

Le vin, le fromage et Beethoven

Un feu de cheminée, un verre de vin, un morceau de fromage, une belle musique. Mais attention aux dissonances! Vignerons, musiciens et fromager sont à la recherche de l'accord parfait.



A chaque fromage son vin. En ce qui concerne la musique, le choix reste très subjectif.

Le hautboïste et le pianiste se laissent entraîner par leurs papilles dans une puissante improvisation jazz. Les quatre musiciens classiques qui les entourent écoutent, font tourner le vin dans leur verre, reniflent, se concentrent sur la musique, goûtent, hochent la tête en souriant.

«Il est compliqué de s'entendre sur les mots qu'on emploie pour parler du vin. Le vocabulaire convenu change tous les dix ou quinze ans, explique Raymond Paccot, vigneron à Féchy, sur La Côte vaudoise. Mais il y a aussi d'autres manières d'exprimer le goût

du vin. La musique en est une.» Une fois par année, à l'occasion de la Semaine du goût, le domaine La Colombe accueille une étonnante cérémonie: on y goûte les vins de Raymond Paccot en musique.

Pour chaque vin, un premier groupe de musiciens classiques propose un morceau. Pendant qu'ils jouent, les deux jazzmen se laissent inspirer, verre à la main, puis enchaînent sur une improvisation. Qu'écouter avec Le Brez, un chasselas tonique et ensoleillé aux senteurs de coing, de pommes et de poires? Le 1^{er} mouvement

de la 1^{re} sonate en ré majeur de Beethoven, par exemple. Une musique légère aux pointes mélancoliques qui fait ressortir la profondeur de ce vin, son côté plus sombre maquillé de légèreté: «Je suis fier d'avoir fait un vin qui respire une aussi belle musique», sème Raymond Paccot.

GAZOUILIS D'OISEAUX

Et avec la Sélection Frédy Girardet, un assemblage de chasselas, chardonnay, pinot blanc, pinot gris et doral? Un morceau plus sinueux, qui passe de la promenade champêtre à des

émotions poignantes, *Lair de Lenski*, tiré de l'opéra *Eugène Onéguine* de Tchaïkovski. Quant aux jazzmen, ils lui créent un concert de gazouillis d'oiseaux. Le public amusé, le nez dans le verre, goûte lentement et ferme les yeux, s'efforçant de relier l'expérience de sa bouche à celle de ses oreilles.

Goût et ouïe sont deux sens qu'on associe rarement; vin et musique en acquièrent un autre relief. «On écoute différemment en essayant d'associer les deux», remarque une jeune femme. Après l'accord final, les chuchotements vont bon train: «La musique n'allait pas du tout avec le vin, j'aurais ima-

giné un air plus joyeux»; «J'ai trouvé l'accord très amusant. On se serait cru dans un salon du 19^e siècle».

Les accords vin et musique sont loin d'être une science exacte. «Chacun suit sa sensibilité», explique le violoniste François Payet Labonne. Et le goût du vin n'évoque pas immédiatement dans l'esprit des musiciens l'harmonie musicale parfaite. Pour faire leur choix, ils procèdent de façon prosaïque, en partant de la musique et non des vins. «Chacun est arrivé avec son escarcelle de partitions. Nous en avons choisi une série, les avons répétées, puis avons goûté les vins. Ensemble, nous les avons assortis à nos morceaux. Un pinot noir, par exemple, réclame une musique légère.»

UN TROISIÈME GOÛT

Il en va autrement des vins et des fromages. L'harmonie est le résultat d'un long processus de sélection. Le vigneron culliéran Louis-Philippe Bovard et le fromager-affineur Jacques Duttweiler le savent; ensemble, ils travaillent leurs accords depuis 2007.

A chacune de leurs rencontres, Louis-Philippe Bovard amène une série de

bouteilles, Jacques Duttweiler propose une trentaine de fromages. Ils goûtent une gorgée de vin, mangent un dé de fromage, reprennent un peu de vin. L'accord se fait – ou pas – dans les secondes qui suivent. «On doit avoir en bouche le goût du manger et le goût du boire. Ou un troisième goût doit se créer», explique Louis-Philippe Bovard.

En travaillant avec les grands chefs de Suisse, ce vigneron est devenu expert du vin d'accom-

pagnement des mets.

«Contrairement au vin d'apéro, qu'on boit pour lui-même et pour la convivialité qui l'entoure, le vin d'accom-

pagnement de mets a plus de substance. Il doit pouvoir cohabiter avec d'autres goûts, créer une alchimie dans la bouche.»

A force de séances de dégustation et d'appréciations minutieuses, les deux complices ont découverts des harmonies subtiles. Ils ont aussi dégagé certains principes des accords vin et fromage qu'ils présentaient à Cully pendant la Semaine du goût.

PÂTES MOLLES

À CROÛTE FLEURIE

Halte au rouge avec le fromage! Le gruyère et autres pâtes dures de vache s'accordent avec des vins de type chasselas. Les fromages de brebis préfèrent eux aussi le vin blanc. Seuls les fromages de chèvre et les pâtes molles de vache à croûte lavée ou fleurie, comme l'époisses, le camembert ou le brillat-savarin, s'allient aux vins rouges. Pour les bleus, c'est du vin doux, blanc ou rouge. Plus le fromage est âgé ou corsé, plus le vin l'est aussi.

D'où vient alors l'idée, répandue, qu'il faut boire du vin rouge avec le fromage? «C'est une façon de finir la bouteille dégustée avec la viande», s'écrient à l'unisson le vigneron et le

fromager. Les premiers à avoir remis en question cette vieille tradition sont des vigneron bordelais. «Le fromage et le vin qui l'accompagne méritent autant d'attention que le reste du repas. Pourquoi, avant de choisir le fromage, ne pas déterminer le vin qu'on va servir? Idéalement, il faudrait servir un vin et un seul fromage, voire trois fromages de la même famille», commente Jacques Duttweiler.

Si, théoriquement, chaque fromage doit pouvoir trouver vin à son goût, le duo n'a pas encore percé tous les secrets de l'alchimie: le vacherin Mont d'Or reste, pour l'instant, sans alter ego. Du moins dans les vins de Louis-Philippe Bovard. ■ Aude Pidoux