



Accords Vins et Fromages

Séance du 26 septembre 2025 – David Antier

Accords Vins et Fromages

- Principes de bases des accords Mets et Vins
- Ah, ces préjugés !
- La pratique : 7 accords pour découvrir les grandes familles
- ... et composez vos propres accords

Les bases des accords Mets et Vins

Allier :

- Les goûts
- Les textures
- La puissance

Interaction, similitude,
opposition, point d'ancrage,
...

Connaitre pour accorder

L'art d'accorder

- De la simplicité vers la complexité
- Rechercher des **similitudes** de puissance, de texture ou d'arômes
= **point d'ancrage** vers accord parfait
- Rechercher un **équilibre** en accord ou contraste
- **Ne pas dénaturer, se faire plaisir et sublimer le met et le vin.**

1 – Les goûts

- Sucré, Acide, Salé, Amer, Umami
- Les familles aromatiques (minéral, floral, animal, empilectique, ...)
Arômes (noisette, ferment, foin, fumée, lait, champignon, ...)

En général :

Le vin doit être plus acide que l'aliment.

Le vin doit être plus sucré que l'aliment.

2 – Les textures

- Léger, subtile, délicat
- Suave, doux
- Fondant, gras
- Réchauffant, alcooleux
- Riche, complexe
- Rapeux, astringent
- Piquant, effervescent, pimenté ...

3 – Les puissances

- Persistance (longueur)
- Intensité d'un goût
- Complexité (une seule phase => différentes phases)
- Au nez et en bouche (ex Munster)

Le vin ne doit pas être plus fort que l'aliment : le vin accompagne.
Il n'est qu'agrément de passage.

4 – Les interactions

- Sucré + acide = exalte les 2 et c'est ... pas bon !
- Tanins + acide = l'astringence est proche de l'acidité et c'est pas bon !
- Tanins + gras = rapeux vs soyeux et c'est ... ça dépend !
- Sucré + gras et salé = effet Nutella et c'est ... bon !
- Acide + gras = survie du palais mais c'est ... un équilibre fragile.

Ah, ces préjugés

...

qui limitent notre créativité !

5 préjugés, règles à suivre
ou règles à fuir ?

A vous de voir ...

Que de préjugés !

- **Préjugé 1** : il faut toujours un vin rouge pour le fromage
- **Préjugé 2** : il faut un vin rouge tannique
- **Préjugé 3** : les accords doivent être régionaux
- **Préjugé 4** : les fromages forts dominant toujours le vin
- **Préjugé 5** : les vins et fromages doivent être complémentaires

Les 7 différentes familles de fromages

Les fromages frais

Les fromages de chèvre

Les fromages à pâte molle et croûte fleurie

Les fromages à pâte molle à croûte lavée

Les fromages à pâte pressée non cuite

Les Fromages à pâte pressée cuite

Les fromages à pâte persillée

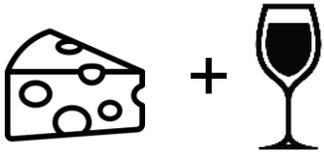
Conseils pour la dégustation



Je goûte le vin (visuel, nez, bouche, identification).



Je goûte le fromage (visuel, nez, goût).



J'associe fromage et vin.

Je rince la bouche et/ou mange un peu de pain.



Les fromages de chèvre

Les fromages de chèvre



Frais,
Ste Maure,
Crottin,
Rocamadour,
Cabécou,
Valençay,
Pélardon,
Chabichou,

...



- Le fromage de chèvre se distingue par ses saveurs à la fois **lactées et légèrement acidulées ou animales**. Ils sont ronds, tronconiques, en bûches, en pyramides ou en palets. Leur croûte peut être blanche et fleurie, noire de cendrée, brune et ridée ou encore bleutée de moisissures nobles. Leur pâte, elle, passe du **frais soyeux au sec cassant**.
- Les fromages de chèvre ont une large palette aromatique. Certains dégagent des notes **herbacées ou lactées** qui rappellent les prairies. D'autres offrent des **arômes fruités, floraux ou boisés** selon leur degré d'affinage. Les fromages vieillis développent des saveurs plus complexes, avec des nuances épicées, fumées ou torréfiées.

