

Dégustation des grands vins de Saint-Mont en accord avec les fromages des Pyrénées

Pour en parler Philippe Faure-Brac meilleur sommelier du monde et Dominique Bouchais meilleur fromager de France



Dégustation des grands vins de Saint-Mont en accord avec les fromages des Pyrénées

Le monastère de "Monette" Castay à Marciac accueillait une fois encore une soirée de prestige initiée par Plaimont Producteurs. Étaient invités Philippe Faure-Brac meilleur sommelier du monde, Dominique Bouchais Meilleur Ouvrier de France (fromager) pour parler des accords des grands vins et des fromages Pyrénéens. Jean-Louis Guilhaumon président de J I M et maire de Marciac, Olivier Bourdet-Pess directeur de Plaimont étaient présents pour les accueillir.

Philippe Faure-Brac chef du Bistrot du Sommelier à Paris meilleur sommelier du monde en 1992 celui là même qui avait assemblé le Faité rouge 2000 et le blanc 2001 après une visite œnologique dans les Cyclades était revenu dans le Gers parler des grands vins de Plaimont et de leurs accords avec les fromages des Pyrénées..

Pour parler des fromages nul n'était plus qualifié que Dominique Bouchais artisan fromager, producteur à Monréjeau à l'enseigne du "Mont Royal" meilleur fromager de France en 2011.

Dominique s'était un peu perdu en route ce qui a permis à Philippe Faure-Brac de parler de cette cuvée faite 2000 et dire combien il avait été heureux de la déguster 17 ans plus tard de constater aussi combien elle était restée de qualité.

À Marciac temple du jazz il poursuivait en disant combien les adjectifs employés pour définir une musique et un vin sont semblables combien à eux deux il font jouer identiquement les cinq sens.

Dominique Bouchais arrivé se présentait, troisième génération de fromager il voulait rester un artisan un producteur car à partir du lait cru et entier c'est lui qui inventait ses fromages en partant souvent des recettes de sa grand-mère des anciens de la vallée de la Barousse.

Il présentait les fromages apportés sur un immense plateau avec son champion le Napoléon 8 fois primé sur 8 concours et quelques autres nés de sa main, de brebis, de vache ou de chèvre, la vache du pauvre.

Philippe Faure-Brac parlait "mariage" inévitablement celui du foie gras et du pachereuc était avancé, il est l'actuel, mais a une époque pas si lointaine où le foie n'était encore que le plat festif du paysan c'est avec du vin rouge qu'il était dégusté le pachereuc avait perdu de sa superbe et le vin blanc du "Piquepoult" servait à autre chose même à la distillation.

Quelques avis étaient donnés, des questions posées et pendant que les blancs "Manseng/Arrufiac" puis "Manseng/Petit-Corbu" servaient de mise en bouche, les fromages de Dominique régalaient les présents avec des rouges dont le Manseng assemblage à base du Gros Manseng noir retrouvé par hasard qui a été replanté.

Pendant ces joyeuses agapes des guitaristes jouaient du jazz bien entendu les deux chefs apposaient leur signature sur la barrique du quarantième anniversaire que tous les artistes avaient signée eux aussi.



Philippe Faure-Brac ,Dominique Bouchais plateau en main et Olivier Bourdet-Pees



Dominique Bouchais signe la barrique du quarantième anniversaire



Philippe Faure-Brac signe à son tour



A Marciac le jazz est incontournable Photos Marcel Lavedan droits réservés