

Comment le vin fait couple avec le fromage en France

Gilles Fumey

L'affaire est entendue presque partout dans le monde : les Français sont avec les Chinois, les Italiens et quelques autres, passionnés par les nourritures. Et dans les nourritures, par un bien curieux couple : les vins et fromages, ensemble. Mais comme tout pays qui a ses passions que la raison connaît mal, on a souvent classé cette singularité en invoquant le génie des lieux, la diversité des reliefs et des climats, le talent des peuples à fabriquer des nourritures qui leur ressemblent. Ces passions se nourrissent d'une fierté nationale pour la ruralité, la campagne, ses paysages, ses sociétés et leurs folklores qui se vivent et se transmettent à table. Sur la table, en effet, se joue une séquence dont il nous faut nous étonner : celle d'un plateau de fromages qui s'est glissé dans les menus au XIX^e siècle. Un couple qui a exigé, pour ce mariage, des gourmets, des gastronomes, des professionnels comme les restaurateurs et les sommeliers ayant apprivoisé, au bout d'une longue chaîne de domestication des nourritures paysannes,

ces saveurs que rien ne prédestinait à cette union. Au final, une figure multiple de la France qui mange, un mariage des terroirs paysans sur des tables bourgeoises, une expérience multiples, infinie qui nourrit le roman national, à l'intérieur de nos frontières et à l'étranger. Et même si l'étape vin-fromage à table est moins automatique que dans le passé, elle s'est esthétisée, revendiquée par une armée d'amateurs qui en font avec le pain l'un des symboles du « manger français » puisqu'aucun pays au monde n'a adopté cette pratique.

Une curieuse proximité

Cette alliance vins & fromages n'allait, pourtant, pas de soi. D'ailleurs, de nombreuses fautes ont été commises lorsque les vins rouges puissants, tanniques et ronds régnaient en maître dans le contrat. Alors qu'aujourd'hui les amateurs s'accordent plutôt sur l'excellente tenue des vins blancs fins, légèrement acides voire doux avec les fromages. Progressivement s'installe l'idée d'une autre manière de célébrer les noces vinicoles et fromagères par un accord de proximité, un accord géographique. Un peu comme dans la France d'autrefois lorsqu'on allait chercher mari ou femme au village voisin. Personne ne conteste la supériorité d'une alliance entre les vins doux et liquoreux avec des fromages au goût puissant : au pays basque, c'est le jurançon qui emporte l'etorki ; en Alsace, le gewurztraminer se fait plaisir avec le munster. Nadine Gublin, œnologue de la maison Jacques Prieur à Beaune confirme : « *Au cours d'un repas, j'éprouve énormément de plaisir et de curiosité à associer certains vins avec certains fromages et tout naturellement, vivant en Bourgogne, je suis amenée à boire des vins locaux avec des fromages locaux* »¹. Le plaisir, il y en a en Savoie, entre les vins au cépage de chignin-bergeron et le beaufort qui sont plus que des bons amis. Ailleurs, les textures soyeuses du sauternes donnent toutes leurs richesses au souverain

roquefort, ou encore la légère amertume du vin jaune de cépage savagnin aime le fruit du comté fruité et le velouté d'un coteau-du-layon ou les pointes enflammées d'un chenin de Vouvray émous-tillent le sainte-maure de Touraine. L'œnologue Michel Rolland en convient : *« Je suis un grand défenseur de l'association vins et fromages. Même si certains esprits chagrins pensent que le vin n'est pas tout à fait le même sur le fromage, l'association donne beaucoup de plaisir. Mais, ajoute-t-il non sans malice, suis-je bête, comment des esprits chagrins peuvent-ils concevoir ce qu'est le plaisir ? »*

