

Cuisine & des Tendances

12 VINS POUR ACCOMPAGNER LE FROMAGE DE CHÈVRE

Publié par Christophe Hamieau | Juin 2, 2023 | Cave | 0 🗨️ | ★★★★★



Frais, doux, crémeux ou corsés, Les fromages de chèvre ne manquent pas de caractère et se marient particulièrement bien avec les vins blancs. Voici une sélection de quelques bouteilles, à tous les prix, pour des accords savoureux.

La France est un pays de fromage et ceux de chèvres sont certainement les plus saisonniers. La production de lait étant nettement plus faible pour caprins que pour les bovins, ce n'est que lorsque la nature est généreuse que l'on produit ces fromages. Donc du printemps à la fin de l'été.

Nous sommes en pleine saison des fromages de chèvre et ces délicieux fromages, aux formes, affinages et saveurs si variés sont parmi les meilleurs mets à accorder avec nos vins blancs, des plus simples au plus réputés. Voici comment profiter de cette saison pour se régaler de cet accord fabuleux !



Touraine AOP Sauvignon Blanc 2022 – J. de Villebois

Au pays des fromages de chèvre s'il en est ce vin offre un équilibre remarquable entre vivacité et fruité, avec une belle complexité et une belle finale. 10,20 euros.

Domaine Fournier Père et Fils Les Belles Vignes, Sancerre Blanc AOP 2022

Autre terroir de chèvre, notamment du Crotin de Chavignol, le Sancerrois nous offre des blancs merveilleux. Ici nous retrouvons la minéralité du terroir, des notes fruitées, avec une touche d'exotisme, une finale longue et légèrement épicée pour se clore par une petite note saline. Au plateau de fromage d'un beau repas. 20,45 euros départ cave.