d'Alsace.

Dans le pays aux 1000 fromages, l'association entre fromages et vins reste assez rustique voire traditionnelle. Il est temps de balayer les mauvaises habitudes et raviver les palais. À l'heure où la catégorie des vins blancs dynamise le marché, la Maison Alsacienne joue la carte du terroir et révèle toutes les subtilités aromatiques de ses vins grâce à ces accords gourmands et tendances autour des fromages.



Expertise & Audace

Voilà ce qui caractérise à merveille Wolfberger. En 115 années d'histoire, ce grand nom d'Alsace a toujours su innover, ce qui lui a permis d'acquérir une véritable expertise et une solide réputation dans le monde des vins et créments d'Alsace.

Cet esprit pionnier, Wolfberger le met aujourd'hui en avant pour casser les codes et s'affranchir des idées reçues du plus grand nombre. Ambassadrice historique du vignoble alsacien, la Maison Wolfberger propose des accords « vin / fromage » incontournables voire inédits imaginés autour des 7 cépages, pour sublimer ses plus belles créations. Cette association moins connue et évidente, séduit pourtant de nombreux épicuriens : les tanins du vin rouge se marient difficilement au gras du fromage, tandis que l'acidité du blanc, plus minéral et rond, aide justement à l'équilibrer. Wolfberger milite activement pour réhabiliter cette alliance de raison et suggère ainsi sept accords mariant les cépages alsaciens aux plus grandes références de fromages français. Une initiative haute en saveurs et tellement enthousiasmante !

Wolfberger & Cantin :

Une histoire de goûts !

Ici, les accords ont été élaborés main dans la main avec l'incontournable Marie-Anne Cantin, héritière d'une longue tradition fromagère. Plus qu'un nom, c'est une référence ! La fromagerie Cantin, ouverte en 1950 par Christian Cantin est l'une des rares à affiner à Paris. Reprise par sa fille Marie-Anne à la fin des années 80, elle perpétue un savoir-faire hors pair avec des fromages au lait cru rares et précieux parmi les meilleurs de la capitale.

Chacune actrice d'un réel savoir-faire et d'un amour des bonnes choses, la relation entre ces deux maisons de caractère s'est faite tout naturellement. Des valeurs communes de gastronomie, de culture française, de qualité, de service et une passion partagée ont permis ces accords, associant deux produits aux terroirs et qualités organoleptiques si spécifiques.





Les meilleurs accords Alsaciens



Sylvaner Vieilles Vignes 2015

× GALETTE DE BREBIS

À l'origine, les galettes de brebis étaient liées à la fabrication du Roquefort. Quand il ne restait plus assez de lait pour de gros fromages, ces petites galettes étaient préparées à la main pour une consommation domestique. Sans moisissures, il faut deux semaines d'affinage pour obtenir un fromage crémeux et parfumé.

L'ACCORD IDÉAL

Un Sylvaner Vieilles Vignes 2015 révélera toute la palette aromatique de ce fromage. L'association est gourmande et offre un goût unique, fin et délicat, laissant en bouche une sensation de velouté incomparable.

LE MOT DU SOMMELIER

Délicieux



Pinot Blanc Signature 2016

× CAMEMBERT

Ce fromage normand par excellence, à pâte molle et à croûte fleurie, est fabriqué principalement à partir de lait cru soigneusement sélectionné. La méthode de fabrication est restée artisanale avec un moulage manuel à la louche. Il est ensuite affiné un minimum de 3 semaines et se déguste généralement aux trois-quarts affinés lorsque son cœur est moelleux.

L'ACCORD IDÉAL

Le Pinot Blanc Signature 2016 allie pleinement ses arômes de fleurs et de fruits croquants avec ceux du Camembert. Les croûtes fleuries n'aiment pas les vins tanniques et des vins jeunes sauront vraiment amener de la vivacité et du minéral pour respecter une belle harmonie en bouche.

LE MOT DU SOMMELIER

Redoutable



Riesling Vendanges Tardives 2014

× FOURME D'AMBERT

La Fourme d'Ambert est fabriquée en Auvergne. D'une remarquable finesse, tout en rondeur, cette pâte persillée et moelleuse a la particularité d'être douce et fruitée avec une pointe d'amertume.

