Terre de Vins

WWW.TERREDEVINS.COM

LA JUNGLE DES FOIRES AUX VINS

130 bons plans

DÉGUSTATION

Grands crus classés de Saint-Émilion

ESCAPADE

Pétillante Alsace

ENTRETIEN

Chicandier en Costières

LYON

Prairial table étoilée

EXCLUSIF Chez Brad Pitt vigneron

L 12406 - 73 - F: 6,00 € - RD

Délivré à 33377a24-f0f6-11e5-89b2-00e081c40a44 le 2021-9-6 16:36:13

Le pont-l'évêque

Apparu au Xe siècle, le pont-l'évêque est probablement le plus ancien fromage de Normandie. Il servait à payer la dîme dans cette contrée qui à l'époque n'était que marécage et forêt

Par Marc Vanhellemont, adresses en page Carnet

Guillaume de Lorris en parle deux siècles plus tard dans « Le Roman de la Rose » : « *Les bonnes tables étaient toujours garnies au dessert de fromages angelots.* » Il aurait été créé par des moines cisterciens, installés à l'ouest de Caen, qui l'appelaient angelot en référence à la monnaie anglaise qui servait de modèle au moule recevant le caillé. C'est au XVIIe siècle que la petite ville de Pont-l'Evêque, l'un des plus importants marchés de la région, lui donne son nom actuel. Si son succès dépasse rapidement sa région de production, c'est avec l'essor du chemin de fer que sa renommée débute. Les pont-l'évêque quittaient à 18 heures Lisieux pour arriver en gare de Batignolles à 2 heures du matin et approvisionner les Halles. 3 litres de lait de vache de race normande en pâturage plus de six mois par an sont nécessaires à la fabrication de cette pâte molle à croûte fleurie avec ou sans lavage. Son affinage demande trois à quatre semaines. Fromage carré de 10 cm de côté pour 3 à 3,5 cm d'épaisseur, il pèse de 300 à 350 grammes et arbore une croûte jaune orangé à rayures parallèles. Sa pâte est souple, jaune pâle, onctueuse, légèrement salée et fruitée. Il existe en d'autres formats, petit et rectangulaire (85 g), demi et rectangulaire (70 g) ou encore grand et carré (650 à 850 g). AOC en 1972 et AOP en 1996.

DOMAINE GARDIES

La Torreta 2018 - Côtes du Roussillon (38 €) AB

La robe dorée d'un vert lumineux se parfume de pomme reinette à l'accent de rose, de foin qui respire la tisane, d'un rien d'aiguilles de pin chaudes de soleil. La bouche, c'est tout autre chose, c'est vive et subtilement tannique qu'elle déboule sur le fromage. Bousculé, ce dernier fait son gros dos de crème, exhale la pierre à fusil et lance ses fragrances de plantes pour contrer la vivacité de La Torreta. À l'aération, la cuvée se fait plus douce, un lien se crée sur le côté salin et minéral…

CHÂTEAU DE LA SELVE

L'Audacieuse 2019 - Coteaux de l'Ardèche (17,50 €) Biodynamie

Rose abricot, au nez délicat de fleurs des champs, de notes fruitées graciles, nuancé de quelques plantes aromatiques, ce vin d'Ardèche donne une impression des plus bucoliques. C'est entre haies et foins que se fait la rencontre et c'est l'explosion. Rose, lavande, chèvrefeuille parfument la pâte délicate du fromage. Puis groseille, framboise et prunelle se transforment en clafoutis. Enfin, thym, sauge et livèche embaument le normand. Avec, en prime, un final minéral.

DOMAINE PIGNIER

Savagnin 2016 Côtes du Jura (34 €) Biodynamie

Robe vert doré, au nez qui nous emmène d'emblée au pays du vin jaune. Mais ici, le fruit frais domine le caractère oxydatif. Pomme douce, poire fondante, mirabelle juteuse séduisent sans hésiter la pâte souple. Le léger relief tannique, la fluidité gourmande du Jurassien offrent de l'éclat au fromage, vont trouver ses notes salines et minérales pour les sublimer. L'accord se transforme en pâtisserie aux goûts de pâte feuilletée, de cacao léger, de biscuit au beurre. C'est bon, c'est riche, c'est friand. Nous voilà bluffés.

Délivré à 33377a24-f0f6-11e5-89b2-00e081c40a44 le 2021-9-6 16:36:13