

Le champagne à table

*Cinq chefs donnent leurs accords
200 cuvées de gastronomie*

LA RVF N° 637 - Décembre 2019 / Janvier 2020

Avec les fromages, arrive l'instant champagne !

par Olivier Pousier et Alexis Goujard



L'accord rafraîchissant

*Ossau-iraty jeune &
Monts de Vertus 1^{er} Cru
Blanc de blancs 2012 de
Veuve Fourny & Fils*

Jeune, ce fromage issu de lait de brebis du Pays Basque possède la tendresse d'un agneau. Il réclame des caresses d'un blanc de blancs juvénile (moins de 8 ans). Ce 2012 servi aujourd'hui épouse parfaitement la fraîcheur fruitée du fromage. Un bel accord printanier.

