

Les gourmandises de « Marianne »

### **Mariage vin et fromage.**

#### **Dame Charmoise et sieur Pouigny**

Au gré des vents, le printemps fait souffler sur le pays ses arômes de beurre frais et de pommiers en fleur. Tandis que la lumière nouvelle tapisse l'horizon de ses aurores pastel, la nature s'ébroue, indiquant à nos sens le bon usage du temps. Voici les fruits permis, qu'il suffit de cueillir à l'arbre de saison. Du vin et du fromage. Heureux les convives à la table du grand fleuve royal, servi par sa suite d'affluents tissant la trame des terroirs sensoriels. Comme un lait du Berry qui descendrait la Creuse et un jus de Touraine qui remonterait le Cher. Un fromage a rendez-vous avec son vin. Jus de ta chèvre et du raisin, pour l'un des plus doux accords qu'il soit donné de savourer : Un pouigny-saint-pierre fait à cœur sur un gamay de Touraine frais de bonheur. La perfection dans l'excellence. Du pain. Silence, on goûte.

S'il est enfin admis que les fromages boivent blanc, alors mariages bénis que celui du comté et du château-chalon, du chaource et du chablis, du chavignol et du sancerre, du roquefort et du sauternes, du sainte-maure et du montlouis. Toutefois, les rouges n'ont pas dit leur dernier mot. pourvu qu'ils n'arrivent pas trop tard. Telle est la loi du genre : plus le fromage est jeune, plus il appelle le rouge ; plus il est affiné, plus il réclame du blanc. Ainsi le pouigny-saint-pierre, insigne pyramide au lait cru de biquette, fleuron des chèvres dotés d'une AOC, s'offrait-il l'autre jour aux assauts d'un touraine Domaine de la Charmoise. Qui le lui rendait bien. Un pouigny à mi-parcours, ni trop crémeux, ni trop crayeux, dont la paroi marbrée, d'un blanc étincelant, semblait aussi lisse qu'un fronton de Carrare. Après un nez prairial, la bouche était soyeuse et libérait gaiement ses arômes audacieux. La mâche était constante et le gras onctueux, né d'une herbe vivace sur un sol argileux. Comme il est doux d'entendre un goût conter son cru ! Qui portait bien son nom et venait, pour le coup, de ce Berry profond qui confine au Poitou. Versé à pleine gorgée, le gamay rayonnait comme un astre incarnat se couchant sur les pôles. Impression lactique le contre reflet bachique, le tableau est complet. Lorsque le vin est noble, le fromage est immense. La bique était coquine et broutait, à pleines dents, la grappe mûre et fleurie. Un duo prenait forme, virant au concerto, la caprine en bémol, le nectar en ré dièse, pour ne donner qu'un son caressant les papilles. Pâte molle et moût tendre, l'une tapissant le palais, l'autre glissant dessus. Quel délice ! La suprême harmonie aux couleurs de la Loire, pour une somme dérisoire et beaucoup d'avantages, le fromage fermier et le touraine paysan. Quel régal ! *"j'en r 'prendrais ben un peu"*, dit la chèvre au flacon. Nous aussi.