



# *Vins & Fromages de Savoie*

~~~~~  
GUIDE DE DÉGUSTATION  
~~~~~

D'AUTRES INFOS & IDÉES GOURMANDES  
[WWW.FROMAGESDESAVOIE.FR](http://WWW.FROMAGESDESAVOIE.FR)

les  
**Fromages  
de Savoie**  
UNE HISTOIRE VRAIE





## *Savoir-faire & passion*

Les Vins et les 7 Fromages de Savoie sous signe de qualité partagent des valeurs communes. De la **valorisation du territoire** aux notions très strictes de contrôle et de cahiers des charges, ils illustrent conjointement le **savoir-faire et la passion** qui animent les acteurs des filières fromagères et vinicoles savoyardes. À travers ce guide, la terre des Savoie révèle ses secrets pour métamorphoser chaque hôte en professionnel de l'apéritif. Au gré d'**idées gourmandes** qui en inspireront plus d'un, des accords classiques ou surprenants seront dévoilés et mettront vos sens en éveil !





# Conseils "affinés"

Chaque fromage, chaque vin a son histoire. Derrière ces produits authentiques se cache le travail passionné de fromagers et de vigneron qui ont mis leur passion à votre service, afin de partager avec vous les richesses de leur terroir. Apprécier de manière optimale les trésors des deux Savoie implique donc de préparer en amont ce moment gourmand !



## SUCCOMBER À L'APÉRITIF-GASTRONOMIQUE

Exit les traditionnelles chips et cacahuètes, les 7 Fromages de Savoie A.O.P./I.G.P. proposent, aux côtés des Vins de Savoie, une véritable immersion dans leur territoire en s'accordant avec réussite lors d'apéritifs à composer selon les circonstances... et vos envies !

### UN MINIMUM DE PRÉPARATION...

#### À chacun sa température

La température à laquelle sera servi chaque vin est un élément clé de la dégustation ! Pour les vins blancs et le crémant, la fraîcheur est de mise avec une température idéale située respectivement à 8° et 6°. Les vins rouges doivent quant à eux être servis aux alentours de 16°C.

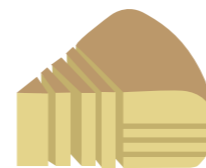
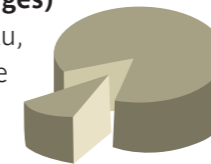
De leur côté, les fromages ne pourront révéler leurs arômes qu'à température ambiante (16-18°C) ! Il faut donc les sortir du réfrigérateur au moins deux heures avant la dégustation.

#### Les fromages sous leurs plus beaux atours

Il est conseillé d'enlever les croûtes pour tous les Fromages de Savoie, à l'exception du Reblochon et du Chevrotin.

Au niveau de la découpe, il faut veiller à une distribution équitable entre le talon et la pâte. Le goût est plus affirmé à proximité de la croûte tandis que le cœur est plus doux !

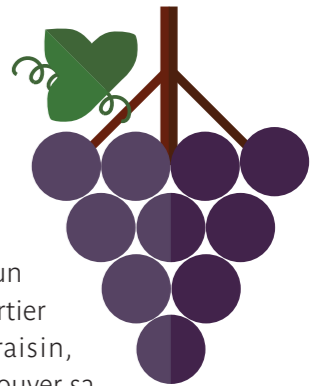
Les fromages de forme ronde et plate (A.O.P. Reblochon, A.O.P. Chevrotin, I.G.P. Tomme de Savoie, A.O.P. Tome des Bauges) se découpent comme un gâteau, en parts égales du centre vers le bord.



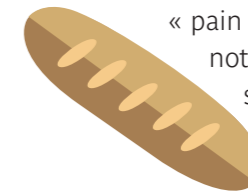
Pour les tranches de meule (A.O.P. Abondance, A.O.P. Beaufort, I.G.P. Emmental de Savoie), la technique consiste à découper le fromage en tranches parallèles à la croûte. Puis, à la moitié du morceau, il faut commencer à couper dans l'autre sens, c'est-à-dire trancher le talon.

