



Art de vivre
Trois fromages étrangers

PARMESAN
La star de l'Émilie-Romagne adore les bulles

« **L'**affinage du parmesan détermine le choix du vin. Plus il est vieux, persistant, plus il appelle un vin âgé. J'aime associer ce fromage pressé à pâte cuite issu de lait de vache avec un vin effervescent, en particulier un champagne. Lequel ? Un grand blanc de blancs, car le chardonnay sait aller chercher les arômes puissants du parmesan tandis que les bulles s'opposent au gras du fromage.

Je suggère une maison que j'aime beaucoup, **Jacquesson et son Grand cru Champ Caïn 2008**. Ici, l'autolyse des levures, les notes d'amande, de fruits secs, de noisette, le tranchant du champagne font merveille. Mon second choix est un des plus grands cavas d'Espagne, fermenté sous bois, prise de mousse sous bouchon liège, élevage long sur lattes, tout en biodynamie : **Reserva Particular brut nature 2008 de Recaredo**. Goûtez-le, vous n'oublierez pas ses notes d'encens, sa bulle délicate. »



Les autres accords d'Olivier Poussier :

AVEC UN STICHELTON ANGLAIS :
Il est considéré comme le stilton original, car au lait cru. Avec ce bleu crémeux issu de lait de vache, je recommande un **porto vintage de la Quinta do Infatado** produit dans le grand terroir Cima Corgo. Vigneron talentueux, João Roseira nous offre un porto original, au fruit désaltérant, moins doux que les autres.

AVEC UN GRUYÈRE :
Le gruyère suisse affiné par les Antony ne ressemble à aucun autre, quelle intensité ! Pour l'accompagner, un **arbois savagnin sous voile 2014 signé Pascal Clairet**, au domaine de la Tourmelle ou une belle **marsanne de Fully 2012 d'Alexandre Deletraz** (Cave des Amandiers).