Pour les chercheurs, cette proximité géographique pose de multiples questions. Si les vins s'accordent avec les fromages produits dans une région, cet accord peut nous aider à comprendre la généalogie du goût de certains vins, au moins ceux qui sont dans le périmètre de fromages anciens et qui définissent bien une région. Pour Joseph Landmann, producteur à Stoultzmat en Alsace, *« aimer le gewurztraminer quand on est mangeur de munster, c'est dans l'ordre des choses. Notamment un vin de cinq à dix ans d'âge qui dégage de puissants arômes de maturité »*². Mais faire un lien entre le goût d'un vin et celui d'un fromage ne tente pas Jacques Lardière, œnologue chez Louis Jadot à Beaune : *« Je le pense d'autant moins que les anciens préféraient boire du marc de Bourgogne afin de maîtriser la puissance du fromage. »* Pourtant, la régularité de ces accords géographiques sur une carte n'est pas un hasard. Le professeur et

VINS ET FROMAGES : UNE COMPLICITÉ GÉOGRAPHIQUE



œnologue Denis Dubourdieu, du Sauternais, rejoint Jacques Lardière sur un point : *« Le vin de Sauternes et le fromage de roquefort sont issus de deux moisissures qui révèlent pour les deux, dans la proximité, une rencontre gastronomique, une sorte de confirmation d'un vin »*. Jacques Lardière abonde : *« Le seul sens que l'on puisse retrouver dans les deux produits, c'est la dégradation des protéines sur une échelle de graduation et, bien sûr, l'acide lactique qui est le point commun »*.

Nous sommes, donc, sur la piste d'une forte symbiose entre deux produits de terroirs qui sont complémentaires. Il n'y a pas de doute pour Philippe Noir, producteur de vin jaune à Poligny (Jura) qui est aussi la capitale du fromage de comté : *« Je mange du comté tous les*

jours et je reconnais que tous les vins que nous élevons à partir du savagnin, du trousseau, du pinot et du poulsard s'accordent très bien avec le comté ». Et Philippe Noir insiste bien sur le fait que le goût des vins qui varie selon les parcelles, les années et l'élevage peut faire varier l'accord avec un comté fruité issu de laits différents du fait de la variation saisonnière des pacages.

Les choix initiaux

Dans la très ancienne histoire de la vigne en France, le choix des premiers cépages qui ont fait la personnalité d'une région est rarement connu. Qui sait réellement comment le sémillon s'est installé dans le Bordelais ? Sur la base de quelle sélection ? Les historiens sont muets sur les raisons qui ont poussé au cours du temps les viticulteurs du Béarn et de la région de Pau à privilégier le gros et le petit manseng, le courbu blanc, le camaralet de Lasseube et le lauzet. Pas plus qu'ils expliquent la prospérité du gamay en Beaujolais, en Savoie ou en val de Loire uniquement pour des raisons pédologiques, et même historiques puisque le duc de Bourgogne Philippe le Hardi n'aimait pas le gamay qu'il exclut de la Côte d'or en 1395. En Champagne, les cépages sont là avant que les assemblages aient lieu et désespèrent une partie des viticulteurs allant jusqu'à regretter la deuxième fermentation en bouteille qui peut rendre le métier dangereux, tant le nombre de bouteilles explosant en cours de manipulation est important. Dans toutes les régions françaises, les cépages sont, la plupart du temps, des plants allochtones, dont la sélection a été longue, subreptice, mais jamais au hasard. Il y a toujours eu des choix qui ont été d'optimiser les capacités botaniques, des compétitions et des échanges entre viticulteurs, des essais partagés ou non. Roger Dion, dans sa monumentale *Histoire de la vigne et du vin des origines au XIX^e siècle*³ a reconstruit une partie de ces choix.

