



FICHE D'ACCORDS METS RÉGIONAUX ET VINS DE PORTO

FOURME DE VALCIVIERES VINTAGE PORT 1998 « Quintas dos Malvedos » W & J GRAHAM'S

LYCÉE : Lycée des Métiers de Chamalières (63)

CLASSE : Mention Complémentaire Sommellerie

RÉGION : Auvergne

Présentation des produits

ANALYSE SENSORIELLE :

A l'œil : croûte grise, irrégulière, pâte jaune clair avec un veinage irrégulier

Au toucher : fondant au premier abord avec un léger piquant

Au goût : puissant et aromatique



DESCRIPTION DU PORTO :

A l'œil : robe sombre, profonde

Au nez : complexe sur les fruits noirs, les griottes, le cacao amer et un léger voile d'épices

Au goût : accompli, subtil et fin avec des tannins veloutés. Un grand vin !!

Fourme de Valcivieres





FICHE D'ACCORDS METS RÉGIONAUX ET VINS DE PORTO

FOURME DE VALCIVIERES VINTAGE PORT 1998 « Quintas dos Malvedos » W & J GRAHAM'S

LA FOURME DE VALCIVIERES :

La Fourme de Valcivières est née de la réunion de trois passionnés de la chose fromagère. Ils créèrent la Ferme des Hautes Chaumes dans le village de Valcivières au cœur du parc Naturel Livradois-Forez. Les trente vaches de race Abondance profitent des pâturages uniques du plateau des Hautes-Chaumes. La fabrication répond à un processus beaucoup plus exigeant que le cahier des charges de la Fourme d'Ambert AOP, ce qui explique que cette appellation n'est pas revendiquée. La Fourme de Valcivières n'est élaborée qu'à partir de Lait cru.

Le piquage permettant le développement du pénicillium n'intervient qu'après cinq mois et demi et l'affinage se poursuit alors dans une cave enterrée.

La Fourme de Valcivières se présente sous forme d'un cylindre de 22 cm de hauteur pour un diamètre de 13 cm avec une croûte épaisse et irrégulière grise. Chaque pièce pèse environ 2 kg.

Il se produit annuellement une dizaine de tonnes de Fourme de Valcivières. La production totalement artisanale de ce fromage induit des variations gustatives au cours de la campagne de fabrication.

L'ACCORD AVEC LE VINTAGE PORT 1998 « Quintas dos Malvedos » W & J GRAHAM'S:

Le fromage et le vin se répondent en bouche sans qu'aucun ne prenne l'ascendant sur l'autre mais la présence des deux en bouche se termine par une fusion parfaite du parfum du fromage et des arômes du vin en un bouquet complexe et délicatement épicé qui donne l'impression de se retrouver dans un marché aux épices. La PAI de cette sensation se prolonge durablement, beaucoup plus longtemps que celles du vin ou du fromage seul.