

Portes ouvertes chez Marie-Thérèse Chappaz – Décembre 2018

Les fromages sont affinés par **Jacques Duttweiler**

Présentation des accords :

Fendant Président Troillet 2017 avec :

- **Tilsit**, fromage au lait cru des Alpes Suisses, son origine très ancienne se situe dans la ville de Tilsit en Prusse, aujourd'hui Sovetsk en Russie. Son appellation n'a pas été protégée, il est introduit en Suisse à la fin du 19^{ème} siècle par Hans Wergmüller et son procédé de fabrication n'a pas cessé de s'améliorer. On le retrouve dans les cantons de Saint Gall, Thurgovie et Zurich.

Fendant de Plamont cuvée Valérie et Alain 2016 avec :

- **Alpage de Mondralèche**, fromage au lait cru de vache provenant d'un alpage situé au-dessus du barrage de Zeuzier entre 1900 et 2400 mètres d'altitude et produit de manière artisanale par Madame Doris Mudry. Depuis 23 ans, avec son mari qui s'occupe du troupeau, elle y élabore chaque été des fromages avec passion.

Assemblage blanc 2017 avec :

- **Chèvre de Neuchâtel**, ce magnifique domaine situé à Lignièrès possède plusieurs spécialités agricoles, l'élevage caprin – le chanteur de chasserol – possède un troupeau de 70 chèvres de race chamoisée, elles produisent un lait bio destiné à la fabrication de différents fromages, celui proposé est une pâte pressée non cuite affinée plus de 12 mois.

Grain Cinq 2017 avec :

- **Le Fortin**, fromage de vache à pâte mi-dure produit dans les alpages au cœur du pays Fribourgeois, affiné 6 semaines dans les forts de la Tine. Cet ancien fort militaire est aujourd'hui reconverti en cave d'affinage avec une hygrométrie de 95% d'humidité, idéale pour l'affinage de nombreux fromages de la région.

Grain Ermitage 2017 avec :

- **L'Étivaz à Rebibes AOP**, fromage au lait cru à pâte extra-dure, produit de manière artisanale dans les alpages du pays d'EnHaut des préalpes Vaudoises. Affiné 5 ans et fabriqué comme un gruyère, il subit un affinage spécifique pour durcir la pâte, il se débite traditionnellement au rabot et se sert à l'apéritif ou râpé dans les mets cuisinés.

Grain Gamay 2017 et **Grain Pinot Chamoson 2017** avec :

- **Alpage de Loveignoz**, fromage au lait cru de vaches d'Hérens produit par Madame Lise Es-Borrat depuis plus de 40 ans ! Les arômes de ce fromage font voyager au milieu des fleurs de cet alpage situé à 2150 m d'altitude au-dessus de Saint-Martin dans le Val d'Hérens.

Grain Noir 2017 avec :

- **Jambon de sanglier** affiné comme un pata negra par la maison Jural à Vaumarcus des frères Alcalaz avec 24 mois de séchage.

Soleil d'Arvine et d'Ermitage Liquoreux (style oxydatif) avec :

- **Tête de Moine AOP**, fromage au lait cru entier de vache d'origine monastique, de l'Abbaye de Belleley dans le Jura Suisse. Cité en 1192 et AOP depuis 2001, son affinage se fait sur planche d'épicéa. Son nom vient de la tradition où le Prieur recevait un fromage par tête de moine.