L'ACCORD IDÉAL

Le Riesling Vendanges Tardives 2014 est un vin d'un équilibre surprenant qui allie gourmandise, finesse, légèreté et souplesse à la subtilité aromatique de la Fourme d'Ambert, grâce aux notes d'écorces d'orange et d'eucalyptus.

LE MOT DU SOMMELIER

Surprenant



Pinot Gris Grand Cru Rangen 2013

× MIMOLETTE EXTRA-VIEILLE

La Mimolette est un fromage de lait de vache pasteurisé à pâte dure pressée non cuite. C'est la coloration de pâte au carotène (autrefois au rocou) qui lui donne une couleur orangée. Dépendant de l'affinage, la mimolette sera tantôt ferme, douce et noisetée (moins de 6 mois), tantôt dure, piquante et intensément fruitée (9 mois, 24 ou 36 mois) ; c'est celle-ci qui rendra l'accord exceptionnel.

L'ACCORD IDÉAL

Le Pinot Gris Grand Cru Rangen 2013, avec ses notes de miel, fruits jaunes et d'épices douces, sublime la subtilité aromatique de la Mimolette et ses saveurs de noisettes. Estelle MOLL, sommelière Wolfberger conseille de privilégier une mimolette affinée longtemps car une mimolette jeune sera complètement étouffée par l'opulence de ce vin et l'on ne retrouvera pas la magie de l'accord.

LE MOT DU SOMMELIER

Exceptionnel

Gewurztraminer Grand Cru Hatschbourg 2015

× STILTON



Ce fromage anglais, fabriqué à base de lait de vache, est un bleu à la pâte uniformément persillée, beurrée et très grasse. Un fromage onctueux et à la saveur légèrement piquante. La croûte du fromage est ridée, sa pâte présente une jolie couleur crème, veinée de bleu-vert. Ces fromages sont souvent persistants et s'épanouissent encore davantage avec des vins fruités.

L'ACCORD IDÉAL

Le Gewurztraminer Grand Cru Hatschbourg 2015, qui avec ses arômes doux, ses notes de fruits exotiques et d'épices apporte un équilibre parfait au Stilton en lui relevant sa saveur légèrement piquante. Le plus d'Estelle MOLL, sommelière Wolfberger : accompagner d'un petit carré de chocolat noir de dégustation, très fin à 70% de cacao minimum, cette alliance marquera les esprits et les papilles.

LE MOT DU SOMMELIER

Grandiose



Pinot Noir La Louve 2015

× COMTÉ AFFINÉ 18 MOIS

Probablement l'un des fromages à pâte pressée cuite le plus consommé en France, le Comté est produit dans les départements du Jura, de l'Ain ou du Doubs. Ce fromage de vache se caractérise par une très grande diversité aromatique selon la durée de son affinage : jeune, on y décèle des notes vanillées, des arômes de noisettes fraîches et d'abricots secs. Plus il est affiné, plus ses saveurs fruitées, épicées, torréfiées seront persistantes.

L'ACCORD IDÉAL

Ce vin vieilli en fût de chêne, aux tanins marqués et à l'intensité aromatique incontestable s'allie parfaitement au Comté 18 mois qui lui fait ressortir ses arômes vanillés. Cet accord est très souple et rond en bouche.

Estelle MOLL, sommelière Wolfberger, précise qu'un Comté très affiné dénaturerait vraiment le vin et ferait ressortir trop d'acidité. C'est pourquoi l'affinage 18 mois est idéal tandis qu'un comté 36 mois est déconseillé.