Accord congruent

Accord Chèvre Melon de bourgogne



Le fromage de chèvre frais, avec sa texture crémeuse et son goût légèrement acidulé, est magnifié par un Melon. Ce vin blanc sec, avec ses notes herbacées, acidulées et fraîches, accentue la fraîcheur du fromage de chèvre et offre une combinaison vivifiante et éclatante de saveurs.

Buche d'Elise – Beaufort En Vallée
Chèvre frais cendré affiné 7 jours

TooNu 2023

VDF – Val de Loire
Melon de bourgogne

Florent Delaunay
Le Loroux Bottereau (44)

cultivé sans intrants (en conversion bio) – 12%
Sol : granit (gneiss) - 11,95€ - Nuances Terroirs



Les fromages de chèvre



Frais,
Ste Maure,
Crottin,
Rocamadour,
Cabécou,
Valençay,
Pélardon,
Chabichou,

...



- Le fromage de chèvre se distingue par ses saveurs à la fois lactées et légèrement acidulées ou animales, avec des textures qui vont des fromages frais (nature ou aromatisé) aux pâtes persillées fermes en passant par les buchettes ou les petits secs.

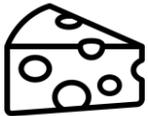


- Ce côté lacté et acidulé ne se marie pas avec tous les vins. Les fromages de chèvre aiment les **vins blancs secs et tendus** : un Sauvignon de Loire (Sancerre, Pouilly fumé) est un grand classique. Un Chenin jeune ou encore un Jurançon sec font aussi des merveilles. Pour des fromages plus secs ou aromatisés, on peut aller vers **un rouge léger, peu tannique** (Gamay, Pineau d'Aunis), voire un **cidre brut artisanal**.



Les fromages à pâte molle et croûte fleurie

4 – Les fromages à pâte molle et croûte fleurie



Brie de Meaux,
Brie de Melun,
Coulommiers,
Neufchâtel,
Camembert,
Pont-l'Evêque,
Chaource,
Brillat-Savarin,
Saint-Marcellin,
...



- Un fromage à pâte molle est fabriqué à partir de caillé n'ayant été **ni cuit ni pressé**, et se reconnaît à sa pâte **onctueuse à coulante** selon la durée d'affinage
- La croûte caractéristique de ces fromages est obtenue au cours de leur fabrication par ensemencement de leur surface **extérieure par un champignon** (généralement *Penicillium Candidum*), qui développe une "fleur" duveteuse et blanche.
- Leur pâte est onctueuse et lisse, et leur saveur est généralement **douce et légèrement acidulée**. En fonction de leur affinage, ils peuvent présenter des profils divers, **de doux à puissants**.

Enlevez la croûte

Accord contraste

Accord Brie de Meaux Champagne

Le Brie, avec sa pâte molle et sa croûte fleurie, trouve un compagnon idéal dans le Champagne. Les bulles et l'acidité du Champagne coupent à travers la richesse crémeuse du Brie, nettoyant le palais et rehaussant les notes de champignon et de noisette du fromage. Ensemble, ils créent une harmonie élégante et rafraîchissante.

Champagne
Blanc de blancs – brut
Chardonnay, Pinot Blanc.

SCA Chassenay d'Arcé
Ville sur Arcé (10)

**Sélection de vigneronns – 12% - Sol : calcaire
de la côte des Bar - 29,95€ - Nuances Terroirs**



Accord congruent

Accord Brillat-Savarin Chiroubles

Le Brillat Savarin, fromage gras, fin et soyeux s'accorde bien avec le gamay produit dans le beaujolais et particulièrement avec le Chiroubles, vin frais, léger, gourmand et expressif aux notes de fruits rouges. On reste sur le soyeux sublimé par les petits fruits et quelques notes florales.

Chiroubles 2022

Beaujolais

Gamay

Cuvée réservée
Domaine Dufoux
Chiroubles (69)

Sol : granit rose pentu – 13%
- 12,90€ - Nuances Terroirs



4 – Les fromages à pâte molle et croûte fleurie



Brie de Meaux,
Brie de Melun,
Coulommiers,
Neufchâtel,
Camembert,
Pont-l'Evêque,
Chaource,
Brillat-Savarin,
...



