

Dégustation de fromages de Portneuf et vins en harmonie

Disposez les fromages dans cet ordre, du plus doux au plus affiné et plus fort.

1. Tourilli – Ferme Tourilli (chèvre)

Le Tourilli est un fromage frais, communément appelé fromage blanc. Le Tourilli est moulé à la louche ce qui lui procure une pâte soyeuse. Fabriqué avec du lait frais, ce fromage est doux et subtil, qui se mange à la cuillère.

Vins :

Brouilly, Beaujolais Villages

Médoc léger

Pouilly Fuissé

2. Rumeur de Portneuf (vache)

Ce fromage doux, aux notes discrètes de beurre provenant de la pâte et des saveurs de champignons frais qui vont s'affirmer avec le vieillissement. Pâte tendre, lisse et crémeuse de couleur ivoire.

3. Saint-Honoré (vache)

Sa composition constitue un heureux mélange de richesse et de délicatesse. Moelleux et doux.

4. Paillot de chèvre – Saputo (chèvre)

Le Paillot de chèvre est fabriqué selon les techniques spécialisées traditionnelles, à partir d'un caillé lactique, moulé selon une forme cylindrique. Légèrement piquant, le goût s'accroît avec le degré d'affinage.

5. Bouquetin de Portneuf – Ferme Tourilli (chèvre)

Le Bouquetin de Portneuf est un crottin de chèvre affiné entre 10 et 15 jours. Il est issu d'un caillage lactique, pré-égoutté en sac, puis mis en moule à la cuillère selon les méthodes de fabrication traditionnelles du « crottin de chavignol ».

6. Cap Rond – ferme Tourilli (chèvre)

Fromage à croûte naturelle, moulé à la louche et affiné 20 jours. Issu d'un caillage lactique, le Cap rond possède une pâte fine et collante qui respecte la tradition des fromages de chèvres de type « Selles-sur-cher ». Cendré à la main, le Cap Rond a un goût de chèvre typé avec un léger goût de noisette.

7. Bastidou- ferme Tourilli (chèvre)

Fromage à croûte naturelle, moulé à la louche et affiné 25 jours.

C'est le tout premier fromage issu de la collaboration entre le chef de l'auberge La Bastide (Pascal Cothet) et Eric Proulx (artisan fromager). Sa particularité réside en l'incorporation d'un pesto de basilic frais en cours de moulage, ce qui procure un goût subtil de verdure à la pâte du fromage.

Vins :

Chinon, Sancerre



8. Baluchon – Fromageries Jonathan

Fromage fin et artisanal vieilli dans une maison d'affinage régionale à la limite du Comté de Portneuf et de la Mauricie, ce qui en fait un fromage mauricien tout de même ! Le baluchon est affiné en surface, sur une période de 65 jours.

Vins :

Bières rouges de microbrasseries québécoises

9. Bleubry – Fromages Saputo

Ce fromage à pâte persillée est affiné en surface. Sa recette originale nous provient de Bourg-en-Bresse, en France. Son goût délicat de bleu et sa douce saveur de crème lui confèrent un caractère unique.

Il se présente avec une croûte blanche duveteuse, une pâte molle tachée de bleu et assez souple. Ses odeurs sont franches avec des notes de champignon et de beurre.

Vins :

Shiraz, Porto

Comment présenter le fromage ?

Mélangez doux et corsé, de fromages à pâte dure et à pâte molle.

Présentez les fromages sur un plateau de bois ou d'osier, de verre, ou de porcelaine. Sortez les fromages quelques heures à l'avance et couvrez-les d'un linge humide. Placez-les dans le sens des aiguilles d'une montre du plus doux au plus fort. Évitez qu'ils se touchent. Placez plusieurs couteaux pour ne pas communiquer les saveurs. Tapissez votre plateau de feuilles d'automne lavées, de feuilles de vigne ou d'une serviette de table. Ajoutez des grappes de raisins et quelques noix sèches diverses.

Comment enrichir la dégustation ?

Baguette et pommes pour la Rumeur de Portneuf et les chèvres doux

Pain de seigle, noix et poires pour le Bleubry

Chèvre, pain au noix, raisins bleus et fougasse pour les chèvres

Brioche non sucrée pour le Saint-Honoré, amandes, noix sèches

Pain intégral ou épeautre et kamut pour le baluchon et ananas frais

Ajoutez un petit beurrier.