LE MOT DU SOMMELIER

Incontournable



Muscat Belle Saison 2016

× BRILLAT SAVARIN

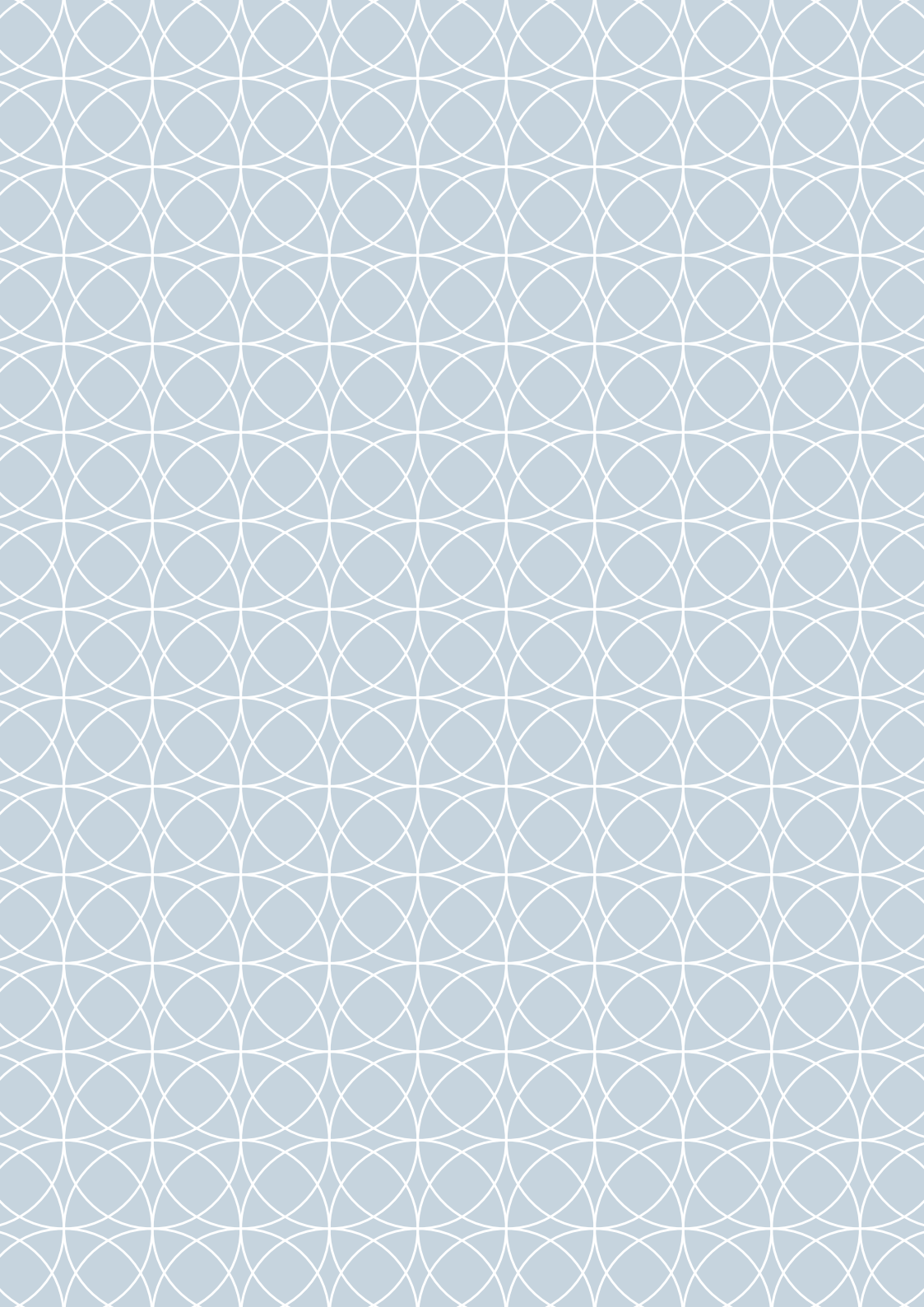
Le Brillat Savarin est un fromage triple-crème, à pâte molle et croûte fleurie, produit à partir de lait de vache, originaire de la région de Normandie. C'est un fromage à la texture crémeuse, doux au palais, il se déguste jeune et frais.

L'ACCORD IDÉAL

Le Muscat Belle Saison 2016 est un vin frais et aromatique aux notes de raisins frais qui se marie parfaitement à l'onctuosité, la gourmandise et les notes acidulées de ce fromage.