- La croûte caractéristique de ces fromages est obtenue au cours de leur fabrication par ensemencement de leur surface extérieure par un champignon (généralement *Penicillium Candidum*), qui développe une "fleur" duveteuse et blanche.
- En fonction de leur affinage, ils peuvent présenter des profils divers, de doux et lactés à puissants.
- Ces fromages, même s'ils ont du caractère, ne font pas bon ménage avec des rouges puissants ; cet accord induit un goût désagréable, amer et métallique. Opter pour un **rouge léger**, (Gamay ou Pinot noir). L'accord parfait avec le Camembert reste l'accord régionale, avec un **Cidre brut de Normandie**.
- A essayer avec un **Champagne brut et vif** (blanc de blanc).



**Les fromages à pâte
molle à croûte lavée**

3 – Les fromages à pâte molle à croûte lavée



Maroilles,
Epoisse,
Munster,
Langre,
Livarot,
...



- Un fromage à pâte molle est fabriqué à partir de caillé n'ayant été **ni cuit ni pressé**, et se reconnaît à sa **pâte onctueuse à coulante** selon la durée d'affinage
- Obtenus en "**lavant**" leur surface à plusieurs reprises avec de la saumure (de l'eau salée), à laquelle il est parfois ajouté de l'alcool. Ils développent une **croûte orangée** bien reconnaissable. Les odeurs et saveurs de ces fromages sont généralement **puissantes** et très prononcées.

Accord congruent

Accord Munster Gewurztraminer

Le Munster, fromage fort et odorant de l'Alsace, trouve un partenaire parfait dans le Gewurztraminer. Ce vin blanc aromatique, avec ses notes de litchi, de rose et d'épices, adoucit le goût intense du Munster et met en valeur ses arômes de lait fermenté et de cumin.

Gewurztraminer 2023

Alsace

Gewurztraminer

Domaine Camille Braun

Orschwihr (68)

Sol : Marno-gréseux – en conversion AB - 13%
- 14,95€ - Nuances Terroirs



Accord congruent

Accord Maroilles Bière brune

Le Maroilles, fromage fort du Nord (nez puissant de cave, de sous-bois, de brique humide; une bouche aux saveurs de lait caillé, de noisette, et des notes alliacées et légèrement acide et amer) trouve un bel équilibre avec la légère amertume de cette brune d'abbaye aux touches légères de café et de chocolat et au goût complet de malt doux.

Corsendonk
Belgique
Bière brune sur lie

Bière d'abbaye Dubbel
Turnhout (BE)

Haute fermentation, refermentée en bouteille
Mousse abondante – 7,5% - 6,95€ - Nuances Terroirs



3 – Les fromages à pâte molle à croûte lavée



Maroilles,
Epoisse,
Munster,
Langre,
...



- Obtenus en "lavant" leur surface à plusieurs reprises avec de la saumure (de l'eau salée), à laquelle il est parfois ajouté de l'alcool. Ils développent une croûte orangée bien reconnaissable et des arômes puissants.



- Avec ces fromages au profil si particulier, on ne peut qu'encourager le mariage avec des **bières type ales** (bières blondes racées fortes en alcool, ambrées céréalières et caramélisées ou brunes type anglaises ou belges). Grâce aux houblons et à l'amertume, l'échos aromatique et des saveurs est davantage pertinent qu'avec du vin, et l'effervescence de la bière permet de rafraîchir et de "laver" la bouche.



**Les fromages à pâte
pressée non cuite**

1 – Les fromages à pâte pressée non cuite



Reblochon,
Morbier,
Saint-Nectaire,
Gouda,
Mimolette,
Cheddar,
...



- Fromages fabriqués à partir de caillé (lait coagulé) ayant été **pressé** au moment du moulage, afin d'accélérer le processus d'égouttage et d'enlever un maximum de petit lait.
- Caillé de lait peu chauffé avant pressage pour conserver un taux **d'humidité relativement important** (entre 45 et 50%) . .
- Ces fromages sont affinés dans des **caves humides et fraîches** pendant une durée pouvant aller de quelques semaines à plus d'un an.
- On retrouve ce procédé de fabrication ancien dans la plupart des fromages d'Auvergne et des tommes de montagne.
- La croûte donne les saveurs et arômes à la pâte.