#### Que mettre sur mon plateau ?

Pour enrichir la dégustation, des fruits secs ou frais apporteront de la couleur sur le plateau et feront des accompagnements de choix. Après chaque accord Vin & Fromage de Savoie, manger un petit bout d'abricot, un quartier de pomme ou un grain de raisin, permettra au palais de retrouver sa neutralité.



Qui dit fromage... dit pain ! Mais tous ne conviennent pas à de tels accords. Il faudra privilégier un pain traditionnel, au levain acide, donc plutôt « pain de campagne ». Les pains rustiques, notamment aux noix ou aux fruits secs, sauront particulièrement bien accompagner les différentes associations proposées.



### Bon à savoir

→ Bien que l'ordre de dégustation d'un apéritif soit laissé à l'appréciation de chacun, il est conseillé de suivre un ordre logique pour savourer au mieux les différents accords proposés ! Ainsi, **il est préférable de débiter par des vins blancs acidulés et de terminer par des vins rouges plus tanniques. Débiter par des accords puissants viendrait atténuer la réceptivité du palais face à la douceur d'autres mariages !**

→ Lorsque les fromages sont dégustés en même temps que les vins, on se base sur l'ordre proposé ci-dessus. Si les fromages sont dégustés seuls, il est recommandé l'ordre suivant :

**I.G.P. Emmental de Savoie > I.G.P. Tomme de Savoie > A.O.P. Tome des Bauges > A.O.P. Abondance > A.O.P. Beaufort > A.O.P. Reblochon > A.O.P. Chevrotin**





# 6 planches de caractère

Soirée festive, moment de détente au soleil, célébration plus chic ou simple dégustation entre amis... Les Vins & Fromages de Savoie, à travers des associations surprenantes ou plus classiques, sauront ravir tous les palais !

## ● Bulles de joie ●

### ● Le Crémant de Savoie ●

● Pour un début de soirée réussi, immergez vos convives dans le terroir savoyard autour d'une dégustation durant laquelle les fines bulles du Crémant de Savoie laisseront opérer leur charme. Légèrement sucré, ce vin effervescent de prestige issu des Cépages Altesse et Jacquère donne à percevoir ses notes végétales qui se marient particulièrement bien avec l'I.G.P. Emmental de Savoie, l'A.O.P. Abondance et l'A.O.P. Beaufort !

#### \* SURPRENANT \*

##### Avec l'I.G.P. Emmental de Savoie

Le côté aérien du vin vient donner un coup de pepsi à ce fromage très doux. Les touches citronnées du Crémant font ressortir la douceur et l'onctuosité de l'I.G.P. Emmental de Savoie qui mettent en exergue son côté beurré en bouche.

#### *Le conseil du crémier*

*Coupez l'I.G.P. Emmental de Savoie en fines tranches pour dévoiler toute sa texture et ses arômes. Attention toutefois, il sèche rapidement une fois coupé, préférez une découpe au fur et à mesure de la consommation !*

#### \* CLASSIQUE \*

##### Avec l'A.O.P. Abondance

En bouche, les bulles accélèrent l'arrivée du fondant en atténuant la fermeté du fromage, créant ainsi ce côté onctueux. Les bulles accompagnent le côté lactique, et les sucres très légers du vin adoucissent la légère amertume du fromage.

#### \* CLASSIQUE \*

##### Avec l'A.O.P. Beaufort

Un bel accord émerge du mariage entre le Crémant de Savoie et l'A.O.P. Beaufort grâce au vin effervescent qui est ici un véritable exhausteur de goût. Il diffuse le goût du fromage dans toute la bouche et fait ressortir son côté floral. L'accord est une véritable invitation au voyage dans les pâturages savoyards.

## à l'ombre des vignes



### La Jacquère

Vent de fraîcheur sur vos papilles ! Sublimés par la vivacité et la finesse d'une Jacquère aux touches fruitées, l'A.O.P. Chevrotin et l'A.O.P. Tome des Bauges peuvent accompagner les premiers moments gourmands tant appréciés aux beaux jours.

#### \* SURPRENANT \*

##### Avec l'A.O.P. Chevrotin

Les deux identités sont sublimes et l'authenticité des produits s'affirme. La finesse et l'élégance caractérisent cet accord surprenant porté par la touche de fruits secs et la minéralité du vin !

