



CAVE DU LUBERON À MAUBEC

# Vin et fromage, à la recherche de l'accord parfait

*Nicolas Lavergne*

Ce jeudi, dans le cadre des animations ponctuelles du point de vente, Vincent André, oenologue et directeur de la cave, a proposé des ateliers de dégustation pour partir à la découverte d'associations mets et vin, mariages réussis, assemblages surprenants ou accords parfaits, en association avec Philippe Berne, fromager.

Sur le stand n°1, le Ventoux "Les Bories" blanc accompagnait un chèvre frais. La douce saveur du lait au goût fruité, légèrement salé, jouait à cache-cache avec l'assemblage de clairette et de grenache, sur des notes de fruits à chair blanche, souligné par une acidité discrète. Une belle entrée en matière !



*Ici au côté de Vincent André,, Philippe Borne et Sébastien, Florian Viens, vigneron à Oppède, a animé le deuxième atelier autour de la cuvée "Chape Chute".*

Le deuxième atelier, animé par Florian Viens, vigneron coopérateur à Oppède, et, vice-président de la Cave, proposait la prestigieuse

cuvée élevée en fût de chêne, "Chape Chute", pour une alliance avec un Comté issu de 18 mois d'affinage. Les arômes cuits de fruits secs du fromage étaient mis en valeur par le caractère empyreumatique de l'élevage en demi-muid et barrique bourguignonne, avec bâtonnage des lies. Les inimitables saveurs des pâturages de montagne répondaient aux notes florales et épicées d'un blanc idéal, dans une même complexité aromatique. Un beau mariage !

Parmi les autres dégustations, il en est une qui a fait l'unanimité pour son originalité : le "Quercus" rouge et le Gouda truffé. Il fallait bien toute la générosité du diamant noir de la gastronomie française, son imposant parfum, à la fois subtil et puissant, pour rivaliser avec ce vin puissant aux arômes d'élevage que révèlent trois semaines de macération et 12 mois en fût de chêne : réglisse, tabac, cuir et cacao, avec des notes épicées et animales.

Une invitation au voyage : *"Là, tout n'est qu'ordre et beauté, Luxe, calme et volupté."*

Ce parcours (numéroté), par ordre croissant d'intensité des saveurs, a fait l'unanimité parmi les participants venus s'initier aux accords "mets et vins." ■