Accord congruent

Accord Saint Nectaire Viognier

St Nectaire fermier au lait cru - Terres d'Auvergne

Le Saint Nectaire fermier , assez floral et délicat s'accorde bien des notes si caractéristiques d'abricot secs, de fruits compotés et d'aubépine du Vignier. On retrouve un assortiment de fruits jaunes, de flore prairiale, une légère acidité (lacté et vin) et fraîcheur.

Viognier 2023

IGP Méditerranée

Viognier

Les Grains
Marrenon
LA Tour d'Aigues (84)

Parcelles argilo calcaires situées à plus de 300 m
d'altitude - 13% - 7,00€ - Nuances Terroirs



Accord congruent

Accord Tomme de Savoie Pinot noir

Le Pinot Noir, cépage typique de la Bourgogne, avec ses arômes fruités de cerise et de fruits rouges, s'accorde parfaitement avec la Tomme de Savoie. Ce fromage à pâte pressée non cuite, avec ses saveurs de noisette et sa texture souple, est mis en valeur par la fraîcheur et la légèreté du Pinot Noir. Ensemble, ils offrent une harmonie simple mais délicieuse, idéale pour une dégustation conviviale."

Côtes d'Auxerre 2022

Bourgogne

Pinot Noir

Dessus-Bon-Boire

Madelin-Petit

St Bris Le Vineux (89)

Coteaux exposés Sud-Est au dessus de l'Yonne sur
Kimmeridgien (marne et calcaire riche en fossiles) –
5 Ha en AB – 12,5% - 18,95€ - Nuances Terroirs



1 – Les fromages à pâte pressée non cuite



Reblochon,
Morbier,
Saint-Nectaire,
Gouda,
Mimolette, ...



- Caillé de lait peu chauffé avant pressage, taux d'humidité relativement important (entre 45 et 50%).
- La croûte donne les saveurs et arômes à la pâte. L'affinage peut varier considérablement



- Les fromages puissants, comme le Saint-Nectaire ou le Morbier, sauront tenir tête à des **rouges taniques**.
- Les profils plus doux et lactés comme un Reblochon ou une Romme de Savoie, on choisira plutôt **des rouges légers ou des blancs secs et vifs**.
- La Mimolette, au profil très salin, on appliquera les mêmes règles que pour les fromages à pâte persillée.



**Les fromages
à pâte pressée cuite**

2 – Les fromages à pâte pressée cuite



Comté,
Gruyère,
Appenzeller,
Beaufort,
Salers,
Abondance,
Parmesan,
...



- Fromages fabriqués à partir de caillé (lait coagulé) ayant été **pressé au moment du moulage**, afin d'accélérer le processus d'égouttage et d'enlever un maximum de petit lait.
- Obtenus à partir d'un **caillé qui a été chauffé** avant d'être pressé, afin d'en accroître l'égouttage.
- L'affinage joue sur la texture, la complexité et l'intensité de l'aromatique. Une **période d'affinage** dans des caves chaudes, déclenche pour certains de ces fromages l'apparition de trous plus ou moins gros.
- À l'origine, ce procédé de fabrication était typiquement montagnard : ces **fromages d'alpage** étaient fabriqués pendant la période estivale pour être consommés ou descendus dans les vallées pendant l'hiver. Ces fromages sont appréciés pour leur goût fin, fruité et leur texture consistante.

Accord congruent
(ou accord parfait ?)

Accord Comté Anjou Blanc

Comté affiné 24 mois

Le Comté, un fromage à pâte pressée cuite aux arômes de fruits secs et de noisette, est sublimé par le Chenin élevé en fûts. Ses notes de tilleuls, acacia, abricot et coings confits s'accordent parfaitement avec les notes complexes et salées du Comté, offrant une expérience gustative riche et persistante.

