WHISKY ◆ SPIRITS ◆ TASTE & SHARE ◆ N°69

WHISKY Magazine

FINE SPIRITS

DAVE BROOM
L'INTERVIEW CASH !

DERNIÈRE MINUTE
SPÉCIAL CADEAUX

PORT ELLEN, BRORA, ROSEBANK
LA RÉSURRECTION

Whisky
LA FRENCH TOUCH

&

SPIRITS

- HAMPDEN LE DIAMANT BRUT
- CALVADOS & ARMAGNAC : SI LOIN, SI PROCHES...

TASTE & SHARE

- FROMAGES ET SPIRITUEUX DES MARIAGES DÉTONANTS
- CAHIER SPÉCIAL : 12 PAGES DE DÉGUSTATIONS

M 06715 - 69 - F: 6,90 € - RD

DÉCEMBRE - JANVIER - FÉVRIER 2017. PRIX EXPORT : ANDORRE, BELGIQUE, LUXEMBOURG : 8 €. SUISSE : 8CHF. DOM : 9 €. CANADA : 10,50 $ CAN

WHISKY Magazine FINE SPIRITS
DAVE BROOM - WHISKY FRANÇAIS - ROZELIEURES - CALVADOS & ARMAGNAC - FROMAGES ET SPIRITUEUX

COUVERTURE.indd 1 15/12/2017 20:40
WHIM0069_001_BG218924.pdf

Par Cécile Fortis. **Photos** Christophe Meireis

FROMAGES ET SPIRITUEUX

DES MARIAGES DÉTONANTS

Laure Takahashi et Mathieu Vermorel, deux jeunes passionnés qui ont ouvert, il y a deux ans, Taka & Vermo Artisans Fromagers.

LES ACCORDS PARFAITS N'EXISTENT PROBABLEMENT PAS MAIS IL Y A TOUT DE MÊME DES RENCONTRES QUI MÉRITENT D'ÊTRE VÉCUES, OU PLUTÔT DÉGUSTÉES ET PARTAGÉES. LES FROMAGES ET LES SPIRITUEUX, LORSQU'ILS SONT ÉLABORÉS PAR DES ARTISANS PASSIONNÉS, RÉSERVENT À CE TITRE DE TRÈS BELLES SURPRISES.

Vous avez l'habitude de boire du vin avec le fromage ? Nous aussi mais pas seulement. Tout comme les bières ou les sakés, les spiritueux ont également leur place autour du plateau. Ça change de la routine et surtout ça réserve de très belles surprises. Des mariages vraiment détonants. Pour vous proposer de jolis accords, nous avons planché sur le sujet avec Laure Takahashi et Mathieu Vermorel, deux jeunes passionnés qui se sont formés chez de grands fromagers-affineurs comme Martine Dubois ou Rodolphe Le Meunier avant d'ouvrir, il y a deux ans, leur propre fromagerie avec cave d'affinage de compète rue du Faubourg Saint-Denis (Paris 10e). Laurent Jouanne, un véritable épicurien faisant partie de leurs premiers clients, s'est joint à l'aventure. Vous l'aurez compris, le mois dernier, nous avons mangé pas mal de fromages et dégusté autant de spiritueux… Parce qu'au pays des quatre cents fromages, sans compter ceux élaborés par nos voisins, nous avons l'embarras du choix.

Cela dit, nous nous sommes concentrés sur des fromages fermiers au lait cru produits selon des méthodes traditionnelles qui représentent 95 % de la sélection de Taka & Vermo. Même chose pour les spiritueux, nous avons privilégié les eaux-de-vie d'artisans. Naturellement, en matière d'accords, il n'y a pas vraiment de règles et, chacun, en fonction de ses goûts, aura ses préférences. Malgré tout, certaines alliances se sont imposées comme une évidence. Sachez néanmoins que les spiritueux embouteillés à un degré élevé ont souvent tendance à prendre le dessus sur les fromages. Pensez bien sûr à sortir les fromages du réfrigérateur au moins deux heures avant de les déguster et soyez vigilant à l'ordre de dégustation. Évitez par exemple de vous jeter sur le Stichelton ou l'Époisses avant d'avoir goûté le chèvre frais au yuzu… ◆

Taka & Vermo Artisans Fromagers :
61 bis rue du Faubourg Saint-Denis, Paris 10e

GASTRONOMIE.indd 116 16/12/2017 15:33

WHIM0069_116_BG210734.pdf

CHÈVRE FRAIS AU YUZU ET CLAIRIN SAJOUS

UNE ODE À LA FRAÎCHEUR

Imaginé par Taka & Vermo, ce chèvre frais de Touraine est agrémenté de yuzu confit très parfumé qui est produit au Japon et parsemé de zestes de citron vert très odorants. De quoi réveiller son côté apaisant avec de belles notes acidulées. Quant au clairin Sajous, élaboré en Haïti, au Nord de Port-au-Prince, à partir d'un sirop de cannes bios concentré, il est particulièrement fruité et onctueux. Malgré son degré d'embouteillage de 51%, il ne domine pas le chèvre : au contraire, il met joliment en valeur sa fraîcheur et ses notes d'agrumes.