#### \* SURPRENANT \*

##### Avec l'A.O.P. Tome des Bauges

C'est un mariage réussi qui dévoile une harmonie aux notes fruitées ! Le vin vient comme un liant et fait ressortir l'onctuosité du fromage ainsi qu'une note d'amande ou de noyau d'abricot.







## Délices d'initiés



### L'Altesse

Tenues de soirée, ambiance feutrée...  
Comblez vos invités autour des saveurs authentiques de l'I.G.P. Emmental de Savoie et l'A.O.P. Reblochon sublimées par les notes florales et épicées de l'A.O.C. Roussette de Savoie, un vin issu d'un cépage dont le seul nom traduit l'élégance, l'Altesse.

#### Le conseil du sommelier

Pour découvrir toutes les qualités de ce vin, il est recommandé de le carafier avant de le servir.

### \* CLASSIQUE \* Avec l'I.G.P. Emmental de Savoie

Voici l'accord à réaliser pour être sûr de ne pas faire d'impair ! Doux et agréable, ce mariage fonctionne à merveille. L'harmonie des produits semble naturelle et libère une véritable fraîcheur en bouche à laquelle s'ajoute une once de miel.

### \* CLASSIQUE \* Avec l'A.O.P. Reblochon

Le peps apporté par l'A.O.C. Roussette de Savoie s'accorde très bien avec un Reblochon doux. Dans cette association où les produits se complètent et s'accompagnent à souhait, le côté acidulé du vin vient contrebalancer avec succès l'onctuosité du Reblochon.

#### Le conseil du sommelier

Un A.O.P. Reblochon avec plus de caractère conviendra mieux à une Roussette de cru telle que la Roussette de Savoie Cru Marestel. Ce vin de garde à la robe jaune pâle à jaune or dévoile au nez des touches fruitées exotiques mais aussi des notes de miel, de pain grillé et d'épices.

## au bonheur des Dames



### La Roussanne

Voici un apéritif qui charmera ces dames ! L'A.O.P. Reblochon et l'A.O.P. Beaufort se laissent sublimer par la délicatesse et la richesse des arômes fruités d'un Chignin-Bergeron. Onctuosité, harmonie mais aussi caractère se déploient lors de ces soirées authentiques à partager entre amies !

### \* CLASSIQUE \* Avec l'A.O.P. Reblochon

Dans cet accord de textures, l'onctuosité est reine. En bouche, le fromage et le vin attaquent chacun leur tour, puis les couches se superposent. Le côté lactique, onctueux du fromage, ressort en fin de bouche dans un élan de fraîcheur.

### \* CLASSIQUE \* Avec l'A.O.P. Beaufort

C'est simplement l'accord parfait. Harmonieux du début à la fin, le mariage du vin et du fromage réveille et comble les papilles. Les arômes se rejoignent au même moment, elles jouent ensemble et font saliver les gourmandes et les gourmands !

## Des vins & des hommes

### La Mondeuse



Ces messieurs ont eux aussi droit à leur dégustation dédiée ! Accompagnés d'une Mondeuse, l'I.G.P. Tomme de Savoie et l'A.O.P. Tome des Bauges révèlent leur caractère et leur intensité aromatique. Long en bouche, le vin au goût de mûre et de violette participe à rendre ces accords puissants, fruités et... réussis !

### \* SURPRENANT \* Avec l'I.G.P. Tomme de Savoie

L'accord fait ressortir le côté tannique du vin. On peut également percevoir des épices qui participent à rendre ce mariage surprenant mais efficace !

### \* CLASSIQUE \* Avec l'A.O.P. Tome des Bauges

Le vin adoucit le fromage et fait ressortir son côté lait chaud. Un 3<sup>e</sup> goût se crée et la Mondeuse délivre des touches boisées et fumées qui rendent ce moment parfait !

#### Le conseil du crémier

Il est impératif d'enlever les croûtes des fromages avec les vins rouges, car les tanins du vin ne s'accordent pas avec leur flore microbienne.

## Ode au terroir

### Le Gamay



Ces accords sont idéaux pour découvrir et apprécier l'authenticité et la générosité du terroir des deux Savoie. Entre une bouchée d'I.G.P. Tomme de Savoie ou d'A.O.P. Tome des Bauges et une gorgée d'un vin issu d'un cépage Gamay, ce territoire dévoile ce qu'il a de plus vrai ! La puissance aromatique et les arômes de fruits rouges et de pivoine du vin transporteront les épicuriens au beau milieu des paysages savoyards.