Anjou 2020

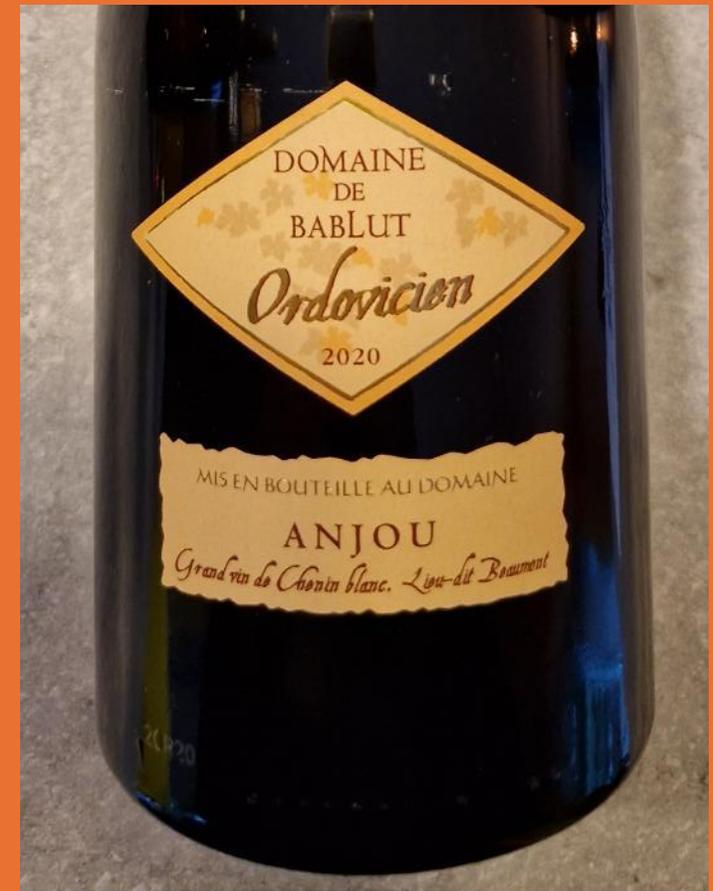
**Loire
Chenin**

**Ordovicien
Domaine de Bablut
Brissac Quincé (49)**

Lieu-dit Beaumont – Côteaux de grès schisteux

Élevé 12 mois en fûts sur lies batonnées

AB et Biodynamie - 14% - 18,95€ - Nuances Terroirs



2 – Les Fromages à pâte pressée cuite



Comté,
Gruyère,
Appenzeller,
Beaufort,
Salers,
Abondance

...



- Obtenus à partir d'un caillé qui a été chauffé avant d'être pressé, afin d'en accroître l'égouttage. A l'origine, fabriqués l'été, alors que le lait est abondant, puis descendus dans la vallée pour l'hiver. Certains sont produits sous forme de très grandes meules, nécessitant une maturation prolongée.



- L'affinage joue sur la texture, la complexité et l'intensité de l'aromatique.
- Les pâtes pressées cuites les plus jeunes peuvent être servies avec des **vins blancs assez aromatiques**, ayant éventuellement un profil un **peu boisé ou évolué**.
- Pour les fromages les plus affinés, on peut aller chercher l'**oxydatif**, l'accord emblématique étant le vin jaune du Jura avec un comté âgé



Les fromages à pâte persillée

5 – Les fromages à pâte persillée



Fourme d'Ambert,
ou de Monbrison,
Roquefort,
Bleu des Causses,
Bleu du Vercors,
Bleu d'Auvergne,
Bleu de Gex,
Bleu de Bonneval,
...



- Les jolis dessins **bleu-vert et duveteux** sont dûs à un champignon naturel, *penicillium roqueforti*, qui provient de la **moisissure** de pain de seigle, aussi appelé « pain de roquefort ».



- Le **pénicilium** est ajouté par la main de l'homme. Il existe 2 techniques pour l'incorporer. Soit directement dans le lait, avant de le cailler et de le transformer en fromage ; soit au moment du moulage du caillage. Ensuite, il faut **piquer la pâte** pour que l'oxygène de l'air ambiant s'infilte dans le fromage.
- Ils peuvent être de vache (bleu d'Auvergne), de brebis (Roquefort) ou chèvre (Persillé de chèvre)

Accord congruent

Accord Bleu d'Auvergne Médoc

Bleu d'Auvergne de Rochefort-Montagne

Le Bleu d'Auvergne, issu de lait de vache, est crémeux et offre une puissance modérée (mix de notes florales, herbacées mais aussi animales). Idéal pour un plateau familial délicat. La puissance du Médoc réhaussera les notes animales du fromage affiné. Le crémeux et les tanins s'équilibrent pour mettre en valeur le caractère atypique du Bleu.

