

Parlez-vous Paris ?

## 6 – En savoir plus : vins et fromages

### Transcription

**Parimal** : Et justement, on a plusieurs types de fromages, j'imagine, avec différentes coupes. Comment savoir quel vin va avec ?

**Le fromager** : Alors, c'est selon le vin que l'on va avoir et le fromage, l'**affinage**.

**Parimal** : Et donc, il n'y a pas de règles ? Par exemple : faut jamais boire de vin rouge avec certains types de fromages...

**Le fromager** : Alors, moi qui suis normand, je vais défendre mon camembert. Le camembert avec un vin rouge, c'est très réputé. C'est bon. Mais avec du cidre brut fermier, ça n'a rien à voir. Il y a quelque chose de beaucoup plus agréable en bouche. Parce que vous avez parfois le tanin de certains vins rouges qui ne vont pas aller avec le gras de certains fromages.

Et le rosé, est-ce que...

Un rosé ira très bien, par exemple, sur du chèvre mi sec. Ça se marie très bien. En général, les terroir/terroir marchent bien aussi. Par exemple, un vin de Bourgogne avec une épaisse, ça va. Et le blanc ira très bien aussi avec tout ce qui va être les persillés.