### \* CLASSIQUE \* Avec l'I.G.P. Tomme de Savoie

La minéralité du fromage est adoucie avec brio par le côté fruité et la gourmandise du vin.

### \* CLASSIQUE \* Avec l'A.O.P. Tome des Bauges

On note ici une belle longueur en bouche sur des notes de torréfaction, de fumé mais aussi de pivoine.

D'autres infos & idées gourmandes :  
[www.fromagesdesavoie.fr](http://www.fromagesdesavoie.fr)



# Les saveurs des Fromages de Savoie

FROMAGES DE SAVOIE	AU NEZ	EN BOUCHE
<b>A.O.P. ABONDANCE</b> À partir de lait cru et entier de vache, pâte pressée mi-cuite à la texture souple et fondante	Cave, champignon, ananas, animal, étable, fumée, végétal cuit	Floral, lactique doux et chauffé, terre, fruité
<b>A.O.P. BEAUFORT</b> À partir de lait cru et entier de vache, pâte pressée cuite à la texture ferme et fondante	Lactique frais, chaud, beurre fondu, fruité, floral-végétal	Herbe fraîche, herbes aromatiques, agrumes, cuit, beurré, brioché, épicé-poivré
<b>A.O.P. CHEVROTIN</b> À partir de lait cru et entier de chèvre, pâte pressée non cuite à croûte lavée à la texture onctueuse	Caprin doux, étable, petit lait, yaourt, foin	Chèvre, cuir, lactique chauffé, fleurs des champs, herbes aromatiques, végétal cuit, minéral
<b>I.G.P. EMMENTAL DE SAVOIE</b> À partir de lait cru et entier de vache, pâte pressée cuite à la texture souple et rebondie	Lactique, levure	Beurré, yaourt, lait concentré sucré, fruité, bois, herbe fraîche
<b>A.O.P. REBLOCHON</b> À partir de lait cru entier de vache, pâte pressée non cuite à la texture onctueuse	Petit lait, beurre, étable, cave, sous-bois	Lactique chauffé, cacahuète grillée, chocolat blanc, noisette fraîche, confiture d'agrumes, légumes cuits, levure
<b>A.O.P. TOME DES BAUGES</b> À partir de lait cru entier de vache ou légèrement écrémé, pâte pressée non cuite à la texture souple et fondante mais consistante	Beurre, crème, champignons frais, miel, sucre, moisissure	Foin, herbes, fleurs des champs, légumes verts, citron, confiture de fraise, cave, noix, pistache, noisette, caramel, pain grillé
<b>I.G.P. TOMME DE SAVOIE</b> À partir de lait cru de vache, pâte pressée non cuite à la texture souple	Cave humide, sous-bois, pierre humide, minéral, animal	Beurre, petit lait, vache, bouillon viande, cuir, chou, floral, fruité, minéral

# Les vins & vignobles de Savoie

Le vignoble savoyard se compose de 3 A.O.C. :  
A.O.C. Savoie, A.O.C. Roussette de Savoie et A.O.C. Seyssel.

