

Queijo Serra da Estrela

Si Columelle, agronome romain du 1^{er} siècle né à Gadès (Cadix), en parlait déjà, ce fromage portugais exceptionnel reste encore trop rare sur les étals de nos fromagers. Adresses en page Carnet



PAR MARC VANHELLEMONT
journaliste



Le queijo Serra da Estrela, littéralement « fromage de la montagne de l'Étoile », s'élaboré au pied de cette chaîne montagneuse qui barre en oblique le centre-est du Portugal. Pâte molle au lait cru de brebis de race bordaleira, son caillage est obtenu grâce à l'enzyme végétale d'un chardon sauvage, *Cynara cardunculus*. Méthode qui engendre un goût acidulé assez particulier que l'on retrouve dans d'autres fromages portugais. Le serra pèse de 800 grammes à 1,7 kilos, pour un diamètre de 9 à 20 centimètres et une hauteur de 4 à 6 centimètres. Sa forme est celle d'une meule convexe sur le dessus entourée d'une gaze. La croûte lavée, légèrement visqueuse, se colore d'ocre jaune. Elle sent la paille humide, l'éclat de silex, le champignon et la crème aigre. L'odeur de la pâte ivoire clair évoque le champignon cuit et la torréfaction. Le goût prononcé et frais rappelle la noix verte, le pain de seigle, le chocolat blanc et le citron vert. Un bon équilibre associé avec élégance le gras, le sel et l'acidité. Il se révèle délicieux lorsque, bien affiné, la croûte s'enfonce mollement au toucher. Moment où la pâte fine et souple adopte une texture coulante. La complexité aromatique prend rendez-vous avec la fraîcheur et l'onctuosité. Le fromage se mange à la façon d'un vacherin Mont d'Or. Il faut le trépaner d'un disque de 10 centimètres environ et retirer les portions à la cuillère. Il bénéficie d'une AOP depuis 1996.



DOMAINE BONETTO-FABROL (AB)

Le Colombier – Grignan-les-Adhémar (9,50 €)

Tout doré aux jolis reflets verts, il se parfume de pomme reissette et de poire fondante qui se love sur un lit d'aiguilles de pin. Sa bouche ample au caractère bien minéral et bien poivré met bien en évidence ses saveurs de gelée de fruits blancs, ses raisins de Corinthe, sa pointe d'anis. Le voilà prêt pour le fromage au caractère citronné. L'union semble évidente, mais au résultat inattendu. En effet, ce sont des noix de coco et de pécan qui viennent se fondre dans la crème au goût de pistache rafraîchie d'agrumes et de fruits blancs.



DOMAINE DU SOMAIL (BIODYNAMIE)

Un Grain de Fadas 2019 – Minervois (8,50 €)

Rose saumon à l'écailler dorée, il hume la gelée de rose et les fruits secs. Sa bouche démarre sur le poivre, il a du gras, un fond minéral et de l'allant. C'est tout frétilant qu'il court avec ses notes d'eucalyptus et de santal vers le serré, à qui il confie son relief tannique. Notre rosé développe tous les goûts du fromage, mettant en évidence ses fruits secs, ses épices. Mais il n'y a pas de mariage sans partage : le vin revient en force, installant au sein de la pâte groseille, fraise et cassis. Les épices portugaises ont toutefois le dernier mot.



DOMAINE PHILIPPE & SYLVAIN RAVIER (HVE)

La Belle Violette 2019 – Chignin Mondeuse Savoie (13,50 €)

Éhabit grenat pourpre, le nez fumé, poivré de Cayenne, parfumé de raisin et de cassis séché, il a de la prestance et de la gourmandise. Sa bouche aux tanins légers comble d'aisance le fromage. Il lui offre violette et iris. Mais est-ce un flop ? Un temps tout s'efface, tout disparaît ! Puis, comme sorti du néant, arrive en trombe un mélange succulent de fruits rouges. Cerise, fraise, framboise et groseille se bousculent, aidées de la crème au goût de pistache et de châtaigne. Après ce tour de passe-passe, le portugais rit, et succombe ou s'éclipse, à vous de vérifier.

VINS & FROMAGES