

# Gruyère, vins, bières, les accords parfaits



**Durée :**  
**30 min**



**Saisonnalité :**  
**Hiver**



**Difficulté :**  
**Moyenne**



**Quantité :**  
**2 pers.**

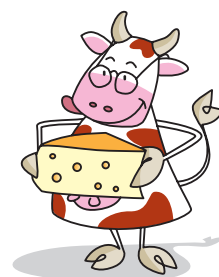
## Ingrédients

### Pour les accords parfait

- Vin blanc
- Vin rouge

## Préparation

- Les Jardins de Saint-Vincent est un bar à vin réputé, qui ravit ses clients par la diversité et l'originalité de ses propositions. Le vin est ici un éternel voyage, hors des sentiers battus. Nous sommes dans la jolie ville d'Arbois, au cœur du vignoble jurassien. Ces recommandations inspirées sont celles de Stéphane Planche, sommelier et propriétaire des jardins de Saint-Vincent.
- Parfait équilibre avec un fromage jeune et vif, la fraîcheur et l'acidité d'une bière blonde et même d'un cidre brut.
- Côté cave et pour rester dans les régions productrices de notre fringuant Gruyère, un chardonnay du Jura ou un vin de pays de Charcenne, ou encore un vin blanc de Savoie s'imposent.
- Un fromage plus affiné révélera son tempérament aromatique et sa texture fondante. Il s'accompagnera de bières rousses ou brunes et de vins blancs plus typés, jurassiens notamment. Mais l'accord se réalise aussi sur des vins rouges. Trousseau du Jura, mondeuse de Savoie, pinot de Bourgogne et même plus exotiques, ces vins si gourmands du Nouveau Monde : Shiraz d'Australie ou Zinfandel de Californie, sur le Gruyère IGP, osez tous les accords et régalez vous !



Testez cette recette chez  
vous et partagez la avec  
**#GruyereFrance**