CÉPAGE	CARACTÉRISTIQUES	DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES
- VINS BLANCS -		
<b>LA JACQUÈRE (A.O.C. SAVOIE)</b> <i>Typiquement savoyard, il est le cépage blanc le plus répandu. Ses surfaces représentent actuellement la moitié du vignoble, soit 1 100 hectares.</i>	Plutôt acidulé, côté aérien, fraîcheur, tension, légèreté	Savoie Aymes, Savoie Apremont, Chignin, Cruet, Jongieux et St Jeoire Prieuré
<b>L'ALTESSE (A.O.C. ROUSSETTE DE SAVOIE)</b> <i>Typiquement savoyard, ce cépage progresse et représente environ 200 hectares.</i>	Parfumé, floral, épicé	Roussette de Savoie, Roussette de Cru Frangy, de Cru Marestel, de Cru Monterminod, de Cru Monthoux, de Cru Seyssel
<b>LE CHASSELAS (A.O.C. SAVOIE)</b> <i>Cépage uniquement présent en Haute-Savoie, où il couvre 100 hectares.</i>	Plutôt acidulé, notes végétales	Crépy, Marignan, Marin, Ripaille
<b>LE GRINGET</b> <i>Typiquement savoyard, il n'en existe que 40 hectares.</i>	Equilibre entre richesse de fruits, fine minéralité	Ayze
<b>LA ROUSSANNE (A.O.C. SAVOIE)</b> <i>Appelée également Bergeron en Savoie. Uniquement planté sur les communes de Chignin, Francin et Montmélian (80 hectares).</i>	Richesse, arômes fruités, sensualité	Chignin-Bergeron
- VINS ROUGES -		
<b>LE GAMAY (A.O.C. SAVOIE)</b> <i>Il couvre 300 hectares.</i>	Fruits rouges et épices, léger	Chautagne, Jongieux
<b>LA MONDEUSE (A.O.C. SAVOIE)</b> <i>Typiquement savoyard, ce cépage est en progression et couvre actuellement 300 hectares.</i>	Fruits rouges et noirs, charpenté et long en bouche	Arbin, Saint-Jean-de-la-Porte
<b>LE PINOT (A.O.C. SAVOIE)</b> <i>Il couvre 50 hectares.</i>	Fruits rouges et épices, plus corsé, tannique	Chautagne, Jongieux, Chignin

L'authenticité et la passion sont le terreau du vignoble savoyard. 500 producteurs, négociants et vigneron promeuvent aujourd'hui leur territoire à travers les 16 millions de bouteilles qu'ils commercialisent chaque année. Parfois regroupés dans des coopératives, ces hommes et ces femmes sont les gardiens de cette tradition de qualité et apparaissent aujourd'hui comme les meilleurs ambassadeurs de leur terroir. De son côté, le Comité Interprofessionnel des Vins de Savoie (CIVS) a pour mission de mettre en avant les signes de qualité obtenus par les Vins de Savoie (A.O.C. Savoie, A.O.C. Roussette de Savoie et A.O.C. Seyssel) tout en veillant à la régularité du marché vinicole. **Plus d'infos sur : [www.vindesavoie.net](http://www.vindesavoie.net)**



# Les accords Vins & Fromages de Savoie



**AOP *abondance***  
**SURPRENANT**  
avec le **Crémant de Savoie**



**AOP *Beaufort***  
**CLASSIQUE**  
avec le **Crémant de Savoie**  
et la **Roussanne**



**AOP *Chevrotin***  
**SURPRENANT** avec la **Jacquère**



**IGP *Emmental de Savoie***  
**CLASSIQUE**  
avec le **Crémant de Savoie**  
et l'**Altesse A.O.C. Roussette de Savoie**



**AOP *Reblochon***  
**CLASSIQUE**  
avec l'**Altesse A.O.C. Roussette de Savoie**  
et la **Roussanne**



**IGP *Tomme de Savoie***  
**CLASSIQUE** avec le **Gamay**  
**SURPRENANT** avec la **Mondeuse**



**AOP *Tome des Bauges***  
**CLASSIQUE** avec le **Gamay**  
et la **Mondeuse**  
**SURPRENANT** avec la **Jacquère**

# ABC dinaire des épicuriers

Petit vocabulaire pour grands moments !

**A.O.C. :** Appellation d'Origine Contrôlée.

**A.O.P. :** Appellation d'Origine Protégée.

**I.G.P. :** Indication Géographique Protégée.

**ACIDULÉ :** le penchant positif d'une saveur acide.

**À POINT :** se dit d'un fromage moelleux et onctueux, ni trop fort, ni trop jeune, à point pour être consommé.

**AFFINAGE :** il s'agit de la période pendant laquelle le fromage en cave, à température et humidité constante ou évolutive, va recevoir de nombreux soins, retournements, brossages, lavages à l'eau salée, qui l'amèneront, sous l'effet des ferments, des levures, des moisissures et du temps, à parfaite maturation et prêt à la dégustation.

**AROMATIQUE :** perception par l'odorat des composés volatils d'un vin.

**ASTRINGENCE :** âpreté en bouche (voire assèchement) rencontrée avec un vin tannique.

**BEURRÉ :** se dit d'un vin dont l'odeur rappelle le beurre. Souvent les vins blancs vieillis en fût de chêne. S'emploie également côté fromage pour la rondeur en bouche qui rappelle la texture du beurre.

