

**ESSENTIELLE**  
VINO!**Essentielle vino (La Dernière Heure)**

Date : 01/11/2018

Page : 37

Periodicity : Bimestriel

Journalist : --

Circulation : 70729

Audience : 402500

Size : 277 cm<sup>2</sup>

## CHAMPAGNE ET FROMAGES : LE BEL ACCORD

**On ne le répètera jamais assez : le fromage se marie avec le vin blanc et non le vin rouge. Et donc forcément aussi avec le champagne. Et le vieillissement (ou l'affinage) en cave n'est pas le moindre des points communs entre les deux produits.**

Pour le prouver, les deux gérants de la société C. de Champagne, Thomas Colart et Benjamin Duplouy, ont proposé à la joyeuse équipe du fromager-charcutier Saint-Octave, Octave Laloux et Tom Flon, de marier trois fromages de leur choix à trois champagnes des douze maisons importées en Belgique par cette nouvelle société.

Ce soir-là, trois accords furent proposés aux invités. Un démarrage en douceur avec la cuvée C. de Réserve de la Maison Perseval-Farge en accord avec l'Ovifat, un fromage au lait cru de vache et affiné à... la bière, produit près de Liège.

Ensuite, la cuvée Brut Prestige de la Maison Aspasie fut associée avec un Langres, fromage champenois qui offre une certaine amertume et une puissance que les bulles eurent quelque difficulté à dominer, mais comme elles sont excellentes, on ne dira rien. La tradition veut que l'on verse du champagne dans le cœur du Langres avant de le déguster.

Le mariage le plus surprenant fut le troisième, celui du Prestige Rosé de Saignée de la Maison Pierre Mignon (à base de Pinot Meunier) avec un morceau d'Ahumado, pâte dure de brebis au lait cru. De manière générale, on peut dire que les trois accords étaient inattendus mais pas forcément toujours en harmonie. Rien n'empêche évidemment d'inverser les vins et les fromages et de faire d'autres expériences...

Pour notre part, nous privilégierions d'autres fromages avec les bulles champenoises. Des classiques comme une mimolette ou un parmesan extra vieux (Epernay développe actuellement un partenariat avec Parme en Italie, ce n'est pas un hasard), des fromages à pâte pressée comme les Salers ou les Vieux Comtés, les fromages de chèvre affinés ou l'inévitable Chaource. Mais l'ambition du Saint-Octave et de C de Champagne, et on le comprend bien, n'était pas de proposer des accords consensuels mais de sortir des sentiers battus. Et cela, c'est réussi!

*Infos : [www.c-de-c.be](http://www.c-de-c.be) pour les champagnes et [www.saintoctave.be](http://www.saintoctave.be) pour les fromages à Saint-Gilles, ch. d'Alsemberg 54 et dans les Marolles, rue Haute 254.*