Sur l'autre acteur du mariage, le fromage, l'histoire est tout aussi incertaine. Construire le goût d'un pont-l'évêque, d'un crottin de Chavignol, d'un pélardon et d'un banon, ne semble rien à voir avec l'art de faire le vin. Les sociétés paysannes avaient d'abord une inquiétude : conserver le lait qui est un produit fragile et le valoriser au mieux, pour leurs sociétés locales et pour les marchés proches. Mais imagine-t-on que la création des fromages, leur longévité dans l'histoire ait pu se faire avec des vins qui ne se seraient pas accordés avec eux ? La polyculture qui caractérisait la France jusqu'au milieu du XX^e siècle nouait sans doute des liens très étroits entre ceux qui faisaient le choix des cépages, élevaient leur vin et ceux qui élevaient des animaux ? Aujourd'hui, l'élevage et la vitiviniculture sont des activités complètement étanches : « *Je ne pense jamais qu'un vin et un fromage ont été créés l'un pour l'autre* » confirme l'œnologue Michel Rolland tout comme la viticultrice Nadine Gublin qui « *élabore un vin pour lui-même, en fonction du terroir d'où il est issu.* » Mais l'histoire est sans doute plus compliquée que les certitudes personnelles.

La question est donc de savoir comment se sont faits les choix qui ont déterminé les principaux goûts des vins et des fromages. Pour de nombreux vins, on croit bien connaître les clientèles. Meilleur sommelier du monde, Olivier Poussier aime à raconter qu'à Bordeaux, lors d'un dîner dans un splendide cru classé, il a vu servir le plus grand vin de la soirée, un millésime 1978 de la propriété, sur un fromage de Brie mal affiné. « *Le vin était mûr, fin, dénué de tanins, il était soyeux et velouté, et exprimait avant tout de la finesse. Or, voici ce cru servi sur une croûte fleurie issue de lait de vache, un brie de Meaux. Une catastrophe !* » Il fallait que les convives aient l'idée d'enlever la croûte, apportant une amertume incompatible avec la finesse du vin. La protéine du lait du brie, en réaction

avec les tanins du vin, donnait de l'âcreté, l'un des écueils les plus dangereux pour qui recherche un grand accord entre vin rouge et fromage. « *On pense que le vin rouge, tannique, va dégraisser la situation, qu'il va s'opposer au gras du fromage. Mais chimiquement, physiquement parlant, cela ne se passe pas comme ça. On a certes une sensation de contraste en bouche, mais on butte très vite sur des amertumes incontrôlables, désagréables.* »

À Bordeaux, les Anglais ont été dans l'histoire de grands initiateurs du goût, un goût droit, clair et tout en nuances, les vins de la Gironde étant appréciés avec des fromages à forte personnalité, persillés comme le stilton. « *Bordeaux a fait découvrir les fromages hollandais arrivés sur les bateaux, rappelle aussi Denis Dubourdiou, notamment les vins rouges issus du cabernet sauvignon de la rive gauche.* » Ce que le goût de Michel Rolland a bien évalué : « *S'il y avait un fromage pour le vin rouge, ce serait le vieux Gouda* ». Dans le val de Loire comme en Champagne, tous les vins trouvent facilement des accords avec les fromages locaux depuis longtemps dans l'histoire. Même si le goût des vins a changé et a passé d'une palette où l'acidité est prégnante à des textures plus soyeuses, les Français ont tous apprécié d'avoir pu associer au gras d'une tome l'acidité d'un gamay, au salé d'un ossau-iraty le moelleux d'un jurançon ou au caractère légèrement amer d'une croûte lavée de munster le fruité d'un gewurztraminer.

La question serait plutôt de savoir comment un vin peut s'accorder avec un entier plateau de fromages. Pour Olivier Poussier, « *c'est impossible. Une bouteille de chignin-bergeron de Savoie qui fait merveille sur une tome ne se mariera pas aussi bien avec un chèvre frais, un époisses ou encore un bleu!* »