**CARACTÈRE :** se dit d'un vin qui a un caractère affirmé, solide et bien enraciné. On l'utilise également pour les fromages dont l'expression aromatique ne laisse pas indifférent !

**CARAFER :** cela consiste à aérer et assouplir un vin en le versant dans une carafe afin de libérer tous ses arômes. Différent de décanner.

**CAPITEUX :** un vin riche, bien alcoolisé.

**CHALEUREUX :** vin généreux, complet et puissant. Pas toujours fin.

**CRU :** dérivé du verbe « croître », le cru désigne un terroir particulier : l'endroit où croît la vigne. Ce terme est aussi employé pour le lait transformé cru dans les Fromages de Savoie. On conserve toutes les propriétés nutritionnelles et organoleptiques du lait en n'apportant aucun traitement thermique au-delà de 38°C avant la transformation.

**DÉCANTER :** consiste à séparer le dépôt d'un vin, (soit sa partie solide), du vin lui-même.

**ÉPICÉ :** se dit d'un vin présentant des arômes d'épices tels que la cannelle, le clou de girofle, la noix de muscade, le poivre, etc.

**FERMIER :** se dit d'un fromage fabriqué à la ferme avec le lait de l'exploitation.

**FRUITIÈRE :** lieu d'assemblage des laits de plusieurs fermes et de transformation en fromage.

**GOÛT :** les arômes perçus en bouche.

**GRAS :** qualifie un vin rond, plein et généreux. Laisse une impression liée à la présence d'alcool et de glycérol se traduisant par l'écoulement de larmes sur la paroi du verre. Côté fromage, on parle de rondeur !

**LACTOSE :** sucre qui explique la saveur douce du lait.

**LARMES :** après avoir fait tourner le verre pour y faire remonter le vin, une certaine partie du liquide adhère à ses parois, ce qui provoque la formation de gouttelettes redescendant lentement le long des parois.

**LONG :** vin dont la sensation en bouche persiste agréablement.

**MOELLEUX :** vin à la douceur veloutée, onctueux, donne une sensation de velours en bouche, sucré.

**OUVERTURE :** trou dans la pâte du fromage. Les plus grosses, celles de l'I.G.P. Emmental de Savoie sont appelées des yeux.

**PLAT :** se dit d'un vin qui a peu d'attaque en bouche.

**ROBE :** couleur donnée au vin.

**RONDEUR :** souplesse, se dit d'un vin légèrement velouté.

**SAVEURS :** à ne pas confondre avec le goût. La saveur est la sensation produite par l'organe du goût : acide, amer, sucré, salé agréable, désagréable, exquise, fade, forte, très marquée...

**TALON :** extrémité extérieure d'un fromage, côté.

**TANNIQUE :** vin riche en tanins, sensation d'astringence.

**TERROIR :** se dit de l'ensemble formé par un lieu, son climat, son sol, et les savoir-faire des hommes présents qui transmet ses arômes et ses parfums aux aliments qui en sont issus. Par extension, qui a conservé les vraies saveurs du passé, celles de la terre et des traditions.





**Ce guide est réalisé et développé par  
l'Association des Fromages Traditionnels  
des Alpes Savoyardes.**

Organisée en réseau, l'AFTalp veille à promouvoir auprès du grand public le travail, les produits et les lieux de vie des acteurs de la filière fromagère savoyarde. Elle a également pour vocation de fédérer les filières des 7 Fromages de Savoie et de les soutenir dans la conduite de leurs missions réglementaires. L'organisation apporte sa compétence et son expertise pour mener des actions communes et transversales de garantie et d'amélioration de la qualité, dans le respect des labels A.O.P. et I.G.P.

Pour plus d'informations sur les Fromages de Savoie :

**[www.fromagesdesavoie.fr](http://www.fromagesdesavoie.fr)**



Rédaction : [www.agence-airpur.fr](http://www.agence-airpur.fr)

Conception graphique : [www.midia14h.com](http://www.midia14h.com)

Crédits photos : Vector Goddess, Aftalp - L. Madelon, Sylvie Humbert, Sophie Gilibert