BRILLAT SAVARIN ET VODKA VEUVE CAPET

PLACE À LA SUBTILITÉ

La Société Fromagère de la Brie est l'un des derniers producteurs de Brillat Savarin au lait cru. Sa personnalité légèrement animale est apaisée par sa richesse, sa générosité et son fondant. Autant dire que s'il est très crémeux, il ne manque pas de caractère tout comme la vodka Capet qui est produite à partir de chardonnay provenant exclusivement de la Côte des Blancs, en Champagne. Grâce à sa belle texture en bouche et sa rondeur, elle s'impose facilement comme le compagnon idéal du Brillat Savarin. Un mariage très subtil et élégant.

SAINT NECTAIRE AU SANSHO ET GIN TONIK DISTILLERIE DE PARIS

UNE BONNE DOSE DE PEPS

Peu de fromagers travaillent le Saint Nectaire : Taka & Vermo le font et c'est une vraie réussite. Ils se fournissent auprès de la Ferme du Bois Joli, dans le Puy de Dôme. Une fois coupé en deux, ils le tapissent de poivre noir et sansho, ce "faux poivre" japonais aux notes d'agrumes et de citronnelle. Des graines entières pilées au moment. C'est une recette pleine de peps : le poivre réveille les notes de sous-bois du Saint Nectaire à déguster avec sa croûte. Dans le même esprit, le gin Tonik de la Distillerie de Paris, très riche en quinine, renforce cette impression de vivacité et de fraîcheur.

EL ROBLE ET MEZCAL DEL MAGUEY WILD TEPEXTATE

UNE AUTRE IDÉE DE LA RUSTICITÉ

El Roble est un brebis au lait cru produit dans la région de Ciudad Real, en Espagne. Il s'agit d'un Manchego enrobé d'une croûte de romarin affiné sous-vide ce qui lui permet de développer à la fois des notes citronnées de romarin et une texture plus fondante qu'un Manchego classique. De son côté, le mezcal Del Maguey est élaboré au Mexique, à partir d'une variété d'agave sauvage rare appelée Tepextate. Assez rustique, il surprend par ses notes de fruits mûrs, une touche de pétrole et une pointe saline. Une personnalité double à l'image de El Roble avec qui il se marie parfaitement.

→

GASTRONOMIE.indd 117 16/12/2017 15:33
WHIM0069_117_BG210734.pdf

BRIE AUX NOIX ET CALVADOS XO CHRISTIAN DROUIN

100 % GOURMAND

Si le mariage est classique, le Brie aux noix de Taka & Vermo a la particularité d'être réalisé avec un Brie de Nangis produit en Seine et Marne et des noix fraîches du Périgord. Au-delà de leur parfum, les noix apportent également une texture très intéressante. Le Brie aux noix n'est pas facile à marier avec un vin mais le calvados XO de la maison Christian Drouin, s'affiche comme le partenaire idéal. Ce très beau calvados Pays d'Auge, sur le fruit, révèle la gourmandise de ce "fromage-dessert".

OLDE REMEKER ET BAS-ARMAGNAC LAUBADE 1992

À LA RENCONTRE DE L'EXCEPTIONNEL

Attention, fromage d'exception. Ce Gouda fermier au lait cru est produit au Pays Bas, au sein de la ferme De Groote Voort qui travaille en biodynamie et prend le plus grand soin de ses vaches jersiaises. Au cours de son affinage de 16 mois, sa croûte est lavée avec de la confiture de lait de la ferme. Vous l'aurez compris, ses arômes caramélisés et sa texture à la fois souple et cristallisée ne sont pas le fruit du hasard. Avec ses notes de prune, de vanille et de grillé, le bas-armagnac du château de Laubade millésime 1992, une eau-de-vie remarquable, est à la hauteur de ce sublime Olde Remeker. Elle lui tient parfaitement compagnie.