L'expression des régions

Nadine Gublin pense « *tout simplement qu'on a trouvé au fil du temps de plus en plus de gourmandise et de plaisir à associer l'un et l'autre, et tout naturellement la proximité régionale fait que, par habitude et répétitivité, le goût des hommes se façonnant, on aime boire et manger les vins et les fromages d'une même région.* » Imaginons comment ont pu se créer cette habitude et cette répétition en France qui a eu la passion gastronomique de marier vins et fromages. Sur la table, tel que nous connaissons le plateau de fromages, on a là une invention du XIX^e siècle. Certes, les fromages sont d'abord des produits paysans pour des modes de manger paysannes, notamment aux champs. Certes, il y eut des fromages consommés à la cour de France lorsque les rois, tels Henri IV ou Louis XIV, avaient un solide appétit. Mais la diffusion massive de fromages s'est faite par les restaurants à partir de la Révolution durant l'âge d'or de la gastronomie française. Le plateau de fromages s'installe – cas unique au monde – à la table des bourgeois de l'Empire et de la Restauration qui aiment ces désignations d'Ancien régime. Du Poitou ou de l'Anjou, du Dauphiné ou de la Comté, de la Bourgogne ou du pays basque, c'est toute une géographie qui fleure bon les provinces dont les noms ont été radiés du vocabulaire territorial par la départementalisation de 1793. Le plateau de fromages devient la métaphore d'une France perdue qu'on ressuscite à table, en la mariant avec les vins locaux dont la toponymie est une autre forme d'attachement à la terre.

C'est à table que les Français prennent la fâcheuse habitude de consommer des vins rouges tanniques, puissants ou alors légèrement acides, issus de cépage gamay par exemple, puisqu'ils sont majoritaires dans la production. Sur les bonnes tables et dans les grands mariages comme le sauternes et

le roquefort, on pousse l'audace plus loin mais c'est rare. En même temps, on peut se demander si certains cépages tels le marcillac ou le savagnin ne se sont pas installés durablement parce que leur mariage avec le laguiole ou le comté leur assurait une rente de situation. Comment les muscats de Lunel aiment-ils le pélardon ? Comment le viognier courtise-t-il la rigotte de Condrieu, le pineau d'Aunis du vin de Cheverny ? Comment un chardonnay de Sancerre s'allie-t-il avec l'odeur caprine du pouilly-saint-pierre ? Observons comment l'arrufiac et le courbu parmi les cépages du Pacherenc du Vic-Bihl tombent en extase devant tout brebis pyrénéen.

Le XIX^e siècle est aussi un apogée pour les fromages et les vins français qui partent à l'assaut des tables. C'est l'époque où les méthodes de fabrication sont mieux connues avec Pasteur et où les marchés s'élargissent. De très nombreux fromages régionaux naissent à ce moment-là où la vigne s'étend. Les campagnes atteignent après le Second Empire leur maximum démographique. Partout, ce qui sera reconnu au XX^e siècle comme le terroir émerge avec une revendication de qualité, d'authenticité et de diversité. « *La Troisième République s'est enracinée dans les espaces locaux* » explique l'historienne Julia Csergo⁴. Mais pour beaucoup d'amateurs à l'époque, les vins sont menacés par l'acétification au bout d'un an.

Le système productif vitivinicole est encore très fragmenté et il est difficile d'avoir accès à d'autres vins que les vins locaux dont la production s'ouvre lentement à la mécanisation et la chimie. De leur côté, bien des fromages acquièrent à ce moment-là leurs lettres de noblesse gustative : ils voyagent plus facilement vers les villes et, notamment, Paris. Ils peuvent être puissants, longs en bouche, leurs arômes peuvent révéler des notes florales, iodées, de champignon, d'herbe ou de lait frais, etc., leur goût peut être acide, sucré,

amer. Un vocabulaire commun de dégustation se met en place à table. Les gastronomes et amateurs de bonne chère vont apprendre à le pratiquer aussi comme un jeu social.