Médoc 2014
Bordeaux
Merlot – Cab Sauv.

Château Fleur La Mothe
Saint Yzans (33)

Argilo calcaire, Graves Médocaine
Cru Bourgeois – 12,5% - 16,50€ - Nuances Terroirs



Accord contraste

Accord Roquefort Sauternes

Roquefort Vieux Berger

Le Roquefort, célèbre fromage bleu au goût puissant et salé, se marie à merveille avec un vin liquoreux comme le Sauternes. La douceur et les arômes de miel et d'abricot du Sauternes équilibrent la salinité et le piquant du Roquefort, créant une explosion de saveurs contrastées mais complémentaires.

Sauternes 2019
Bordeaux
Sémillon, Sauv, Muscadelle

Château des Rochers
Preignac (89)

Rive gauche de La Garonne, en face de Ste Croix M
13% - 19,90€ - Nuances Terroirs



5 – Les fromages à pâte persillée



Fourme d'Ambert,
ou de Monbrison,
Roquefort,
Bleu des Causses,
Bleu du Vercors,
Bleu d'Auvergne,
Bleu de Gex,
Bleu de Bonneval,
...



- Ils peuvent être de vache (bleu d'Auvergne), de brebis (Roquefort) ou chèvre (Persillé de chèvre), au goût souvent puissant et riche, salé, de terres humides ou forêt, plus doux et crémeux que leur version sans penicilium.



- les fromages bleus adorent **les vins doux** . Le contraste entre le salé/épicé du fromage et la douceur du vin crée une harmonie spectaculaire. Essayez un Sauternes ou un autre vin blanc doux de vendanges tardives avec du Roquefort : c'est un accord classique français, presque un dessert en soi.
- Avec le Stilton, les Britanniques ne jurent que par le **Porto** (un vin doux fortifié). **Un vin rouge puissant** rehausse les arômes des fromages affinés.

Bilan :

- 10 fromages (6 familles sur 7)
- 10 accords dont :
 - 5 vins blancs
 - 3 vins rouges (dont 2 légers)
 - 1 effervescent
 - 1 bière
- 2 accords « contraste » vs 8 accords « congruent »
- Et beaucoup d'accords régionaux

Que de préjugés !

- **Préjugé 1** : il faut toujours un vin rouge pour le fromage 
- **Préjugé 2** : il faut un vin rouge tannique 
- **Préjugé 3** : les accords doivent être régionaux 
- **Préjugé 4** : les fromages forts dominent toujours le vin 
- **Préjugé 5** : les vins et fromages doivent être complémentaires 

En complément, quelques idées d'accords vins et fromages qui fonctionnent à coup sûr :

- Abondance et [Chinon](#), ou [Fleurie](#)
- Banon et [Saint-Joseph blanc](#)
- Beaufort affiné et [Crozes-Hermitage blanc](#) ou [Volnay](#)
- Bleu d'Auvergne et [UBY n°4](#) ou [Côtes du Roussillon](#)
- Bleu de Gex et [Régnié](#) ou [Hautes Côtes de Beaune](#)
- Brie de Meaux et [Anjou blanc](#)
- Camembert et [Moulin à Vent](#) ou [Côtes du Rhône blanc](#)
- Cantal et [Saumur Champigny](#) ou [Saint-Joseph](#)
- Charolais et [Montagny 1er Cru](#) ou [Saint-Amour](#)
- Comté et [Côtes du Jura Savagnin](#) ou [Pessac Leognan](#)
- Crottin de Chavignol et [Sancerre](#)
- Maroilles et [Gewurztraminer Vendanges Tardives](#) ou [Fronsac](#)
- Munster et [Pinot Gris](#)
- Saint-Marcellin et [Saint-Véran](#) ou [Morgon](#)
- Saint-Nectaire et [Crozes-Hermitage rouge](#)
- Tomme de Savoie et [Mondeuse](#) ou [Saint-Nicolas-de-Bourgueil](#)

Les fournisseurs :