PARMIGIANO REGGIANO ET COGNAC PIERRE LECAT VS INSTINCT

UNE QUESTION D'ÉLÉGANCE

On a tendance à l'oublier : le Parmigiano Reggiano n'est pas seulement destiné à "assaisonner" les pâtes. Il s'agit aussi d'un véritable fromage de dégustation. En Italie, il se déguste d'ailleurs avec une goutte de très vieux balsamique. L'hiver, c'est le parmesan d'été affiné 18 mois que l'on trouve généralement chez les fromagers. Servi en éclats, c'est un véritable bonbon à la fois sec et tendre, très long en bouche. Une longueur magnifiée par le cognac Pierre Lecat VS Instinct, une eau-de-vie délicate, marquée par des notes de vanille, de poire et d'abricot.

BREBIS D'ESTIVE ET LIQUEUR DE COING SAUVAGE LAURENT CAZOTTES

AU CŒUR DE LA NATURE

Dans la vallée d'Ossau, au cœur des Pyrénées, Stéphane Chétrit a deux vies. Fidèle à la tradition des bergers, l'hiver, il vit dans sa ferme d'Artigues, en plaine, et l'été, avec son troupeau de brebis, il regagne ses cabanes dans la montagne. Sa tomme de brebis d'Estive, à la fois puissante et élégante, n'en est que plus exceptionnelle. C'est un très beau fromage de Noël sublimé par la liqueur de coing sauvage de Laurent Cazottes. Le distillateur installé non loin d'Albi est lui aussi un amoureux de la nature et sa liqueur offre la quintessence du fruit. Un accord d'exception qui célèbre les richesses du Sud-Ouest.

GASTRONOMIE.indd 118 16/12/2017 15:34

WHIM0069_118_BG210734.pdf

BEAUFORT CHALET D'ALPAGE ET VERMOUTH DOLIN EXTRA-DRY

PLEIN FEU SUR LE TERROIR

Dans les Alpes Françaises aussi, on rencontre des alpagistes passionnés à l'image de Pierre Poccard. Comme Stéphane Chétrit, il passe une partie de l'année en montagne, à 2 500 mètres d'altitude, avec son troupeau de vaches de race Tarine. Un cadre extrêmement sauvage et préservé. À Noël, son Beaufort Chalet d'Alpage a 18 mois : il est à son apogée. Très aromatique, il apprécie la compagnie du Dolin extra-dry élaboré à Chambéry depuis 1815. Un vermouth sec, frais et herbacé pour une alliance de terroir.

STICHELTON ET SINGLE MALT PORT ASKAIG 8 ANS

ENTRE INTENSITÉ ET ONCTUOSITÉ

Le Stichelton n'est autre qu'un Stilton élaboré à partir de lait cru fermier de vache. Un détail qui a toute son importance : le lait cru apporte beaucoup plus de complexité et d'intensité à ce fromage originaire du nord de l'Angleterre. Il est d'ailleurs le seul persillé à pouvoir revendiquer autant de puissance aromatique qu'un Roquefort. Une personnalité capable de tenir tête à un single malt tourbé comme le Port Askaig 8 ans. Il faut dire que ce whisky écossais d'Islay, légèrement fumé, s'exprime avec beaucoup de finesse et d'onctuosité. À essayer également avec un Roquefort Carles.

ÉPOISSES ET RYE SONOMA

UN VOYAGE ÉTONNANT

La ferme des Marronniers installée en Bourgogne, en Côte d'Or, produit le tout dernier Époisses fermier. Ils ont d'ailleurs du mal à satisfaire la demande. Alors, si vous mettez la main dessus, vous savez ce qu'il vous reste à faire… Vous serez certainement étonnés par son nez chocolaté, sa puissance aromatique mais aussi par sa texture gourmande qui tapisse la bouche. Dégustez-le avec le rye de la distillerie californienne Sonoma. Un whiskey également produit à l'ancienne offrant de jolies notes florales et épicées.

VIEUX LILLE ET RHUM MEZAN JAMAÏCA 2005

TOTALEMENT ADDICTIF

Quand un fromage du nord de la France rencontre un rhum jamaïcain, le résultat est tout simplement bluffant. Le Vieux Lille est un cousin du Maroilles qui, lui, a la chance d'être affiné dans son papier ce qui empêche sa croûte de se développer. Celui de Taka & Vermo est produit par La Ferme du Pont des Loups et affiné dans une cave naturelle de la citadelle d'Arras. Poisseux à souhait et très expressif, il est encore plus gourmand et addictif dégusté avec ce rhum jamaïcain de 12 ans d'âge produit par la distillerie Worthy Park : une eau-de-vie de canne aux saveurs boisées et caramélisées.

GASTRONOMIE.indd 119 16/12/2017 15:34
WHIM0069_119_BG210734.pdf