Dans le cœur des terroirs

« *Le vin est polymorphe, polychrome* » aime à s'émerveiller Denis Dubourdieu devant tant de goûts et d'appellations qui embellissent la carte gastronomique française. Là est bien la clé de la diversité française qui fut entretenue dans les campagnes par les distances avant d'être offerte aux villes qui construisirent la gastronomie régionale de la France. « *À Bordeaux, poursuit Dubourdieu, le fromage n'est qu'un prétexte à mettre en valeur un vin et le vin rouge, car il y en a beaucoup de blancs qui s'allient spontanément, alors que c'est beaucoup plus difficile pour les rouges.* » Une idée qui pousserait à penser que dans les régions viticoles, tout est recherché pour mettre en valeur les vins : plats relevés, gâteaux, épices, fromages sont bons pour servir la gloire des vins. À table mais aussi peut-être au chai ? Les œnologues s'en défendent : « *Je ne mange jamais de fromage pendant le travail au chai et surtout pas en dégustation. Je ne veux pas que mes sensations olfactives et gustatives destinées à la description précise d'un ou plusieurs vins soient perturbées et faussées par des saveurs exogènes à forte personnalité* » prévient Nadine Gublin. Pour cette œnologue connue aussi bien à Beaune qu'à Chablis, « *certains fromages de tradition AOC ou AOP sont délimités par des terroirs, avec des conditions strictes de production et d'élaboration, comme les vins. Je peux admettre une corrélation dans les règles de production, d'une AOC ou d'une AOP.* » Cela donne du sens à une alliance de « *bourgognes jeunes et fruités avec des tanins fins et soyeux sur un cîteaux, un vin blanc de la côte de Beaune sur un époisses ou un chablis tonique, salin et énergique sur un soumaintrain.* »

Une alliance, c'est parfois et souvent la somme des contraires. Les vins ont cette faculté de s'accorder avec de nombreux mets qui n'ont pas été pensés pour eux, comme en témoignent les alliances entre vins français et plats japonais pratiqués aussi bien dans les restaurants français (ou japonais) au Japon et japonais en France. Les alliances géographiques sont souvent contrariées par les distances : le rocamadour est moins bien mis en valeur par le cahors qui se marie souvent mieux avec un bleu d'Auvergne. La géographie est donc aussi une affaire d'imagination, d'opportunité, de sensibilité. Denis Dubourdieu aime à dire qu'il voit « *deux types de rencontres avec le vin : le vin qui se fond souvent bien dans l'alimentation régionale, mais le vin qui est aussi universel, car il appartient à l'humanité toute entière* ».

Sans doute, cette leçon de géographie n'est-elle pas terminée. Car sur notre carte de France, le désert viticole de la Normandie et du Nord pose une question : pourquoi recommande-t-on l'alliance avec un cidre local pour réussir les noces avec le camembert et une bière brune locale pour un mariage avec le maroilles ? N'est-ce pas dans ces cas-là une autre piste pour être attentifs à ces subtils accords régionaux que la France a bâtis entre ses vins et ses fromages ? Ce qui ne choquerait pas un Anglais amateur de stilton Clawson dont on connaît les affinités avec le porto, ni un Hongrois amateur de kashkaval si bien arrangé avec un tokay, et encore moins un Italien épris d'un gorgonzola rêvant de la touche soyeuse d'un marsala.

Comme dans les vieux couples, l'alliance garde une part de mystère. À la table des Français, la partition qui s'écrit chaque fois qu'un vin rencontre un fromage est l'une des plus créatives qui soit. Oscar Wilde aimait à dire que « *les Français sont si fiers de leurs vins qu'ils ont donné à certaines de leurs villes le nom d'un grand cru* ». Ce bon mot, on peut l'appliquer aux fromages et à leurs régions. Ces transferts

toponymiques sont aussi le signe d'une forte intimité entre les lieux et les hommes. Le reconnaître, c'est entretenir ce lien dont aucune société n'épuise le sens et qu'il nous appartient de cultiver. Parce que la culture, c'est le pouvoir d'habiter le monde, ou du moins de le rendre habitable.

Gilles Fumey
Géographe, université Paris-Sorbonne

1. Entretien avec l'auteur.
2. *Id.* Toutes les citations de professionnels viennent d'interviews réalisées en 2013.
3. CNRS-Éditions, 2011.
4. *Histoire de l'alimentation*, Fayard, 1996.