

## Wolfberger bouscule les codes des accords fromages/vins 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 **Wolfberger** joue la carte du terroir et révèle toutes les subtilités aromatiques de ses vins grâce à des accords gourmands et tendances autour des fromages, élaborés main dans la main avec l'incontournable **Marie-Anne Cantin**, héritière de la fromagerie Cantin.



**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.

### Sylvaner Vieilles Vignes 2015 / GALETTE DE BREBIS

A 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.



### 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.



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.



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 noisétée (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.





#### 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.



#### 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.



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.



#### 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.





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.

www.julienbinz.com

Pays : France

Dynamisme : 8



[Visualiser l'article](#)



**Plus de renseignements** [www.wolfberger.com](http://www.wolfberger.com)

FACEBOOK

[www.facebook.com/vinsWeguisheim](http://www.facebook.com/vinsWeguisheim)

TWITTER

@wolfberger\_fr

INSTAGRAM

[www.instagram.com/wolfberger\\_officiel/](http://www.instagram.com/wolfberger_officiel/)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération