

Accords Vins et Fromages

Pour la dégustation, voici quelques suggestions :

Chaque fromage a ses particularités. Ainsi, il faut respecter quelques règles et apporter autant de soins au choix des vins qu'à celui des pains qui les accompagnent. Le goût du pain ne doit jamais empiéter sur celui du fromage. Il sert de support : le bleu avec un pain aux noix, brie ou camembert avec une baguette ou un pain de campagne, un fromage de chèvre ou brebis avec un pain blanc ou blé, alors qu'un fromage aux saveurs fortes se sert avec un pain grillé ou des biscottes.

Quoique la tradition française veuille que l'on n'accompagne pas les fromages de fruits frais, le mélange des deux est exquis. On peut même oser des confitures, des gelées et aussi des fruits confits. Le complément des noix, amandes, noisettes et chocolats est aussi tout désigné au goût riche, salé, ou doux des fromages.

William Blanc : Brie, emmental, pâte molle, chèvre, brebis, raclette et fondue.

Suggestions : Le Brebichon, le Cendrillon, le Champfleury.

Phénix blanc : Pâte demi-ferme à croûte lavée, feta, tomme.

Suggestions : Gré des champs, Sieur corbeau, Kénogami

Rosé Gabrielle : Pâte molle et semi-ferme.

Suggestions : 14 arpents, Maître Jules, le Fou du Roy.

William rouge : Brie, pâte molle à croûte lavée, double et triple crème.

Suggestions : Soeur Angèle, Pied de vent, Douanier.

Phénix rouge : Camembert, pâte demi-ferme à croûte lavée et morbier.

Suggestions : Pizy, Riopelle, Oka.

La Cuvée glacée des Laurentides (vendange tardive) : Pâte molle, tomme et Gouda.

Suggestions : Saint-Honoré, brie Cayer double crème, Casimir.

Monde, vin de glace : Cheddar vieilli, Bleu

Suggestions : Cru du Clocher, cheddar Perron, bleu Bénédictin.

L'Adélar vin aromatisé au sirop d'érable : Pâte molle, pâte fleurie, tomme.

Suggestions : Le Baluchon, Cru des Érables, Mini Tomme du Manoir.

L'Éraportéross : Bleu et cheddar.

Suggestions : Le Rassembleu, Bleubry, le Fêtard réserve.