

Date : 24/07/2014

La bonne adresse : la fromagerie Cheese 75015

Par : Geneviève Guihard



« Cheese » et « **Vouvray** », un mariage gourmand ... tout en **blanc**

Souriez, vous êtes croqué...ou à croquer !

« *Cheese* », nom de baptême d'une élégante boutique de fromages, de **vins** fins, de produits d'épicerie fine, située dans un quartier parisien vivant et animé à deux jets de billes de la Tour Eiffel. Exactement au 1 rue Desaix Paris 15ème.

Une boutique-écrin, un lieu d'exception pour un choix de fromages de tradition, bien affinés à cœur, et de vins fins en provenance de toute la France mais aussi de certains pays d'Europe.

Des exemples ?

La tomme de *chèvre ultra-frais*, grand format cylindrique, introuvable sur Paris et même à la « Grande ep' », le *Chaource* fermier dont il ne reste que deux **producteurs** en Haute-Marne, le *Pont l'Evêque* de la Ferme normande de Saint Hippolyte, la dernière à fabriquer ce fromage au lait **cru**, à l'ancienne, le *Camembert Mercier*, moelleux, fabriqué au lait non écrémé, et même les produits de certains producteurs en marge de la contraignante **Appellation** comme un exceptionnel *morbier*... à découvrir.

Évaluation du site

Ce site émane du magazine gratuit Infos75. Il diffuse des articles concernant l'actualité générale parisienne.

Cible
Grand Public

Dynamisme* : 7

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

Aucun fromage au lait congelé bien sûr.

Les **vins** fins en accompagnement ? Un **Vouvray** sinon rien!

Ces vins si joyeux et délicats...

Le **Vouvray** qu'il soit sec, demi-sec, **moelleux**, fines bulles, est une rare appellation à pouvoir se prêter à des associations subtiles, de sorte qu'aucun des ingrédients ou composants associé n'écrase l'autre.

Son unique cépage le **chenin**, appelé aussi *Pineau de Loire*, planté sur la pierre de tuffeau, cette élégante pierre des **châteaux** royaux, s'épanouit sur 2000 hectares dans le Val de **Loire**, paysage culturel inscrit au patrimoine mondial géré par l'Unesco. Elevés dans des **caves** troglodytiques, la capacité à vieillir des **Vouvray** surprend. Certains **millésimes** sont restés mythiques, tels 2003, 2005, 2009, sans compter le légendaire 1947.

La **dégustation** orchestrée à Paris par le *Syndicat des Vins de l'AOC Vouvray*, pour les professionnels, est une belle démonstration de ce mariage réussi entre fromages et vins de **Vouvray**.

Un coup de cœur?

Avec un sympathique *Saint-Marcellin*, pâte molle égouttée, légèrement salée, désormais fabriquée uniquement au lait de vache, supplantant le lait de chèvre d'autrefois, de chez *Cheese*, les **fin**es bulles du **Vouvray brut**, **cuvée** « Excellence », de la **cave** des **producteurs** de **Vouvray**, cuvée multi médaillée, apporte ses notes briochées tout en douceur. Année 2012, 10 euros.

Dans une autre gamme de prix, le **Vouvray** brut, cuvée Les Deronnières, sera présente à la Foire aux **vins** du magasin Franprix. Un bon choix pour de se faire plaisir. Année 2012, 7 euros.

La **cuvée** « *Amélie* », nectar moelleux élaboré par le Gaec B. & J-M Pieaux à Chançay, **millésime** 2002, s'harmonise avec toute pâte persillée en camaïeu de bleu. Un must.

« Cheese »

1 rue Desaix, Paris 15ème

Tel : 01 47 83 81 26

Syndicat de l'**AOC Vouvray**

www.vindevouvray.com