LE MOT DU SOMMELIER

Formidable



Pour aller plus loin

**Deux accords
inédits et exclusifs**

Klevener de Heiligenstein 2016

× PÉLARDON

Le Pélardon est une appellation d'origine désignant un petit fromage au lait cru de chèvre de la région du Languedoc. Ce fromage assez crémeux et presque sans croûte, a une pâte qui offre une saveur acidulée. Tous les types de Pélardon sont issus de productions fermières du Languedoc-Roussillon où les chèvres doivent sortir au moins 210 jours par an.

L'ACCORD IDÉAL

Le Klevener de Heiligenstein est un vin rare et raffiné. Ce vin au cépage proche du Gewurztraminer se caractérise par une belle intensité aromatique, des notes de fruits jaunes, de mangue et d'épices qui seront sublimées par la finesse du fromage.

LE MOT DU SOMMELIER

Surprenant



Crémant d'Alsace Cuvée Prestige Saint Léon IX

× TRUFFÉ DE LA MARNE

Création inédite de la fromagerie Cantin, le Truffé de la Marne, est un fromage au lait de vache, frais et crémeux, garni de truffe. Il s'agit d'un fromage dit à pâte molle à croûte fleurie.

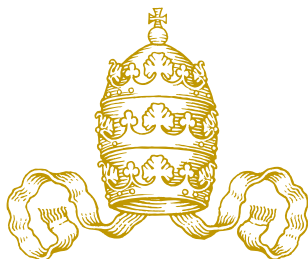
L'ACCORD IDÉAL

Le Crémant Prestige Saint Léon IX repose 24 mois sur lattes avant dégorgement. Issu d'un assemblage des cépages Pinot Blanc (80 %) et Chardonnay (20%), la rondeur de ce crémant est embellie par la truffe. Une association sans faute pour les grandes occasions.

LE MOT DU SOMMELIER

Sublime





Wolfberger

Une histoire Alsacienne

UNE MAISON HISTORIQUE DEVENUE INTERNATIONALE. Depuis sa naissance en 1902, Wolfberger n'a cessé de jouer un rôle majeur dans l'évolution du vignoble poursuivant inlassablement sa quête d'excellence et d'authenticité. Cette Maison respecte les préceptes qui ont présidé à l'existence de ce regroupement de vignerons, désireux de produire ensemble des vins de qualité. Lorsque dans les années 1970 la planète vin découvre enfin les richesses du terroir alsacien et voit naître le Crémant d'Alsace, Wolfberger est déjà bien implanté sur son territoire. Depuis toujours à la pointe de la technologie et fort d'un développement commercial visionnaire, Wolfberger a rapidement fait connaître ses Vins, Crémants et Eaux-de-Vie d'Alsace par-delà les océans. Les récompenses internationales sont d'ailleurs là pour attester des efforts journaliers des équipes de Wolfberger. S'étant hissée à la première place des marques du vignoble alsacien, Wolfberger a fêté en 2017 ses 115 ans et rayonne désormais aux quatre coins du monde. Elle est aujourd'hui la seule entreprise vinicole du monde à être certifiée ISO 22000 et ISO 50001, une preuve du travail pionnier et des préoccupations environnementales de la société.

SIÈGE SOCIAL

Wolfberger - 6 Grand'Rue - 68420 Eguisheim
Tél. : 03 89 22 20 20

SITE INTERNET ET BOUTIQUE EN LIGNE

www.wolfberger.com

f FACEBOOK

http://bit.ly/Facebook_Wolfberger

🐦 TWITTER

[@wolfberger_fr](https://twitter.com/wolfberger_fr)

📷 INSTAGRAM

[wolfberger_officiel](https://www.instagram.com/wolfberger_officiel)

SERVICE CONSOMMATEURS

service-consommateur@wolfberger.com
Tél. : 03 89 22 20 77

CONTACTS PRESSE

ZMIROV COMMUNICATION

Pauline Barras | pauline.barras@zmirov.com | 01 55 34 97 81

Flavie Dupont | flavie.dupont@zmirov.com | 01 76 53 71 12